



Ein Herz genügt – in Schumann's Tagesbar in München

Tumult in tiefen Tellern

Suppe im Weckglas und andere Warnzeichen

Jeder Mensch braucht ein Frühwarnsystem. Ein Händedruck wie feuchte Sportsocke verspricht nichts Gutes für den Ernstfall. Über den Salat versprengte Granatapfelkerne sind auch kein gutes Zeichen. Rohkost, im Weckglas präsentiert, läßt eher auf Ahnungslosigkeit als auf kulinarische Reife schließen. Pommes in kecken Packpapiertüten mögen eine Zeit lang modern gewesen sein, Fritten von der frischen Kartoffel werden nie aus der Mode kommen. Nicht jeder Schneider erreicht im Experiment seine Vollendung zurecht, Gastronomen dito.

Man achte zudem auf Kleinigkeiten. Plumpe doppelwandige Teegläser, die aussehen wie eine Bonsai-Thermoskanne sind ein zuverlässiges Zeichen für fehlende Teekultur. Milchschaumflüsterer sind mir ebenfalls suspekt. Seltsam, wenn die Kreativität eines Barista in Milchschaum-Konzeptkunst kulminiert. Je tiefer die Provinz, desto mehr dient entfesselte *Latte Art* als Ausweis der weiten Welt – vom Männerhintern bis zum Pandagesicht wird mittlerweile alles auf Cappuccino gezirkelt. Herrgottle, wie originell!

In Schumanns legendärer Tagesbar in der Münchner Maffeistraße gibt es nur ein Herz, aber fein belegte Panini, oder auch gekochten Schinken frisch aus der ganzen Keule geschnitten; brut serviert mit frisch geriebenem Meerretich und gutem Weißbrot mit maronendunkler Kruste. Nach einer 40-jährigen Lehrzeit in gastronomischen Etablissements aller Klassen, möchte ich zusammenfassen: wo ein ganzer Schinken hinter dem Tresen grüßt, da lass' dich ruhig nieder.

Seit es Gasthäuser gibt, gibt es runde Teller. Die Flachen für die Vorspeise, die Tiefen für die Suppe und die Großen für das Essen. Nudelsuppe in der Terrine, ein Schöpflöffel, runde Suppenteller. So war es und es war gut so. Manchmal wurde die Suppe vom Kellner auch direkt am Tisch aus einer Metall-Henkeltasse in den Teller gegossen. Das hatte fast etwas Rituelles – eine Feier des Augenblicks, im besten Fall. Auch eine Restaurantfachkraft kann gießen, schütten und verschütten.

Die Guten im Service erkennt man an runden, harmonischen, dennoch entschlossenen Bewegungen. Guter Service ist Kunst, Suppen in Weckgläsern sind ein Irrtum. Aber auch ein Signal: Obacht, hier drohen im Lauf der Veranstaltung noch weitere Lieferungen der Heißluftgastronomie. In diesem Zusammenhang sei an den Philosophen Baltasar Gracián y Morales (1601-1658) erinnert: „Dem Klugen nützen seine Feinde mehr als dem Dummen seine Freunde.“

Gäste, seht die Signale: Wo das Flüssige in komplizierten Gläsern präsentiert wird, kommt Festes jetzt immer öfter im weiten, tiefen Präsentierteller kochender Narzisten. Alternativ auf einer polygonal geformten Sondernutzungsfläche, deren Schmalseite in eine gewagte Form transzendiert. Sieh! Mich! An!

Vermutlich sind die übergroßen, abgrundtiefen Suppenteller, in denen mittlerweile auch biederste Hauptgänge serviert werden, als Experimentalbühne gedacht. Dramatische Szenen sind jedenfalls garantiert: Sauce, Beilage und Hauptdarsteller verschmelzen. Es entsteht Tumult im Teller, nichts schmeckt wie es war. Auch die Rechnung könnte ungewöhnlich ausfallen.