



Schau an, die mit der Goldkante. Und einen richtigen Sonntagsbraten gibt's auch noch, im Restaurant Drei König, Lörrach

## Eckige Teller, runde Schüsseln

Mode entspringt dem Wunsch, die Persönlichkeit, eine Absicht oder einen Status zu unterstreichen. So weit, so schön. Aber manchmal geht die Sache mit der Mode auch daneben. Etwa, wenn ein Wachtelbrüstchen an Spitzkohl in einem radkappengroßen, abgrundtiefen Teller aufgetragen wird. Es gibt aber auch eckige Teller, polygonale Teller und schwarze Teller, die aussehen, als hätte Salvador Dalí schlecht geträumt. Außerdem gibt es Designerbesteck mit runden Griffen und wer schon einmal so ein Designerbesteck in einem tiefen, schwarzen Teller nebeneinander hinlegen wollte, um das Ende des Mahls zu signalisieren, der ahnt: manche Gastro-Mode könnte auch dem Wunsch entspringen, den Gast zu veralbern.

Glücklich, wer ein Gasthaus kennt, in dem vorgewärmtes, rundes Weißgeschirr zu Tisch kommt. Dazu Messer, die schneiden und Gabeln, die stechen. Und ein Löffel, der so ruhig in der Hand liegt, wie die Suppenterrine vor einem steht,

wäre fast schon einen Umweg wert. Im Lörracher Restaurant **Drei König** stehen die Suppenterrinen sogar in langer Reihe im Gastraum. Die mit der Goldkante, aber nicht als Deko, sondern als Programm: Schau an, hier gibt's noch Suppe und sogar einen richtigen Braten! Der wird jeden Sonntag an der langen Tafel serviert, für 26 Euro, mit Suppe und Dessert.

Aber eine Sonntagstafel wie in Lörrach ist die Ausnahme, andernorts verstauben die ehemals gutbürgerlichen Formate. Manchmal gibt es gar keine weißen Teller mehr, sondern kalte Glasplatten. Überdimensionale Objektträger, wie sie ursprünglich unterm Mikroskop verwendet wurden. Glasplatten in der Gastronomie eignen sich besonders gut zur Applikation von Saucenspuren, Pfefferpartikeln oder anderen Fragmenten.

Aus dem Labor bekannte Techniken lassen sich ebenfalls via Platte ins Reich des Kulinarischen transformieren. Ein Abstrich eines Dreierleis von der Plantagenschokolade, getupfte Spuren eines Apulischen Jahrgangssöls, ein Mikado aus

Zesten der Sizilianischen Bergmandarine. Die Plattenküche funktioniert so ähnlich wie ein High Heel, nur andersrum. Je flacher die Platte, desto bedeutender der Koch.

Noch besser als Glas kommt Schiefer. Auf Schiefer wird konkrete Kunst serviert, auf Schiefer werden Essobjekte und Grenzüberschreitungen präsentiert. In Schieferhäusern gibt es schon lange keinen Ochsenschwanz mehr, höchstens „Das Ende vom Ox“. Solche Restaurants stellen auch gerne Mikrokünstler mit Olivenöl auf den Tisch und pflegen auf ihren Speisekarten einen speziellen Ton. Beliebt ist derzeit ein Basta-Stakkato, der auf die Bedeutung der Küche einstimmen soll: „Wels/Lardo/Kartoffelstampf, 32,-“ verkündet die **Freiburger Wolfshöhle** imperativ, oder: „US-Beef/Fenchel/Lauchgratin, 35,-“.

Nur noch eine Frage der Zeit, bis das erste Konzeptrestaurant in der Schieferklasse eine Speisekarte im Kommissstempel auflegt. Das Menu du Chef in drei Worten: „Friss oder stirb.“ Außerdem wird es bald Restaurants geben, die ihre Akkorde in einem dreigeteilten Muldentablett servieren, wie wir es bisher aus der Mensa kennen, nur aus blau geädertem, brasilianischem Granit gefräßt. Jürgen Dollase, der Zwangskulinariker der FAZ, wird darüber berichten. Sein Text wird sinnlich sein wie ein Maschendrahtzaun.

Immanuel Kant vermutete, Kunstwerke seien Beispiele zu einer Regel, die sich nicht angeben läßt. Immerhin, eine Regel, mit der die Gastronomie nach Höherem strebt, läßt sich angeben. Wir verdanken sie Wilhelm Busch: „Es steigt bei näherer Betrachtung, mit dem Preise gleich die Achtung.“ Mir ist ein Saucenschiffchen lieber als eine Schieferplatte. Oder so: Lieber Sauce im Schiffchen, als ein Klecks auf der Platte.

**- Restaurant Drei König**, Lörrach am alten Markt, jeden Sonntag-mittag Braten an der langen Tafel ab 12 Uhr, mit Suppe und Dessert, 26 Euro; Tel: 07621-425 83 33.