



Foto: Wolfgang Abel

Alles so schön bunt hier – Portugiesische Tonwaren in einem Freiburger Schaufenster

Die wollen doch nur spielen

Die Gesellschaft wird bunter, Geschirr und Gäste auch

Gute Gerichte sprechen für sich und sie sprechen mit mir. Sorgfältig frittierte Pommes oder Frutti di mare können verheißungsvoll rascheln wie trockenes Laub, die glasierte Oberfläche einer Kalbshaxe, frisch aus dem Ofen, kann beim Aufschneiden knistern, die blasig soufflierte Panade eines Wiener Schnitzels betört den Gast mit einem geflüsterten, unkorrekten Dialog. „Jetzt fang endlich an und zermessere mich.“ Auch die Sudelküche spricht mit uns. Quetschfleisch, das sich zwischen Besteck und Teller windet wie eine Schlange, sagt zum Gast: „Lass‘ mich gehen, ich bin weder bekömmlich, noch gar oder mürb. Ich will zurück in den Reststoffeimer.“

Im Idealfall ist ein Teller so ergreifend wie Liebe auf den ersten Blick, allerdings bleibt das Problem des raschen Erkaltens bis heute ungelöst, zumindest im Kulinarischen. Trotz allem, zum perfekten entflammenden Moment einer Küche braucht es einiges, aber keinen bunten Teller, der vom Eigentlichen nur ablen-

ken würde. Weißes Porzellan genügt als Rahmen vollauf. So wie ein weißes Blatt Papier genügt, um einen packenden Gedanken niederzuschreiben, so wie ein Klavierkonzert auf einem regenbogenfarbenen lackierten Flügel nicht ergreifender klingen wird.

Beim aktuell leider üblichen Tischgeschirr sehe ich vielmehr einen deutlichen Zusammenhang zwischen einer Inflation von Formen und Farben und der Deflation an Achtung gegenüber einer anspruchsvollen Küche. Manchmal habe ich im Restaurant auch den Eindruck, die wollen alle nur noch spielen. Die in der Küche mit ihren lustigen Garnituren und den zwanghaft bunten Tellern, die ja längst keine Teller mehr sind, sondern immer öfter abschüssige Rutschbahnen. „Sei nicht so wählerisch, spätestens im Magen kommt alles zusammen“, hieß es einst am Familientisch. Heute kommt es bereits im Erdgeschoß der Radkappenteller (neudeutsch auch Bowl genannt) zur Vereinigung von Festem, Pürre und Flüssigem. Die dienende Funktion des Geschirrs ist zur Nebensache geworden, Hauptsache die Farben wurden inklusiv gemischt und klimaneutral gebrannt. Außerdem müssen zeitgemäß bunte Teller für jene Emotionen sorgen, die eine Küche aus dem Wasabi-Koriander-Baukasten nicht wecken kann.

Zur zeitgenössischen Sandkastenküche passen Gäste, denen Gabel und Smartphone als Besteck genügen. Erst neulich im Sternerestaurant mit größtmöglicher Diskretion und Anteilnahme beobachtet: drei ausgewachsene Männer im wehrfähigen Alter, alle offensichtlich Rechtsträger (des Smartphones), sowie bewaffnet mit einer Gabel in der linken Hand. Die Aufmerksamkeitsspanne des Trios war der Länge der Weinkarte nicht gewachsen. Also rief einer nach dem Sommelier, während ein anderer mit seinem voll austrainierten Daumen eingehende Nachrichten prüfte, während der Dritte im Bunde versuchte, mit der einzig noch freien Hand am Tisch ein Stückchen Gelbflossenmakrele unfallfrei auf seine Gabel zu rangieren. Nach Vorspeise und simultaner Online-Recherche konnte man sich mit dem Sommelier schließlich auf ein Etikett aus Frankreich einigen; Hauptsache teuer. Im Restaurant meiner Träume hätten solche Gäste einen besonderen Status. Sie bekämen Geschirr, das alle 30 Sekunden seine Farben wechselt.

Einen Tisch weiter tafelte Freiburger Restbürgertum, das vermutlich noch mit Porzellan groß wurde, das allenfalls ein schmaler Goldrand zierte. Die Runde war genußbereit auf die Speisen konzentriert, die Konversation lief eher als plätschernde Nebensache. Einmal sprach die Dame am Tisch mit etwas erhobener Stimme in die Runde: „Irgendwann sollte ein Richter am Landgericht auch mal in der Realität ankommen.“ Darauf ihr Begleiter: „Stimmt, aber wir sind hier nun mal in Freiburg.“ Dann kam der Hauptgang und der Dialog war beendet. Wir sehen auch hier, grobes Meersalz und Szenen vom Nebentisch können jedes Menü bereichern. Bunte Teller sollte man jedoch nur schwierigen Patienten zumuten.

Veranstaltungshinweis: Tischgespräch in der Buchhandlung Beidek, Müllheim. Autor Wolfgang Abel spricht mit Buchhändler Peter Kirsch über sein neues Buch. VIER JAHRESZEITEN – Auf der Suche nach dem Guten Leben. Termin: Freitag, 05. Juli, 19.30 Uhr. Info und Reservierung: info@beidek.de oder: 07631-4336.