

Absturz von Ente süß-sauer

vom Chinesen zur Nudelbar - alte und neue Etho Küche

CHOP SUEY, DA WAR DOCH MAL WAS. Endlich in der Provinz angekommen, gelten die Frühformen der Länderküche schon längst als Auslaufmodell. Selbst zu unser aller Sushi gibt es schon Abschiedsgesänge. „Nahrung abstiegsbedrohter Singles und zukunftsarmer Praktikanten“, warnte „Die Welt“. Aber nicht nur im konservativen Milieu tauchen Beileidsbekundungen zur Ethnoküche auf. So schrieb Helmut Höge in der „taz“ über die frühe Liebe aller Küchenverstehler: „Mit den China-Restaurants geht es zu Ende“. Der Befund: die urdeutsche Erfindung „China Restaurant“, immerhin ein Vorläufer der lange boomenden Asia-Gastronomie, interessiert nur noch als kulturhistorisches Objekt. Gleich ob überladener „Palast Stil“ nach Vorbildern der Ming-Dynastie oder schlichter „Teehaus-Stil“ der Tang-Dynastie, Pagodenbögen, Plastik-Drachen und goldene Löwen, wie sie der Berliner Chinesen-Ausrüster „Sino-Deco“ über die Jahre gut verkaufte, wurden zum Kassengift.

Allenfalls zur Notversorgung im ländlichen Raum oder als ambulante Einrichtung wird „Der Chinese“ noch goutiert; so wären Berliner Weihnachtsmärkte ohne den Einsatz Chinesischer Spezialeinheiten undenkbar, in Freiburg sorgt ein Inder für weihnachtlichen Schmelz. Dennoch hat Ente süß-sauer auch in bildungsfernen Schichten den Hautgout der Verlierernahrung. Unter Kulinarikern rangiert das „China-Restaurant“ ohnehin auf einer Stufe mit dem längst verglühten „Balkan Grill“. Freiburger, welche die strenge Küche des Jugoslawischen Spezialitätenrestaurants „Karpfen“ am eigenen Leib erfahren durften, wissen, dass es kaum einen besseren Beziehungstest gibt, als einen Abend mit Tropfkerze, Balkanspieß und Amselfelder. Selbst beim Griechen droht Statusverlust, denn selbst der gut gemeinte Abschiedsouzo kann zum Problem werden. Die fachgerechte Entsorgung von Gratisdigestif gehört ohnehin zu den heikleren Aufgaben des Gastes. „Das gehört in die Scheibenwaschanlage“, pflegt eine Bekannte stets zu fordern. Nur, wie transportiere ich unverlangt servierten Fliegenlöser diskret zum Parkplatz?



Reformiertes Fast-food: Namamen, Basel

Der Niedergang von Multikultiküchen erster und zweiter Generation ist freilich nur ein Teilaspekt. Der reformierte Teil der Weltküche gehört längst zum kulinarischen Kanon und zeitgeistig aufgefrischte Konzept sind dabei, die letzten Festungen von Mischgemüse- und Mehrbereichssoße zu verdrängen. Unkompliziert, frisch, preiswert – wer sein Konzept in der Schnittmenge solcher Eigenschaften platziert, hat Chancen bei der Generation-Actimel, die für altgediente Verbandsköche verloren ist. So hat sich das Franchise-Konzept „Vapiano“ in 14 deutschen Innenstädten mit durchgestylten Pastalokalen in Spitzenlagen etabliert, zehn weitere Ableger sind 2007 geplant (www.vapiano.de).

Ein Blick nach Basel zeigt, dass „Der Chinese“ zwar in die gastronomische Asservatenkammer gehört, die enorme Vielfalt der asiatischen Küchen aber hohes Potential birgt. Das soeben erschienene Gastro-Magazin „Basel geht aus“, liefert hierzu und zu weiteren Gattungen von Beiz bis Gourmet einen flott aufgemachten, freilich weitestgehend kritikfreien Überblick fürs gesamte Grenzland am Rheinknie (12,20 Euro im Zeitschriftenhandel). Nur ein Beispiel: In der Nudelbar „Namamen“ (Steinenberg 1) können Nudeln, Soja- und Miso-Bouillon und frische, Zutaten frei kombiniert werden. Und siehe da, eine leichte, bekömmliche und flotte Küche in Innenstadtlage, es geht doch!

Solange die Soße dick und der Gast anspruchslos bleibt, geht mir das alles am Herd vorbei, mag mancher Plumpskoch denken. Nur weiter so, vielleicht wird nächstes Jahr auf dem Weihnachtsmarkt was frei. Neben dem Chinesen.