

DIE ZEIT – Fürchtet Euch nicht!

DIE ZEIT

43/2001

SIEBECK SPEIST

Fürchtet Euch nicht!

Jetzt kann man in der deutschen Hauptstadt endlich genießen – egal, was Küchenchefs an Schauerlichkeiten ausplaudern

Siebeck

Vielleicht erkennt man eine Metropole ja an der Geschwindigkeit, mit der sich alles verändert: die Einbahnstraßen, die Stadtverwaltung, die Müllbeseitigung, die Gastronomie. Dann wäre Berlin auf dem besten Wege: Die Straßen erschienen mir jetzt sauberer als noch vor Monaten, die Verwaltung ebenfalls. Die Gastronomie leidet weiterhin am hektischen Wechsel in den Spitzenteams; das ist überall so, wo sie sich Hoffnungen macht, Geld und ewigen Ruhm zu erringen.

Doch der Feinschmecker, mit meinen schon wieder veralteten Empfehlungen in der Manteltasche, wird sich wundern, dass das Restaurant Viehhauser im Presseclub einen neuen Küchenchef hat. Ebenso das Portalis, das gerade mit einem Michelinsterne ausgezeichnet wurde. Das, was früher von den Köchen als schönste Anerkennung für ihre lebenslange Leistung ersehnt wurde, macht sie heute gerade mal ein halbes Jahr lang glücklich. Dann knallen sie die Tür von außen zu und brechen auf zu neuen Ufern.

Während der Küchenchef vom Portalis, auf den Namen Volker Drkosch hörend, erst im Frankfurter Raum landete, hatte René Conrad vom Presseclub bereits nach wenigen Metern, wieder festen Grund unter den Füßen: am Potsdamer Platz. Für das völlig neue Restaurant im fünften Stock des Hotels Madison brauchte man einen guten Küchenchef. Conrad unterschrieb.

Abgesehen von seiner kulinarischen Qualität, ist das Facil genannte Restaurant auch optisch ein Sonderfall. Es ist so etwas wie ein japanisches Glashaus, das sich dort oben in einem Bambuswäldchen verbirgt, eine Oase zwischen den steinernen Türmen des Potsdamer Platzes, zu deren Annehmlichkeiten auch eine gebührenfreie Garage für Gäste gehört.

Nicht dass diese darauf angewiesen sein dürften. Das Facil gehört eindeutig in Berlins erste Kategorie mit entsprechenden Preisen (Menüs von 72 Euro – vegetarisch – bis 113 Euro). Mittags kann der klamme Gast aber auch nach der Methode Viehhauser sparen: Pro Gang zahlt er dann nur 11 neue Silberlinge.

Dafür kocht Conrad fast zu gut. So leicht und zart und ästhetisch sind seine Speisen, dass man Mühe hat, sich an Vergleichbares zu erinnern. Auf wunderbare Weise harmonieren seine Delikatessen mit dem schlanken Design der Teller und Bestecke sowie den äußerst generösen Platzverhältnissen. Alles ist von eleganter Schlichtheit und allein deshalb eine Labsal nach all dem aufgedonnerten Prunk in den meisten Tempeln der Kochkunst – Jil Sander statt Lacroix.

René Conrad produziert im Facil zweifellos die modernste Küche der Hauptstadt. Das wird sich schnell herumsprechen und die üblichen Folgen haben. Man kann also erwarten, dass mit der Eröffnung dieses gepflegten Restaurants ein neuer Abschnitt für die hauptstädtische Gastronomie beginnt. Möglich wäre es, dass Conrad in Berlin die Rolle übernimmt, die Witzigmann vor fast 30 Jahren in München spielte.

DIE ZEIT – Fürchtet Euch nicht!

Irgendeiner unserer jungen Ehrgeizlinge wird sich das eines Tages ohnehin zumuten wollen. Warum nicht Conrad? Ich habe lange keinen so vielversprechenden Küchenchef erlebt.

Die etablierten »Meisterköche Berlins« haben sich soeben wieder einmal bescheinigt, dass sie die größten sind. Einen Neuling haben sie in ihre Riege aufgenommen, den Koch des Restaurants Rutz. Am Montag las man es in der Zeitung, und schon am Freitag standen die Gäste vor verschlossener Tür, weil »im Haus gefilmt wird«, wie der Anrufbeantworter stolz verkündete. Manche Köche können einfach nicht warten, bis sie durch ihre Bratkartoffeln berühmt werden!

Was Köche wirklich umtreibt, wie sie arbeiten, leiden oder intrigieren, um eines Tages vielleicht zur Spitze zu gehören, das hat jetzt übrigens einer aufgeschrieben, und sein Buch ist gleich zum Bestseller geworden. Ich meine den Amerikaner Anthony Bourdain von der New Yorker Brasserie Les Halles.

Sein Buch ist spannend, witzig und voller Horror. Es ist der Horror der Profiküche, dieser unhygienische Schauplatz von Brutalität, Sex, Rauschgift und physischem Terror, wo die Vokabeln der Umgangssprache aus obszönen Flüchen bestehen und die Menschenwürde im fettigen Mülleimer landet. Als »Kampfeinheit aus dem Bodensatz des Militärgefängnisses« beschreibt der Autor seine Köche, die er auch schon mal stolz eine »Piraten-Crew« nennt. Die Typen, die er da unbarmherzig, aber liebevoll in dieser Prolo-Parade aufmarschieren lässt, haben den Verlag veranlasst, der deutschen Fassung des Buches den reißerischen Titel *Geständnisse eines Küchenchefs* zu geben und als Untertitel hinzuzufügen: *Was Sie über Restaurants nie wissen wollten*. (Verlag K. Blessing, München, 46,- DM).

Einen so intimen Blick hinter die Küchentür hat uns bisher noch kein Koch gestattet. Aber die wenigsten haben auch im verkommenen New York der siebziger Jahre gearbeitet. Die Schlachtbeschreibungen und die Porträts seiner Mitarbeiter sind schreiend komisch und respekteinflößend. Bourdain beschreibt eine aussterbende Arbeitswelt, eine fast schon romantische Welt, in der noch der gemeinste Zwiebelschäler das Gefühl haben kann, ein entscheidender Teil der Kochkunst zu sein. Dass Handarbeit im Begriff ist, aus unseren digitalisierten Küchen zu verschwinden, wird bei dieser drastischen Schilderung unmissverständlich klar. Resümierend zählt der Autor die Brand- und Messernarben an seinen Händen auf und bekennt: »Nichts davon möchte ich missen – um nichts auf der Welt.«

FACIL Potsdamer Straße 3, Berlin-Tiergarten, Telefon 030/590 05 12 34

PORTALIS Kronenstraße 55, Berlin-Mitte, Telefon 030/20 45 54 96

VIEHHAUSER IM PRESSECLUB Schiffbauerdamm 40, Berlin-Mitte, Telefon 030/206 16 70