



Dies ist eine Leseprobe des Tropen Verlags. Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.tropen.de](http://www.tropen.de)

**Max Strohe**

**All You**

**Can Eat**

DIE KULINARISCHE KOLUMNE

TROPEN SACHBUCH

Tropen

[www.tropen.de](http://www.tropen.de)

J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger GmbH

Rotebühlstraße 77, 70178 Stuttgart

Fragen zur Produktsicherheit: [produktsicherheit@klett-cotta.de](mailto:produktsicherheit@klett-cotta.de)

© 2025 by J. G. Cotta'sche Buchhandlung Nachfolger GmbH,  
gegr. 1659, Stuttgart

Alle Rechte inklusive der Nutzung des Werkes für Text und  
Data Mining i. S. v. § 44 b UrhG vorbehalten

Cover: Zero-Media.net, München unter Verwendung eines Fotos von

© Foto: [www.robert-schlesinger.com](http://www.robert-schlesinger.com)

Gesetzt von C.H.Beck.Media.Solutions, Nördlingen

Gedruckt und gebunden von CPI - Clausen & Bosse, Leck

ISBN 978-3-608-50289-3

E-Book ISBN 978-3-608-12467-5

# Inhalt

Pastis, Champagner, Gin – Auster und Sprit passen zusammen. Isso .....	<b>9</b>
Das Club-Sandwich – Renken Sie Ihren Kiefer aus, genießen Sie die Sauerei .....	<b>13</b>
Hummer, Hummer, Hummer, Täterä! .....	<b>17</b>
Der Käsewagen ist mein Lieblingsauto .....	<b>23</b>
Kartoffelsalat – Ein Plastikeimerchen vom Discounter grenzt an Gotteslästerung .....	<b>27</b>
Wat Butt, dat mutt .....	<b>31</b>
Pizza – So muss sie sein, knusprig, sauheiß und mit fast verbrannten Rändern .....	<b>37</b>
Instant Noodles – Wir Köche lieben versaute Kombinationen .....	<b>43</b>
Bun, Beef, Butter – Die drei Säulen der Glückseligkeit ..	<b>49</b>
Das Geheimnis von Gyros Pita? In Olivenöl gebackene Fritten .....	<b>55</b>
Gans – Zart as fuck .....	<b>61</b>

Das »Ernst« – Deutschland hatte dieses Restaurant nicht verdient .....	<b>67</b>
Steak frites – Hier werden alle niederen kulinarischen Bedürfnisse befriedigt .....	<b>73</b>
Und zack, da fragt meine 15-jährige Tochter: »Papa, haben wir Kaviar?« .....	<b>77</b>
Filet Wellington – Der Blätterteig bringt uns Köche zum Schwitzen .....	<b>83</b>
Chickenwings – Ein Biss, und Ihre Seele verlässt den Körper .....	<b>87</b>
Pasta al Ragù – Wehe, ihr nennt es »Bolo« .....	<b>93</b>
Raclette – Schmelzende Liebe .....	<b>99</b>
Sauce Bordelaise – Wiedersehen mit Käpt'n Iglo .....	<b>105</b>
Kloß mit Soß', mehr braucht es nicht .....	<b>111</b>
Fine Dining in New York – Schmatzen neben den Ozempic-Hipstern .....	<b>117</b>
Trüffel – Fast aristokratisch im Aroma .....	<b>123</b>
Bouillabaisse – Ein Teller »Abfall«, der locker einhundert Euro kosten kann .....	<b>129</b>
Eggs Benedict – Diese Eier sind das Versprechen, es geschafft zu haben .....	<b>135</b>
Hipsterklitschen – »hand picked« und »sustainable« ·	<b>141</b>
Foodblogging – Kulinarischer Voyeurismus .....	<b>145</b>
Buletten – Star ohne Allüren .....	<b>149</b>
Das »L'Ambroisie« – Ich schwelge und schmecke .....	<b>153</b>
Paris – Sechs Austern, fünf Seeigel und dann auf zum zweiten Dinner! .....	<b>159</b>

Ceviche – Fast noch lebendig in die Limette .....	<b>165</b>
Chinatowns – Je mehr Innereien auf der Speisekarte, desto besser das Restaurant .....	<b>169</b>
Asiamärkte – Man kauft sich auch ein bisschen Sorglosigkeit und einen Happen Ignoranz .....	<b>175</b>
Wahlmenü – Naschen, bis alle Stimmen ausgezählt sind .....	<b>181</b>
Spargelzeit – It’s the most wonderful time of the year .....	<b>187</b>
Ein Cheesecake, der die ganze Welt durchdrehen lässt .....	<b>191</b>
Angrillen – Der Thermomix des Sommers .....	<b>197</b>
Coq au Vin – Die Mutter des Slowfood .....	<b>203</b>
München ist das neue Berlin .....	<b>209</b>
Beilagensalat – Der Endgegner: Dosenmais, schleimige Kidneybohnen, Blattsalat und »Hausdressing« .....	<b>215</b>
Das große Fressen durch New York – in 15 Stationen ..	<b>219</b>
McDoof – I’m lovin’ it .....	<b>225</b>
Bis zur Ankunft des Lieferanten heize ich den Ofen vor, um dann die Pizza zu reanimieren .....	<b>231</b>

**Pastis, Champagner,  
Gin – Auster und Sprit  
passen zusammen.**

**Isso**

**A**ustern sind so etwas wie eine Chanel-Tasche. Ein französisch gelesenes Edelprodukt mit der Patina der Tradition, zeitlos und gut kombinierbar.

Egal, ob in der Sylter Sansibar oder der New Yorker Oysterbar: Die Ultras degustieren sich durch die Austernkarten wie Sommeliers durch Weinkeller. Fine de Claire, Tsarskaya, Gillardeau, Austern sind in aller Munde. Die, die sie nicht mögen, zerreißen sich das Maul über sie. Das wohl bekannteste natürliche Aphrodisiakum soll schon Casanova zur Steigerung seiner sexuellen Performance verholfen haben.

Frische und Qualität stehen an allererster Stelle. Ist eine Auster verdorben, dann riecht man das manchmal, man schmeckt es aber *immer* deutlich. Dann gilt: schnell raus damit; schieß' auf Etikette – ab in die Serviette.

Man bestellt ein halbes Dutzend, oder ein ganzes, in Gruppen auch gerne zwei oder drei.

Klassisch werden die Austern serviert mit Zitrone zum Akzentuieren des Aromas, einer süß-sauren Rotwein-Schallotten-Vinaigrette und Chesterbrot, einem Sandwich aus Pumpernickel, kalter Butter und dem Schnittkäse. Auf Nachfrage gibt es gemahlene Pfeffer und Tabasco. Ich selbst liebe es, sie mit Maggi zu veredeln.

Austern »schlürft« man mal so nebenbei bei einem Glas Champagner, mal genießt man sie bewusst zu besonderen

Anlässen. Sie sind ein Symbol für die Simplizität des kulinarischen Luxus. Das Öffnen, es hat etwas Brutales, etwas Archaisches, man braucht Kraft und Willen. Auf privaten Partys findet sich immer ein profilierungswilliges Arschloch, das damit glänzen möchte, seine Erfahrung im Knacken der Weichtiere unter Beweis zu stellen. Die Verwegensten unter ihnen wagen sich ganz ohne Schutz an das Öffnen heran. Veteranen, die zeigen wollen, dass sie sich des Verletzungsrisikos bewusst sind, prahlen mit Narben und dem Wissen darüber, wie unverzichtbar ein Kettenhandschuh sei.

Austern lassen sich sehr einfach öffnen, wenn man sie kurz über Wasser dämpft oder über dem Grill räuchert. FYI.

Klar und gekühlt liegt das herausfordernde Stück Protein in Salzwasser auf reflektierenden Crushed-Ice-Diamanten und schreit danach, inhaliert zu werden. Nach hinten raus schmeckt das reiche Fleisch subtil nach Mandelmilch. Der geschmackliche Verlauf, wie ein fein austariertes Gericht eines Spitzenkoches, unterstreicht die kompositorische Kochkunst der Natur; ein dish made in heaven. Die Aromen transportieren das Meer auf die Zunge und lindern und erzeugen Fernweh gleichermaßen.

In der Küche pürieren wir die Auster zu einer Emulsion. Das Protein ersetzt das Ei, einfach ein bisschen Salz dazu, ein Spritzer Zitrone, und mit Pflanzenöl hochgezogen entsteht eine Mayonnaise, die uns dabei unterstützt, Meeresaroma in Gerichte zu transportieren. Und das Verfahren dient auch der Unkenntlichmachung der Auster. Das Auge isst ja mit.

Die gratinierte »Auster Rockefeller Art« gehört zu den internationalen Klassikern. Die antiquierte Kraft, die in dem Namen »Rockefeller« mitschwingt, ist Sinnbild für

Reichtum und Fülle, wie ein kulinarisches Selbstporträt. Sautierter Blattspinat vereint Eisen mit dem Jod. Pernod, Butter, Parmesan, Kräuter für die grüne Farbe wie die eines samtenen Vorhangs, und Semmelbrösel für die Textur, heiß serviert. Im Berliner Kaufhaus KaDeWe serviert man eine gratinierte Auster mit Nordseekrabben und Blattspinat, abgeschmeckt mit zu viel Weißwein und überbacken mit Sauce Hollandaise.

Nicht selten werden Austern in den Kontext alkoholhaltiger Mischgetränke gesetzt: Der »Mexikaner«, ein pikantes Getränk aus Tomatensaft und Wodka, so was wie die Bloody Mary des kleinen Mannes, erfährt durch die Auster ein erschwingliches Upgrade in die Business-Class.

Ob Pastis, Champagner oder Gin: Auster und Sprit passen zusammen. Isso.

Der dreifach besternte Clemens Rambichler im Sonnora serviert die Auster in der Aromenwelt eines Mojitos: mit Minze und einem Hauch von Holunderblüte. Die Frische des Krauts verleiht dem Gericht etwas nahezu Karibisches. Das Chlorophyll lindert die Süße der Blüte, und das Salz der Auster kontrastiert den Cocktail in die Deftigkeit.

Bei Klassikern, wie einem Steinbutt mit Beurre Blanc, geben Austern oft den speziellen Kick, heben die Kreation in eine andere Dimension, geben Tiefe, Länge und Abwechslung.

Oft ist das Zusammenkommen an einer Austernbar der Startschuss für eine ausschweifende Nacht. Als gute Grundlage für den unmäßigen Konsum von Alkohol dienen Austern nicht. Aber sie gelten als die alkoholfreie Alternative zum Konterbier am nächsten Morgen. Sie sind sehr gut gegen den Kater.

**Das Club-Sandwich –  
Renken Sie Ihren  
Kiefer aus, genießen  
Sie die Sauerei**

**W**ann immer ich in den Genuss komme, in einem Hotel zu übernachten, das Roomservice anbietet, bestelle ich mir neben zahlreichen anderen Dingen den absoluten Klassiker des In-Room-Dinings, das Club-Sandwich. Das hat nicht nur Tradition. Es ist eine Lebenseinstellung.

Denn sich durch die wiederkehrenden Enttäuschungen durchzuprobieren und den Glauben nicht zu verlieren, das bedarf sowohl der Disziplin als auch des unbedingten Willens. Es bedarf der Gewissheit, dass sich eine kulinarische Genugtuung allererster Güte einstellt, wenn mal wieder ein »Clubbi« dabei ist, welches für sich alleine schon den Aufenthalt im Hotel wert gewesen wäre.

Unverwechselbar und ganz zwingend notwendig sind drei Scheiben Toastbrot, übereinander angerichtet, diagonal halbiert und unter Zuhilfenahme von Cocktailspießen oder Zahnstochern fixiert. Finden Sie nur zwei Scheiben vor, lassen Sie es postwendend zurückgehen. Ist das Brot nicht goldbraun getoastet und erfreut sich hierdurch nicht einer Veredelung durch den champagnerfarbenen Geschmacks-ton, ist das leider ein schlechtes Zeichen: Die faden Teiglinge absorbieren die Dressings, verlieren jegliche Struktur und erinnern stark an die dreieckigen Sandwiches mit sacharinhaltigen Diätmayonnaisen, Atom-Salami und Dosenmais als Füllmaterial. Diese »Dinger« in transparenten

Hartplastik-Einweg-Verpackungen in Tankstellen auf Autobahnraststätten.

Toastbrot ist also zum Toasten da. Schocker.

Ein weiteres schlechtes Zeichen ist, wenn statt saftig und mit Röstaromen gegrillter Hähnchenbrust die Reste des Putenbrust-Aufschnittes vom Frühstücksbuffet verwendet werden. Es bringt zum Ausdruck, mit welcher Einstellung man hier dem Club-Sandwich gegenübersteht: Es ist etwas, das so nebenbei passiert. Ein Mittel zur Resteverwertung, ein Essen-gewordener Klotz am Bein der Kochenden, etwas, wofür man nicht extra aufwendig Ware vorhält, sondern wofür man aus dem Warenkorb schöpft, der eh vorhanden ist.

Zwar ist der vorgegarte Aufschnitt nicht selten saftiger als nachlässig gebratenes Fleisch, doch erzeugt er stets eine Art Frühstücks-Assoziation, die beim Club-Sandwich nicht erwünscht ist. Denn der Klassiker ist zeitlos. Ist nicht gebunden an Raum und flüchtige Stunden. 24 Stunden ist seine Zeit. Er nennt das Uhrenrund sein Zuhause. Man clubbt dazwischen und davor oder danach, und vor allem währenddessen. Im Dunklen und im Morgenrauen trägt das Sandwich die Schirmherrschaft des Roomservice und ist Weltenwandler, thront über beiden Menüs und regiert Tages- und Nachtkarte. Availability: always forever.

Kommen wir also zur für mich idealen Besetzung des Klassikers:

Drei Scheiben rösches Weißbrot, nach dem Toasten von der Rinde befreit. Tomatenscheiben, verschwenderisch gesalzen, leicht gezuckert, überpfeffert. Romanasalat gezupft. Im Ganzen saftig gegrillte Hähnchenbrust, anschließend tranchiert. Bacon, kross, aber mit einem Rest zähen Fettes. Ein gebratenes Ei, wachsw weich. Eine wunderbare Sauce Mayonnaise.

Fertig.

Manchmal werden Pommes frites dazu serviert. Manchmal Chips. Beides ist fein. Wichtig ist in beiden Fällen die inflationäre Verwendung sogenannter Dips. Im Besonderen aber rate ich für den Fall, dass es Chips geben sollte, unbedingt dazu, diese Teil des Sandwiches werden zu lassen.

Verzehrempfehlung: Renken Sie ihren Kiefer aus. Essen Sie behutsam, aber wollüstig drauflos. Beißen Sie sich vorsichtig vom Rand hin ins Innere vor. Lösen Sie die Spieße erst, wenn es nicht mehr anders geht. Während Sie sich Richtung Zentrum in Ekstase degustieren, achten Sie darauf, das Eigelb nicht zu zerstören. Ignorieren Sie unbedingt den austretenden Saft der Tomaten, der sich unter die Mayonnaise mischt und Ihr Gesicht besudelt. Vergessen Sie die Serviette. Genießen Sie die Sauerei. Nutzen Sie die Kartoffel-Beigabe, um Ihren Gaumen zu erfrischen, wie Ingwer beim Sushi.

Und wenn es dann endlich so weit ist, liegt vor Ihnen nun der sogenannte »Meisterbeiß«, auch »Megabite« genannt. Halten Sie kurz inne, bevor Sie mit zwei Bissen den Dotter-Teil des Club-Sandwiches inhalieren. Ihre Lippen glänzen. Und Ihre Augen auch: Strass.

Kommt man in den Genuss eines sehr guten Club-Sandwiches, hat man keine weiteren Fragen.

Ach doch, eine: Warum ist kein Käse drauf?

**Hummer, Hummer,  
Hummer, Täterä!**

**H**ummer, Hummer, Hummer, Täterä! Diese Delikatesse ist so etwas wie ein Symbol antiquierter kulinarischer Macht. Allseits präsent in den Auslagen der Edelbistros und Feinkostabteilungen sind Exemplare von amerikanischer, beziehungsweise kanadischer Herkunft. Als absoluter Ober-Luxus gilt allerdings der europäische Hummer aus Schottland oder gar der Bretagne.

Königlich behäbig mäandern die Krebstiere in den kühlen Tiefen des Atlantiks an der Küste vor Loctudy umher, ihre gemusterten Panzer strahlen in herrschaftlichem Kobaltblau. Werden sie nicht in Käfigen gefangen, werden sie fünfzig Jahre alt oder hundert. Hummer werden fruchtbarer und stärker, je älter sie werden: Just like a Rolling Stone.

Fast in Vergessenheit geraten sind die Hummerbecken in Restaurants, in denen die Krustentiere wie Goldfische ausgestellt werden, bevor man sich, ultra-herrschaftlich, das Exemplar seiner Begierde auswählt, und über dessen Tod entscheidet wie der römische Imperator Cäsar.

Im Berliner Grill Royal serviert man also folgerichtig den Salat à la César Cardini, eine Version des Roomservice-Klassikers Caesar Salat, eben sehr royal interpretiert, mit einem halben Hummer.

Ein weiterer, absoluter Klassiker von Welt, der Hummer Thermidor, erstmals erwähnt 1908 im Kontext französi-

scher Bistroküche, präsentiert sich schön zugänglich. Die Rezepturen variieren je nach Region und Überlieferung. Meist mit sautierten Champignons und Spinat kombiniert, reicht man den Hummer in der eigenen, längshalbierten Schale, mit einer Sauce Hollandaise gratiniert. Die Butter der Hollandaise passt perfekt zur nussigen Note des Fleisches, die Säure der Reduktion und die feine, ja hintergründige Anis-Note des unsichtbaren Estragons unterstreicht dezent die hoheitsvolle Subtilität. Der Hummer ist ja der Spargel des Meeres.

Hummer im öffentlichen Raum zu bestellen, ist nicht weniger als eine verwegene Tat großen Mutes. Er gilt als so etwas wie der Endgegner der Emporkömmlinge. Die Bestecke, ja Werkzeuge, die zu seinem Sezieren eingedeckt werden, erinnern an die Instrumente auf den Edelstahl-Tabletts eines Zahnarztes. Entsetzte Blicke treffen sich in der Mitte über der gedeckten Tafel; man hat Angst, erwischt zu werden, so, wie wenn man beim Theaterbesuch nicht weiß, was gegeben wird.

Übertrieben wirkt das Gehabe, künstlich das Zeremoniell. Als Koch weiß ich zwar, wie ich einen Hummer fachgerecht und schnell und rücksichtslos auseinanderbaue, aber Etikette zu Tisch, we don't know her. Unter der Beobachtung hochnäsiger Kellner, die es vermeintlich besser können, wird die Degustation erst mal zur Nebensache: Lästig ist das Öffnen der Scheren, und überhaupt ist es eine wahnsinnige Sauerei. Für den Aufwand entschädigt das kostbare Fleisch. Es schmeckt süß und sanft nach Meer, ist saftig und von buttrigem Schmelz.

In der Küche tragen wir nicht selten zugeschnittene Müllbeutel zum Schutze der regulären Berufsbekleidung. Der Arbeitsplatz gleicht bei der Zubereitung von Hummer

dem Schauplatz eines Massakers ohne Blut: Messerrücken sinken mit Wucht auf die Krustentiere herab und spalten sie in zwei Hälften. Scheren durchschneiden Panzer, und Därme werden gezogen. Wasser fließt ständig: aus den Karkassen und aus dem Hahn. Proteine werden abgespült, die Chinin-Platten vorsichtig gezogen; Gelenke geknackt, und Köpfe gespalten. Selten kommt man im Alltag eines Koches näher heran an den »circle of life«.

Die Verarbeitung von Hummer ist also gar nicht so leicht. Sie ist zeitintensiv, logistisch und wirtschaftlich herausfordernd. Aber das Volk wollte den Hummer. Ein Convenience-Produkt musste her: Die »High-Pressure-Lobster« aus dem Tiefkühlregal der Großhändler eroberten mit Hochdruck den Markt; kalkulierbar und frei von Arbeitszeit. Es war also angerichtet: Hummer für alle. Die Kunst der Zubereitung verkam dabei zum Abziehbild des Aufwärmens eines Mikrowellengerichtes. Textur und Geschmack litten empfindlich: Meist widerstandslos und gleichzeitig zäh ersetzte eine eindimensional wässrige Salznote die Güte des edlen Geschmacks. Hummer auf einer Speisekarte zu entdecken, war auf einmal so ähnlich, wie Coldplay als Headliner auf einem Festival-Plakat zu erspähen: kein Grund für einen Besuch.

Einst Berlins einziger Zweisternekoch, kochte Christian Lohse im Fischers Fritz am Gendarmenmarkt eine lupenreine Haute Cuisine. Ein Highlight war nicht nur der stets perfekt zubereitete bretonische Hummer, sondern auch die augenscheinlich dazugehörige Hummerpresse von Christofle und die dadurch gewonnene Sauce – durch ein Gerät aus Sterlingsilber, das weltweit nur dreimal existiert. Mit dem aus den flambierten Karkassen gewonnenen Elixier verfeinert man den Krustentierfond hin in unermessliche

Tiefe. Das Protein bindet die Sauce, die Flüssigkeit zieht sämig an, Butter tut den Rest.

Durch eine Sauce à la Presse würzt man letztlich das Produkt mit sich selbst. Hummer hoch zwei.

Am Fuße der Brooklyn Bridge, mit Blick auf die Skyline Manhattans, findet man die amerikanische Interpretation von Hummer auf die Hand, die Lobster Roll.

Längliche, golden getoastete Brioche-Buns sind die Unterlage für die Delikatesse. Gewürzt wird nur mit flüssiger Butter, einem Spritzer Zitrone und Fleur de sel. Und das ist auch gut so. Denn ein Produkt allererster Güte serviert man am besten pur.

**Der Käsewagen ist  
mein Lieblingsauto**

**D**ie drei Säulen des Autoquartetts: Hubraum, Pferdestärke, Höchstgeschwindigkeit.

Die drei Säulen des Käsewagens: Hartkäse, Blauschimmel, Ziegenkäse.

Von null auf hundert auf der Skala der Glückseligkeit in fünf oder sieben Sorten. Endspurt sozusagen, denn Käse schließt den Magen und ein Käsewagen entschädigt für vieles, übernimmt die Verantwortung, wie gestandene Spieler bei großen Turnieren, die als Joker von der Bank kommen und den spielentscheidenden »Unterschied« machen können.

Die Reifen rollen lautlos und behäbig, aber komfortabel Richtung Gast. Schwer gleitet die Limousine unter der Last ihrer fetten Fracht über Böden jeder Art. Sie wirkt wie tiefer gelegt. Käsewagen haben immer Vorfahrt: VIP on board.

Wie ein Security-Mitarbeiter, oder vielmehr wie Kevin Costner als Bodyguard, flankiert ein befrackter Maitre das wertvolle Gut, sichert die Ausgänge und die Route zwischen den einzelnen Tischen, deren Gäste dem Wagen mit Blicken folgen, ihm hinterherstarren.

Die Stimmung im Gastraum ändert sich schlagartig, wenn der Wagen das erste Mal den Motor aufheulen lässt. Es ist, als würde das Licht gedimmt, als wechsele die Musik oder die Lautstärke, und als passe sich der Rhythmus des Restaurants der Gemächlichkeit eines dahinscheidenden

Abends an; wie bei einer ausgelassenen Beerdigung, falls es so etwas gibt.

Eidler Gestank macht die Luft zum Schneiden dick. Die Reife der Vergangenheit gebietet dem Trubel im Gasträum Einhalt, das Zeremoniell der Präsentation ist eine Reminiszenz an längst vergangene Tage herrschaftlicher Opulenz. Alter Port wird in kleinen Schlücken serviert.

Der Wagen ist also vorgefahren. Es beginnt. Oft lautet die Frage, wie kräftig es denn sein soll, ob es lieber was Gereiftes sein darf? Ja, gerne, voll aufs Maul, bitte! Ob man das wirklich wolle? Ja, Mann, man will! Motiviert zieht der Käsekellner die Braue hoch und nickt anerkennend. Er wird zeigen, was er kann. Er wird die PS auf die Straße bringen.

Ein Käseteller folgt einer Dramaturgie. Es beginnt subtil und endet dramatisch abrupt, wie ein unvorhersehbarer Cliffhanger einer gut konzipierten Serie mit Suchtfaktor. Die süßen Beigaben dienen dem Kontrastieren und den Verschnaufpausen, die nachsichtige Konsumenten ihrem beanspruchten Gaumen gönnen. Der Feigensenf ist der Sushi-Ingwer der Käsedegustation.

Die Käsewagen-Beauftragten, ja die Chauffeure, sie haben ein fast ehrfürchtig geprägtes Verhältnis zu den Affineuren, denen sie treu verpflichtet sind. Es wird angerichtet. Ein Stück perfekt temperierter, cremiger Selles-sur-Cher räkelt sich da wie ein Pin-up-Girl auf der Karosserie eines senfgelben Porsche Targa. Ein Ziegenkäse aus dem Loire-Tal, in Asche und Salz gereift. Fein und intensiv.

Ein Comté aus dem Gebiet um das Jura herum: Lediglich zwei Kuhrassen dürfen hierfür ihre Milch geben, zwei Jahre gereift, feine Salzbildung durch die Proteine.

Ein absoluter Klassiker, der polarisiert, ist der Époisses, ein unverkennbarer Rotschmier-Käse, gewaschen mit Marc

de Bourgogne, einem Tresterbrand aus dem Burgund; sehr kräftig und sehr cremig.

Der Gruyère, der Schweizer Comté, wenn man so möchte, direkt aus den Alpen, 22 Monate auf 2000 Metern Höhe gereift. Die Schweizer reifen ihre Käse bei höheren Temperaturen; sie sind also fortgeschrittener, sind kräftiger und intensiver. Und zum Finale Fourme d'Ambert aus der Auvergne, täglich mit Sauternes veredelt, zuerst zurückhaltend, dann kraftvoll und sehr lange am Gaumen.

Das Reinigen der Käsemesser durch den Käsewagen-Beauftragten ähnelt den Szenen aus Fantasy-Serien, in denen ein Oberhaupt einen Abtrünnigen mit einem Schwert enthauptet und dann das Blut an der Klinge ungerührt, aber dennoch theatralisch mit einem Lappen säubert, um sicherzustellen, dass beim nächsten Kampf die Schneidekraft nicht unter den Unebenheiten angetrockneter Reste leidet.

Meanwhile daheim, eine wiederkehrende Situation: Im Zuge der Selbstverbesserung und des diätetischen Wahnsinns hungere ich meinen Leib runter in die Kurvenlosigkeit. Im Kühlschrank Leere. Ein Laib Käse stünde ihm gut und mir gut zu Gesicht. Ein kleiner Bissen eines gereiften Käses, das wär's jetzt. Denn Käse ist komplett. Käse befriedigt alles, die edlen Motive und die schmutzigen Triebe.

Übrigens: Einer der eindrucklichsten Käsewagen des Landes dreht seine Runden im Restaurant Aqua in Wolfsburg. Reiner Zufall, das mit der Autostadt? Ich denke nicht. Der Käsewagen ist mein Lieblingsauto.

Pimp my ride.

**Kartoffelsalat –  
Ein Plastikeimerchen  
vom Discounter grenzt  
an Gotteslästerung**

**D**er Kartoffelsalat ist so etwas wie das deutsche Pendant zur italienischen Pasta. Eine Religion. Eine Art, die eigene Welt zu betrachten. Die beiden Varianten, mit Mayonnaise oder mit Essig und Öl, sind nicht nur kulinarisch, sondern auch kulturell und regional tief verwurzelt in der deutschen Esskultur. Sie repräsentieren unterschiedliche Traditionen, Vorlieben und Rivalitäten.

Isst man im Norden und Osten eher die cremige Version (sie galt lange Zeit auch als die dekadentere, waren Eier schließlich Luxus), ist die vermeintlich bürgerlichere Version, mit Essig, Öl, Brühe und Senf, eher im Süden der Republik populär. Wäre es eine saisonale Sache, würde ich den Unterschied vielleicht eher verstehen. Im Sommer Essig und Öl: frisch, leichter, säurebetonter. Und im Winter dann Mayonnaise-Breitseite: schwer und mächtig, einlullend, etwas, das den Winterschlaf unterstützt.

Ich habe gar nicht sonderlich viel übrig für Kartoffelsalat im Allgemeinen. Ich glaube, was mich irritiert, ist die Unklarheit seiner Identität: Ist er ein Gericht? Oder eine Beilage? Denn eigentlich ist er beides. Mir erschließt sich nicht, warum man zu einem Schnitzel Kartoffelsalat serviert. Ebenso verhält es sich mit der Absurdität, Maultaschen mit Kartoffelsalat zu essen.

Ich liebe aber den Kartoffelsalat meiner Oma. Und meine Tochter liebt den meiner Mutter. Ich liebe die Bedeutung

einer kulinarischen Kindheitserinnerung. Und also liebe ich eher diese Erinnerung als das Gericht selbst.

In einer großen, runden Glasschüssel, die Ränder penibel nachträglich aufpoliert, ruht die homogene Masse des anmutig wirkenden Salates. Er wirkt wie aus Marzipan. Licht strahlt durch die großmütterlich streifenfrei geputzten Fenster. Es ist Sonntag. Irgendjemand hat Geburtstag. Der Wunsch des Jubilars war einzig und allein: »Dein berühmter Kartoffelsalat, liebe Mathilde.« Hart gekochte Eier, längs geviertelt und flankiert von gepflückten Sträußchen krauser Petersilie, garnieren den Rand und weisen wie Pfeile ins Innere der Schüssel, dem tiefsten Punkt des Kartoffelsalats. Mittenmang sauer eingelegte Gurken und süße Stückchen von ungeschälten Äpfeln, denn direkt unter der Schale sitzen ja bekanntlich die Vitamine. Die Sauce, gemacht aus Fleischbrühe, Senf und Mayonnaise. Ein Hybrid also, das Beste aus beiden Welten.

Bei uns in der Küche des Restaurants ist es stets ein Highlight, wenn sich jemand bereit erklärt, einen Kartoffelsalat als Personalesen zuzubereiten. Und hier erneut der Widerspruch: Als vermeintlicher Beilage widmet ihm der Koch so viel Aufmerksamkeit wie normalerweise einer Hauptkomponente, dem Highlight auf dem Teller. Und ähnlich wie bei allen Gerichten, deren Herstellung Geduld erfordert, hat die Person, die ihn macht, letztlich am wenigsten davon. Ihr vergeht ein wenig der Appetit in den langen Stunden der Vor- und Zubereitung.

Die Rezepte variieren, Nuancen machen den Unterschied. Klar ist nur (und da sind sich, so wage ich zu behaupten, alle einig): Kartoffelsalat wird aus festkochenden Pellkartoffeln gemacht. Die unbedingt gar und weich gekochte Kartoffel wird kurz ausgekühlt oder kalt abgeschreckt, von der Schale

befreit und ungleichmäßig geschnitten, denn sonst kleben die stärkehaltigen Scheiben aneinander. Noch warm wird der Salat mariniert, die Sauce überwürzt, denn die Kartoffel schluckt und absorbiert reichlich von der Würze. Er sollte schon am Vortag gemacht werden. Wie ein Eintopf wird er jeden Tag besser.

Im Kontext des Kartoffelsalats von »Rezepten« zu sprechen, ist aber eigentlich schon ein Widerspruch in sich. Familienrezepte sind Gefühlssache, besonders in der kalten Küche. Sie verändern sich wie Gerüchte, mit der Vielzahl der Überlieferungen. Je älter das Rezept, je vager die Mengenangaben, desto wichtiger die emotionale Haltung zum Gekochten. Kartoffelsalat ist wie eine Maschine für Zeitreisen in die Vergangenheit, in eine Welt, in der vielleicht noch alles besser war.

Ein selbstgemachter Kartoffelsalat ist also immer ein Highlight, auf Speisekarten in Restaurants oder auf Buffets bei Grillabenden im Garten daheim. Als Fertigprodukt verkommt er dagegen zu belanglosem Fastfood das die Lücken des Hungers büßt oder füllt, wenn keine Zeit zum Kochen ist. Ein Kartoffelsalat aus dem Plastikeimerchen eines Discounters grenzt an Gotteslästerung. Öffnet man die Verpackung, riecht das Produkt meistens so, als könne man damit Edelstahloberflächen zum Schmelzen bringen.

Tradition lässt sich offenbar nicht verpacken. Familie nicht konservieren. Kartoffeln gehören roh gekauft und weiterverarbeitet. Ob als Püree, Bratkartoffeln oder eben als Salat. Im Ausland nennen sie uns Deutsche nicht umsonst »Kartoffel«. Also begegnen wir ihr mit Demut.

**Wat Butt,  
dat mutt**

**I**n den Bergen des Baskenlandes grillt ein stiller Mann alte Kühe, seltene Zuschnitte von Fischen und Steinbutt im Ganzen.

Der große Ferran Adrià, Pionier der Molekular-Küche, Mastermind und Patron des ehemals besten Restaurants der Welt, dem El Bulli in Katalonien, kam schon gerne hierher, ins Asador Etxebarri. Ein Restaurant also, ein Zufluchtsort für Gastronomen, das von Kollegen geschätzt wurde, bevor sich die internationale Presse drauf stürzte.

Das Etxebarri, derzeit Nummer zwei der Worlds 50 Best List, ist mehr ein Ort als ein Restaurant; es ist eher ein Erlebnis als ein Essen.

Die vermeintliche Grillbude hat nur am Mittag geöffnet, und der beginnt um 13 Uhr. Prime Time am Nachmittag also.

Im Laufe der knapp sechs Stunden, die ich dort verbringen werde, serviert man mir Schwimmblase vom Kabeljau, Schlund desselben Fisches, Seegurke und andere Seltenheiten von herausragender Qualität.

Je seltener eine Zutat ist, je herausfordernder ein Produkt oder dessen Zubereitung, desto mehr reizt es uns Köche. Hier, in der Nähe von Bilbao ist es, wie bei einer kulinarischen Fernreise. Aber halt ums Eck und ohne Jetlag.

Ich habe es irgendwie hineingeschafft, in die heilige Halle des Chefs Bitor Arginzoniz. Sie ist klein und un-

scheinbar, die Atmosphäre fokussiert und stolz, ruhig und verschwiegen; ja fast pedantisch still. Niemand schreit hier »Yes, Chef!«.

Der Meister steht am Grill, ein junger Koch fächert der Glut Sauerstoff entgegen, mit dem Plastikdeckel eines Eimers.

Tatsächlich wird hier nur und ausschließlich gegrillt. Über verschiedenen Hölzern bei variierenden Temperaturen. Direkt oder indirekt. Demütig versuche ich, nicht im Weg zu stehen, und scheitere.

Rühmt man sich in Restaurants hierzulande damit, nicht nur die vermeintlich edelsten Teile eines Tieres zu verarbeiten oder, wann immer möglich, regionale Produkte zu verwenden, ist es im Extebarri selbstverständlich. Man muss hier nicht so viel labern, man kann hier kochen. Pardon, grillen.

Eine Spezialität des Hauses, der Steinbutt, ein Plattfisch in Tarnfarben, wird hier im Ganzen über sehr heißer Glut gegrillt. Das Äußere, ja die Haut des Fisches küsst sozusagen die Flamme und wirft kleine, vereinzelt schwarz verbrannte Blasen.

Der Fisch wird dann sehr professionell und schnell ausgelöst und das innere, noch fast rohe Fleisch mit heißem Knoblauchöl übergossen. So gart der Fisch dann weiter. Das Öl wird wieder abgeschüttet und mit Zitronensaft zu einer Sauce aufgeschlagen; das gelöste Kollagen des Fisches bindet alles zu einer Emulsion. So entsteht eine subtile Essenz von seidener Struktur und fast transparenter Optik, die über den Fisch gegeben wird wie eine zweite Haut aus Latex. Am Tisch wird der Butt tranchiert und sofort serviert. Die Sauce potenziert das Aroma. Der Gang ist heiß und einfach, komplex und perfekt. Mit jedem Bissen verändert sich

der Geschmack, von Rauch bis Holzkohle, von süßem Fett des Saums und herzhaft festem Biss des Filets. Mir wird in diesem Moment klar, dass die Simplizität dieses Gerichtes meine kulinarische Identität nachhaltig beeinflussen wird.

Und in dem Moment, in dem ich die Vergänglichkeit dieser Perfektion bereits bedauere, platzieren die herzlichen Servicekräfte Platten mit den Überresten des Fisches in der Tischmitte. Eine tiefe Genugtuung übermannt mein nimmersattes Gemüt. Das »Second Serving« hat etwas sehr Großzügiges, Familiäres, ja Intimes. Spätestens jetzt fallen alle Barrieren der Etikette. Nach Belieben löse ich Backen aus dem Kopf des Plattfisches, mit den Fingerkuppen klaube ich ekstatisch die letzten Reste schimmernder Sauce auf. Es ist wie früher zu Hause, wenn ich als Kind die Schüssel mit dem Kuchenteig ausleckte.

Währenddessen grillt der Meister in der Küche Steak. Und hier widersetzt er sich allen Regeln der modernen Kochkunst. Die Glut ist heiß, das Fett des stark gesalzenen Fleisches tropft hinein, Flammen entfachen. Das berühmte Txuleta, ein Rippenstück einer alten, ausgedienten Milchkuh, zum Zeitpunkt ihres Todes per Koppelschuss war sie stolze zwölf Jahre alt. Das Fleisch ist am Knochen sechzig Tage gereift, wird in einem durchgegrillt und anschließend sofort in dünne Scheiben geschnitten und serviert. Der Meister jongliert also nicht mit sogenannter Niedrigtemperatur, noch lässt er das Fleisch ruhen. Hier wird gegrillt, und damit hat es sich auch. Es ist das beste Steak im klassischen Sinne, das ich je gegessen habe. Es ist saftig, von zuvorkommendem Schmelz, ist knusprig, und das Fett an den Rändern schmeckt wie feinstes, leicht geräuchertes Mark. Ein animierender Blattsalat mit ein paar Zwiebelstreifen

erinnert geschmacklich wie visuell an die Salate meiner Oma.

Die Hauptgänge werden im Etxebarri also zum Teilen serviert; man nimmt sich von Platten und aus Schüsseln.

Sharing hat hier aber nichts von den affektierten Konzepten angesagter Restaurants in Deutschland, die kläglich daran scheitern, künstliche Nähe in ihre sterilen Klitschen zu transportieren, oder davon ablenken möchten, wie viel etwas kostet. Im Etxebarri teilt man gerne, hier ist man Familie. Und all das ist echt. Genauso wie der Hype.

Kann es ein bestes Restaurant der Welt geben? Eher nicht.

Das Etxebarri gehört aber zu den schönsten kulinarischen Momenten meines Lebens.

Und so wirkt es auch an den anderen Tischen. Hier wird im Querformat fotografiert: für die Erinnerung, nicht für die Story.