

Leeres Völlegefühl: Restaurantkritik in Zeiten von Corona

Persönliche Einblicke & Einsichten eines Berufsessers

Als Restaurantkritiker habe ich seit dem 11. März eher wenig zu tun. Ich schleiche oft durch die Stadt und stehe vor den Fenstern meiner Lieblingsadressen. Wahrscheinlich erhoffe ich mir doch noch Witterung aufnehmen zu können, vom letzten Risotto alla Milanese oder der Kaninchenkeule in Knoblauchjus. Ich presse meine Nase dicht an die verschlossene Tür – und rieche nur Kunststoff. Die Stühle im Lokal stehen auf dem Kopf und sehen noch trauriger aus als ich. In meiner Erinnerung erkenne ich die frohe Runde von Gästen, die noch gutgelaunt dicht an dicht miteinander reden konnten und sich nach dem dritten Glas in den Armen lagen.

Ein Tisch ist bereits gedeckt, wenn eine Flasche Wein darauf steht. Ich bin schon länger nicht mehr im Weinkeller gewesen, weshalb der Aufenthalt jetzt auch etwas dauert. Zeit für Entdeckungen. Manches hätte schon längst getrunken werden müssen, einiges muss bis zur nächsten Krise liegen bleiben. Den Château Ausone heben wir uns für noch schwierigere Zeiten auf, heute wird ein fröhlicher Bordeaux von Dominique-Leandre Chevalier die Laune heben. Ein solcher Lustmacher schwebt über allen Problemen und seine Aromen aus Trüffeln, Himbeeren und Kirschen ersetzen jedes Essen. Während ich im Keller sitze und in mich hineinschwärme, ereilt mich ein Anruf meiner Frau, die wissen will, was es heute zu Essen geben soll – ich sage ihr,

dass ich es in flüssiger Form mitbringe.



Pasta, vollmundig

Anfangs halten wir es mit den geschlossenen Restaurants und machen Dinner-Cancelling. Es bleibt allerdings nicht bei dieser einen Flasche, es wird getrunken, was es nicht zu essen gibt. Die nächsten Tage werden kulinarisch nicht ganz so entspannt. Wir werden mehr gefordert als nur durchs Korkenziehen. Pasta macht glücklich. Selbst die schlichteste. Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino sind von schlichter Schönheit und so einfach, dass es gerade die einfachsten Italiener meist nicht auf der Speisekarte haben. Diesen Teller hatten wir in den letzten Tagen besonders oft zu Hause. Pasta, Risotto, Kritharaki, den Speiseplan beherrscht jetzt so vieles, was gut schmeckt, einfach zuzubereiten ist und sich bestens kombinieren lässt. Enorm zugenommen hat bei uns der Einsatz von Salat. Den gibt es äußerst selten in Spitzenrestaurants und deshalb verstärkt zu Hause. Ich habe ein wenig Mühe, mich diesem Thema zu nähern, doch meine Frau verwendet so viele schöne Kräuter, dass eine Begeisterung aufkommt, die mich sonst eher bei Ochsenbäckchen lächeln lassen. Warum habe ich früher nicht bemerkt, wie gut sie „Küche“ kann? Habe ich etwa auch andere Qualitäten bei ihr übersehen? Die Krise führt zusammen und lässt Entdeckungen

beim Partner zu.

Die Schließung der Restaurants führte mich noch mehr zu Metzgereien Bäckereien und Käseläden, aber weit verstärkter zu Imbiss-Lokalen, die ihre Würste, Leberkäse und Frikadellen geruchsanimierend über den Tresen reichen dürfen. All das schmeckt schon zum Frühstück. Und noch besser zum Wein, da dieser Deftigkeiten aller Art mag. Auch in Zeiten der Krise ist Wein kein Luxusprodukt, sondern ein Antidepressiva. Die beherzt gewürzten Frikadellen von der Kleinmarkthalle, dort Freakadellen genannt, sind allein schon wegen ihrer Größe ein Überlebenspaket. Auch der Hering in Dillsahne von dort hat sich bewährt, zumal es dazu nur ein paar Kartoffeln braucht.



ImBISS bei Metzgerei Dey in Frankfurt

Für einen Berufssesser bringt diese Zeit einige Entdeckungen, zu denen er sonst nicht kommen würde. Wenn man meist fünf Mal in der Woche in Restaurants verbringt, übergeht man bisweilen die kleinen einfachen kulinarischen Dinge des Lebens. Viele

denken, ein Restaurantkritiker lebe nach dem Grundsatz „Friede den Gourmet-Palästen, Krieg den Imbiss-Hütten“. Ein Mensch, der gutes Essen liebt, schätzt gutes Essen und nicht per se Luxusprodukte. Die fluffigen marokkanischen Maisbrötchen mit orientalisch gewürztem Hackfleisch vom Frankfurter „Denkmahl“ hat es bei uns dieser Tage mehr gegeben als etwa Hummer oder Gänseleber, die beide ohnehin weit weniger zu den Leibspeisen eines Berufsessers gehören als vielfach angenommen.

Die Spülmaschine scheint fast rund um die Uhr zu laufen, noch nie hatten wir in unserem Zwei-Personen-Haushalt einen Aufwand zu betreiben, als wäre eine Hochzeitsgesellschaft zu Gast gewesen. Es ist als lebten wir in einem Lokal. Bestecke, Gläser, Teller und Tassen sowie anderes Geschirr, von dem ich gar nicht wusste, das wir es haben, kommen plötzlich zum Vorschein. Vor allem aber der Einsatz von Weingläsern ist exponentiell gewachsen.

Auf eine Trüffelsuppe à la Paul Bocuse oder sautierte Gamberoni aus dem Golf von Genua mit Artischocken-Tomaten-Millefeuille und Anchovis-Vinaigrette mit im Mörser zerstoßenen Zitronen nach Art von Alain Ducasse müssen wir noch immer verzichten. Das gibt es in keinem Discounter zu kaufen, ist aber auch nicht in unseren Restaurants vor der Tür als Takeaway zu haben. Eine Gourmetküche muss man in diesen Tagen dennoch nicht ganz entbehren. Die meisten Sternerestaurants denken zwar überhaupt nicht daran, ihre Spitzenküche zum Mitnehmen anzubieten, weil ihre komplexen Gerichte auf die Weise nicht annähernd so gut wie sonst ausfallen können. Der eine oder andere anspruchsvolle Küchenchef wagt sich dennoch.



Kürzlich haben wir ein *Social Distancing Dinner* praktiziert. Eine virtuelle Dinner Party, bei der man ähnlich wie bei einer Video-Konferenz verbunden ist, in diesem Fall aber zusammen tafelt und plaudert. Alles nur auf dem Desktop, aber immerhin in Gesellschaft. Das Essen und die Weine wurden zuvor bestellt und pünktlich geliefert. Die Gäste reden miteinander und kommentieren die ausgewählten Speisen und Getränke. Die Teilnehmer sitzen dabei keineswegs im Pyjama vor ihrem Computer, sondern haben sich alle wie für einen Restaurantbesuch leicht festlich gekleidet. Sogar die Tische sind dabei hübsch eingedeckt. Großer Vorteil gegenüber einem Restaurantbesuch: Das Bett ist nicht weit, egal wie hoch der Promillepegel ist.

Ein Essen zu Hause ist hin und wieder sehr schön, eignet sich aber nicht als Dauereinrichtung und ersetzt vor allem keinen

Restaurantbesuch. Es fehlt das Treffen mit Freunden. Es fehlt das neue Ambiente, die andere Atmosphäre, der vertraute Wirt und der noch unbekannte Gastgeber, der Service in all seinen guten und unvollkommenen Erscheinungsweisen und die Gespräche mit den gastronomischen Darstellern, im Positiven wie im Negativen. Ein Essen in den eigenen vier Wänden ist ein sensibles Ereignis. Es spielt sich stets mit den selben Protagonisten ab, der selben Frau und dem selben Mann. Es fehlt auch das Überraschungsmoment, weil man ja im Gegensatz zu einem Restaurantbesuch genau weiß, was eingekauft wurde und zubereitet wird. In der Krise kann auch ein gemeinsames Dinner zum Balanceakt werden. Es geschieht jetzt eben nicht auf freiwilliger Basis, sondern durch eine Zwangslage. Ein störungsfreies Essen ist so selbst bei Harmoniepartnern ein wenig schwieriger als sonst.



Zu Hause isst man mehr und üppiger als im Restaurant

. Der Hang zum schnellen und fleischlastigen Imbiss nimmt bei mir in dem Maß zu, wie der Sport allein schon durch die Schließung meines Fitnessclubs abnimmt. Als Berufssesser besuche ich meist fünf Restaurants pro Woche, in der Regel mit ausgezeichneteter Küche, die nicht nur fein ist, sondern ungemein ausgewogen und leicht – Spitzenköche arbeiten so gesund und finessenreich, dass man sich schlank essen kann.

Ich ernähre mich jetzt nicht schlecht, aber anders als in

meiner aktiven Zeit als Gastronomiejournalist. Ich werde satt, habe aber vor allem die kulinarischen Einschränkungen satt. Ich war trotz der vielen Restaurantbesuche all die Jahre schlank und habe inzwischen an Gewicht zugenommen, der Volksmund nennt diese Auswüchse Corona-Bauch. Es entsteht bei mir irgendwie ein leeres Völlegefühl. Meine Frau meint, ich müsse abspecken und verordnet mir eine Mayr-Kur. Klare Brühe, Basenpulver, Kräutertee und Wasser.

Selbst wenn es wieder zu einer teilweisen und mit Auflagen verbundenen Öffnung von Lokalen kommt, wird man als Kritiker nicht wieder gleich in gewohntem Maß aktiv werden können. Wenn die Köche nur auf halber Fahrt sein dürfen und die heitere Atmosphäre von einst noch nicht erreicht ist, wird sich für den Gast ein anderes Erlebnis einstellen. Und sollte dann auch die Qualität des Essens Anlass zu Kritik geben, werde ich diese wahrscheinlich kommentarlos schlucken, weil ich ganz einfach froh bin, endlich wieder in einem Restaurant sitzen zu können.

Ludwig Fienhold