Schirn Kunsthalle Frankfurt: Badias neue orientalische Geschmacks-Offensive

Marokkanische Gerichte

zur Ausstellung

Casablanca Art School

Marrakesch ist eine schillernde Palmenoase im Herzen Marokkos. En miniature ist dies auch *Badias* in der Kunsthalle Schirn in Frankfurt. Das Lokal und seine ausladende bunte Terrasse liegen genau an der Schnittstelle zwischen der Altstadt und der Neuen Altstadt und damit in einem besonders angenehmen und störungsfreien Teil dieses Terrains. Badia Quahi betreibt ihren gastronomischen Heimat-Biotop seit neun Jahren, ist aber erst jetzt so richtig bei sich angekommen. Seit der Ausstellung „Casablanca Art School“ wird dort weit konsequenter als zuvor marokkanisch gekocht – und damit besser als zuvor.

Hühnchen Tajine

Es liegt ein anderes Gewürz-Flair in Badias Lokal, es schmeckt einfach authentischer, weil alles mit der Identität von Badia einhergeht. Die Aromen Marrokos flirren durch viele Gerichte, Zimt, Kumin, Safran, Ingwer, Kümmel. Gerade bei der geselligen marokkanischen Küche macht das Prinzip Sharing Sinn. Man beginnt am besten mit einem Potpourri an traditionellen Mezze, die auf einem Holzbrett mit Schälchen serviert werden: **Taktouka,** gehackte und gehäutete Tomaten mit gegrilltem Paprika, roten Zwiebeln und säuerlich herbem Gewütz-Sumach. **Barbar Slada**, Rote Bete Salat mit Cumin und Petersilie. **Roubisa**, gedünsteter Mangold mit eingelegten Zitronen und Oliven. **Adas**, lauwarmer Linsensalat mit Harissa.

Badia mit ihrer Bastilla

Sehr schön auch die **Kürbiscreme** mit gerösteten Mandeln und Zimt. Das lauwarme, luftige und würzige **Khubz-Brot** wird von einem marokkanischen Bäcker zubereitet, der leider nicht für die Öffentlichkeit zugänglich ist, sonst würden wir uns damit reichlich eindecken.

Bastilla ist ein marokkanischer Evergreen. Die Pastete aus Blätterteig wird bei Badia mit gehacktem Hühnchen, Mandeln, Zimt und Puderzucker on top zubereitet und verströmt weihnachtliche Aromen. Ein Must-have. Das gilt auch für **Djaj Tajine,** marinierte saftige Hähnchenkeulen-Tajine mit eingelegten Zitronen und Oliven in tollem Sud sowie guten schmalen Pommes frites. **Merguez**, eine meist scharf gewürzte Bratwurst aus Rind- und Lammfleisch,

wird bei Badia aus Lammfleich nicht so expressiv wie sonst in der nordafrikanisch-maghrebinischen Küche serviert, was mit vielen Gästen vielleicht eher kompatibel ist. Die von uns probierten Gerichten waren durchweg balanciert gewürzt und gut abgeschmeckt. Badia führt zwar die Regie und steht auch oft in der Küche, muss sich aber auch auf ihr kleines Team verlassen können, einer Marokkanerin, einem Israeli und einem Deutschen. In Frankfurt existieren von vielen ethnischen Gruppen Lokale, die marokkanische Küche ist kaum vorhanden, schon gar nicht auf gutem Niveau in attraktiver Umgebung. Als Location ist **Badias Kitchen** ohnehin unschlagbar.

Das ganze ansprechende Geschirr hat Badia in Marrakesch eingekauft, darunter auch die Tajine genannten und aus Lehm gebrannten Schmorgefäße, die allein schon aus optischen Gründen verstärkt eingesetzt werden. Sehr hübsch auch die gläsernen Teekännchen, in denen ein guter grüner Tee mit Minze serviert wird.

Die Weinkarte hat sich deutlich verbessert und versucht passende flüssige Partner zum Essen anzubieten. Ein Riesling Siegelberg (Großes Gewächs) von Oettinger aus dem Rheingau findet man ebenso wenig in vergleichbaren Lokalen, wie das „Goldtröpfchen“ (Großes Gewächs) von Philipp Klettern von der Mosel. Der beste Allrounder vor, zum und nach dem Essen ist der Merlot Blanc de Noir, ein saftiger weißgekelterter Rotwein von Christian Bamberger aus der Pfalz.

Die Ausstellung „Casablanca Art School“ in der Kunsthalle Schirn geht noch bis 13. Oktober, bis dahin wird auch ausschließlich die marokkanische Küche auf der Speisekarte stehen. Es könnte jedoch gut sein, dass diese so gut bei den Gästen ankommt, dass man mit diesem Konzept weiter macht. Spätestens ab Mai 2025 wird die Kunsthalle mitsamt des Cafés ohnehin geschlossen und soll nach einer umfassenden Sanierung im Frühjahr 2027 wieder eröffnet werden. Ob Badia mit ihrem Lokal bis dahin gemeinsam mit der Kunsthalle Schirn ins Bockenheimer Depot umziehen wird, ist noch offen, weil ihr dort der Platz für einen wirtschaftlich rentablen Betrieb nicht ausreichend scheint. Derzeit sucht sie noch nach anderen Lösungen.

Ludwig Fienhold

Photocredit: Barbara Fienhold

Badias Kitchen, Schirn Kunsthalle, Frankfurt, Römerberg 6 a.

Tel. 069 98 66 99 69.

Marokkanische Küche Mittwoch bis Samstag 17 – 23 Uhr.

www.badias.de