



das experiment

VERSUCHSOBJEKT

Redakteurin Jana Felgenhauer, die sonst auch mit Fertiggerichten klarkommt.

TESTUMGEBUNG Ein Zwei-Sterne-Restaurant in einem Palmengarten.

MISSION Dekadent speisen mit einem professionellen Kritiker.

Wenn sich der Weinnebel verzieht ... sieht man auch nicht klarer

KRAUT.. UND RÜBEN

Trüffel, Pfefferbirnen und lila Püree: Kann ein Dilettant diesen Luxus würdigen? Redakteurin Jana Felgenhauer futterte sich mit einem Gastrokritiker durch ein Fünf-Gänge-Menü

Text Jana Felgenhauer **Foto** Frank Egel

Der Restaurantkritiker trägt bunte Socken. Das macht Hoffnung. Auf den Bildern im Netz sah ich einen Mann mit Seitenscheitel, Brille und Einstecktuch. Ingo Scheuermann ist eigentlich Professor für Finanzierung. Ein Zahlen-Heini, oje. Doch einer, der zum blauen Anzug und Herren-Ledertasche immerhin bunte Socken trägt, der kann kein so dröger Typ sein, tröste ich mich. Schließlich muss ich ziemlich viel Zeit mit ihm verbringen: bei einem Fünf-Gänge-Menü in einem Sterne-restaurant. Heute wird Wurzelgemüse in Eis verwandelt, Paprika zu Gelklecksen geschrumpft und lilafarbene Kartoffeln werden zu Püree gestampft.

1. Gang: Feldsalat, Radieschenfrüchte, Topinambur, Rettich, Trevisano, Pfefferbirnen und Topinambur-Birnen-Eis

Ich bin ein kulinarischer Taugenichts, der es für ein ernst zu nehmendes Upgrade hält, gefrorene Kräuter über Bratkartoffeln zu streuseln oder Back-Camembert mit Preiselbeerenpamps auf Toast „anzurichten“. Glutamat und künstliche Aromen fluten seit jeher meine Geschmacksnerven. Und ausgerechnet ich treffe heute einen Gastrokritiker, der sich von dem Wort „Sättigungsbeilage“ beleidigt fühlt. Ingo Scheuermann schwärmt von Tiefseegarnelen mit Couscous-Nougat, von Reh im Biscuit-Nuss-Mantel und der besten Schokotarte seines Lebens. Während er erzählt, streicht er sich eine Haarsträhne aus der Stirn, die immer dann rebelliert, wenn er lacht. Es ist eine nette Lache, in Silben ausgespuckt: Ha! Ha! Er griff früh nach den Sternen. Schon als kleiner Junge nahmen ihn seine Eltern in gute Restaurants mit. Meine Kindheit schmeckte nach Nudeln mit Tiefkühlspinat und Mamas Puddingsuppe. Scheuermann gab im Studium Tennisunterricht, um mal gehoben essen gehen zu können. Als Studentin brachte ich Pfand zu Netto, um mir von dem Geld eine Ration Dosensuppe fürs Wochenende zu kaufen.

2. Gang: Gebackener Gewürzlofu mit Macadamia-Reiscrunch, Pak Choi, Shisojus, Shiitake, Paprika-Gel mit Yuzu

Wir sitzen im Lafleur, einem Zwei-Sterne-Restaurant in Frankfurt, und ich habe chinesischen Senfkohl zwischen den Zähnen. Um uns herum Geschirrgeklapper und Klaviergedudel. Ich fühle mich beobachtet, schiele aber selbst auf die anderen Gäste. Am Fenster sitzen Anzugtypen mit Gelfrisuren, die aussehen, als würden sie gleich für den „Bachelor“ gecastet. Neben uns speist eine Tweed-Kostüm-Lady mit Chanel-Handtasche, an einem anderen Tisch sitzt Prominenz: Ex-Dschinghis-Khan-Musiker Leslie Mandoki, Walrossbart, lange graue Haare, optisch eher der Kneipentyp. Die Kellner rücken mir meinen Stuhl zurecht, meine Tasche hat einen eigenen Hocker. Sie sind so zuvorkommend, als sei ich mindestens B-Prominenz und nicht Redakteurin mit Rotznase. Es ist schon toll, einmal so gut behandelt zu werden, fühlt sich das Leben doch zu oft an wie ein Tag der geschlossenen Tür. →

Die Weinkarte ist dick wie die Bibel. Der Sommelier bringt einen Champagner und einen Weißwein, von dem ich ein ganzes Fass leer schlürfen könnte. Das Brot möchte ich großzügig mit der französischen Butter beladen und ein paar Stullen für die Zugfahrt hinaus schmuggeln. Das wird aber nichts, weil schon der nächste Gang eintrudelt. Serviert von Kellnern mit weißen Handschuhen. In der Küche hantiert Andreas Krolik, der nach dem Menü zu uns an den Tisch kommt und etwas schüchtern fragt, wie es uns gefallen hat. Angenehm bescheiden dafür, dass der Restaurantführer „Gault Millau“ ihn zum Koch des Jahres 2017 wählte.

Jeder neue Gang ist ein kleines Kunstwerk, und deshalb macht Scheuermann von jedem Teller ein Bild mit seinem Handy – Nahrungsaufnahme mal anders. „Die ganze Klaviatur wurde gespielt“, sagt er begeistert, als der Kellner den Gang abräumt. Der Hobby-Gastrokritiker schreibt nebenbei für Magazine wie „Four“, „Effilee“ und auf seinem Blog „Culinary Insights“. Seine Geschmacksnerven hat er jahrelang trainiert, sich durch die ganze Republik gefuttert und durch Edelrestaurants auf der ganzen Welt. Um zu verstehen, wie man eine Soße mit einem „gewissen Twist“ zubereitet, steht er manchmal selbst stundenlang am Herd. Er kennt die feinen Unterschiede zwischen Ein-Stern- und Drei-Sterne-Gerichten – eine gute Balance zwischen Zutaten und Konsistenzen, ungewöhnliche Kombinationen und Aromen.

3. Gang: Petersilienwurzel und Rosenkohl mit Apfel-Rote-Betejus, schwarzem Wintertrüffel, gehackten Maronen und Verjus

Ich esse zum ersten Mal in meinem Leben Trüffel. Es sind hauchdünne Scheiben, die erdig bis muffig schmecken wie getrocknete Pilze aus der Verpackung (womit ich mich auskenne). Warum der Hype? Ich bin wohl wirklich eine Kostverächterin. Auf meinem Teller liegen Perlen, und ich bin die Sau, die mit ihrer Schnauze lieber in einem Topf Curry wühlen will. Damit bin ich nicht allein. Die Deutschen sind Discounter-Fans, keine sinnlichen Esser. Sie kaufen Gesichtswurst bei Penny, egal ob sie arm sind oder Mercedes fahren.

Daran etwas zu ändern ist Ingo Scheuermanns Mission. Er wünscht sich, dass mehr Menschen die Hemmungen verlieren, in ein Sternerestaurant zu gehen, und mehr Geld in gute und nachhaltige Zutaten investieren. „Essen ist leider kein großer Teil unserer Kultur.“ Er vermutet, dass viele Menschen Angst haben, sich in einem Luxusrestaurant falsch zu verhalten, dass es steif zugeht oder zu lange dauert. Vielleicht haben sie aber auch Ehrfurcht vor einer Rechnung in Höhe des monatlichen Hartz-IV-Satzes – so viel kostet unser Menü.

4. Gang: Schwarzwurzeln, Edelpilze von der Pilzzucht „Kroll“, Rübchen und Grünkohl, Pilzbouillon mit Senfkörnern, Stampf von der Blauen St. Galler und Brunnenkresseschaum

Aus dem Weinnebel heraus sehe ich, wie mir Scheuermann zuzwinkert. In einem Ausbruch von Verwegenheit klaut er mir eine Schwarzwurzel von meinem Teller, kaut genüsslich und sagt: „Hat nach hinten heraus eine gewisse Nussigkeit.“ Er beobachtet genau, wie ich auf die Gerichte reagiere, ich bemühe mich, zwischen Kauen und Weinspülung eine halbwegs kompetente Einschätzung abzugeben. Das Topinambur-Eis fand ich gruselig, sage aber:

„Man vermutet etwas Süßes, es schmeckt aber herzhaft.“ Ähm. Ich bin so unsicher wie Menschen, die schweigend aus dem Theater kommen und nicht zugeben, dass sie das Stück nicht verstanden haben. Genauso geht es mir mit diesem Essen. Ich finde es „interessant“, aber nicht umwerfend lecker, es erscheint mir abgehoben, und ich habe einen Blähbauch von all den Wurzeln, dem Kohl und den Rüben.

Der Gastrokritiker genießt jeden Bissen. Für ihn muss ein Gericht einen Nachhall haben wie ein guter Film oder ein Gemälde. „Wenn ich ein Menü detailliert nacherzählen kann, dann hat es wirklich Wert gehabt.“ Liegt die hundertste Jakobsmuschel auf seinem Teller, muss sie schon sehr raffiniert zubereitet sein, um ihn noch vom Hocker zu reißen. Vielleicht braucht's also nur viel Übung, um einen verkorksten Gaumen wie meinen zu kurieren. Trainieren möchte ich am liebsten mit Süßkram.

5. Gang: Karamellisierte Ananas, Pink Grapefruit, Sesam-Schokoladenganache, Grapefruit-Eis mit Kokos und Mango-Passionsfrucht-Fond

Das Dessert haut mich um. Auf dem Teller schlängelt sich eine Schokoladenspur an Früchten und Eis entlang, und ich kratze sie mit dem Löffel der Länge nach auf. Sollte sich Scheuermann mit seinem Besteck nähern, riskiert er sein Leben. Zum Abschluss gibt es Pralinen, die so hauchzart sind, dass man sie nur kurz anstupsen muss, damit die cremige Kokosfüllung aus ihnen herausläuft. Ich schaufle sie hemmungslos rein, obwohl ich weiß, dass sie den Turm in meinem Magen einstürzen lassen. Ich bin bereit, Opfer zu bringen. —