

## Biber im Kohl

Ein Aachener Zwei-Sterne-Restaurant propagiert feine deutsche Küche, ein Graus für die meisten anderen Gourmet-Gastronomen.

Zu Besuch in einem Kloster, so die Sage, bekam Karl der Große blaugäederten Käse aufgetischt. Er hielt die bläulichen Krümel für verschimmelt und ließ sie liegen, bis ein Prior ihm flüsterte, die seien gerade die besten. Karl probierte mit spitzen Zähnen und orderte leckermäulig regelmäßige Lieferung in seine Residenz zu Aachen.

Gleich dem blauen Käse, der sich hernach über das Reich verbreitete, geht

Feinheitsgebot, dem er sich unterworfen hat.

Seit einem halben Jahr ist Gartner konsequent dabei, „feine deutsche Küche zum Vorzeigen“ zu machen, weil er es an der Zeit findet, sich auch am Herd „auf die Kultur des eigenen Landes zu besinnen“. Stets denkt er dabei an „Mutters Sonntagsbraten, der immer aus drei Sorten Fleisch bestand“, und findet, wenn er seine Kreationen kostet, „daß dies sehr vergnüglich ist“.

Seine Devise „Wir sind auch wer“ will er auch auf die Zutaten angewendet wissen. Deutsche Produkte, propagiert Gartner, seien „eine zusätzliche Bereicherung für kreative Köche“. Kollegen, die sich vorwiegend vom französischen Markt bedienen lassen, provoziert er mit der Behauptung: „Ein Feinschmecker kauft nicht blind in Paris ein.“



Gastronom Gartner (r.), Helfer: „Wir sind auch wer“

auch derzeit von Karls Kaiserstadt eine kulinarische Neuerung aus, die auf Anlieb gleichfalls nicht jedem schmeckt, der sich an die französische Feinheit der Nouvelle cuisine gewöhnt hat: Deutsches aus Deutschland, und seien es Brennnesseln.

Was überall sonst als kaum genießbarer Krümelkram in der mit Michelin-Sternen behimmelten deutschen Gourmet-Gastronomie abfällig beiseite gelassen wird, setzt der Aachener Koch Gerhard Gartner, 47, „absichtsvoll“ auf die Speisekarte seines Zwei-Sterne-Restaurants „Gala“: Weißkohl und Kalbskopf, vom Rind nicht nur das Filet, sondern auch die Haxe, sogar Biber, der, sagt er, gebraten wie Kaninchen schmeckt. Steckrüben und Schweinsmilz würde er servieren, entsprächen sie nur dem

Gartner bezieht seine Gemüse unbeirrt aus deutschem biodynamischem Anbau. Seine Lämmer grasen bei Aachen, die Enten kommen national aus Grevenbroich, die Butter stammt aus einem Dorf namens Orsbach, und den Käse liefert ihm ein „deutscher Ziegenpapst“ – den derart „reich gedeckten Tisch“ bescherten ihm geduldige Nachfragen bei der Landwirtschaftskammer und Inserate in Fachblättern, auf die sich dann auch Biber-Züchter meldeten.

Doch mit seiner Eigenbrötlei ist Gartner bislang nicht überall gut angekommen. Der Speise-Tester Gert von Paczensky, der bei dem „Herold nationaler Koch- und Eßgesinnung“ in Aachen „fast ein halbes hundert Zubereitungen“ probierte, fand: „Hier regierte Wotan.“

Bei einem gastronomischen Kolloquium, der „Tafelrunde“, die der Zwei-Sterne-Restaurateur Hermann Bareiss alljährlich in sein Schwarzwälder „Kurhotel Mitteltal“ einberuft, setzte sich Gartner Ende letzten Monats zur Wehr gegen „Verleumder und Neider“, die ihm „Deutschtümelei“ und „einen gewissen Nationalismus“ vorgeworfen hatten. Sogar von „kulinarischem Faschismus“ war da am Rande die Rede.

Zwar fanden die allesamt besternten Küchenherren der Tafelrunde „sehr mutig“, so Gastgeber Bareiss, was Gartner anrichtet, und stimmten auch noch überein, daß „Zander statt Loup und Steinpilz statt Trüffel“, wie das Diskussions-thema lautete, „in der Branche zunehmend an Bedeutung gewinnen“ (Bareiss). Aber mehr als das Zugeständnis, daß „eine spezifische Reform der deutschen Küche“, so das Protokoll, „ihrer Entwicklung neue Impulse geben kann“, wollten sie denn doch nicht machen.

Manche der Gourmet-Köche, die wie Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Tonbach sogar das Menu auf französisch empfehlen, sorgen sich, daß ihre Gäste das Weite suchen, sobald sie so unfeine Sachen wie Gartnersche „Erdbirnen in Kirschenbrüh“ auch nur zu lesen bekommen.

Vor allem hält die große Mehrheit der Kochkünstler für ausgeschlossen, daß an deutschen Käsen und dergleichen die Welt genesen könnte – „hoffnungslos minderwertig“ nennt die auch Küchenkolumnist Wolfram Siebeck. Franz Keller vom renommierten „Schwarzen Adler“ in Oberbergen am Kaiserstuhl bezieht seine Zutaten seit je aus Frankreich und will davon nicht abgehen: „Die Qualität der deutschen Produkte gibt zum Weinen Anlaß – Kalbfleisch grau und trocken, Fisch eine Katastrophe, ohne Böhnchen aus Kenia geht es nicht.“

Niemand in der Tafelrunde war auch bereit, wie Gartner, „auf den guten deutschen Spargel und die einheimischen Erdbeeren“ bis zur Reife zu warten. „Wenn die endlich da sind“, kritisierte Vincent Klink vom „Postillion“ in Schwäbisch Gmünd, „hängen sie den Gästen schon zum Hals hinaus.“

Guy Bonnefoit, Gastronomie-Chef beim Hotelkonzern Steigenberger, bestätigt: „Dann können wir Tomaten nur noch im August anbieten.“ Mit lediglich deutschen Produkten käme auch er „nicht zurecht, das reicht hinten und vorn nicht“.

Viel anders geht es freilich auch Gerhard Gartner nicht: „Das beste Huhn in meinem Leben“, beichtete er bei Bareiss, kam zwar nicht aus der Bresse in Frankreich, aber aus Ägypten. Wenn er „die deutscheste Suppe aller Suppen, die grüne Erbsensuppe“, kocht, dann nicht mit knackigen Aachener Erbsen, die wachsen da gar nicht, sondern mit getrockneten „aus Drittländern“.