

Geschmack betört

Sie kostet acht bis zehn Dollar, Lindys berühmte Käsetorte. 300 Stück setzte der New Yorker Bäcker Pascal wöchentlich ab. Aber ist das Backwerk authentisch?

Da wo sie das Andenken an das Allerschönste vom Leben in ihrer Stadt hüten — die erste Fahrt auf der großen Achterbahn von Coney Island oder die Überquerung der Brooklyn Bridge in Richtung Manhattan bei Sonnenaufgang —, in jenem inneren Schatzkästlein also bewahren ältere New Yorker die Erinnerung an Lindys Käsetorte auf.

„Lindy's“ war ein gutbürgerliches Restaurant mit typisch New Yorker, ostjüdisch getönter Hausmannskost wie Stör, Corned beef auf Kümmelbrot oder Pastrami-Wurst.

Sonntags ließen sich bei Lindy's ganze Familien nieder, um sich vollzufressen — wobei die mißlichen Folgen überstrahlt wurden vom Nachgeschmack der legendären Käsetorte.

Sanft, so beschreiben diejenigen, die es noch erleben durften, das Tortenerlebnis, sei die Kuchengabel durch eine feste und zugleich geschmeidige Masse gegliedert, wobei ein Hauch Orangenaroma von der Schnittfläche aufgestiegen sei.

Wie Samt habe sich der bedächtig abgeteilte Happen gegen den Gaumen geschmiegt und die Geschmacksnerven betört.

Unvergeßlich. Doch 1969 mußte Lindy's schließen. Niemand wagte es seither, vor die Kenner des Originalgeschmacks zu treten und zu behaupten, Vergleichbares oder gar die echte und einzige, Lindys Käsetorte, anzubieten. Und doch geschah es.

Guy Pascal, Dessertchef des angesehenen Restaurants La Côte Basque, in dem Truman Capote das Material für seinen giftigen Klatschroman „Answered Prayers“ gesammelt hat, eröffnete kürzlich eine eigene Konditorei. Zu einer Vorausprobe seiner Köstlichkeiten lud er den Obergourmet der „New York Times“, Craig Claiborne, ein und präsentierte diesem nebst Erlesenem aus Frankreich einen Käsekuchen, von dem er schwor, es sei Lindys.

Nun hatte Claiborne schon vor zwanzig Jahren versucht, Leo Lindemann, dem Besitzer von Lindy's, das Rezept für die berühmte Käsetorte abzuschmecken. Der hatte daraufhin, so Claiborne, „nachsichtig gelächelt, als solle er den Kohinoor-Diamanten verschenken“.

Um so verwirrter war Craig Claiborne nun. Denn das Backwerk, das Pascal ihm vorlegte, schmeckte authen-

tisch, es roch authentisch, es glitt auch geschmeidig wie nur zu den Zeiten der Hochblüte von Lindys Konditorkunst den Claiborneschen Schlund hinunter.

Sollte Leo „Lindy“ Lindemann, patriotischer New Yorker im zweiten Glied, der sein Geheimnis, wie doch jedermann zu wissen glaubte, mit ins Grab genommen hatte, es ante mortem noch gelüftet haben?

Guy Pascal jedenfalls beruft sich darauf, daß sich bei ihm vor Jahren, als er Konditor in Las Vegas war, ein alter Mann beworben hatte. Als einzige Referenz gab er an, jahrelang bei Lindy's in New York die berühmte Käsetorte gebacken zu haben.



Bäcker Pascal (r.), Käsetorten: Geheimnis gelüftet?

Der gebürtige Franzose Pascal hatte damals keine Ahnung, wovon der Alte sprach, aber er stellte ihn ein — worauf Wundersames geschah.

Vor seiner kleinen Konditorei stellten sich fortan schon in der Frühe die Menschen zu einer Schlange auf, um eine der Käsetorten zu erstehen, die der Alte zusammengerrührt hatte.

Er ließ sich dabei nicht in die Schüsseln schauen, und so sehr Pascal auch bat und bettelte, er rückte das Rezept nicht heraus. Auch gegen Geld nicht.

„Schließlich blieb mir nichts anderes übrig“, bekannte Guy Pascal, „als das Rezept, wie soll ich sagen, zu borgen.“

Also zählte und wog er genauestens seine Bestände an Eiern, saurer Sahne, Butter, Zucker und dergleichen aus, be-

vor sich der Alte ans Backen machte, und rekonstruierte aus dem, was hinterher fehlte, das begehrte Rezept.

„Meines Wissens nach zum ersten Mal“, so schloß Claiborne seine Wiedergabe der verwickelten Saga in der „New York Times“, könne er nunmehr seinen Lesern das Rezept für Lindys berühmte Käsetorte präsentieren.

Am folgenden Wochenende stieg ungewöhnlich lieblicher Duft aus den Häuserschluchten Manhattans: Tout New York buk Lindys Käsetorte anhand des „New York Times“-Rezeptes.

Bei Zabars, dem berühmten Delikatessengeschäft am oberen Broadway, entstand ein Engpaß an saurer Sahne. Im „Greenhouse“, der biodynamisch orientierten Lebensmittel-Kooperative in der Amsterdam Avenue, gingen die ungespritzten Apfelsinen aus, nach deren geriebener Schale das Rezept verlangt hatte.

Doch am folgenden Mittwoch, dem Tag, an dem die „Modern Living“-Beilage der „New York Times“ erscheint, war in deren Spalten die Hölle los: Empörte Kenner klagten Pascal als Fälscher an, der Craig Claiborne hereingelegt habe.

Mehrere Leserbriefschreiber wiesen darauf hin, daß Lindys Torte einen Erdbeer- oder wahlweise einen Ananasüberzug gehabt habe. Und vor allem: Im Pascalschen Rezept fehle die knusprige Mürbeteigschale, an die sich mehrere Leser mit Sicherheit erinnerten.

Kurzum: Die „New York Times“ mußte revidieren. Sie veröffentlichte ein zweites, durch die Leserangaben korrigiertes Rezept.

Nichtsdestoweniger sammeln sich jetzt vor Guy Pascals neuer Konditorei an der Lexington Avenue schon wieder die Menschenschlangen zum Erwerb seiner Käsetorte, wie immer ihr wahrer Vater nun heißen mag. Lindy's cheese cake stirbt nicht.

Pascal, der wöchentlich 300 Stück zu Preisen von acht und zehn Dollar absetzt, gibt listig lächelnd zu, daß auch er der „New York Times“ natürlich nicht das Original-Rezept verraten habe.

Guy Pascal: „So etwas gibt man nicht heraus. Auch nicht an einen Craig Claiborne.“

Doch er schwor, daß er eines Tages damit noch an die Öffentlichkeit treten werde. Denn: „Das Thema von Lindys Käsetorte ist noch längst nicht abgeschlossen.“