

moderneREGIONAL



Mettigel (17/3)

Kann man hier essen?

moderneREGIONAL

In so mancher Küche mit Sitzecke vergeht einem der Appetit – zu steril, zu deutsch-gemütlich oder einfach zu farbstark. In der Architekturmoderne wurde der Ort des Zubereitens und Verzehrens zur stilistischen Spielwiese, aber in seltenen Glücksfällen auch zum Herz und Glanzpunkt eines Gebäudes. Ob Einbauküche, Kantine oder Eisdiele – in jedem Fall spiegeln diese Räume des Genießens unser sich wandelndes Bild von Arbeit und Freizeit, von Beziehung und Familie.

Karin Berkemann

- [3-10]** LEITARTIKEL: Brutalistisch kochen?
mit Jürgen Dollase
- [11-15]** Christos-N. Vittoratos
FACHBEITRAG: Kantine oder Küchentisch?
- [16-20]** Chris Gerbing
FACHBEITRAG: Hajeks Mensa in Saarbrücken
- [21-23]** Daniel Bartetzko
FACHBEITRAG: Brücken-Raststätte
„Dammer Berge“
- [24-28]** INTERVIEW:
Auf ein Milcheis mit Mark Escherich
- [29-32]** Stefan Timpe
PORTRÄT: Café Heimat
- [33-40]** Time-Life-Kochbücher
FOTOSTRECKE: Kochen wie einst im Osten

LEITARTIKEL: Brutalistisch kochen?

mit dem Gastrokritiker Jürgen Dollase



Toast Hawaii (Bild: Rainer Z..., GFDL oder CC BY SA 1.0-3.0)

moderneREGIONAL: *Der Schauspieler und Fernsehkoch Clemens Wilmenrod machte den Toast Hawaii zur Ikone der 1950er Jahre. Gibt es typische Gerichte für einzelne Jahrzehnte?*

Jürgen Dollase: Ja, immer wieder. Was uns kaum noch auffällt ist zum Beispiel, dass man in den 1950er bis 1970er Jahren gerne statt angerichteter Teller große, ausdekorierte Platten gemacht hat. Heute vergeht mir fast der Appetit, wenn ich solche überladenen Berge von Essen sehe – vielleicht auch noch mit Mayonnaise-Kringeln aus der Tube. Oder: In den 1960er und 1970er Jahren hat man eine Zeitlang alles in Blätterteig verpackt, vom Rehfilet bis zur Wurst. In den späten 1970er und 1980er Jahren dann gerne Suppen in zweierlei Farben. Auch wir machen heute wahrscheinlich Dinge, über die man später lachen wird.

mR: *Als die Fernsehköche in den 1970ern wieder populär wurden, haben Sie gerade als Musiker mit der Rockgruppe „Wallenstein“ Karriere gemacht. War Ihnen die Koch-Szene damals fremd? Empfinden Sie die Fernsehkocherei heute als inflationär?*

J. D.: Ich bin ja erst mit 35 Jahren vom Fastfood- und Schnitzel-Esser zur besseren Küche konvertiert. Was beim Essen passierte, hat

mich nicht interessiert, außer vielleicht das Aufkommen von Hamburger-Restaurants, die uns als Musikern die Möglichkeit boten, nach unseren Konzerten auch spät abends oder in der Nacht noch etwas zu essen zu bekommen. Was die Fernsehkocherei angeht: Da habe ich schwache Erinnerungen an Paul Bocuse und die Äußerungen meines Vaters. Der meinte immer: „Der wirft alles Mögliche in einen Topf und das ist es dann schon!“ (Es ging um seine klassische Pot-au-Feu-Technik, das kann tatsächlich so wirken, ist aber ausgewogen und kalkuliert.) Die meisten TV-Kochsendungen interessieren mich heute nicht, weil der kulinarische Anteil oft gering ist und meist durch und durch fehlerhaft oder stark kritisierbar. Und das auch dann, wenn „Sterneköche“ beteiligt sind. Man macht sich da wirklich nicht viel Mühe, etwas Sinnvolles und gleichzeitig Unterhaltsames hinzubekommen.

mR: Wo haben Sie zum ersten Mal richtig gut gegessen?

J. D.: Ich muss die Frage einengen, weil ich schon zu Beginn der 1970er Jahre in meiner Eigenschaft als Chef meiner Rockgruppe im Rahmen von Promotion-Veranstaltungen sicher gut gegessen habe, es aber nicht gut fand. Aber – mich haben auch damals schon die Umstände, die ganze Atmosphäre rund um die Gourmandise sehr interessiert. Etwa „La Coupole“ in Paris, wo ich nach einer Interview-Serie zum Essen war. Ich fand es phantastisch, wie belebt und wie sehr „Belle Epoque“ das noch war.

Oder: etwa Mitte der 1970er Jahre ein erstes echtes Spitzenrestaurant, das „Au Boeuf“ in Blaesheim in der Nähe von Straßburg. Im Restaurant hingen die Wände voller Urkunden und goldenen Pfannen und anderen Auszeichnungen. Zum Zerlegen des Fleisches rückten aus der Küche gleich mehrere ernst aussehende Köche mit riesig hohen Kochmützen an und zelebrierten das Menü wie ein Theaterstück. Da saßen wir dann, langhaarige Gestalten in hippie-ähnlicher Kleidung, von unserem französischen Konzertveranstalter eingeladen und waren einfach platt. Die Inszenierung war völlig anders, als das heute üblich ist. Heute will man dem Gast alles möglich machen und hat immer ein paar Vegetarier und Veganer im Haus. Damals hatte man das Gefühl, an dieser Inszenierung teilnehmen zu dürfen.



Der Burger und seine Bestandteile (Bild: Jürgen Dollase, Geschmacksschule, Tre Torri Verlag)

moderneREGIONAL

mR: Als gefragter Gastrokritiker essen Sie heute regelmäßig in den besten Restaurants. Aber geht gute Küche auch in der Mensa oder in der Kantine?

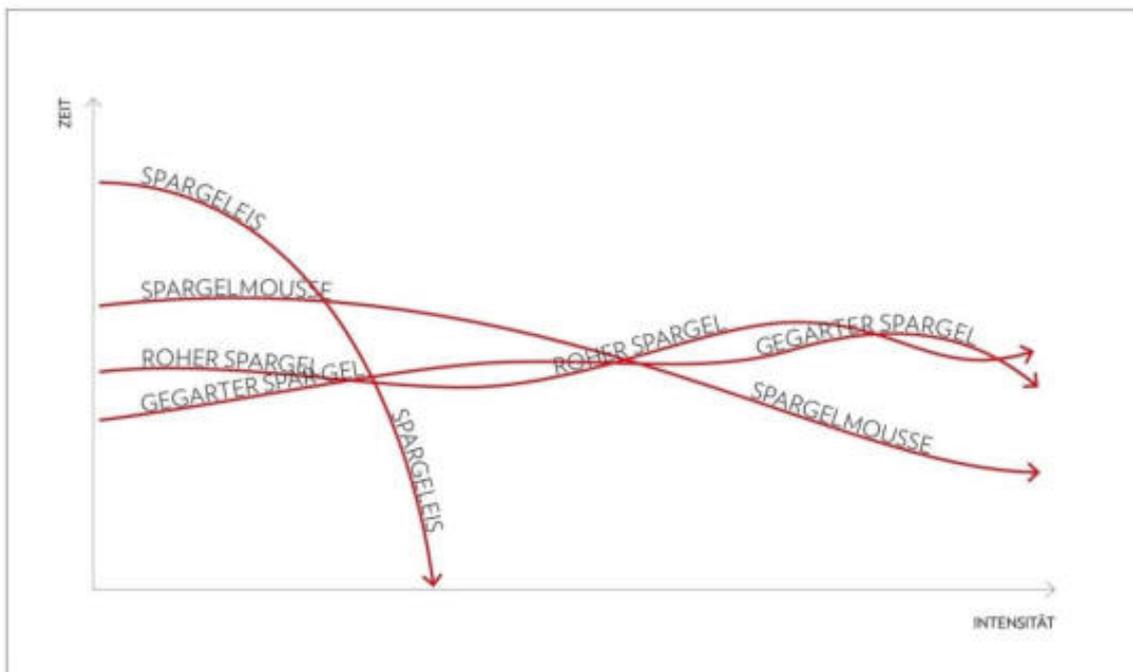
J. D.: Ja, das geht, und zwar auch dann schon, wenn man gar nicht so viel teurer wird als heute. Aber – die Erfahrung mit meiner FAZ-Video-Serie „Dollase vs. Mensa“ hat gezeigt, dass – um ein geflügeltes Apo-Wort aus dem akademischen Milieu zu benutzen – „unter den Kochschürzen oft der Muff von tausend Jahren“ steckt. Vom ganzen Konzept her ist man dort oft Jahrzehnte zurück, auch wenn man immer wieder versucht, einige für populär gehaltene Gerichte in das Programm einzufügen (z. B. irgendetwas mit Bulgur oder andere Weltküchen-Einsprengsel). Wenn die Esser mitziehen (wovon ich angesichts von viel Offenheit bei den Studenten überzeugt bin), kann man eine Menge machen, vor allem auch dann, wenn man die moderne Sensorik stärker einschaltet. Mit einer präzise durchdachten Struktur rund um das, was man wirklich wahrnimmt (also neben den Aromen auch z. B. Temperaturen und verschiedene Texturen, Kontraste und geschmackliche Räumlichkeiten) kommt man ganz schnell und ohne teure Produkte zu ganz anderen, guten Qualitäten.

mR: Wo haben Sie zum letzten Mal richtig schlecht gegessen?

J. D.: Da würde ich eher an eine recht hoch bewertete als an eine eher einfache Adresse denken. Viele der einfachen Adressen mit keinem besonderen Ambiente haben manchmal eine gewisse Authentizität, manchmal auch Charme, oft eine gute Normalität, bei der das Essen vielleicht nicht unbedingt glänzt, aber das Ganze eben entspannt und unproblematisch abläuft. Auf der anderen Seite denke ich an ein Restaurant, das einen Michelin-Stern hat, wo das Essen zweifellos besser war, sich aber partout in dem starren Rahmen von Service-Klischees und einer Innenausstattung-Ästhetik, um die ich normalerweise einen großen Bogen machen würde, keine angenehme Stimmung einstellen wollte. Und weil das Essen dann auch noch austauschbarer Mainstream war, den man so oder ähnlich landauf, landab bekommt, fand ich das Ganze einfach nicht gut.

mR: Und gibt es eine Umgebung, in der Sie keinen Bissen herunterbekommen?

J. D.: Nein, da bin ich absolut schmerzfrei. Als Kritiker muss ich im Zweifel auch belastbar sein, um alle Informationen mitzubekom-



„DEGUSTATIONSNOTIZ: Es ergibt sich ein sehr breites Spargelpanorama. Zu Beginn überdeckt die Kälte von Spargeleis und Spargelmousse alles (...). Danach entwickelt sich der Texturgegensatz vom rohen und gegarten Spargel“ (Jürgen Dollase, Geschmacksschule, Tre Torri Verlag)



Zum Weiterlesen: Jürgen Dollases „Beitrag zur kulinarischen Bildung“ aus dem Jahr 2006 wird gerade im Tre Torri Verlag im Rahmen der „Süddeutsche Zeitung Gourmet Edition“ 2017 neu aufgelegt: Damit stellt sich der Gastrokritiker dem aktuellen Diskurs um gesundes, nachhaltiges Essen. Ein verjüngtes Standardwerk, das auf den Merktzettel für die Weihnachtsgeschenke gehört.

moderneREGIONAL

men, die man in einem Restaurant mitbekommen kann. Wenn ich da frühzeitig „zu“ mache, weil mich irgendetwas zu sehr stört, ist das kontraproduktiv. Aber – ja, ich habe auch schon in Etablissements gegessen, wo auf der Treppe zur Toilette nicht nur die Schnecken aus ihrem Eimer krochen ...

mR: In Ihrem Konzept der „Geschmacksschule“ konstruieren Sie aus elementaren Zutaten und Aromen kleine kulinarische Kunstwerke – fast wie ein Architekt. Können Sie ein Gericht beschreiben, dass einem Betonbau entspricht? „Brutalistisches Kochen“ sozusagen?

J. D.: Das ist im kulinarischen Bereich etwas anders, wie ein wenig verdreht. Beim Essen sehen – erstens – oft sehr gut schmeckende Gerichte nicht besonders gut aus, während man – zweitens – unter „brut“ eher etwas sehr Natürliches versteht. Wenn man eine ganze Reihe von Produkten und Kombinationen wirklich nur auf den Geschmack hin zubereitet und auf dem Teller keinerlei Dekoration dazunimmt, kommt oft nichts Ästhetisches dabei heraus. Ein langsam in einem gußeisernen Bräter gesottenes Huhn, vielleicht mit Kräutern dicht gefüllt, bringt dem Huhn wahrscheinlich den besten Geschmack, den man erzeugen kann. Nur – es sieht danach aus wie eine Leiche ...

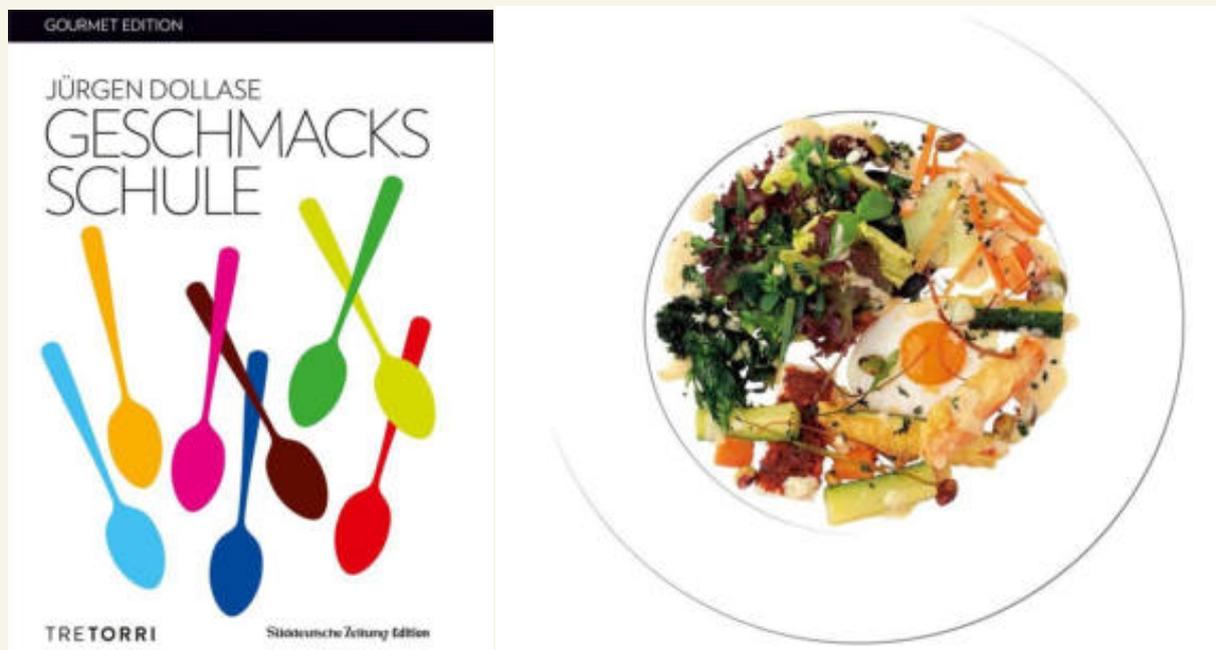
„Brut“ beim Kochen meint etwas Ähnliches wie in der Architektur, also das pure konstruktive Material ohne Dekoration und Überflüssiges (wobei ich mir in Sachen „überflüssig“ bei vielen Sichtbetonbauten nicht so ganz sicher bin). In der Nova Regio – Küche etwa, der von der skandinavischen Küche inspirierten Küche mit starker Betonung lokaler Produkte, gibt es Gerichte, bei denen man pure Realien mit bestenfalls minimalistischen „Manipulationen“ zusammenbringt. Das kann durchaus fein und abgestimmt schmecken. Oder: Man würde zum Beispiel bei einem über offenem Feuer gegarten Côte de Boeuf weder etwas abschneiden, noch Brandspuren beseitigen, noch den Knochen weglassen und das Ganze dann vielleicht mit eigenem Fett und rohen Kräutern und Pflanzensäften kombinieren.

mR: Architekten sind ja oft manische Köche. Alles wird abgewogen, gezirkelt und konstruiert.

J. D.: Nichts gegen Leute, die in der Küche wirklich präzise arbeiten (was man – siehe oben – am Bild des fertigen Gerichtes nicht unbedingt erkennen kann). Gut kochen ist und bleibt Präzision pur. Aber

– der Präzision muß man Sinn geben, muß die möglichen assoziativen Komponenten beim Gast hinzuziehen und vor allem natürlich dem Ganzen kulinarisch Zusammenhang geben – was nach neuesten Erkenntnissen nur durch eine ausgefeilte sensorische Struktur passieren kann. Die Architekten kennen das: Da steht man vor einem Haus und denkt sich: „Was für eine Materialbehandlung! Welche Präzision in der Ausführung! Welche Ausstrahlung auch noch im Detail! Und was für eine Gesamtgestalt!“

Gemischter Salat mit Texturen (mit erweiterten sensorischen Effekten) nach Jürgen Dollase



Dollase, Jürgen, Geschmacksschule, Tre Torri Verlag (Foto: Peter Schulte für Tre Torri Verlag)

ZUTATEN: Salatstückchen (einige Blättchen Eichblattsalat (rot und grün) oder anderer Salat, die Blätter nicht länger als etwa 6–7 cm), **Kräuter** (eine möglichst vielfältige Sammlung Käuter), **Toast mit Tomatencreme** (Toast, handelsübliche Creme aus getrockneten Tomaten (oder abgetropftes und leicht mit Salz und Pfeffer gewürztes Passato), **geröstete Pistazien** (handelsübliche, geröstete Pistazien oder oder ohne Fett in einer kleinen Teflon-Pfanne selbst geröstete Pistazien), **Wachtelspiegelei** (1 Wachtelei, Fleur de Sel), **rohes Gemüse** (Karotten und Gurken etc.), **warmes Gemüse** (Karotten (in großen Würfeln oder Kugeln), Zucchini (in Streifen), Zitronensaft,

moderneREGIONAL

Salz, Pfeffer, Butter), **frittierte Kräuter** (einige Kräuterspitzen (Basilikum, Rucola o. ä.), **kalte Joghurt-Vinaigrette** (Joghurt, Olivenöl (sehr frisch/säurebetont schmeckende Sorte), dunkler Balsamico (etwa 4-6 Jahre alt), **Gemüsetempura** (Bohnen, Karotten und Zucchini, Tempurateig (75 Gramm Mehl, 100 Milliliter Bier, 1 Gramm Salz, 1 Gramm Zucker, 1 Messerspitze Backpulver sorgfältig verrühren und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen).

ZUBEREITUNG: Salatstückchen (In klar erkennbaren Stücken, damit später im Zusammenhang jedes Kraut auch klar identifiziert werden kann.), **Kräuter** (Sehr fein gehackt. Pro Teller wird etwa 1 gehäufte Esslöffel gebraucht.), **Toast mit Tomatencreme** (Den Toast in längliche Stücke von etwa 5 x 1,5 cm schneiden. Im auf 90 Grad vorgewärmten Backofen ca. 15 Minuten trocknen. Etwas auskühlen lassen, dann dicht, aber nicht besonders dick mit der Tomatencreme bestreichen.), **geröstete Pistazien** (Bei der Zubereitung darauf achten, dass sie nicht zu stark geröstet werden. Sie werden sonst zu bitter.), **Wachtelspiegelei** (Ein Wachtelspiegelei schmeckt sehr gut, braucht aber etwas Übung beim Aufschlagen. Am besten schlägt man es leicht mit einem Messer an und durchtrennt vorsichtig auch die innere Eihaut. Danach lässt es sich wie ein normales Spiegelei aufbrechen. Das Spiegelei ist gar, wenn das Eiweiß vollständig gestockt ist, das Eigelb aber im Innern noch weich ist. Vor dem Servieren mit einigen Körnern Fleur de Sel würzen.), **rohes Gemüse** (In Würfel oder auch längliche Stücke schneiden.), **warmes Gemüse** (Die Gemüse in Form schneiden und mit minimal Wasser, etwas Zitrone, Salz, Pfeffer und einem guten Stich Butter bei geschlossenem Deckel garen.), **frittierte Kräuter** (In einer auf 170 Grad vorgeheizten Fritteuse frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.), **kalte Joghurt-Vinaigrette** (Joghurt mit Olivenöl und Balsamico (Öl/Essig: 3 Teile/1 Teil) so vermischen, dass das Aroma des Olivenöls knapp wahrnehmbar ist und der Balsamico für einen würzigen Hintergrund sorgt.), **Gemüsetempura** (Bohnen, Karotten und Zucchini in Streifen von etwa 7–8 cm und 5–7 mm Dicke schneiden. Sorgfältig in Tempurateig wenden und in einer auf 180 Grad vorgeheizten Fritteuse ausbacken. Die Formen können ruhig etwas ungleichmäßig ausfallen.), **Anrichten** (Den Salat und die Kräuter in etwa einem Drittel des Tellers anrichten. Alle anderen Elemente in gleichmäßigen Mengen auf dem Teller verteilen. Zum Schluss die Joghurt-Vinaigrette hinzufügen (sowohl neben als auch teilweise über die Elemente geben) und die fein gehackten Kräuter über alles streuen.).

FACHBEITRAG: Kantine oder Küchentisch?

von Christos-N. Vittoratos



Hamburg, Spiegel-Kantine (vor dem Umzug) (Bild: Gregor Julien Straube, CC BY SA 3.0)

Wer jeden Tag lange arbeitet und dafür einen langen Anfahrtsweg zurücklegt, der muss auch an seinem Arbeitsplatz essen. Mit der Industrialisierung, spätestens mit den Fabriken vor den Toren der Stadt, war der Gang nach Hause mittags weder möglich noch erwünscht. In den Betrieben entstanden daher bereits im Historismus häufig Speisesäle und Kantinen, in denen menschliche Bedürfnisse rein funktional bedient wurden. An Technik setzte man vor allem große Kochkessel mit bis zu 500 Litern Fassungsvermögen ein. Ab den 1930er Jahren kamen große Kippbratpfannen für eine Füllmenge von bis zu 200 Litern hinzu. In beiden Fällen wurden die Speisen in Serie abgefertigt: An langen Tischreihen, auf Stühlen oder Bänken, gab es für alle das gleiche Essen.

„Ohne Wasser und Fett“

Für solch einen größeren Kantinenbetrieb brauchte es einen leistungsfähigen Ofen. Dieser musste verschieden bestückte Bleche aufnehmen und das Essen bei Bedarf warm halten. An erster Stelle ist ein 1912 in Frankfurt gefertigter Ofen von Lampert zu nennen. Sein Name „Sanogres“ geht auf die Wendung „sans eau & gres“ (ohne Wasser und Fett) zurück. Als eine Art Heißluftofen, der mit Gas, Petroleum, Holzkohle oder Strom befeuert werden konnte, gleicht sein Prinzip dem eines Heißluftsterilisators. Es folgten die Heißluft- und Dampföfen der mittelhessischen Firma Burger. Um das Blech vom Ofen in die Speisenausgabe weiterreichen zu können, gab es ab 1965 in der Schweiz genormte Gastronomie-Behälter, die heute weltweit Standard sind. Wie in der Kantine sollten feste Lebensmittel-Verpackungsgrößen aus den Supermärkten und „praktische“ Plastikboxen aus den Küchenabteilungen der Möbelhäuser nun auch zu Hause vor allem Zeit sparen.

Als das Nachrichtenmagazin „Der Spiegel“ 2012 sein neues Haus bezog, wurde das bisherige Redaktionsgebäude aufgegeben: Dieses hatte rund 40 Jahre zuvor kein Geringerer als der Architekt und Designer Verner Panton ausgestattet. Vom einstigen Gesamtkunstwerk blieben nur Kantine und Bar übrig. Nicht nur in Hamburg hatte sich der funktionale Speisesaal zum Aufenthaltsraum mit Freizeitqualitäten gemausert. Anders als in Firmenfoyers scheint hier die Kontinuität wichtiger als die Mode. Mitunter reicht diese Identitätsstiftung tief, so heißt die Kantine bei Ferrari „Il Podio“ (Siegerpodest) und bei Adidas „Stripes“. Auch im Privaten steht die Einbauküche eher für Dauerhaftigkeit als für Neuerung – bis der Verschleiß ihr ein Ende setzt. Anders lässt sich kaum erklären, weshalb viele „Frankfurter Küchen“ trotz ihrer sparsamen Materialien zig Moden und technologische Entwicklungen überstanden und zum Ruhm dieser ersten aller Einbauküchen beigetragen haben.

Vom Holz zum Edelstahl

Küchenmöbel fertigte man einst aus Kiefer- und Fichtenholz, das billig und leicht zu verarbeiten ist. In der Moderne wurde es abgelöst durch noch kostengünstigere Materialien wie Spanplatten und MDF.



Frankfurter Küche, Rekonstruktion im MAK Wien (Bild: Christos Vittoratos, GFDL oder CC BY SA 3.0)

moderneREGIONAL

Dass diese wasser- und dampfempfindlich waren, minderte man durch aufgesetzte Fliesen und Bleche, später mit Laminierungen oder Melamindekor. Bei Arbeitsplatten findet sich selten auch Kupfer. Relativ früh setzte sich Metall bei Küchenwerkzeugen durch, mit der Industrialisierung folgten Behälter aus Aluminium und emailliertem Blech. Die Küchenfirma Haarer wählte Aluguss, Stahl- und Aluminiumbleche sowie verchromte Möbel-Scharniere. Krupp meldete 1912 zwei Patente für rostfreie Stähle an. Von der neuen Legierung erhoffte man – angesichts des sich abzeichnenden Weltkriegs, aber wohl auch als späteres Konsumprodukt – gute Geschäfte. Neben V2A und V4A wurden gefälligere Markennamen angedacht wie Edelstahl und Nirosta. Nicht zuletzt kriegsbedingt sollten dann doch über 10 Jahre vergehen, bis dieses Material in die Küche einzog.

Für die Frankfurter Küche musste man (bis auf eine kleine Versuchsserie) aus organisatorischen und finanziellen Gründen auf den neuen Werkstoff verzichten, sollten doch in der Fertigung vornehmlich Arbeitslose und keine qualifizierten Schlosser oder Blechner beschäftigt werden. Erst als die Abtropfablagen aus Eichenholz vergammelten, wurde sie 1927 (wie bereits die Spüle) durch nichtrostendes Metall ersetzt. Allerdings fiel die Wahl auf die weiche und leicht zu verarbeitende Legierung Nickelin, die eigentlich für elektrische Kontakte gedacht war. Da man weder über ausreichend große Bleche noch über eine geeignete Abkantbank verfügte, verlötete man kleine Stücke. Später musste der hölzerne Unterbau von den Nutzern rasch gegen Keramik ausgetauscht werden. Erst die Sellküche der Nachkriegszeit griff erneut zum Edelstahl und kombinierte ihn mit lackierten Stahlflächen, konnte sich damit jedoch nicht gegen die ungleich günstigeren Holzwerkstoffe durchsetzen. Über Jahrzehnte blieb Edelstahl daher auf Profiküchen beschränkt, wo er aus Kostengründen immer sparsamer eingesetzt wird. Denn er verschleißt Fertigungsmaschinen und Werkzeuge oder kann damit teils gar nicht verarbeitet werden.

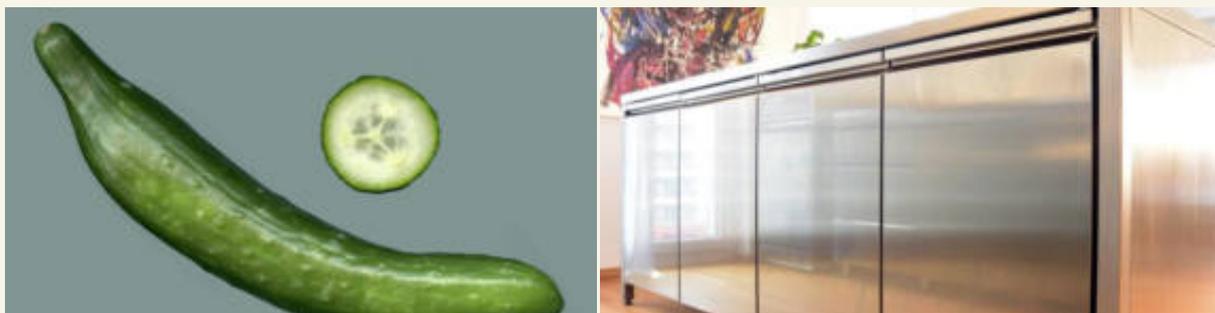
Der „neue Porsche“?

Die Funktionsorientierung der Küche machte sie auch zum Schauplatz der Technisierung. Eines der ersten AEG-Haushaltsgeräte war in den 1910er Jahren (also jene Zeit, in der Peter Behrens das Cor-

porate Design betreute) ein „Haushaltsmotor“. Dieses technisierte Produkt blieb in der damaligen Frauendomäne Küche ein Fremdkörper. Nach einigen erfolglosen Anläufen nahm AEG den „Haushaltsmotor“ daher in den 1950ern aus dem Sortiment und setzte wieder auf die konventionelle Palette von Küchenmaschinen, Mixern usw. Sie füllten puppenstubenartig die zahllosen Schränke der Einbauküchen und erleichterten dem Ehemann die Geschenkesuche. Auch das jüngere designorientierte Unternehmen Braun spielte mit gut gestalteten Produkten mit, statt dieses Muster ernsthaft zu hinterfragen. Der Markt war in den 1990er Jahren mit Joghurtmaschine und Getreidemühle gesättigt. Doch nun besann man sich nicht auf den Herd, das traditionelle Zentrum der Essenszubereitung, sondern auf den neueren Kühlschrank. Er geriet zum Ernährungstresor für fertig zubereitete Salate, Smoothies und Tiefkühlgerichte.

Rund 90 Jahre nach dem Wandel der Wohn- zur Einbauküche ändert sich mit den Rollenbildern auch das Küchendesign. Die „Küche als neuer Porsche“ blieb ein Traum der Hersteller. Wenn das Leben heute draußen stattfindet, wenn man mit Freunden im Restaurant sitzt, dann ist die Küche auch kein repräsentativer, kein modischer Ort mehr – sie ist und bleibt aber ein „Foyer des Geschmacks“, der Start- und Zielpunkt eines jeden Tages.

Darmstädter Gurkensalat nach Christos-N. Vittoratos



Salatgurke, Edelstahlküche von „8linden“ (Bilder: Rainer Zentz, GFDL oder CC BY SA 3.0, 8linden)

Zutaten: 4 Gurken, schälen und reiben. Das überflüssige Wasser abschöpfen, 400 Gramm Sahne, Pfeffer, Salz und Dillspitzen hinzugeben. Umrühren und den Saft abschöpfen. Nach 30 Minuten ziehen lassen, dann ist der Salat verzehrfertig. Wer es gurkiger/frischer mag kann noch eine weitere Gurke hinzugeben.

FACHBEITRAG: Hajeks Mensa in Saarbrücken

von Chris Gerbing



Saarbrücken, Mensa, 1965 (Bild: Thilo Mechau, Karlsruhe, SAAI des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT))

Die Mensa der „Universität des Saarlandes“ in Saarbrücken ist nicht denkbar ohne die Vorarbeiten Otto Herbert Hajeks im künstlerischen Kontext: Auf der documenta III in Kassel 1964 stellte Hajek mit dem „Frankfurter Frühling“ erstmals seine Idee der begehbaren Plastik vor, aus der seine dezidiert auf Kommunikation ausgelegten Platzraumgestaltungen – allen voran die Mensa in Saarbrücken – entstanden. Innen- und Außenraum, Umraum und aufgehende Plastik verklammerte er mit sog. „Farbwegen“: Farbstreifen, die über die Plastik hinwegliefen und ein artifizielles Bezugssystem über Plastik und Umraum legten. Die Plastik sollte zum „Wetzstein“ des eigenen Bewusstseins werden, der dialogauslösenden Charakter habe. Hajek ging es dabei um den Anspruch auf Teilhabe am öffentlichen Raum – ein zutiefst demokratischer Anspruch, den er noch vor der Idee einer „sozialen Plastik“, 1967 von Joseph Beuys formuliert, zur greifbaren Wirklichkeit werden ließ. Exemplarisch lässt sich an der Mensa der „Universität des Saarlandes“ der kommunikative Aspekt nachvollziehen. Die „Raumauslöser“ betitelten, hängenden Plastiken im Innenraum verweisen zusammen mit der Farbgestaltung auf diese Einladung zum Dialog.

„Kunst als Bau“

Der Bildhauer Otto Herbert Hajek, geboren 1927 im böhmischen Kaltenbach (Nové Hutě) und gestorben 2005 in Stuttgart, nimmt in der bundesdeutschen Nachkriegskunst eine Sonderstellung ein. Seine Kunstwerke im öffentlichen Raum sind mehr als Plastiken, nach denen seine Auftraggeber ursprünglich zumeist gefragt hatten. Sein Ansatz war vielmehr die künstlerische Durchstrukturierung des ihm vorgegebenen Raums (und gelegentlich auch mehr), um damit zum Dialog anzuregen.

Seine „Stadtikonographien“ verbinden abstrakte, zumeist farbig gefasste, gern auf einen Blick erfassbare, dreidimensionale Formen mit den sie umgebenden Plätzen und Gebäuden. Dafür arbeitete Hajek oft bereits in der Planungsphase mit den jeweiligen Architekten zusammen. Sein Werk als „Kunst am Bau“ zu bezeichnen, würde daher wesentlich zu kurz greifen. Vielmehr ist es, um ein Wort Hajeks zu verwenden, „Kunst als Bau“ – so auch der Saarbrücker Mensa-Bau, den Hajek 1965 gemeinsam mit dem Architekten Walter Schrempf und auf Einladung von J. A. Schmoll (genannt Eisenwerth) vollendete.

Die Mensa als „Fragehaus“

Das von innen nach außen durchgestaltete, künstlerisch verklammerte Raumgefüge der Mensa wurde von Hajek mit „Farbwegen“, mit konstruktiv-geometrischen Formen, mit den für ihn typischen Lokalfarben Rot, Gelb und Blau durchmodelliert: „Mit Kunst leben, heißt dem Leben täglich begegnen, bedeutet, die Umgebung des Menschen schauen, die Umgebung des Menschen fühlen, in die Umgebung denken, die Sinne benützen, sie schärfen, damit wir ein Teil der Umgebung werden.“ An anderer Stelle äußerte Hajek: „In unserer Umgebung ist der Raum. Wir befinden uns in ihm, er wird durch bildnerisches Arbeiten erlebbar gemacht, als endlicher Raum, der den Menschen umgibt, greifbar für die Begegnung. [...] Die Sinne müssen geschärft werden für die Wahrnehmung in allen Bereichen. Begreifen im wirklichen Sinne des Wortes als Denkraum und als Aufenthaltsraum.“

Was könnte sich dafür besser eignen als eine Mensa wie eben jene in Saarbrücken. Wo sonst würden dem Denken ergebene, gemeinsam pausierende Menschen so gezielt zusammengeführt, wie im Speisesaal einer Universität. Dies schien auch die Baukommission so empfunden zu haben, denn im Memorandum des Universitäts-Neubaureferats hieß es: „Der Bauausschuss [...] hat der künstlerischen Gestaltung [durch Otto Herbert Hajek] nach reiflicher Prüfung zugestimmt, weil [...] der Ausschuss die bildende Kunst als Faktor zum geistigen Ausgleich des angestregten und rationalbetonten Studiums erkennt.“ Der kommunikative Charakter wurde erneut betont, als man die Mensa 1969 mit dem „BDA-Preis Saarland“ auszeichnete. Rückblickend führte Hajek 1972 aus: „Das Studentenhaus sollte ein Fragehaus werden [...] Fragen nach dem Sinn des Aufenthaltes in der Universität, ausgedrückt durch Formen, durch Farbe, durch den Raum.“

Neue Bewegungsmuster

Hajek gab sich nicht mit dem Vorgefundenen zufrieden, sondern unterbreitete den Verantwortlichen zumeist Vorschläge für eine künstlerische Überformung. Auch für die Mensa der „Universität des Saarlandes“ entstand „in intensiver gemeinsamer erneuter Entwurfstätigkeit“ ein Modell des künftigen Baus. Der architektonische und der plastisch-farbige Raum sollten sich hier auf völlig neue Art und Weise durchdringen. Nach dieser ursprünglichen Planung hätten sich die „Farbwege“ von der Mensa aus in den bewaldeten hügeligen Umraum erstreckt. Außerdem war eine Farbfassung der Fassade vorgesehen. Beides konnte aufgrund der Kostendeckelung nicht umgesetzt werden. Dem waren Entscheidungen geschuldet, die für das Aussehen der Mensa charakteristisch werden sollten: Das tragende Gerüst des Innenraums wurde sichtbar gemacht und anschließend künstlerisch überformt.

Mit dieser „Verbindung von Kunst im Raum der Architektur im Innen- und Außenraum“ entstand in Saarbrücken eine besondere Raum-Abfolge: „Kunstgärten“, durchmodellierte Wand- und Deckenflächen und die Funktion als Speisesaal bzw. Studentenhaus ließ Hajek gleichberechtigt nebeneinander gelten. Insbesondere die „Kunstgärten“ greifen mit ihren farbigen, gestaffelten, eng gestell-

ten Betonpfeilern deutlich in mögliche Bewegungsmuster ein. Sie stellen sich in den Weg, werden zu „Stolpersteinen“ und fordern zum Richtungswechsel heraus. Zugleich wirkt die Mensa mit den großen farbigen Betonelementen und den farblich akzentuierten Wänden, mit den durchbrochenen herabhängenden und den sie verbindenden reliefartigen Gebilden wie ein dauerhaft festlich geschmückter Saal. Die an Fahnen erinnernden Betonkonstruktionen beziehen sich durch wechselnde Aus- und Durchblicke auf den Außenraum. So greifen sie beispielsweise Formen auf, die Hajek an der Fassade mit Rolladenkästen vorformulierte und über die Attikazone in den Dachbereich hineinzog. Dieser besondere Dachabschluss leitet über zum „Rosengarten“, einem Kunstgarten aus unterschiedlich hohen Betonpfeilern auf einer farblich gefassten Fläche.

Der „dritte Weg“

In Zusammenarbeit mit Walter Schrempf erstellte Hajek in Saarbrücken 1965 erstmals eine in den architektonischen Kontext eingebundene „begehbare Plastik“. Sie war damit dem schützenden Galerie- bzw. Museumsraum entwachsen. Architekt und Bildhauer beschränkten gemeinsam einen „dritten Weg“ zwischen einer Skelett- bzw. Rasterbauweise in Bauhaustradition und einer räumlichen Durchmodellierung in Le-Corbusier-Nachfolge. Doch obwohl die Mensa seit 1997 unter Denkmalschutz steht, ist sie heute nicht mehr in vollem Ausmaß zu besichtigen. Im Mai 1998 wurden das von Walter Schrempf entworfene Cafeteria-Inventar beseitigt und die Betonfassade durch einen grauen Anstrich verändert. Dennoch kommt dem Mensa-Bau ein besonderer Stellenwert in Hajeks künstlerischem Werk zu. Steht sie doch am Anfang seiner „Stadtikonographien“, mit denen er Passanten in einer vom Automobil geprägten Urbanität ein kommunikatives Angebot machte.

Literatur: O. H. Hajek. 1952 – 1974. Skulpturen – Farbwege – Entwürfe – Farbe – Architektur – Raum, Katalog, Lübeck 1974, hg. vom Senat der Hansestadt Lübeck, Amt für Kultur, Stuttgart 1974; O. H. Hajek. Die Durchdringung des Lebens mit Kunst, Katalog, Nürnberg 1987, hg. vom Archiv für Bildende Kunst im Germanischen Nationalmuseum Nürnberg, Stuttgart/Zürich 1987; Gomringer, Eugen (Hg.), Kunst stiftet Gemeinschaft. O. H. Hajek – Das Werk und seine Wirkung, Stuttgart 1993; Enzweiler, Jo (Hg.): Interview 6. Institut für aktuelle Kunst im Saarland, Saarbrücken 1998; Gerbing, Chris, Chancen, Möglichkeiten und Grenzen von Kunst im Unternehmen. Eine interdisziplinäre Studie am Beispiel der „Kunstumzingelung“ von Otto Herbert Hajek an der Sparda-Bank in Stuttgart, Tübingen 2010 (zugl. Diss., Berlin, 2008); Otto Herbert Hajek. Zeichen am Wege, Stuttgart o. J., o. S.



*Saarbrücken, Rosengarten mit „Universitätszeichen, 1965
(Bild: Thilo Mechau, Karlsruhe, SAAI des Karlsruher Instituts
für Technologie (KIT))*

Dibbelabbes als nachhaltig sättigendes Studentenfutter



Dibbelabbes (Bild: Frank C. Müller, CC BY SA 3.0)

Zutaten: 1,5 Kilo geriebene rohe Kartoffeln, 150 Gramm gewürfeltes Dörrfleisch, 2 gewürfelte Zwiebeln, 1 Bund Petersilie (hacken), 2 Eier, Salz, Pfeffer, Öl. Alles vermengen, würzen und wie Rösti in Pfanne braten (wenden!) oder traditionell im gusseisernen Bräter zubereiten.

FACHBEITRAG: Brücken-Raststätte „Dammer Berge“

von Daniel Bartetzko



Brücken-Raststätte „Dammer Berge“ (Bild: Tank & Rast Gruppe)

Autofahrer sollen hier verwirrt nach ihrem Wagen suchen. Auf der falschen Seite der Autobahn. Skandinavische Fernfahrer sollen hier mit ihren Kollegen den LKW und die Richtung tauschen. Für alle anderen Verkehrsteilnehmer bedeutet die Brücken-Raststätte zwischen Oldenburg und Bremen eher eine futuristische Wegmarke oder eine Erinnerung an die Zeiten, als eine Autofahrt noch an ein Abenteuer zu grenzen schien. Die Elektronik-Pioniere „Kraftwerk“ lieferten mit dem Song „Autobahn“ wenig später den passenden Soundtrack. Und für Moderne-Fetischisten ist das nach wie vor unübersehbare Rasthaus „Dammer Berge“ in jedem Fall einen Zwischenstopp wert.

104 x 38 Meter

Wir sind an der A 1, an der sog. Hansalinie zwischen Köln, Bremen und Hamburg. Hier sollte eine Idee verwirklicht werden, die zwei Jahre zuvor schon mit der Raststätte Frankenwald erprobt worden war: eine „Restau rantbrücke“ über die Autobahn, auf der die Fahrgäste die Seiten wechseln können. Für das Projekt „Dammer Berge“ zeichnete die niedersächsische Bauverwaltung verantwortlich. Von

1967 bis 1969 spannten die Architekten Paul Wolters und Manfred Bock eine Stahlbetonkonstruktion über die A 1, setzten darauf eine – bei viel gutem Willen blitzförmig zu nennende – Aluminium-Glasfassade. Die 104 Meter lange Brücke wurde zwischen zwei 38 Meter hochaufragenden roten Pylonen eingehängt. Die Konstruktion umfasste ein Restaurant mit 320 Sitzplätzen, in dem die Gäste teils vom Personal bedient wurden, teils selbst zur Ausgabe gehen mussten. Daneben gab es einen Clubraum mit 60 Plätzen für kleinere Veranstaltungen. Nicht zu vergessen ein Motel sowie die Pächter- und Personalwohnung. 1970 wurde auf dem Gelände der Raststätte noch eine ökumenische Autobahnkapelle ergänzt.

Tanken, Rasten, Selbstbedienen

Die zweite blieb zugleich die letzte bundesdeutsche Brückenraststätte: Zwar hatte der Bau "Dammer Berge" wegen seiner außergewöhnlichen Form in der Öffentlichkeit für Aufsehen gesorgt. Doch für das zuständige Ministerium galt die Idee bereits 1970 als gescheitert. Mit den Jahren wurde die Raststätte „Dammer Berge“ ganz auf Selbstbedienung umgestellt. Seit 1998 ist sie in privater Hand und wird von der Gruppe „Tank und Rast“ gemeinsam mit zahlreichen anderen Raststätten betrieben. Von der einstige Euphorie war man zwischenzeitlich weit entfernt. Eine Aufnahme der Brückenraststätte schaffte es 2001 gar in ein Sammelbändchen unter dem nicht sehr schmeichelhaften, wenn auch sicher nicht unironisch gemeinten Titel „Langweilige Postkarten“.

Und unten rauscht das Meer

Doch mit aller Hartnäckigkeit hat sich das markante Bauwerk ins kulturelle Gedächtnis der Autofahrer hochgearbeitet. Inzwischen gilt es vielen Eltern schon als nostalgischer Zwischenstopp für die mitreisenden Kinder – und als praktische Quengelbremse. Denn der unfallsichere Blick auf den nicht abreißen wollenden Autoverkehr bei einer Cola-Pommes ist eine sichere Bank gegen Reisefrust bei den Jüngsten. Und für die Älteren bleibt der alte Trick: Bekanntlich lässt sich ja das Motorrauschen mit etwas gutem Willen zur Meeresbrandung umdeuten. Damit wäre schon unterwegs eine Stunde Urlaub gewonnen.



„Dammer Berge“ (Bild: Postkarte, wohl 1970er Jahre)

Hackepeterbrötchen nach Johann Lafer



2011 zelebrierte „Lanz kocht“ noch einmal den TV-Koch-Klassiker, wie Johann Lafer 1995 kunstvoll die Fernfahrerleibspeise „Hackepeterbrötchen“ zubereitet (Bild: Youtube-Still)

Zutaten: 1 halbiertes Brötchen, 1 Handvoll Hack, gehackte Zwiebeln, Paprika, Pfeffer, Salz (das Zusammenbauen bekommen Sie sicher alleine hin).

INTERVIEW: Auf ein Milcheis mit Mark Escherich



Mark Escherich vor dem Erfurter Rundbau (Bild: K. Berkemann)

„Damit konnten die Erfurter etwas anfangen.“ Noch fünf Jahre später strahlt Mark Escherich, wenn er im egapark vor dem Pavillon steht. Mit viel Engagement wurde damals der markante Rundbau aus dem Jahr 1974 gerettet. Erst protestierten nur Denkmalschützer und eingefleischte Ostmodernisten gegen den drohenden Abriss.

„Mit seiner bildhaften Architektur steht der Pavillon in der Tradition der ikonischen Solitärbauten der späten 1960er Jahre“, unterstreicht Escherich den künstlerischen Wert. Immer mehr Bürger ließen sich für die Erhaltung des Rundbaus begeistern. Es war hilfreich, so Escherich, dass viele Erfurter mit dem Bau positive Erinnerungen verbinden. „Und als der Oberbürgermeister öffentlich erzählte, wie gerne er hier als Kind ein Eis gegessen hat, da hatten wir es geschafft.“

„In der Mokka-Milch-Eisbar“

Mitte der 1970er Jahre beherbergte der Rundbau im Untergeschoss ein Kindertheater, im Obergeschoss eine Milcheisbar. Eine was? Mark Escherich kontert musikalisch: „In der Mokka-Milch-Eisbar“, damit hätten doch die Ost-Beatniks „Thomas Natschinski und Gruppe“ schon 1970 diese besondere Form von Treffpunkt besungen. Natschinski meinte streng genommen das 1963 eingeweihte legen-

dären Kino International. Gut zehn Jahre später bildete die Milch-eisbar in Erfurt den Mittelpunkt einer umfassenden Spiel- und Freizeitfläche. Selbst eine Rollschubahn fehlte nicht. Die gibt es heute auch noch, nur steht darauf inzwischen ein Wasserbassin für den Nachwuchs. Escherich sieht es positiv: „Da freut sich doch der Denkmalschützer. Es ist alles noch da, das Becken ist nur draufgesetzt.“

Ein Bild von einem Pavillon

Das Kindertheater zog bald aus, das Café blieb im Rundbau. Bis 2009, als man hier den gastronomische Betrieb einstellte. „Um zu beweisen, wie baufällig der Pavillon sei, hatte man sogar Teile der Deckenverkleidungen abgenommen.“ Als man sich dann doch für eine Sanierung (Architekturbüro Spangenberg + Braun) entschied, musste viel rekonstruiert werden: Das Untergeschoss und das stählerne Tragwerk sind noch original. Ersetzt wurden (größtenteils in der alten Farbigkeit) die Fensterwände, die Dachkonstruktion und der Innenausbau. Manches konnte aber auch verbessert werden – zumindest im Sinn des Entwurfsverfassers, meint Escherich: „In seinem ersten Modell hatte der Architekt Klaus Thiele in den frühen 1970er Jahren einen rundum gläsernen Zylinder geplant.“ 1974 kamen dann doch Einbauten und schwere Vorhänge hinzu. Bei der Sanierung wurde das Cafégeschoss freigeräumt, zugunsten eines Raumeindrucks in der ursprünglichen Planungsabsicht.

Was die Erinnerung prägt

Ja, Escherich weiß noch, dass er als Kind im Erfurter Park war. Da gab es diese neuartigen Klettergerüste mit Seilverspannungen. Aber der Pavillon sei ihm damals nicht hängengeblieben. Seine Wochenenden gehörten in jenen Jahren noch dem Sport: Als Stabhochspringer saß er – sobald der mitzubringende Stab durch das Bahnfenster ins Abteil eingefädelt war – einige Male auch im Zug in die Bezirksstadt Erfurt. Kulinarisch war man damals pragmatisch: „ein Plastebeutel mit Knackwurst, Brötchen und einem Apfel“. Doch als Denkmalschützer weiß er heute, wie sich die Erinnerung ans Essen



Erfurt, iga-Gelände, Rundbau vor der Sanierung (Bild: Archiv der Erfurter Garten- und Ausstellungen gemeinnützige GmbH (ega))

Café in der Berliner Karl-Marx-Allee, gleich neben dem nicht minder mit der Erinnerung an besondere Orte verbinden kann. Am Nordende des Parkgeländes z. B. stand bis in die frühen 1990er Jahre die „Zentralgaststätte“ mit der „Rendezvous-Brücke“, einer Art Freiterrasse. Pünktlich zur Bundesgartenschau 2021 soll hier wieder eine große Halle entstehen, dieses Mal mit einer Wüsten- und Dschungellandschaft – und einer neuen Rendezvous-Brücke. Manche Erinnerungen halten sich eben hartnäckig.

Ein Park entdeckt seine Vergangenheit

Heute werben die Betreiber des ega-Geländes, das 1992 als Gartenbaudenkmal ausgezeichnet wurde, auch mit der Vergangenheit. Schon 1950 hatte man hier, in der Nähe der ehemaligen Cyriaksburg, eine Gartenschau präsentiert. Bis 1961 wurde das Areal (Reinhold Lingner) für die Internationale Gartenbauausstellung hergerichtet, auf der die Sozialistischen Länder regelmäßig ihre Leistungen vorzeigten. 1974, als der Rundbau eröffnet wurde, fanden auf dem Gelände zudem die 15. Arbeiterfestspiele statt. Nach der Wiedervereinigung landete der Park schließlich im Besitz der Stadtwerke, einer hundertprozentigen Tochter der Kommune. In den letzten Jahren wurde der Festplatz rekonstruiert, das Logo der 1960er Jahre wieder auf die Wegweiser gesetzt – und 2021, 60 Jahre nach der Eröffnung, wird die Bundesgartenschau in Erfurt zu Gast sein. Escherich nutzt seine Jahreskarte schon jetzt mit Begeisterung: „Mein vierjähriger Sohn liebt hier besonders die Wasserspiele und den Kinderbauernhof. Und zwischendurch gibt es ein Eis im Rundbau.“ Mit kulinarisch gestützter Denkmalpädagogik kann man gar nicht früh genug anfangen.

Das Gespräch führte Karin Berkemann.

*Dr. Ing. Mark Escherich,
Tischlerlehre, Studium des Bauingenieurwesens und der Architektur, zuletzt an der Bauhaus-Universität Weimar, Mitarbeiter der Denkmalschutzbehörde der Landeshauptstadt Erfurt sowie wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Professur Denkmalpflege und Baugeschichte der Bauhaus-Universität Weimar, Konzeption/Organisation der Weimarer Tagungen „Denkmal Ost-Moderne“ 2011/14.*

moderneREGIONAL



Erfurt, ega-Gelände, Rundbau nach der Sanierung (Bild: Spangenberg + Braun)

Milcheis Marke Eigenbau



Lifhack: Milcheis ohne Eismaschine (Bild: Youtube-Still, karstenslife)

Zutaten: 1 Tasse Milch, 1 Esslöffel Kaba und 1 Esslöffel Zucker mischen, in kleinem Ziploc-Beutel verschließen. 6 Esslöffel Salz und Eiswürfel in größeren Ziploc-Beutel geben, darin hinein Beutel mit Eismasse geben, größeren Beutel verschließen. 6 Minuten schütteln. Eis entnehmen.

PORTRÄT: Café „Heimat“

von Stefan Timpe



Frankfurt am Main, Café „Heimat“ nach der Sanierung (Bild: Christian Schmidt, Offenbach am Main)

Er passt so gar nicht ins kalte Hochhausimage der Mainmetropole, der nierentischförmige Kiosk in einer Biegung der Berliner Straße. Zwischen Goethehaus und Paulskirche, inmitten mehrgeschossiger Bürohausriegel, wirkt die Kleinarchitektur mit dem geschwungenen Flugdach fast ein wenig verloren. Doch vor zehn Jahren wurde dem Kiosk nach einer wechselvollen Nutzungsgeschichte wieder neues, nicht nur kulinarisches Leben eingehaucht.

Von der Eisdiele zur Jazzkneipe

Der ursprünglich als Café mit Kiosk angelegte Pavillon wurde 1956 nach einem Entwurf von Edgar Schäfer unmittelbar gegenüber dem Bundesrechnungshof errichtet. Einige Zeit diente der Bau auf ovalem Grundriss als Eisdiele. In den 1960er und 1970er Jahren machte er dann Furore als Jazzkneipe. Hier traten Musikgrößen auf, wie Nana Mouskouri oder Caterina Valente. Es folgten wechselnde Nutzungen, wie Imbiss oder Kneipe.

moderneREGIONAL



Frankfurt am Main, Café „Heimat“ vor der Sanierung (Bild: Christian Schmidt, Offenbach am Main)



Frankfurt am Main, Café „Heimat“ nach der Sanierung (Bild: Christian Schmidt, Offenbach am Main)

Das äußere Erscheinungsbild entwickelte sich in dieser Zeit nicht gerade zum Vorteil: Der Kiosk war in den 1980er Jahren durch eine eingreifende Fassaden-Umgestaltung vollends in die Banalität gerutscht. Man tauschte die großzügig verglasten bauzeitlichen Stahlfenster gegen kleinteilig gegliederte Holzsprossenfenster mit klobigen Profilen aus. Spätestens mit der – dem damaligen Zeitgeschmack entsprechenden – plakativen Farbgebung war die ursprüngliche Qualität des Gebäudes kaum noch zu erahnen.

Mit alten Plänen zu neuem Leben

Vor diesem Hintergrund mag die Unterschutzstellung im Jahr 1999 als ein seltenes Zeugnis von denkmalpflegerischem Optimismus gewertet werden. Niemand mochte damals erahnen, dass jemand das bauzeitliche Erscheinungsbild wiederherstellen könnte. Nach jahrelangem Leerstand wurde 2007 durch einen Besitzerwechsel aus der denkmalpflegerischen Vision Realität.

Die neuen Nutzer planten in den begrenzten Räumlichkeiten eine gastronomische Nutzung. Darüber hinaus sollten auch die Sprossenfenster gegen ungeteilte Fensterscheiben ausgetauscht werden. Gestützt auf die Entwurfszeichnungen von 1956, konnte der Offenbacher Architekt Christian Schmidt – in enger Abstimmung mit der Denkmalpflege – 2007 die fast vollständig verglaste Fassade inklusive Eingangstür und Farbgebung im ursprünglichen Sinne wiederherstellen. Die hochstehenden Kacheln im Sockelbereich wurden von jüngeren Farbschichten freigelegt und gereinigt. Die Überreste der einstigen Kioskfenster und der Mosaikverkleidung aus den 1950er Jahren blieben erhalten. Sie wurden jedoch aufgrund der nutzungsbedingt veränderten Innenraum-Gliederung durch Paneele geschützt und den Blicken (zumindest vorläufig) entzogen.

Kleine Küche, großer Anspruch

Der behutsam sanierte Pavillon beherbergt heute ein beliebtes Szene-Restaurant, das sich – in Entsprechung zur kleinen Küche – für eine überschaubare, aber erlesene Wein- und Speisekarte mit regionalem Anstrich entschieden hat. In der wärmeren Jahreszeit kann

moderneREGIONAL

der Innenraum durch die Terrassen-Außenflächen um fast das Doppelte erweitert werden. Bereits kurz nach Abschluss der Baumaßnahme feierte die Presse das Ergebnis als „Inbegriff der Wiederaufbaumoderne“ (Frankfurter Allgemeine Zeitung vom 28. Dezember 2007). Für Frankfurts Architekturliebhaber hat sich der Pavillon in den letzten zehn Jahren zu einem der Schlüsselbauten für die Wiederentdeckung der Architekturmoderne gemauert. Dass man hier zudem gutes Bauen bei gutem Essen genießen kann, soll noch der Vollständigkeit halber erwähnt werden.

Frankfurter Kranz nach Regine Hildebrandt



Regine Hildebrandt und Alfred Biolek backen 1996 in der TV-Sendung „Alfredissimo“ (Bild: Youtube-Still, dort ganzer Film)

Zutaten: Für die Crème: 2-3 Päckchen Vanillesoße, Zucker nach Augenmaß, 1 Prise Salz, 1/2 Liter Milch, 250 Gramm Margarine zur „Buttercrème“ verarbeiten. Für den Kuchenteig: 250 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 4 Eier, 250 Gramm Kartoffelstärke, 1/2 Päckchen Backpulver, ein bisschen Wasser zum Biskuitteig verarbeiten und backen. Biskuit in mehrfach horizontal teilen, in den Schichten und rundum mit der „Buttercrème“ bestreichen. Für den Belag: Margarine, grobe Haferflocken, Zucker in der Pfanne (statt Mandeln) rösten und auf Kuchen verteilen. Und: 1 Flasche Kochwein für den Koch.

FOTOSTRECKE: Kochen wie einst im Osten

mit Aufnahmen und Rezepten aus den Time-Life-Kochbüchern



Die russische Seele beim Essen (Bild: Time Life)

Vergessen Sie mal kurz Kalorientabellen, Political Correctness, Low-Carb-Tage, Genderdebatten und Veganismus. Es sind nur Fotos. Folgen Sie uns auf eine kulinarische Reise durch den Osten – so, wie er von der legendären Time-Life-Kochbuchreihe Ende der 1960er Jahre illustriert wurde. Gelegentliche Flecken auf den Bildern/Rezepten sind keine, es sind Genuss Spuren vom Nachkochen. Das empfehlen wir Ihnen auch. Guten Appetit!

Russische Pastete

Tschechoslowakischer Slivovice

Wiener Brathendl

Ungarische Palatschinken

Und etwas Obst aus Jugoslawien



Kulebjaka – eine mürbe Teigpastete mit einer Füllung aus Lachs oder aus Kohl – wird gewöhnlich mit saurer Sahne serviert.

Kulebjaka

LACHS- ODER KOHLPASTETE

TEIG: In eine große gekühlte Schüssel Mehl, Butter, Pflanzenmargarine und Salz geben. Mit den Fingerspitzen Mehl und Fett schnell verreiben, bis man eine streuselartige Konsistenz erzielt. 10 EL Eiswasser auf einmal darübergießen.

Alles leicht vermengen und zu einer Kugel formen. Ist der Teig krümelig, tropfenweise bis zu 2 EL Eiswasser dazugeben. Den Teig halbieren, jede Hälfte mit Mehl bestäuben und getrennt in Alufolie wickeln. Mindestens 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank legen.

LACHSFÜLLUNG: In eine 4 bis 6 l fassende Kasserolle aus Emaille oder rostfreiem Stahl 3 l Wasser, Wein, grobgehackte Zwiebeln, Sellerie, Möhrüben, Pfefferkörner und 3 TL Salz geben. Bei großer Hitze zum Kochen bringen, dann den Lachs hineinlegen und auf niedrige Temperatur herunterschalten.

8 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis der Fisch sich fest anfühlt. Den Fisch in eine große Schüssel heben und in kleine Stücke zerpfücken; dabei eventuell vorhandene Haut und Gräten entfernen.

30 g Butter in einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser über großer Hitze zerlassen. Die Champignons hincintun, auf Mittelhitze schalten und 3 bis 5 Minuten lang gelegentlich rühren, bis die Pilze weich geworden sind. Anschließend die Champignons mit einem Schaumlöffel in eine kleine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, ½ TL Salz und einigen Prisen Pfeffer vermischen.

Für 8 bis 10 Personen

TEIG

600 g Mehl

250 g gekühlte Butter, in kleine Stücke geschnitten

100 g gekühlte Pflanzenmargarine

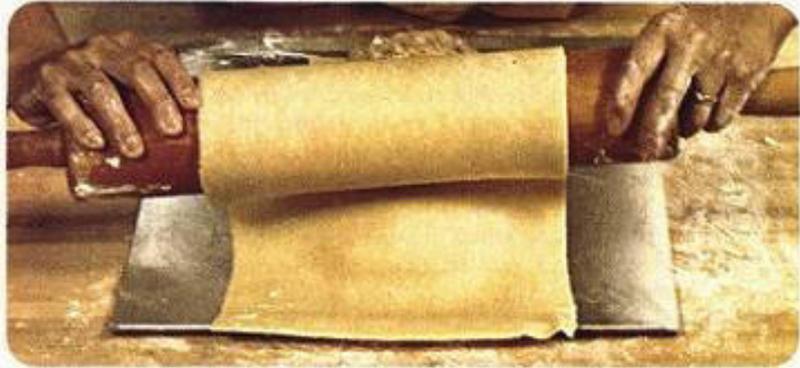
1 TL Salz

10 bis 12 EL Eiswasser

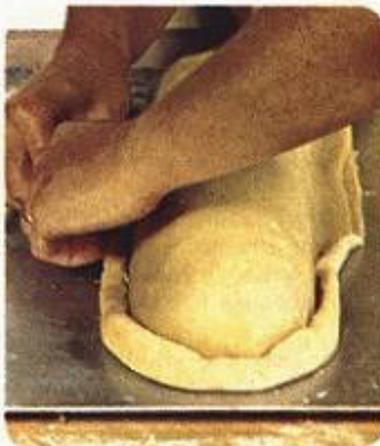


Die Zubereitung der klassischen „Kulebjaka“

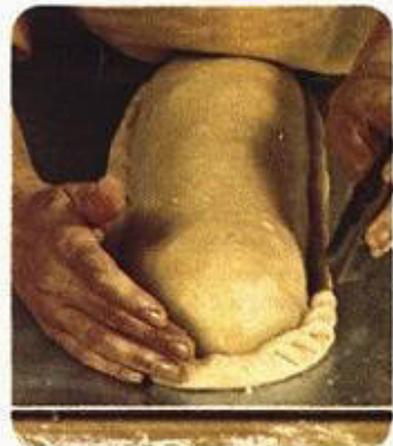
Die delikate Füllung aus Lachs, Champignons, Zwiebeln, Reis, Eiern und Kräutern wird auf dem 18 mal 40 cm großen Teigstück bergförmig verteilt (*links*); der Teig liegt auf einem gebutterten Backblech. Den Teigrand mit einer Mischung aus Eigelb und Sahne bestreichen, dann ein 22 mal 45 cm großes Teigstück mit dem Nudelholz über die Füllung legen (*unten*)



Die Teigländer werden wiederum vorsichtig mit der Mischung aus Eigelb und Sahne bestreichen.



Dann wird der Teig rundherum zu einer Rolle geformt. Dabei darf er auf keinen Fall gedehnt werden.



In den Rand enge Fältchen drücken oder mit einem kleinen Messer flache, schräge Einschnitte machen.



Die Teigabfälle können nach Belieben wieder verknetet und ausgerollt werden. Mit Ausstechformen oder einem Messer hübsche Ornamente herstellen, wie zum Beispiel die Blätter (*ganz links*). Mit einem kleinen Messer Adern in die Blätter drücken. In die Mitte der Pastete ein rundes Loch schneiden und die ganze Oberfläche mit Eigelb und Sahne bestreichen. Dann die Blätter um das Loch (*links*) anordnen und die Pastete vor dem Backen kalt stellen.

Weitere 60 g Butter über großer Hitze in der Pfanne zerlassen und die feingehackten Zwiebeln bis auf 1 EL hineingeben. Auf Mittelhitze schalten und 3 bis 5 Minuten gelegentlich rühren, bis die Zwiebeln weich, aber nicht braun sind. Den restlichen TL Salz und ¼ TL Pfeffer hineinrühren und alles mit einem Gummispachtel zu den Champignons schaben.

Nun die restliche Butter über großer Hitze in der Pfanne zerlassen. Den restlichen EL gehackte Zwiebeln hineingeben, auf Mittelhitze herunter-schalten und 2 bis 3 Minuten häufig rühren, bis die Zwiebeln weich, aber nicht braun sind. Den Reis hinzugeben und 2 bis 3 Minuten ununterbrochen weiterrühren, bis jedes Korn mit Butter überzogen ist. Die Hühnerbrühe eingießen, zum Kochen bringen und die Pfanne fest zudecken. Auf niedrige Temperatur schalten und 12 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit völlig aufgesogen und der Reis weich und locker ist. Von der Kochstelle nehmen und den Dill mit einer Gabel untermischen. Pilze, Zwiebeln, Reis und gehackte hartgekochte Eier in die Schüssel mit dem Lachs geben, alles behutsam, aber gründlich vermischen und abschmecken.

KOHLFÜLLUNG: Auf großer Hitze 4 l leicht gesalzenes Wasser in einem 8 bis 10 l fassenden Topf zum Kochen bringen und den Kohl hineingeben. Auf Mittelhitze schalten und unbedeckt 5 Minuten kochen. Den Kohl in einem Sieb abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Butter auf großer Hitze in einer 3 bis 4 l fassenden Kasserolle zerlassen. Die gehackten Zwiebeln hineingeben, auf Mittelhitze schalten und 5 bis 8 Minuten braten, bis die Zwiebeln weich und leicht gebräunt sind. Den Kohl dazu tun und die Kasserolle zudecken. (Sie ist wahrscheinlich mehr als randvoll, aber der Kohl wird beim Kochen zusammenfallen.) Auf niedrigerer Temperatur 30 bis 40 Minuten garen, bis der Kohl weich ist. Dann den Deckel abnehmen.

Jetzt die Hitze vergrößern und stark kochen lassen, bis fast die ganze Flüssigkeit aus der Kasserolle verdampft ist. Den Kohl in einem Durchschlag abtropfen lassen und in einer Schüssel mit den gehackten Eiern, Dill und Petersilie vermischen. Salz, Zucker und einige Prisen Pfeffer darunter-rühren. Abschmecken.

LACHSFÜLLUNG

½ l trockener Weißwein
150 g grobgehackte Zwiebeln
½ Tasse grobgehackter Sellerie
150 g gepuzzte, grobgehackte
Mohrrüben
10 ganze schwarze Pfefferkörner
4 ½ TL Salz
1 ¼ kg frischer Lachs, in einem Stück
125 g Butter
250 g frische Champignons, in dünne
Scheiben geschnitten
3 EL frischer Zitronensaft, durch-
geseiht
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
450 g feingehackte Zwiebeln
100 g weißer Langkornreis
¼ l Hühnerbrühe
5 EL feingeschnittener frischer Dill
3 hartgekochte Eier, feingehackt

KOHLFÜLLUNG

1 ½ kg Weißkohl, geviertelt, vom
Strunk befreit und grob geschnetzelt
60 g Butter
2 extra große Zwiebeln, grobgehackt
4 hartgekochte Eier, feingehackt
4 EL feingeschnittener frischer Dill
2 EL feingehackte Petersilie
1 EL Salz
½ TL Zucker
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
30 g weiche Butter
1 Eigelb, mit 1 EL Sahne verrührt
1 EL zerlassene Butter
1 Tasse zerlassene Butter, heiß, aber
nicht braun; oder saure Sahne

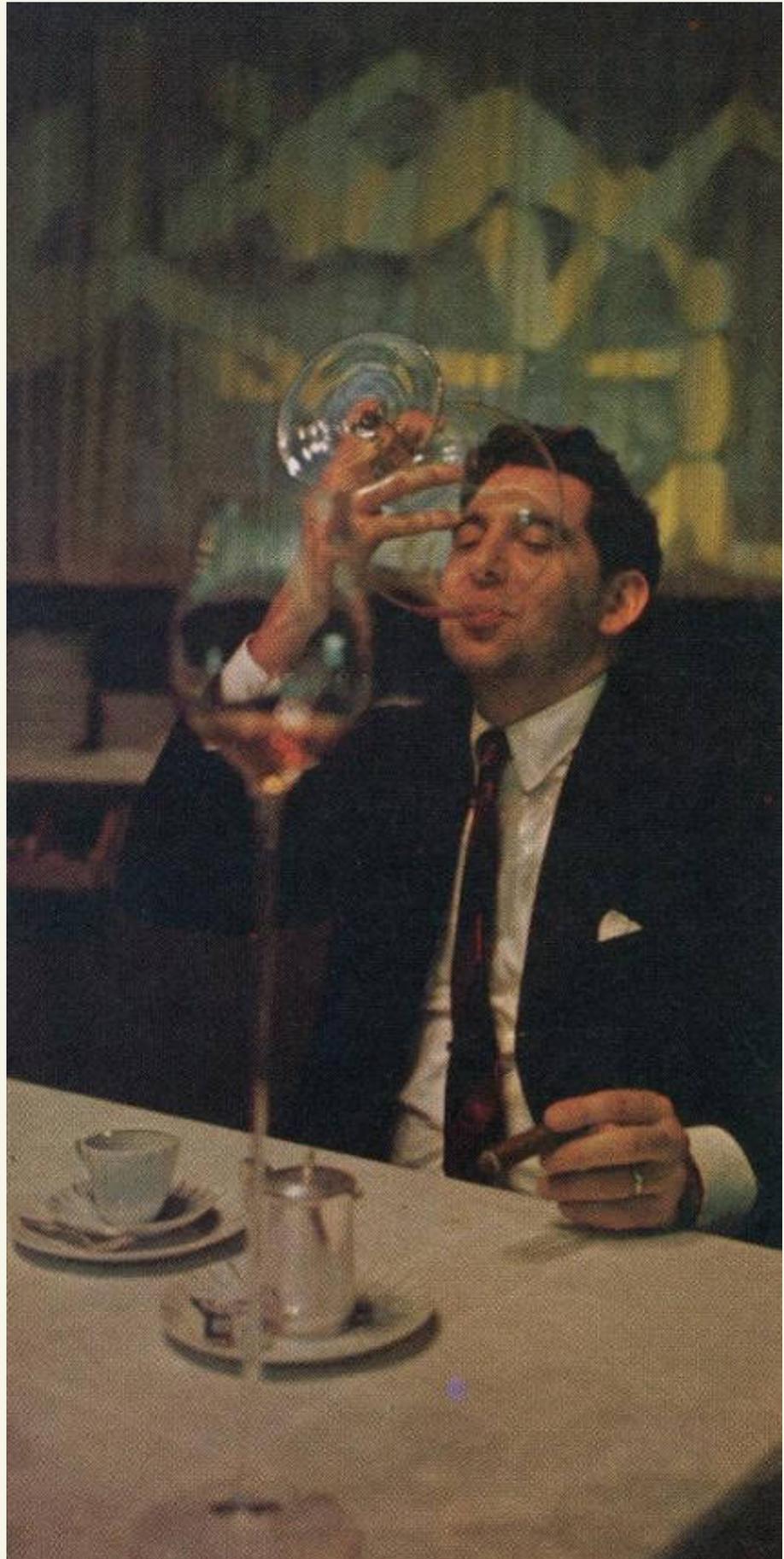
PASTETE: Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine der beiden Teigkugeln auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und dann zu einem etwa 3 cm dicken Rechteck ausrollen. Mit Mehl bestäuben und weiter ausrollen, bis der Teig nur noch ungefähr ¼ cm dick ist. Ihn dann zu einem 18 mal 40 cm großen Rechteck schneiden.

Ein Backblech mit 30 g Butter einfetten. Den Teig um das Nudelholz legen und auf dem Backblech auseinanderrollen. Die Füllung gleichmäßig auf den Teig häufen und rundherum einen 3 cm breiten Rand freilassen. Mit einem Backpinsel den freien Teigrand mit der Mischung aus Eigelb und Sahne bestreichen. Die andere Teighälfte zu einem etwa 22 mal 45 cm großen Rechteck ausrollen, um das Nudelholz legen und über der Füllung ausein-
anderrollen.

Dann die Teigränder mit dem Rücken einer Gabel fest aufeinander-drücken oder den Teig mit den Fingerspitzen um die Füllung herum in
-hmale Fältchen pressen. Aus der Mitte des Teiges einen Kreis von 3 cm
Durchmesser heraus schneiden.

Alle Teigreste können nach Belieben verknetet und wieder ausgerollt werden, mit Ausstechformen oder einem scharfen Messer zu dekorativen Ornamenten wie Blättern oder Dreiecken geschnitten und zur Verzierung der Pastetenoberfläche verwendet werden. Die gesamte Oberfläche der Pa-
stete mit dem Rest von Ei und Sahne bepinseln, die Teigornamente darauf-
legen und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Bevor man die festgewordene Pastete in den Backofen schiebt, 1 EL zerlassene Butter in die Teigöffnung gießen und die *kulebjaka* 1 Stunde, bis sie goldbraun ist, in der Mitte des Rohrs backen. Gleich servieren und dazu ein Kännchen zerlassene Butter oder saure Sahne reichen.





Für 4 Personen

1 Brathähnchen, 1 ½ kg schwer,
in 4, 6 oder 8 Teile geschnitten
und enthäutet
1 EL Salz
½ Tasse Mehl
1 Ei, leicht geschlagen
1 ½ Tassen Semmelbrösel
½ Pfund Schmalz
Zitronenspalten

Wiener Backbendl

Die Hähnchenteile salzen und dünn mit Mehl panieren. Alles überflüssige Mehl wird abgeschüttelt, bevor die Teile kurz in Ei und dann in die Semmelbrösel getaucht werden. Die überflüssigen Brösel müssen ebenfalls abgeschüttelt werden.

Wenn das Hähnchen in 8 Stücke geteilt ist, erübrigt sich das Braten nach dem Anrösten. Ist es jedoch in 4 Teile (nach österreichischer Tradition) oder 6 Teile geschnitten, so muß der Backofen auf milde Hitze (120°) vorgeheizt werden.

Nun das Fett in einer großen Pfanne erhitzen, bis es dampft. (Es sollte während der gesamten Bratzeit ½ cm hoch in der Pfanne stehen.) Darin die Hähnchenteile von beiden Seiten kräftig goldbraun braten. Wenn es 8 Teile sind, kommen sie sofort zum Abtropfen auf Küchenkrepp. Wenn es 6 sind, müssen sie noch für 5 bis 10 Minuten in den Backofen, das geviertelte Hähnchen sogar für 10 bis 15 Minuten.

Beim Braten sollte man beachten, daß die Teile mit dunklem Fleisch längere Zeit brauchen als die Keulen und die Brust. Das gesamte Hähnchen ist etwa nach einer halben Stunde zubereitet und kann dann mit Zitronenscheiben oder -spalten sowie einem grünen Salat (eventuell mit saurer Rahmsauce) aufgetragen werden.





Über die mit Aprikosenmarmelade aufgerollten Palatschinken streut man geriebene Walnüsse oder Haselnüsse und Puderzucker.



1 Durch leichtes Kippen der Pfanne wird der dünne Teig gleichmäßig verteilt.



2 Bereits nach 2 bis 3 Minuten muß die Palatschinke gewendet werden.

Palacsinta Barackézel

APRIKOSEN-PALATSCHINKEN

Die Eier mit der Milch in einer kleinen Schüssel leicht schlagen. Anschließend Mehl, Zucker, Salz und Vanilleextrakt mit dem Holzlöffel hineinrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

In einer Pfanne mit 20 cm Durchmesser 1 TL von der Butter auslassen. Wenn die Butter nicht mehr schäumt, gießt man mit dem Schöpflöffel so viel Teig in die Pfanne, daß gerade der Boden bedeckt ist und läßt ihn durch leichtes Kippen der Pfanne gleichmäßig auseinanderfließen. Nach 2 bis 3 Minuten, wenn die untere Seite leicht gebräunt ist, muß die Palatschinke gewendet werden. Sobald sie fertig ist, wird sie mit 2 TL Marmelade bestrichen, lose aufgerollt und so lange zum Warmhalten in den Backofen gestellt, bis alle anderen gebacken sind.

Während des Bratens muß von Zeit zu Zeit etwas frische Butter nachgegeben werden.

Zum Schluß bestreut man die Palatschinken mit den Nüssen sowie mit Puderzucker und trägt sie als warmen Nachtisch auf.

Für etwa 14 Palatschinken

- 3 Eier
- ¼ l Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Tasse gesiebtes Mehl
- ¼ TL Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 60–90 g Butter
- ¼ Tasse Aprikosenmarmelade
- 1 Tasse gemahlene Walnüsse
oder Haselnüsse
- Puderzucker



Die Autoren



Daniel Bartetzko, * 1969, Germanist M. A., Studium der Germanistik, Kunstgeschichte und Kulturanthropologie in Frankfurt/Main, 1998-2007 freier Journalist im Bereich Feuilleton u. a. für die Frankfurter Rundschau, heute Redakteur bei Oldtimer Markt und Oldtimer Praxis, Schwerpunkte: moderne Architektur, Oldtimer, Design.



Dr. Karin Berkemann, * 1972, Dipl.-Theol., Kunsthistorikerin M. A., Fortbildung "Architekt in der Denkmalpflege", seit 2002 freie Kirchbau-Projekte, 2008-10 wiss. Volontärin/Angestellte beim Landesamt für Denkmalpflege Hessen, seit 2013 Kustodin am Gustaf-Dalman-Institut Greifswald mit Lehrauftrag „Kulturlandschaft Palästina“.



Jürgen Dollase, * 1948, Studium der Kunst, Musik und Philosophie in Düsseldorf, 1971 Mitbegründer der Rockgruppe „Wallenstein“, seit den 1990er Jahren tätig als Gastkritiker und -journalist u. a. für die Frankfurter Allgemeine Zeitung (FAZ), die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung und "FINE Das Weinmagazin" (Foto: Peter Schulte für Tre Torri Verlag).



Dr. Chris Gerbing, freiberufliche Kuratorin, Dozentin und wissenschaftliche Buchautorin, Promotion über O. H. Hajeks Arbeiten im öffentlichen Raum (Kunstwerke für Unternehmen), berät den Nachlass O. H. Hajek in kunsthistorischen Fragen (Foto: Annemarie Letsch).



Dr. Stefan Timpe, Kunsthistoriker, Konservator/Abteilungsleitung Bau-, Garten- und Kunstdenkmalpflege beim Denkmalamt Frankfurt.



Dr. Christos-N. Vittoratos, * 1980, Studium Produktdesign an der Hochschule für Gestaltung in Offenbach, Promotion an der Universität für Angewandte Kunst in Wien, mehrjährige Tätigkeit als Designer, Gründung des Privatküchen-Herstellers „8linden“ und des gastronomischen Grillgeräteherstellers „Acosta“.

Impressum

Heftredaktion: K. Berkemann, Frankfurt am Main 2017

Titelmotiv: Facebook, The Vault of the Atomic Space Age

Herausgeber: Daniel Bartetzko, Karin Berkemann, C. Julius Reinsberg

Onlineversion des Hefts: www.moderne-regional.de/kaeseigel-17-3//

ISSN (online): 2365-0370.

HBZ-ID: HT018260134.

ZDB-ID: 1050988183.

Letzte Änderungen am Dokument: 11. August 2017

Die Urheberrechte für die Beiträge liegen jeweils bei den Autoren, die Rechte für die Abbildungen wie jeweils am Bild angegeben. Es gelten die Ausführungen des Impressums von moderneREGIONAL: www.moderne-regional.de/impressum/.

moderneREGIONAL gUG (haftungsbeschränkt), c/o Dr. Karin Berkemann, Frankenallee 134, 60326 Frankfurt am Main, 0179/7868261, k.berkemann@moderne-regional.de, www.moderne-regional.de.