

Meyers Gastrokritik



Die entscheidende Zutat



Über die Schweizer Gastronomie wird viel gesprochen und geschrieben, viel Gutes und viel Schlechtes, aber oft wird ein ganz wesentlicher Aspekt übersehen – wie viel Liebe eigentlich in all den Gerichten steckt, die täglich serviert werden.

Mein liebstes Lokal – und deshalb ein naheliegendes Beispiel für diesen Text – ist das Restaurant Tibits in Zürich. Es gibt drei Kriterien, die mich regelmässig hierhin führen, oft mehrmals pro Woche und hin und wieder sogar zweimal pro Tag. Die ersten beiden Gründe sind konkret und banal: Alle Speisen sind vegetarisch, viele vegan und man bedient sich am Buffet, muss sich also nicht auf ein Menü beschränken, sondern kann von Speisen, die einen reizen, auch nur einen einzelnen Bissen schöpfen. Ein grossartiges Konzept.

Das dritte Kriterium hingegen ist abstrakt und entscheidend und in keinem Gewürzregal der Welt zu finden: Es ist die Liebe, mit der hier gekocht wird. Die Liebe, mit der Menschen sich neue Gerichte ausdenken, sie verfeinern und schliesslich, wenn das Rezept steht, täglich zubereiten und in grossen Schüsseln zum Buffet tragen, deren Inhalt den Gast richtiggehend anleuchtet. Es handelt sich vermutlich um die gleiche Art Liebe, in der ich meine Texte schreibe. Sie geraten mir nur, wenn ich sie liebevoll behandle.

Was die Menschen im «Tibits» können, können viele andere auch. Auch sie lieben es, Tomaten, Kartoffeln und Rüben in die Hände zu nehmen, unters fließende Wasser zu halten, mit dem Messer zu zerkleinern und in sorgfältiger Handarbeit in ein schmackhaftes Abendessen zu verwandeln, das eben nicht nur deshalb so gut schmeckt, weil ein ausgebildeter Koch es zubereitet hat, sondern ein Mensch, der Freude hat an dem, was er tut.

Natürlich gilt das nicht für alle Lokale und auch nicht für alle Köche. Es gibt Restaurants, in denen der blanke Hass am Herd zu stehen scheint oder zumindest eine gastronomische Form der Gleichgültigkeit, die Nudeln schlaff werden lässt und Gemüse matschig. Hier schmeckt es nicht. Nicht, weil der Koch ein schlechter Koch wäre. Sondern weil er das, was er tut, nicht gern tut. Er kocht so, wie ich schreiben würde, wenn es mir letztlich egal wäre, ob mein Text mit Freuden gelesen wird. Oder überhaupt. Es gibt viele solcher Autoren.

Typischerweise werden entsprechende Lokale von anderen Griesgrammen besucht und irgendwann aufgegeben. Weil die Wirtschaftslage schlecht ist? Nein. Weil die Konkurrenz zu stark ist? Nein. Weil die Konkurrenz mit mehr Liebe konzipiert und kocht? Aber ja.

Ich bin überzeugt, dass ein Restaurant mit schlechter Ertragslage – gemäss einem Beitrag in der «NZZ am Sonntag» vom Mai 2014 schreibt jedes zweite Schweizer Restaurant Verlust – mit zu wenig Liebe geführt wird. Natürlich ist der Markt hart. Er ist aber auch sehr fair, was die Liebe anbelangt, denn Liebe wird immer belohnt. Liebe führt zu originellen Ideen (wie dem «Tibits»-Buffet), zu spürbarer Gastfreundschaft und zu sinnlichen Speisen. Dies sind unwiderstehliche Dinge, vor allem in Kombination. Wo der Gast sich wertgeschätzt fühlt (geliebt), kommt er gern wieder. Wo man ihm das Gefühl gibt, lästig zu sein, kommt er nur wieder, wenn er ein Zürcher ist und zu viel Geld hat.

In diesem Sinne ein herzliches Danke an die vielen tausend Menschen, die in der Schweiz an den Herden stehen und für andere kochen. Seien Sie sich gewiss: Ihre Liebe kommt an. Sie wird bloss nicht immer gesehen und verstanden und verdankt.

Thomas Meyer, 40, ist freier Schriftsteller und lebt in Zürich. Er hat den Roman »Wolkenbruchs wunderliche Reise in die Arme einer Schickse« geschrieben, der bei Diogenes als Taschen- und Hörbuch erschienen ist.

