

Magazin

SIE WERDEN PLAZIERT

Im Goldrot am Ku'damm

Damir Fras

Für das Protokoll: Es war ihre Idee, nicht meine. SIE (ich verwende Großbuchstaben, weil ich nach Intervention einiger Frauen nicht mehr Begleiterin schreiben darf) hatte es satt, dass ich schon wieder angekommen war und gefragt hatte, ob wir nicht in das eine, ganz besondere österreichische Restaurant gehen sollten oder in das andere mit alpenländischer Küche. Erst sagte SIE: "Ich kann deine Schnitzel nicht mehr sehen." SIE sagte tatsächlich: "Deine Schnitzel!" Frechheit. Dann sagte SIE in entschiedenem Ton: "Wir gehen ins Goldrot."

Wir saßen an einem Tisch am Fenster - Blick auf den verschneiten Kurfürstendamm. Weil die Einzelposten auf der Speisekarten mehr Fragen aufwarfen als Antworten gaben, entschieden wir uns für das fünfgängige Menü. Es kostet 55 Euro, und wenn man den Wein und das Wasser dazurechnet, kommen gut 100 Euro pro Person zusammen. Doch es ist den Spaß wert. Im Verlauf des Abends hatten wir andauernd das Gefühl, dass unsere Geschmacksnerven Trampolin hüpften. Man könnte auch sagen: Wir aßen den Wahnsinn und fühlten uns auch noch gut dabei.

Das liegt an der Molekularküche, die im "Goldrot" serviert wird. Darunter versteht man den Versuch, mit chemischen und physikalischen Methoden Lebensmittel zu verändern. Vertraute Formen erhalten neuen Geschmack. Vertrauter Geschmack erhält neue Formen. Der Koch Ferran Adrià aus Spanien hat die extravagante Art des Kochens so perfektioniert, dass Paul Bocuse ins Schwärmen geriet und sagte: "Ferran Adrià macht die aufregendsten Dinge in unserem Beruf." Christiano Rienzner, Küchenchef im "Goldrot", hat bei Adrià gelernt. Einiges, wie sich zeigte.

Wir waren begeistert von den kühnen Kombinationen aus Joghurt mit Haselnuss-Öl und den überraschenden Aggregatzuständen, die etwa eine Paprika annehmen kann. "Sphärische Ravioli mit einer Emulsion von Jamon Iberico, Airbaguette und Wachtelei", sagte die freundliche Kellnerin, als sie den zweiten Gang vor uns abstellte. Sie hieß uns, die grünlich-transparenten Tropfen, die die Größe von Ravioli hatten, in Gänze in den Mund zu schieben. Als sie dort mit einem Mal zerliefen, tastete sich die Zunge erst durch eine gelee-artige Masse, um dann auf Flüssigkeit zu treffen, die nach Paprika schmeckte. Dazu stieß ein intensiver Schinkengeschmack aus der Emulsion. Es war beeindruckend. SIE, naturwissenschaftlich beschlagen, dachte laut darüber nach, wie diese Tropfen hergestellt werden. Ich hätte ihr sowieso nicht helfen können, also sagte ich: "Wahrscheinlich ist das die Zukunft. In 100 Jahren wird es keine Küche mehr ohne Stickstoff-Spender, Bunsenbrenner und Tropfenmaschine geben."

Der nächste Gang bestand aus gebratenem Rehrücken. Er trug Perücke. Vermutlich bestand sie aus frittiertem Kakao, anders lässt sich das Gekräusel nicht erklären. Auf den Teigtäschchen mit Kartoffelfüllung lag ein Überzug aus gedünsteter Tabakwurzel, daneben ein paar Tropfen eines Himbeergelees mit Sherry und Essig. Die Kellnerin erklärte alles in einem Allerweltston, als bringe sie nichts Besonderes, als sagte sie: "Zweimal Schnitzel mit Mischgemüse - Mahlzeit!" Es war die Gelassenheit, die den Abend im "Goldrot" angenehm machte.

Einmal aber sagte die Kellnerin, es komme etwas "Abgefahrenes". Sie hatte recht: Auf einem Löffel lag eine weiße Tablette, etwas größer als eine Zwei-Euro-Münze. Es handelte sich um schockgefrorenen Cosmopolitan-Cocktail, der Schaum darauf schmeckte nach Martini, die dünnen Chips daneben schienen aus Puderzucker zu bestehen oder aus einem Material, das ich nicht identifizieren konnte. Wir warteten 30 Sekunden, bis die schlimmste Kälte vergangen war, nahmen die Tablette in den Mund und waren überwältigt. Die Aroma-Avantgarde breitete sich in rasender Geschwindigkeit aus.

Es mag nicht danach klingen, aber wir wurden tatsächlich satt. Angenehm satt. Für das Protokoll: Ich bin ihr dankbar, dass SIE die Idee hatte, das "Goldrot" zu besuchen.

Berliner Zeitung, 10.02.2007

[Weitere Artikel aus dem Ressort »](#)

[Ähnliche Artikel im Archiv »](#)

[Leserbrief »](#)