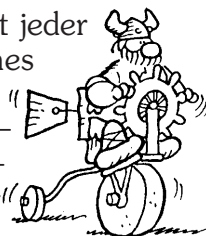


ÜBER STOCK UND STEIN

AUS DER REIHE: ESSEN IM RÜHRPOTT - FEINSCHMECKERTEST VON UNSEREM GOURMET I.S. VIEHWECK

Für meinen Eintrag in den «Guide Continental» habe ich mir diese Woche etwas ganz Ausgefallenes ausgedacht. Auf meiner Rundreise durch die exquisiten Küchen des Ruhrpotts zwischen Weder und Oder stand diesmal das Restaurant «Hardrock-Café» auf dem Speisezettel. Es handelt sich hierbei übrigens nicht um einen versprengten Ableger der berühmten Lokalitäten anglo-amerikanischen Ursprungs... weit gefehlt! Idyllisch in den Bergen bei Öxl gelegen, findet der Besucher die jüngst eröffnete prähistorische Schlemmergrotte, wo man zwischen Hinkelsteinen und diversen Findlingen luxuriös speisen kann.

Schon beim Eintreten fällt auf: Hier herrschen andere Sitten. In der Vorhöhle gibt jeder Gast seine Kleidung an der Garderobe ab und erhält dafür ein äußerst kleidsames Bärenfell oder, für die Vegetarier, ein Baströckchen umgelegt. Weibliche Besucher werden anschließend an den Haaren zu ihren Tischen – unbehauene Rohlinge – geschleift, die männlichen reiten auf einem Elektromammut ein. Rein nebenbei werden die Rolling Stones als Hintergrundbekieselung gespielt. Anschließend gilt es, die in Granit gehauenen Speisekarten ohne viel Aufhebens aufzufangen:



Das Hardrock-Café Öxl bietet an:

Frühstück bei Tiffany:

Besteht aus: Brillies in Goldspeck, Nierensteine der Saison, Gallensteine nach Art des (Kranken) Hauses



Vorspeisen:

*Schale Kies**

Ziegel-Ei mit Zechinen-Salz und Senfgranulen

Gipskristallrasen (mit braunem Überzug)

Salate

Alaunschiefersalat (am Rand rot nach dem Brennen)

Algenkalk, geschichtet auf Karbonband

Phyllit mit Hornblendegarben

Suppen:

Brauneisensteinknöllchensuppe mit ganzen Brauneisensteinknöllchen

Aufgerollte Wurmröhren mit Griebmurmeln

Hauptgerichte:

Mit Fleisch:

*Achatmandel, durchschnitten und angeschliffen, mit Quarzdruse in der Mitte****

Pizza Compacta: Feiner Zement auf lockerem Sandsteinboden, mit Olivin und Topas
Pizza Dalmanella: Auf Kohlespatbasis, Petrihonig, granitiert, Hardcore-Frucht (Olive)

Gigantostraken – für den großen Hunger

*Schweinsmeteoriten mit schwarzer Schmelzrinde*****

Kinderteller: Leon Hart Bernstein mit Spinne (ca. 3 Millionen Jahre W.C.)

Schilly von Brachiopoden und Tentakoliten

Lepidotus, Zahn und Leber

Fischgericht:

Tillit – verfestigte Moräne aus präkambrischer Eiszeit

Ohne Fleisch:

Gipskristalle, miteinander verwachsen, zum Teil zwillingsverwachsen (Seltenheit!) und durch Beimengungen gefärbt, aus Ton

Anorthositgabbro mit vielen braunroten Granatäpfeln (auf die Hälfte verkleinert)

Steinsalzseudomorphosen mit engetischer Ablagerung

Breccie aus Gneis (überbacken), nicht nur für den Hund

Für die Alten: Nuckula, untere Kreide, aus Broccoli

Seelilienstilglieder in Kalkstein des Kalgon



Unbekannte Konsistenz:

Für die Kleinen unser Schlager: Thommie-Steiner-Menü

Menü Moses – Spezialität des Hauses: Stock im Stein mit fließend Wasser

Dessert:

*Marmorkuchen***

Sandkuchen mit cremigem Kohlestaub

Die besondere Kreation unseres Maître de cuisine: Der Schieferturm von Pisa, Torte mit Schlacke

Eis am Stiel: Stalagmit ohne Sahne

Für den besonderen Gourmetz: Schlemmkreide auf schiefer Tafel



Getränke:

Als Apatitanreger: Stony Bony

Steinhäger vom Südhang mit 76%

Bau-Xidre – Spécialité des Hauses

Wismutglanz (35% vol.)

Petroleum-Met (2 cl.)

Wodka Muskovit (Nationalgetränk Rußlands)

Wasser mit außergewöhnlich hohem Härtegrad

Gletscher-Spalte (der coole Drink für den Abflug)

Fürs Kind: Limonit, halbfest

* mit Kieselsäure
** geschwefelt
*** mit Citrin
**** mit Biotin

Alle Getränke nur «On the rocks»– alle Angaben ohne Gravur. Alle Pizzen aus rustikalem Braunkohleofen.

Auf ein einfaches Schlagen mit der bereitgestellten Keule auf den Tisch erscheint unser Ober, offensichtlich völlig stoned und mit einem stonewashed Fell von „Auswringler“. Mit versteinerner Miene ritzt er meine Bestellung in seine Schiefertafel, was eine kleine Weile dauert, da er sie in dreifacher Ausfertigung... nun, ausfertigt. Wo notiert wird, da fallen natürlich Späne. Ich reinige mich also, ohne mir etwas anmerken zu lassen und warte geduldig. Währenddessen lasse ich meinen hungrigen Blick durch das Etablissement und über die hingeflözte Neandertalerhorde schweifen. Ein ohrenbetäubender Lärm erfüllt die Schenke – nicht nur die anwesenden Gäste verursachen ein infernalisches Getöse, wenn sie mit Hammer und Meißel ihrem Menü zu Leibe rücken. Aus dem Hintergrund dröhnt das unbarmherzige Bummern der Preßluftschlämmer im angrenzenden Steinbruch, aus dem alle Zutaten frisch abgebaut werden. „Mit diesem Stein konnten Sie sich eben noch unterhalten...“ schmunzelt mein Tischnachbar, als er in seinen Stoneburger beißt und endgültig Abschied von seinen vorderen Schneidezähnen nimmt. „Ganch ohne chemische Weichmacher“, lispelt er anschließend und strahlt sein schönstes zahnloses Lächeln.



Unterdessen hat mir ein dienstbarer Geist ein kleines Schälchen feinen Sand für die Fingerhygiene gereicht. „Darf ich mir eine Prise genehmigen?“ , fragt mich der Tischgenosse, und nimmt sich wie selbstverständlich etwas von dem Stoff. Er streut den Sand auf den Handrücken und schnupft die Linie ein. Ein trockenes Husten kündigt vom erfolgreichen Genuß. Am Klotz gegenüber schrubbt sich derweil ein anderer Gast mit äußerstem Behagen den Rücken. Wohligen Grunzen mischt sich mit dem allgegenwärtigen Zähneknirschen in der Speisehalle. Aus den Augenwinkeln werde ich gewahr, wie eine Gästin zwei Feuersteine aneinander schlägt, bis die Funken fliegen und sie ihre Zigarette in Brand gesteckt hat.

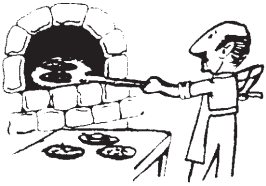
Eine Steinzeit später schon rollt der Kellner mein Mahl unter lautem Klockern und Klötern in den Saal. Ich hatte mir die Spezialität des Hauses bestellt – aufgrund der aktuellen Weltlage gab es das sogenannte „Jurassic Fressick“. Vom dazugehörigen Playmountain-Film war ich ja schon bedient genug, aber das, was mir hier aufgetischt wurde, gab der ganzen Sache eine neue Dimension. Ein petrifiziertes Bein vom Brachioopterix, geschwenkt in einer wildgewachsenen Bruchsteinsoße und garniert mit leckerem Geröll der Saison. Ich hätte Stein und Bein schwören können, Schnecken bestellt zu haben, wunderte mich allerdings doch ein wenig, daß diese extrem langsam krochen, praktisch gar nicht... sie hatten offenbar einige Millionen Jährchen auf dem Gehäuse und kamen als solider, kompakter Klumpen daher... Zu allem Überfluß wurde mir mein sogenanntes „Getränk on the rocks“ auf glühende Steine geschüttet – das Zeug war sofort Schall und Rauch. Mit einem zünftigen „Petri Heil, hier das Beil!“, wünschte mir der Oberober guten Appetit.



Unbeholfen hackte ich ein Weilchen mit dem beigefügten Gummihammer auf der harten Hülle der Fossilien herum, bis sich ein Kellner mit einem freundlichen „Uggh, uggh“ meiner erbarmte und mir die motorgetriebene Motorfräse in die Hand drückte. Als unerfahrener Novize der steinernen Gaumenfreuden gelang es mir zwar in erstaunlich kurzer Zeit, den Tisch in zwei Hälften zu zersägen, allein mein Essen blieb davon unberührt. Ein kurzes genervtes Augenrollen des Kellners, und schon fiel mit lautem Getöse ein neuer Tisch von der Decke. Um einen solchen Ausrutscher in Zukunft zu vermeiden, bat ich ihn mit treuem Blick „Halten Sie doch bitte mal die Fräse“. Möglich, daß er mich wegen des Aperitifs in meinem Mund nicht richtig verstanden hatte – er wurde jedoch sehr ärgerlich und verweigerte die gewünschte Hilfestellung. Ich wußte mir keinen rechten Rat und spürte schon die neugierigen Blicke der Mitesser im Rücken – da brach sich meine Nervosität Wort, und ich fuhr den Kellner an: „Nun halten Sie gefälligst mal die Fräse, Mann!“. Es war nur das berherzte Eingreifen des Chefkellners und mein Heulen zum Steineerweichen, das den erbosten Mann davon abhielt, mich kurzerhand zu steinigen. Hilfsbereit und ohne das berufsbedingte Herz aus Stein zerlegte er mir mein Mahl in mundgerechte Happen.

An den etwas rauhen, unverdorbenen Geschmack der Steinerkost kann man sich sicherlich mit der Zeit gewöhnen – die Geschmacksnerven stumpfen schon ab. Um die Verdaulichkeit könnte es dagegen gerne etwas besser bestellt sein, denn das Gericht lag mir noch tagelang im Magen wie ein Stein. Eine innere Steinigung, sozusagen, aus der Reihe «Kreuz- und Quer-Menüs».

Im Anschluß gelang es mir, in die Küche einzudringen und ein persönliches Gespräch mit dem Erfinder und Zubereiter all der köstlichen Leckereien zu führen. Peter „Karat-Kid“, der Koch, so



benannt nach seinen schweren, petrifizierten Speisen, gestand mir *den* Traum seines Küchenlebens: Einmal Sharon Stone als Oben-Ohne-Bedienung oder, noch besser, als Küchenhilfe („wegen der ungemein attraktiven Stalaktitten“). An diesem Ort der kreativen Schmäuse herrschte eine ganz andere Atmosphäre: Auf überdimensionalen, rotglühenden Backsteinen stehen Dutzende Dachpfannen, in denen panierte Steinereien vor sich hin köcheln.

„Die hab ich in Schutt in Asche gelegt... meine gefürchtete erdige Panade.“ schwelgte er genießerisch. Zu alledem trällerte das berühmte teutonische Kind „Steintje“ seinen Welt-Schlager „Mammal“ vom Band und übertönte damit nur teilweise das Hacken aus dem Steinbruch, das Häckseln in der Küche und die Schreie der Beschäftigten, auf deren Rücken die Bestellungen ausgetragen wurden. Auf meine Nachfrage, wie es ihm denn gelänge, so viele freiwillige Arbeiter für den Steinbruch zu rekrutieren, ging ein wissendes Lächeln über sein Gesicht: „Wer nicht berappt, der kloppt – und wer bekloppt, der rapt. Meine Lebensmaxime. Apropos bekloppt: Haben Sie sich nicht auch schon darüber gewundert, wie viele Deppen da draußen sitzen und Steine futtern? Da kann man kochen, bis sie schwarz sind – die kriegt keiner runter. Ich habe mich immer gefragt, warum die Leute nicht hier in meine Küche kommen und einen Happen essen. Hier gibt's doch alles.“ Stolz zauberte er eine kleine Karte aus seiner Schürze. „Forelle blau“, las ich, und: „Mousse au chataulait“. „Aber was soll's... mit unserem Steinrestaurant haben wir echt den Stein der Weisen gefunden, eine richtige Goldgrube.“ Es wurde doch noch ein bekömmlicher Abend an seiner gemütlichen Feuerstelle.

Als ich ging, wurde ich Zeuge eines peinlichen Zwischenfalls. Der Stein des Anstoßes war ein Naturbursche im Holzfällerhemd, der sich lauthals über die „Steinfresser“ lustig machte: „Was?! *Steine* eßt Ihr hier? Sowas ist doch völlig abartig!“ Mit diesen weisen Worten holte er einen Scheit soliden Eichenholzes aus seinem Rucksack und begann herzhaft hineinzubeißen. Die Späne flogen nur so, es krachte und knackte, als er in Windeseile sein leckeres Mahl bis aufs letzte Astloch verzehrte. Die herbeieilenden Steinmetze zerrten ihn resolut ins Freie und verboten ihm den Mund – ihre Art des Hausverbotes.



Im Morgengrauen rollte ich abgefüllt und nach einer „Gletscher-Spalte“ sturztrunken in die Redaktion. Meine Bewertung dieses erlebnisreichen Abenteueressens der anderen Art kann ich kurz und knapp formulieren: Zweieinhalb Dry- und einen Whetstone.

Lesen Sie auch beim nächsten Mal wieder bei mir rein, denn sobald ich mich entsteint habe, werde ich mich in der Klause „Witz“ umschauen, wo heitere Attitüden aufgetischt und lange Bärte noch einmal aufgewärmt werden. Eine haarige Angelegenheit. Auf Wiederlachen bis die Tage.

Ihr Ismael-Salmonel Viehweck

