

HIER SPRICHT DER GAST

Thali wie bei Muttern

Das indische Restaurant „Namaskar“ · Von Thomas Platt

An ihm liege es bestimmt nicht, antwortet der in einem bodenlangen Überwurf steckende Kellner auf die Frage, warum das Lokal gerade bei Frauen großen Anklang findet. Vermutlich sind die Gründe dafür gar nicht einmal so sehr beim Essen zu suchen, das grundsätzlich von wärmerer Natur ist. Eher schon dürfte die Intimität der Räume im entspannenden Zusammenspiel von akkurater Reinlichkeit, geschickt platzierten Ziiergegenständen mit einem unaufdringlichen Service dafür verantwortlich sein. Daß die Fähnisse des „Namaskar“ obendrein von einer sympathischen Frau aus Kalkutta gelenkt werden, ist lediglich willkommenes Dreingabe.



Spätestens das makellose weiße Tuch, an das schwarze Bistrostühle gerückt sind, gibt zu verstehen, daß es sich nicht um einen mit Sitzgelegenheiten camoufflierten Imbiß handelt, der Studenten gefällt. Sie vor allem waren es ja, die Indern in Berlin Erfolg bescherten – zunächst wegen billiger Preise, dann aber auch, weil diese harmlose Exotik, die paradoxerweise wenig von ihrem Herkunftsland erzählt, einen sozusagen gleitenden Abschied von Mutters Gerichten verhielt. Auch ähnelten die breiigen Substanzen auf dem Reisberg eigenen Versuchen am Herd, die allzuoft im Pampf versanken.

Auch wenn sich die akademischen Sitten inzwischen gewandelt haben, muß das Restaurant im bürgerlichen Wilmersdorfer Nachbarschaftsmilieu gelegentlich noch gegen das landläufige Inderimage angehen. Daß man es bar jeder Larmoyanz tut, zeugt von Gespür. Die Vorspeisen kann der Gast getrost übergehen, denn sie werden meist aus der Friteuse gefischt. Dafür ist die vegetarische Hauptkost „Thali“ (25 Mark) um einiges bekömmlicher und bringt eine eindrucksvolle Gewürzkultur zur Geltung. Auf einem Blechtablett werden kupferne Tiegels gebracht, in denen sich „Bandgoli Mattar“, knoblauchorientiertes Weißkraut, „Palak Paneer“, das aus hausgemachtem Weißkäse (dem Tofu des Subkontinents) in samtiger Spinat-Senfblatt-Soße besteht, sowie ein sämiges Dal aus gelben und roten Linsen befinden.

Allen dreien teilt sich das verbindliche Ineinander von in heißem Öl aufgeschlossenem Ingwer, Kardamon-, Koriander- und Bockshornkleesamen mit. Matiglänzende Reisstäbchen, die einen federnd-elektrisierten Zusammenhalt besitzen, ziehen die üppigen Soßen nur langsam an sich. Auch im „Pancar Mahani“ (21 Mark) vermischt man kein erklärtes Zentrum, auch wenn dieser Eindruck nicht von der Ablenkung durch

Zucchini, Möhren, Blumenkohl und Cashewkernen herrührt, sondern vielmehr von einer buttrig-milden, unglücklich gut abgerundeten Tomatensoße, deren Schärfe wie bei allen Speisen hier dem europäischen Klima angepaßt ist. Sie kehrt bei den in Ingwer mehr gebadeten als nur marinierten Lammkoteletts aus dem Tandoori-Tonofen wieder (30 Mark).

Eine ganz andere Geschmacksrichtung schlagen die „Jhinga“-Garnelen (33 Mark) ein, deren schwulstige Körper aus einem roten See ragen. Es ist aber erst der süßsaure Ton des Johanniskrautbrotts, der die stark eingekochten Paprika und Zwiebeln interessant werden läßt. Während die straffe Textur von Garnelen und Hähnchenfleisch sich gegenüber Gewürzballast neutral verhält, geht der Seelachs im sogenannten „Goan Fish Curry“ unter – beziehungsweise das

strähnige Eiweiß wird zur bloßen Manövriermasse von Ingwer, Nelke und Konsorten. Hier gerät der Vorzug des Restaurants, die nivellierende Wirkung eines fertig gemischten Currypulvers zu meiden, um die erforderliche Würzmischung jeweils neu zusammenzusetzen, also zum Manko.

Passende Weine dürfte es prinzipiell nicht geben, und die hier offerierten stellen nur einen Kompromiß dar, den man gar nicht erst mitzumachen braucht. Mit einem Kaschmir-Tee, der wie eine alte Apothekenschublade riecht, verläßt man das Fernen Osten nicht. Oder der empfindsame Gast glättet seinen Gaumen zwischendurch mit „Lassi“, einer mit Rosenwasser und Kreuzkümmel versetzten und gesalzenen Dickmilch.

Unter den Desserts findet sich traditionell nichts Aufregendes. Allerdings kann es das hausgemachte Joghurt „Shrikhand“ mit Safran, Kardamon und Pistazien mit den besten Markenprodukten im Kühlregal aufnehmen, befindet sich aber in einiger Distanz zu „Kulfi“. Das mit den gleichen Zutaten aromatisierte und um pürierte Mango bereicherte Parfait nimmt sich in dieser doch ziemlich handfesten Küche wie ein Geschmacksquadrat aus. Es bildet zugleich einen angenehmen Abschied von Speisen, deren Zubereitung von einer gelassenen Köchnerschaft geprägt ist und die den selbstgesetzten Rahmen stets achten. Gegenüber den meisten seiner Konkurrenten besitzt das „Namaskar“ einen großen Vorzug: Es hat einen verständigen Koch.

„Namaskar“, Pariser Str. 56-57, Wilmersdorf, Tel. 88 68 06 48. Geöffnet dienstags bis sonntags 12 bis 24 Uhr, montags und feiertags 17 bis 24 Uhr.



Das Besondere der Stadt spielt sich im Kopf ab.

Foto Barbara Klemm

Wo sonst, bitte, besichtigt man ein Hotel?

Der Kunstsammler Heinz Berggruen über das Pariserische und das Provinzielle an Berlin

Seine Rückkehr 1996 war ein Wagnis. Nicht jeder hieß es damals gut, daß Heinz Berggruen, Journalist, Galerist und Mäzen, seine herausragende Kollektion der Klassischen Moderne ausgerechnet in jene Stadt gab, aus der er vor den Nationalsozialisten hatte fliehen müssen. Heute weiß man: Es war ein Glück, vor allem für Berlin.

Sie wohnen gegenüber dem Charlottenburger Schloß in einer der schönsten Wohnungen Berlins, direkt im Stülerbau, in dem auch Ihre Sammlung untergebracht ist.

Als junger Mann wohnte ich gar nicht weit von hier. Ich komme aus der Konstanzer Straße, eine Querstraße vom Kurfürstendamm, die am Olivaer Platz anfängt. Es ist wahrscheinlich reine Sentimentalität, aber ich liebe diese Gegend hier. Die Meinelstraße, in der ich mit Anfang 20 gewohnt habe, bevor ich nach Amerika emigrierte, die Leibnizstraße, Bleibtreustraße, Schlüterstraße... Das ist das Berlin meiner Jugend, und das hat etwas Harmonisches, auch Elegantes. Das gefällt mir.

Wer Eleganz sucht, ist in Berlin vielleicht nicht unbedingt an der richtigen Adresse.

Man bemüht sich, will alles wieder so weltstädtisch und elegant haben, wie es einmal war, aber das geht nicht auf die Schnelle, das muß reifen. Heute werden auf dem Kurfürstendamm Modenschauen gemacht: grotesk. Ich spüre sehr stark, wie hier vieles ins Provinzielle heruntergestuft wird. Allein diese Scharping-Geschichte. Wie er da mit seiner Geliebten im Schwimmbecken turtelte. Scharping machte sich lächerlich, und alle anderen auch, weil das so groß aufgezogen wurde. Es steht doch jedem zu, eine Liebesaffäre zu haben – das nun derartig durch die Mühle zu drehen, also muß das denn sein? Nach der Tragödie von New York scheint das alles nur noch eine Lappalie, die man vergessen soll.

Ist der Berliner kleinkariert?

Nicht unbedingt. Typisch berlinerisch ist etwas anderes: die freche Schnauze. Die habe ich sehr gerne. Das Kleinkarierte hat sich ergeben, mit der Mauer, mit dem Eingegängsein. Und jetzt braucht es Zeit. Man kann Kultur, Lebensart nicht aus dem Boden stampfen, kann nicht einfach auf einen Knopf drücken und sagen: So, jetzt sind wir eine Weltstadt! Die Weltstadt kommt, wenn die Welt hier zu Hause ist, und das ist sie noch nicht. Es geht alles ein bißchen zu eilig und zu hastig, und da werden auch Fehler gemacht wie dieser Riesenfehler des Kanzleramtes, Kanzler-Oberbunkers vielmehr. Und dann müssen auch die richtigen Menschen herkommen.

Was fehlt Berlin zur Weltstadt?

Ich muß wieder mit Provinzialität kommen. Es wird ein neues Hotel aufgestellt, das Adlon, das immer schon ein großes traditionelles Hotel war, und die Leute gehen

hinein, um es anzustarren, als ob es ein Museum wäre. Das gibt es nirgendwo sonst auf der Welt. Niemand geht ins Hotel Pierre in New York, nur um es mal anzugucken. Oder ins Plaza Athenée in Paris. Und hier gilt es als Schenswürdigkeit. Dabei ist es einfach ein sehr gut geführtes elegantes Hotel für Leute, die sich das leisten können. Die Hotelleitung ist sehr höflich, eigentlich müßte sie diesen Leuten sagen, hören Sie mal, hier ist kein Disney-Park.

Ihre Meinung zum Potsdamer Platz?

Es ist so eine falsche Wolkenkratzerkultur, das ist alles zu künstlich da hingestellt. Marlene-Dietrich-Platz! Schnell gesagt. Ich kann mir nicht vorstellen, daß Marlene Dietrich damit einverstanden gewesen wäre. Es ist einfach nicht sophisticated genug. Und dann diese Hochhäuser. Sie bekriegen sich gegenseitig mit ihren unterschiedlichen Konzeptionen. Da fehlt eine gewisse Homogenität, jeder hat gebaut, wie er wollte, und jetzt steht das alles ein bißchen so in Konkurrenz zueinander.

Die Hackeschen Höfe, der Ostteil der Stadt?

Der Ostteil war mir als junger Mensch fremd, Osten und Westen waren auch damals schon sehr getrennt. Das war ein richtiger Ausflug, wenn man dort hinfuhr. Es gab zum Beispiel den großen jüdischen Friedhof in Weißensee, und meine Eltern, ganz traditionsbewußt, hatten einmal im Jahr das Bedürfnis, dahin zu pilgern. Für mich war das eine Tortur, eine langweilige Tagesexkursion. Und heute verstehen viele nicht, daß Osten und Westen nicht schneller zusammenwachsen, die Mauer sei doch längst gefallen... Es war früher auch nicht zusammen. Auch das kann man nicht herbeizaubern.

Gibt es denn irgend etwas, das Ihnen gefällt an sogenannten Neuen Berlin?

Weil ich jetzt so viel Negatives gesagt habe, meinen Sie? Ich wäre nicht hier, wenn ich es nicht so sehr mögen würde. Was mir gefällt, ist, daß hier eine ganz große Anstrengung gemacht wird, um an das Bild einer Metropole heranzureichen. Das zeigt eine gewisse Frische. Die Menschen hier sind nicht müde und eingeschlafen, sie bemühen sich, wollen ran. Und es gibt Lichtblicke. Den Gendarmenmarkt zum Beispiel finde ich großartig.

Was für Erfahrungen haben Sie mit den berühmten Berliner Taxifahrern?

Im großen und ganzen sehr ordentlich! Ich weiß, wovon ich spreche, ich fahre viel Taxi, weil ich kein Auto habe. Die Taxifahrer in Paris sind die schlimmsten der Welt. Unerträglich. Sie sind böseartig und fremdenfeindlich. In New York sind die Taxis verdreht, und die Fahrer machen laut das Radio an. Wenn man ganz diskret fragt, ob sie es nicht ein wenig leiser stellen können, drehen sie es extra laut. Dagegen Ber-

lin: wie freundlich, wie angenehm. Nun ist Berlin auch eine Kleinstadt. Ich bin überrascht, wie viele Taxifahrer sagen: Sind Sie nicht der Mann vom Museum da, dem mit den Picassos? Es ist mir schon passiert, daß ein Taxifahrer kein Geld von mir nehmen wollte. Was man den Berliner Taxifahrern vorwerfen kann – und das sind wir wieder in der Provinz: Es gibt viele, die sich ins Gespräch einmischen. Ich sitze mit jemandem und unterhalte mich, und der Fahrer dreht sich um und gibt die Antwort. Recht indiskret.

Was sagen Sie zu den hiesigen Restaurants?

Trostlos. Da leide ich sehr. Hier nennt sich jeder zweite Küchenchef Meisterkoch. Alles Unsinn. Es gibt ganz wenige Restaurants, in denen ich das Gefühl habe, hier geht es wirklich ums Kochen. Das Vau in der Jägerstraße zum Beispiel. Oder ein sympathischer Italiener in der Mommensstraße, St. Giorgio. Oder der Cochon bourgeois, ein guter Franzose in Kreuzberg. Und dann bin ich ein Fan der Paris Bar. Wir sprechen vom Versuch, aus Berlin eine richtige Weltstadt zu machen: Ein Gefühl von Internationalität empfinde ich dort. Es ist locker und gelöst, erinnert an das Café de Flore in Paris.

Stichwort Friedrichstraße, die neue Luxus-Einkaufsstraße.

Ich kannte die Friedrichstraße früher nicht, ich war zu jung. Sie war damals das Vergnügungszentrum: Bars und leichte Mädchen. Heute ist man dort mehr auf Geschäftsleben eingestellt. Vielleicht wäre es besser, wenn es wieder so wäre, wie es mal war, das gäbe ein anderes Flair.

Sie vermissen das alte Berlin?

Absolut. Hätte ich nur eine blasse oder schlechte Erinnerung an die Stadt meiner Kindheit gehabt, dann hätte ich auch gar keine Lust gehabt, hierher zurückzukommen, ob nun mit oder ohne meine Sammlung. Ich müßte ja nicht. Für mich ist Berlin in vielerlei Hinsicht geblieben, was es früher war, aber das spielt sich vielleicht nur in meinem Kopf ab. Ich habe hier jetzt auch für mich und meine Frau eine Grabstelle erworben, auf dem Waldfriedhof im Grunewald. Da liegen gute Leute, Schmidt-Rottluff, Gottfried Benn, dann ein früherer Direktor der Berliner Museen, Reidemeister. Man muß ja irgendwo beerdigt werden, und ich denke, in Gesellschaft dieser Herrschaften werde ich mich einmal wohl fühlen.

Fühlen Sie sich als Berliner?

Ich habe sehr viele Jahre in Paris gelebt, ich bin kein Franzose, aber doch sicher ein Pariser. Es gibt viele Ausländer in Paris, ich war einer von ihnen. Bin ich ein Berliner? Vielleicht so: Ich bin ein Kinderberliner. Aber ich habe ja noch Zeit, ich bin doch erst 87 Jahre alt. Reden wir noch einmal in zehn Jahren.

Das Gespräch führte Johanna Adorján.

Schwarzer Fisch

Das ensemble mosaik beschwor Grazer Geister im Konzerthaus

Schon ein kurzer Blick ins Programmheft schien den Verdacht des Feinschmeckerischen zu bestätigen, wodurch sich die österreichischen Künstler nicht erst seit André Heller auszeichnen: „die heilige clara und der schwarze fisch“, „nach-ruf... ent-gleitend“ oder „Longtemps, once“ lauten die Titel der Musikstücke, die an diesem Abend im Konzerthaus gespielt werden. So viel Nachdenkenswertes, man ahnt es fast, kann nur aus Graz kommen.

Dabei ist es eher der Grazer Geist als der konkret gegenwärtige Wohnort, der diese vier Komponisten einander nahebringt. Ein Hang zum Fragmentarischen, Ange deuteten oder Verrätselten, zum Auratischen und Utopischen der Kunst bestimmt alle vorgestellten Stücke von Georg Friedrich Haas, Klaus Lang, Bernhard Lang und Gösta Neuwirth. Mikrotonalität heißt das dazu passende kompositionstechnische Schlüsselwort: Durch die vielfach verkleinerten Intervalle werden nicht nur die einzelnen Klänge, sondern auch die Formprozesse neuartig definiert, bis hin zu den Grenzen des Werkes, das sich auditiver Alltagserfahrung annähern kann. Für den Hörer ist das zumeist so spannend, daß die präventiosen Titel schnell vergessen sind. Ermöglicht wurde das Konzert vor allem durch die Unterstützung der Ernst von Siemens Musikstiftung, die nicht nur alljährlich ihren spektakulär hoch dotierten Siemens-Musikpreis vergibt, sondern vor allem durch eine große Zahl von Förderpreisen auch in der Breite wirkt, mit einem bemerkenswert markt- und trendunabhängigen Qualitätsanspruch. Zu den Förderpreisträgern dieses Jahres gehörte unter anderem auch das Berliner ensemble mosaik, das sich mit dem Komponisten und Dirigenten Enno Poppe in den letzten Jahren allmählich in die Oberklasse der Neue-Musik-Ensembles hochspielte. Schon der souveräne Blick auf das Ganze, die Konzentriertheit und die Differenzierungsfähigkeit beim Aufbau großer Spannungsbögen wirken an diesem Abend beeindruckend. Jedes Stück fand seinen ganz eigenen Ton und Atem.

Dabei sind etwa die Miniaturen, die Gösta Neuwirth in „Longtemps, once“ zu beziehungsreichen Fragmenten aneinandereiht, interpretatorisch schwierig zu erfassen. Das Stück, vorletzter Teil eines um-

fänglichen Proust-Projektes, setzt in kleinen Meditationen Bewegung und Stillstand in vielfältige und paradoxe Beziehungen, bewegt durch erzählerische Gesten, die wie im Selbstgespräch auftauchen und wieder versinken, den Hörer jedoch jedesmal blitzschnell wieder ergreifen. Gerne hätte man das zweimal gehört, um noch mehr der vieldeutigen Verknüpfungen wahrzunehmen. Die Kompositionen von Klaus Lang und Bernhard Lang entwickeln dagegen ihre Grundidee derart erschöpfend, daß sie sich schon bei einmaligem Hören restlos mitteilen scheint. Bernhard Langs „Schrift/Bild/Schrift“ tut dies im Stil einer Improvisation, die vollends vorhersagbar wirkt, weil, was im einzelnen an Unerwartetem geschieht, doch für das grobgeschnittene Ganze keine Konsequenz hervorbringt. Klaus Langs Szene mit der heiligen Clara und dem schwarzen Fisch besitzt im Vergleich zu dieser glänzenden Ausführlichkeit den Vorzug der Andeutung, in der sich Ansätze zum Erzählen in einen mehr abstrakten Ambiente-Klangstrom hineinmischen. Die Aura seiner Musik wirkt stark: Im kaum Hörbaren werden auch winzige Veränderungen der Harmonik oder des Klanges zu bedeutenden Hörerfahrungen. Und die aperiodischen Gliederungen, in denen wenige Töne des Klaviers und der Bongos die Zeit markieren, wirken wie geheimnisvolle Spuren des Lebens in einer verborgen bleibenden Welt.

Heftige Kontraste und Varianten der Bewegung zwischen Erinnerung und Utopie gestaltet der „nach-ruf... ent-gleitend“ von Georg Friedrich Haas, der im vorigen Jahr als DAAD-Stipendiat nach Berlin kam. Seine Musik wirkt weniger erzählerisch als architektonisch gedacht. Die Intervallstruktur bewegt sich in ständig gleitenden Veränderungen. Die Klänge ziehen sich zusammen, sie weiten sich, wachsen in fast körperhaft zu empfindender Dichte und Räumlichkeit. Im Höhepunkt des Stückes unterströmt plötzlich ein tiefer reiner Quintklang die luftig aufschwebenden Klangwolken der Mikrointervalle, die Musik wirkt für einen Moment wie gerdet: Ein statisches Natur-Zeichen ersetzt ihr ewig Transitorisches. Doch auch dies ist nur ein Augenblick, bevor das Komponieren sie wieder ergreift, in Kunst entgleiten läßt. MARTIN WILKENING

CIRCA
30
ALTE DAMEN
VON YIRMI PINKUS

Mira und ich kennen noch Ex-Sängerinnen, die seinerzeit in der alten Tel Aviv Oper am Strand aufgetreten sind.



Mira kennt Berta Zuriano, Sopran, und ich bin mit Magda Schwarz, Mezzosopran, befreundet.



Mira spielt mit dem Gedanken, die beiden zu einem Glas Tee und Erinnerungen an die großen Tage von einst einzuladen, aber Berta ist nicht begeistert von dieser Idee.

Magda Schwarz?



Hm... Nein, ich kann mich nicht entsinnen. Sie war sicher Statistin.



ÜBERSETZUNG: RUTH ACHLAMA

Register

About-Khalil, Rabih	Seite 4	Keil, Christine	2	Reza, Yasmina	1
Adorf, Mario	1	Kleinert, Burkhard	2	Rieband, Gerd	2
Baring, Arnulf	2	Klöß, Heiner	2	Ritter, Ilse	1
Becker, Nicolas	2	Köppl, Bernd	2	Samel, Udo	1
Bennent, Anne	1	Krajewski, Christiane	2	Sanli, Kaan	2
Bennent, Heinz	1	Lang, Bernhard	6	Schirner, Michael	1
Berggruen, Heinz	6	Lang, Klaus	6	Schneider, Rolf	2
Biedenkopf, Kurt	3	Le, Nguyen	4	Schnell, Emil	2
Bin Ladin, Usama	3	Lester, Richard	5	Schöllgen, Gregor	2
Böger, Klaus	3	Lummet, Heinrich	2	Schüttauf, Jörg	2
Buchardt, Arthur	1	Lunnebach, Edith	2	Specker, Roland	1
Chauvisstré, Michael	2	M., Tarek	2	Stein, Gundula	2
Cinelu, Mino	4	Mankel, Henning	1	Stimmann, Hans	1
Demirel, Ayca	2	Maugg, Gordian	2	Stockhausen, Markus	4
Diepgen, Eberhard	2	Moessinger,	2	Stöhr, Hannes	2
Fichter, Tilman	3	Muthspiel, Wolfgang	4	Strieder, Peter	3
Filohn, Horst-H.	1	Naumann, Key	1	Ströver, Alice	1
García-Fons, Renaud	4	Neuwirth, Gösta	6	Studzinsky, Silke	2
Gegenbauer, Werner	1	Norén, Lars	1	Teigler, Wolf	3
Glatzeder, Winfried	1	Novkovic, Oleg	2	Tiefensee, Wolfgang	2
Glotz, Peter	3	Oroschakoff, Haralampi	3	Waern, Rasmus	1
Goehler, Adrienne	1	Peroz, Nazir	2	Wameling, Gerd	1
Grütke, Lutz	1	Pflieger, Dietmar	2	Wingårdh, Rasmus	1
Gysi, Gregor	3	Pitt, Brad	2	Winter, Judy	1
Haas, Georg Friedrich	6	Poppe, Enno	6	Wowerit, Klaus	1 und 3
Hollenberg, Harald	2	Pross, Harry	2	Würdinger, Andrea	2
Ilg, Dieter	4	Putin, Wladimir	3	Wuttke, Martin	1
		Rau, Johannes	2	Youssef, Dhafer	4
				Zschokke, Matthias	1