



Ein Bild von einem Essen, gerahmt vom Teller – mehr flach als tief

Zuviel Schotter, zuviel Teller

Der Garten verrät den Gärtner, der Teller den Koch

Schotter im Vorgarten und tiefe, übermäßig große Teller gefallen mir nicht. Bei den Schottergärten ist die Abneigung einfach zu erklären. „Wie der Gärtner, so der Garten,“ heißt es im Morgenland. Wer seinen Garten wie einen Bahndamm gestaltet, muß mit Vorbehalten rechnen. Oft sind Schottergärten zusätzlich mit Vertikalschotter befestigt, auch als Gabionen bekannt und sicher nützlich im Straßenbau. Ähnlich wie der Gartenzaun und die Haustür spricht aber auch der Hausgarten mit seiner Umgebung. Der Eigentümer kann seinen Nachbarn einen verkniffenen Hintern oder ein entspanntes Gesicht zeigen. Seit es Spaten und Hacke gibt, ist der Garten ein Symbol des Humanen. Seit es Zierschotter und Gabionen gibt, haben ökologische Tristesse und emotionale Verwahrlosung einen neuen Standort. Mancher Vorgarten gleicht heute einem Offenbarungseid: Hier wohne ich und ich kann nicht anders.

Bei den radkappengroßen und sehr tiefen Tellern, die seit geraumer Zeit in der gehobenen Gastronomie inflationär eingesetzt werden, ist die Sache etwas komplizierter. Der tiefe Teller wurde bekanntlich erfunden, um flüssige oder breiförmige Speisen als Einzelportion servieren zu können. Im Unterschied zum gemeinsamen Essen aus der großen Schüssel erlaubt der angerichtete Teller einen sehr persönlichen Zugang zum Essen. So wie sich die Speisenfolge im Lauf der kulinarischen Geschichte vom Brei über das Tellergericht bis zum Menü ausdifferenziert hat, so wurde auch das Tischgeschirr vielgestaltiger. Es gibt Unterteller, Platzteller, Brotteller, Frühstücksteller, Teebeutelchenteller und Kantinenteller, um nur einige zu nennen. Im besten Fall paßt der Teller zum Gericht wie der Rahmen zum Bild.

Lange Zeit waren der tiefe Teller und der Suppenteller eins. Irgendwann zu Beginn des 21. Jahrhunderts müssen ein Designer aus dem Porzellanergewerbe und ein Gesellschaftskoch zusammen gekommen sein, um dies zu ändern. „Ich war in einer Galerie“, sprach der kreative Koch, „der Galerist hat mir die Bedeutung der weißen Zelle als Ort der Kunstwahrnehmung erklärt.“ „Artifizierung von Tafelspitz, Merrettichschaum und Roter-Bete-Signatur dank White-Cube-Konzept,“ dachte der Gestalter laut. Darauf der Koch: „Genau, meine Teller müssen größer, weißer und tiefer werden. So wie der Ausstellungsraum einer Galerie. Licht von oben, große Flächen, Tiefe ist Bedeutung. Kunst will Raum.“

Seither ruhen bedeutende Elemente auf dem Grund tiefer Teller, die gerne unrund oder anderweitig wichtig sind. Das Ganze wird umflossen von Saucenstrukturen und gekrönt von mehrdimensionalen Texturen und geheimnisvollen aromatischen Zitaten. Schade nur, daß die Inszenierung bereits nach der ersten Näherung mit Messer und Gabel kollabiert wie eine morsche Remise oder zusammenläuft wie Gaisburger Marsch. Fisch muß schwimmen, aber nicht im Risotto. Cordon bleu in einer weißen Radkappe geht nicht. Ein Kalbsblanquette mit Erbsen und Nudeln wird, im tiefen Teller versenkt, zum reizlosen Mischmasch.

Allzu oft, namentlich bei Vertretern der 2. und 3. Liga, wirkt das Streben nach Artifizierung, gerne im Verbund mit dysfunktionalem Besteck, wie eine verkrampfte Übung. Niemand zwingt eine Bleistiftskizze in einen goldenen Rahmen, acht Quadratcentimeter Vorspeise auf einem Viertel Quadratmeter Porzellan sind nur lächerlich. Die Angelegenheit wird übrigens nicht besser durch großflächigen Einsatz von Schieferplatten, bunten Glastellern oder handgeschöpfter Baumrinde.

Wie der Gärtner, so der Garten – wie der Teller, so der Koch. Der Schotter kann bleiben, wo er herkommt, der White Cube ebenso. In den meisten Fällen ist schlichtes weißes Porzellan mehr als ausreichend. Die Tiefe liegt im Gericht, nicht im Teller.