

SZ-Kostprobe

Camilla Cotta

Gast

Das muss jetzt alles anders werden, sagen die meisten Parteien vor der Wahl. Jeder muss jetzt selbst dazu beitragen, dass die Dinge voran gehen. Eigeninitiative und Selbstverantwortung zählen. Natürlich, es müssen die Rahmenbedingungen stimmen, damit sich die eigene Leistung wieder lohnt. Aber dann darf man bei diesem Zukunftsprojekt nicht zurückstehen. Auch nicht als Gast. Da muss man



schon mal lieben, bequemen Gewohnheiten Adieu sagen. Abwarten, bis einem jemand den Teller füllt? Das läuft so nicht mehr, kann sich ja niemand mehr leisten. Muss auch nicht, egal wie die Wahl ausgeht. Denn die Betreiber des GAST haben schon alles hergerichtet für Leute, die sich selbst zu helfen wissen.

Seit ein paar Monaten gibt es in Münchens großem Kulturbunker Gasteig ein Lokal mit einem System, wie man es in anderen großen Städten schon kennt. Die Idee ist, dass der Gast mitarbeitet und so Zeit und Steuern spart – Bedienungssteuer. Und der Wirt spart noch mehr; Personal natürlich. Der größte Teil des Lokals ist für Selbstbedienung eingerichtet, und zwar so chic wie möglich. Beleuchtungsdesigner haben sanfte orange-rot-lila Lichtstreifen an die Wände des rund 500 Quadratmeter großen Raums gezaubert, man sitzt oder steht entlang der riesigen, im Sommer geöffneten Fensterfront an hohen, großen Tafeln aus hellem Holz. Es gibt Ecken mit modernen hochlehnigen und -beinigen Lederbänken (es heißt ein bisschen klettern, um hinauf zu kommen), man kann zu der großen Bar im hinteren Bereich schlendern und sich im Lounge-Bereich auf niedrigen Polstern kummeln, oder an warmen Tagen auf der Terrasse unter dem weiten Sonnensegel zuschauen, wie der Sommer vergeht. Abends wird man in einem kleinen Bereich des Lokals (für 12,5 Prozent Aufschlag) ganz konventionell bedient.

Nichts aber kann man hier machen ohne eine kleine, weiße Kunststoffkarte. Betritt der Gast das Gast, so erhält er als erstes an der Kasse diese Chipkarte ausgehändigt. Was immer die Gäste hier konsumieren, der Betrag wird als Soll auf das Plastikstück gebucht. Erst beim Verlassen des Lokals gibt man seine Karte an der Kasse ab und bezahlt. Das ist bei weitem angenehmer, als für jedes Getränk, jede Speise im Geldbeutel kramen zu müssen, weil man diverse Stationen anläuft, ehe man sein Mahl einnimmt. Denn die Betreiber des Gast haben sich eine Art Erlebnis-Selbstbedienungs-Gastroonomie einfällen lassen.

„Frontcooking“ zum Beispiel. So heißt das, wenn die Köche im Restaurant kochen und die Gäste ihnen dabei zuschauen und mit ihnen reden können. Da muss natürlich alles appetitlich aussehen; an solchen Kochinseln im Lokal kann keine Drecksarbeit gemacht werden, hier nimmt man kein Huhn aus, schält keine Kartoffeln. Die Zutaten kommen aus einer unsichtbaren Küche, sauber in Stücke zerlegt und werden vor den Augen des Bestellers in Windeseile gebrutzelt. Es ist gehobenes Fastfood, und das Ange-

bot folgt einer Art Baukastensystem, zusammengesetzt aus populären Elementen der italienischen und asiatischen Küche, kurz gesagt: Salate, Pizza, Pasta und Wokgerichte mit Reis. Die Preisgestaltung folgt ebenfalls einem einfachen System. Die Wokspeisen kosten sechs, sieben oder acht Euro, es gibt Pasta für fünf, für sechs, sieben oder acht Euro, genauso verhält es sich bei Pizza.

Ein paar Vorspeisen ergänzen die Karte. Der Klassiker Vitello tonnato (8 €) war tadellos. Die kalten gekochten Kalbfleischscheiben hatten einen rosafarbenen Kern, die Thunfischsauce war cremig und würzig, und an Kapern war nicht gespart worden. Geräucherte Entenbrustscheiben mit Ruccolasalat, geraspelttem Parmesan und Kirschtomaten (9 €) waren eine gelungene Kombination, nur von zu bissigem Balsamicoessig beeinträchtigt. Die Antipasti misti (8 €) bestanden aus Parmaschinken, getrockneten Tomaten, Grillgemüse und Parmesanplättchen. Der Schinken hatte wenig Eigenaroma, wie Massenware aus dem Supermarkt, der Käse hatte seinen Geschmack durch zu viel Kühlung eingebüßt.

Als herzhafte Nudelgericht erwies sich eine hausgemachte Pasta mit Filetto di Manzo (8 €), also Rinderlendenstreifen, gegrilltem Gemüse und Kirschtomaten, mit Knoblauch und Kräutern gewürzt. Wer sich sein Essen selbst abholt, dem erfüllt der Koch Sonderwünsche, wie extra Chili-Schärfe, oder Sonnenblumenkerne oder Kressesprossen im Salat. Enttäuschend war die Pasta „Octopus“ (7 €), Nudeln, die mit Tintenfischstücken, Chili, Zucchini und Paprika gemischt waren. Eine fade Sache, weil der Octopus eine seifige Note hatte, ansonsten aber keinen Eigengeschmack. Bei den asiatischen Reisgerichten überzeugte dagegen der „Basmatireis mit Hühnchen“ (7 €), Broccoli und Shiitake-Pilzen. Ingwer und Zitronenblätter rundeten die rote Chili-Kokosmilchsauce duftend ab. „Basmatireis mit Rind“ (8 €), bestand natürlich auch vor allem aus Reis, aber die Rinderlendenstücke, das Wokgemüse mit Paprika und die Kirschtomaten kamen mit chinesischer Hoisinsauce gut zur Geltung.

Wer zu der Theke geht, hinter der die Pizze in den Ofen geschoben werden, bekommt erstmal einen kleinen Pieper mit. Das Elektronikteilchen wird so programmiert, dass es Laut gibt, wenn die Pizza fertig ist, so kann man die Wartezeit bequem am Tisch verbringen. Die Pizze im Gast sind von beachtlicher Größe, als Vorspeise reicht eine leicht für zwei Personen. Eine ungewöhnliche Variante war die „Pizza Fichi e Prosciutto Crudo“ (8 €), also mit Feigen und rohem Schinken als Ergänzung zu Tomaten und Mozzarella-Käse – beträufelt mit Honig. Die süßen und salzigen Zutaten kamen gut miteinander aus, der Teig war knusprig und nicht zu viel und nicht zu wenig belegt, vor allem der Käse war wohldosiert.

Aber auch die kleine Dessertauswahl war nicht zu verachten. Die tiefdunkle „Tarte di Chocolate“ (3 €) mit schmelzender Substanz und intensiv schokoladigem Geschmack überzeugte ebenso wie die hübsch im Glas angerichtete „Espresso-mousse“ (3 €) von herber Sahnigkeit.

Eine neue Art zu essen bietet das Gast allemal, und bei den Preisen zahlt sich die Mitarbeit des Gastes aus. Aber etwas Beweglichkeit muss er mitbringen. Wer nur gemütlich sitzen will, sollte wenigstens eine Begleitung suchen, die gerne mal aufsteht.

GAST im Gasteig, Rosenheimer Straße 5, Telefon 480 982 720. Geöffnet Montag bis Donnerstag 11 bis 1 Uhr, Freitag und Samstags bis 2 Uhr und Sonntag 10 bis 1 Uhr.