

Lecker essen in der Galerie



Der gemeinsamen kreativen Wurzeln von Küche und Kultur haben sich die Galeristin Marcela Munteanu sowie das Verlegerpaar Evert Kornmayer und Heike Winter zu einem spannenden Projekt entschlossen, das die Musen gemeinsam an einen Tisch bringen soll. In der Galerie Braubachfive werden künftig mehrmals im Jahr – umgeben und inspiriert von Bildern und Skulpturen – 25 Gäste bei einem Essen zum Gespräch finden. In die erste Tafelrunde rückt mit Rainer Hunold gleich ein prominenter Schauspieler ein.

Vielen ist er unter anderem als Strafverteidiger Rainer Franck aus der ZDF-Krimiserie «Ein Fall für zwei» bekannt. Nur wenige wissen, dass er auch ein talentierter Künstler ist und Messing-Skulpturen entwirft. Er und seine Werke werden zum Auftakt von «Braubachfive kocht» am 14. Mai zu erleben sein. Auch wenn der Termin noch nicht unmittelbar vor der Tür steht: Die Karten (Preis: 95 Euro pro Person) für diese Veranstaltung werden im Handumdrehen verkauft sein.

Dafür bekommt man nach einem kleinen Sektempfang ein Vier-Gänge-Menü serviert, dazu Wein und Wasser. Von den Tickets gehen jeweils zehn Euro als Spende an die «Frankfurter Tafel», die Obdachlose und andere Bedürftige mit Lebensmitteln versorgt. Eingedeckt werden die sechs Galerie-Tische vom Haus für Wohnkultur und Genuss Cri-Cri. Kommentieren wird die Weinbegleitung der Fachautor und Gastronomieberater Guy Bonnefoit, dessen fulminante Weinbücher im Kornmayer-Verlag in Rödermark erscheinen.

Diese hochklassige Veranstaltung bringt auch einen alten Bekannten zurück nach Frankfurt: Dieter B. Schmidt. Gelernt und gearbeitet hat der in Kassel geborene Koch im Kempinski Gravenbruch, in der «Ente» bei Hans-Peter Wodarz und im Restaurant de France in Wiesbaden, als dort noch Alois Köpf in Hochform war. Im zuverlässig guten Restaurant M in Wiesbaden war Schmidt Küchenchef. Zwischen 1992 und 1995 führte er sein eigenes Restaurant Le Maître in Dreieichenhain. Dort erarbeitete er sich 16 Punkte im Gourmet Guide Gault Millau, was einem Stern im Michelin vergleichbar ist. Dieser blieb ihm aber verwehrt, was weniger an seinem Talent als dem unwirtlichen Umfeld im Gewerbegebiet der Stadt gelegen haben dürfte. Zu Schmidts nur im Inneren edel aussehendem Lokal gehörte kurioserweise eine Kegelbahn.

Dieter B. Schmidt steht für eine ausdrucksvolle Aromenküche, die Bodenständigkeit und Haute Cuisine verbindet. Inzwischen organisiert er Küchenshows und andere kulinarische Events, wo er auch selbst am Herd steht.

In der Galerie Braubachfive wird Dieter B. Schmidt so etwas wie hessische Nouvelle Cuisine präsentieren, deftig Regionales neu interpretieren. Gedacht hat er dabei etwa an Handkäs´-Tatar, Blutwurst und Apfel auf geröstetem Bauernbrot oder Zander mit Chorizo-Schuppen mit Bärlauch-Risotto. Die Galeristin Marcela Munteanu von Braubachfive wird mit ihrer künstlerischen Tafelrunde gewiss neue Freunde gewinnen. Zudem tut sie sich damit selbst einen Gefallen. Sie erlebt, dass mit dem Museum für Moderne Kunst, der Kunsthalle Schirn sowie den vielen Galerien in der Braubachstraße und der Fahrgasse Frankfurt zwar ein kulturelles Zentrum aufzuweisen hat, aber

beileibe kein kulinarisches. Es mangelt gerade in dieser Gegend gehörig an guten Lokalen, von Spitzenrestaurants erst gar nicht zu sprechen. Wie oft schon hat Marcela Munteanu überlegt, meist vergeblich, wo sie nach ihren Vernissagen noch mit Künstlern und Freunden zum Essen hingehen soll.

Nun holt sie sich wenigstens sechs Mal im Jahr selbst einen guten Koch ins Haus.

Ludwig Fienhold ist ein renommierter Gastro-Kritiker, Buchautor und Reisejournalist. Seine wöchentliche Kolumne ist auch online unter <http://www.fnp.de/biss> zu lesen.