

Hamburger

China-Notizen

– Von einem nächtlichen Schreibtisch –

NF 840

15. Oktober 2013



Flucht in den Friesenkeller

Am 26. Juli 2013 begann das Hamburger Abendblatt eine Artikelfolge „So schmeckt Hamburg“. Vier Reporter sollten in vier Wochen täglich wenigstens drei gastliche Stätten in der Freien und Hansestadt testen. Wahrscheinlich waren das erfahrene Szenegänger, die ihre Eindrücke auch nur in Kurznotizen vermitteln konnten. Viel Vorteilhaftes über Hanseatische Gastfreundschaft ließ sich da lesen, auch über kulinarische und verwandte Genüsse: einfach verlockend!

Aber wohin eilt jemand, der mit seinen Gästen nach langen Stadtrundgängen wieder auf dem Rathausmarkt eingetroffen ist, am frühen Abend und alle hungrig – und überdies droht ein Gewitter in den nächsten Minuten loszubrechen? Dann ist guter Rat teuer. Der Friesenkeller unter den Alsterarkaden fällt ins Auge. Ach ja, der Friesenkeller. Vor Jahrzehnten hatte ich ihn einmal freiwillig aufgesucht. Viele Hamburg-Besucher werden ihn gerne aufsuchen, denn von außen wirkt er einladend. Jetzt erreichten wir Vier ihn noch rechtzeitig vor dem Gewitter, lediglich von ersten Tropfen getroffen.

Aber was erwartete uns am Eingang? Ein Schild, das zum Verharren aufforderte, denn hier werde man platziert. Das erinnerte an Feinschmeckerrestaurants, die bloß auf Vorbestellung reservieren, aber vor allem an die DDR-Gastronomie, die auch auf diesem Gebiet das ihr vertraute „Weltniveau“ zeigte. Das unterstrich auch der Friesenkeller-Zerberus mittleren Alters, der sich hinter

diesem Schild aufgebaut hatte und sich nur sehr gemächlich an diese Platzierung machte.

Die Serviererinnen, angefangen mit der die Bestellungen aufnehmenden, erwiesen sich dann als freundlich, doch die Speisekarte führt bei Gästen aus – sage ich mal – dem Ruhrgebiet zu Verständnisproblemen. Woher sollen die wissen, daß Grüne Heringe schlichte Bratheringe sind, wenn auf der gleichen Karte auch Bratheringe erscheinen – womit dann aber gemeint ist, daß die gebratenen Heringe jetzt in einen Sud aus Essig und einigen Gewürzen gelegen hatten und mit Bratkartoffeln serviert werden, wohingegen die Grünen Heringe mit einer Sättigungsbeilage – so das DDR-Wort für dergleichen – aufgetischt werden, die Kartoffelsalat heißt, aber ein nicht identifizierbarer Matsch ist. Die HH-Kartoffelpuffer kennt ein Ruhrgebietler zwar gut als Reibekuchen, nicht immer aber ist für solche Dinge ein „Übersetzer“ zur Stelle. Auch sonst bedürfte diese Friesenkeller-Speisekarte mancher Erneuerung.

Allmählich war die Luft im Restaurant dicht und „streng“ geworden, und weil sich das Gewitter verzogen hatte, wäre auch eine Erneuerung der Luft durch Öffnungen der Fensterfront möglich gewesen. Aber die – ersichtlich anwesende – Leitung dieser Gaststätte kam nicht auf diese naheliegende Idee. So verzichteten diese Vier auf einen Nachtisch, auch auf ein anschließendes Glas Wein, denn jetzt war ja Zeit für einen Gang zu einem Ambiente, das sich einladender gab und war. Wie denn die – nicht ganz niedrigpreisigen – Essen im Friesenkeller mundeten? Von den vier Essern, nach Lage der Dinge nicht vier Speisenden, wußte bloß einer sein Hauptgericht zu loben: Die drei ansehnlichen Grünen Heringe waren so vortrefflich in Butter gebraten, wie das in solchen Gaststätten selten geschieht. Jeder Bissen deutete an, warum dieses bescheidene Fischlein, richtig zubereitet, eine Köstlichkeit sein kann – und außer Matjes und „grün“ und dann sauer eingelegt gab es dereinst noch viele köstliche Zubereitungen, die der Berichterstatter aus Kindheitstagen noch auf der Zunge spürt.

Was für ein Restaurant könnte der „Friesenkeller“ sein, eines mit Ausstrahlung in jeder Hinsicht, sogar für die als notwendig umworbene chinesischen Touristen, die Rathausmarkt und Wempe-Umgebung als Ziele gut kennen! Heute strahlt es an dieser herrlichen Stelle in Hamburg bloß altgewohnte Behäbigkeit aus, wo Wirt und Koch mit touristischen Zufallsgästen offenbar genug verdienen. Das Bezirksamt Mitte sollte ihnen die Lizenz entziehen, wegen Bequemlichkeit und Ideenmangel im Hinblick auf ein künftiges Hamburg. (Die Abb. zeigt natürlich eine andere Ansicht in Hamburg.)