

## Essen als Sport

Von Julian Schütt — Casanova tat's, auch Balzac oder Rossini: Sie alle waren leidenschaftliche Alleinesser. Für die meisten Heutigen ist jedoch nur schon die Vorstellung eine Strafe, während Stunden solo in einem Restaurant zu sitzen, während sich ringsum alle grossartig unterhalten. Dann «lieber fasten», sagt Eva Gesine Baur, eine der gastronomisch versiertesten deutschsprachigen Autorinnen auf Anfrage. Sex sei schliesslich «zu zweit auch lustiger als alleine». Gegen dieses Argument hat es jede Verteidigung des einsamen Geniessens schwer – trotzdem sei sie hier versucht.

Spitzenköche überfordern heute den normalen Gast. In ihren Menüs sind Harmonien, Steigerungen, Kontrapunkte, Variationen zu einem Thema (und sei dies so etwas Simple wie die Kichererbse) angelegt, die man als Laienkulinariker nur nachvollziehen oder wenigstens erahnen kann, wenn man Essen als Sport, und eben als Individual-, nicht als Team-sport, versteht. Nur wer fleissig Gaumen und Nase trainiert, daneben viel Zeit in der Küche und auf dem Markt verbringt und sich auch nicht vor einschlägiger Fachliteratur scheut, kann sich vielleicht aus seiner kulinarischen Unmündigkeit befreien. Ich stehe noch sehr am Anfang, doch wenigstens entschuldige ich mich inzwischen nicht mehr, wenn ich einen Tisch bloss für eine Person reserviere.

Es gibt immer mehr Restaurants, die sich auf die Esssportler einstellen, sie nicht im zugigsten oder dunkelsten Winkel gesondert deponieren. Eines dieser fortschrittlichen Lokale ist das «Mesa» in Zürich. Nachahmenswert scheint mir, dass den Einzelgästen zwischen den Gängen Zeitschriften oder Internetanschluss angeboten werden. Seit einigen Monaten kocht dort der Österreicher Marcus G. Lindner. Er hievte das «Mesa» auf Anhieb unter die besten Restaurants der Stadt.

Bei seiner Küche fragt man sich nie, ob sie klassisch oder modern ist, sondern geniesst einfach die guten Produkte und die handwerklich sichere, einfallsreiche Zubereitung. Im fünfzügigen Abendmenü (Fr. 126.–) kommen gleich mehrere Kombinationen von Fleisch und Meeresgetier zum Zug: Besonders interessant ist die zarte Liaison zwischen rustikalem Seeteufel und deftigem konfiertem Schweinebauch – mit Spinat, Linsen und geräucherter Muschel als Go-between. Ebenfalls hervorragend das Lammcarré mit einer pointierten, aber nicht plakativen Koriander-Ingwer-Kruste. Einzig die Knoblauchakzente in der Sauce sind gar kräftig und sorgen dafür, dass man für den Rest des Abends einsam bleibt.

