

HIER SPRICHT DER GAST

„Kaffee Worpswede“

VON JÜRGEN DOLLASE

Als Fremder muß man sich schon wundern, wenn einem der Hotelier von den alten Zeiten vorschwärmt, in denen „noch jedes Kind die Künstlerkolonie Worpswede kannte“. Besteht denn heute Grund zur Klage? Sollte sich nicht jeder freuen, der hier wohnen darf – in diesem Schmuckstück von einem Ort mit seinen prächtigen Niedersachsenhäusern, den harmonisch gestalteten Villen, der schönen Umgebung und dem bekannten künstlerischen Flair? Der Geist und insbesondere die Motive der Bilder von Worpswedes Gründergeneration Paula Modersohn-Becker, Fritz Mackensen, Fritz Overbeck oder Heinrich Vogeler begegnen dem Gast hier jedenfalls auf Schritt und Tritt.

Wer durch Worpswede spaziert, dem wird auch fast unweigerlich ein merkwürdiges Haus auffallen, dessen Architektur an die berühmte Böttchergasse im nahe gelegenen Bremen erinnert und durch viele ungewöhnliche Details hervorsteht, die ihm eine ebenso expressionistische wie archaische Wirkung verleihen: Das 1925 fertiggestellte „Kaffee Worpswede“ ist eine Schöpfung des Bildhauers Bernhard Hoetger, der mit seinen Bauten „etwas seelisch Erfahrbares, etwas Lebendiges“ ausdrücken wollte. Dazu gehört wohl auch eine der nordischen Mythologie entlehnte „Weltenesche“ mitten im Gasträum, die ein wenig an einen Totempfehl erinnert. Wer jedenfalls an einem der eher zweckmäßig-unauffälligen Tische Platz nimmt, hat einiges zu betrachten.

Die Karte allerdings ähnelt auf den ersten Blick eher der eines ganz normalen, etwas gehobenen Restaurants. Und dementsprechend fallen auch die „Rigatoni mit Pesto von getrockneten Tomaten, Rukola, Pinienkernen und Putenbruststreifen“ (10,50 Euro) aus:

solide, aber nicht weiter bemerkenswert. Was dann allerdings als „Asiatische Lachsvariation auf marinierten Rote-Bete-Scheiben und Wasabi-Crème-fraîche“ (12 Euro) auf den Tisch kommt, gibt nicht nur unter optischen Aspekten Anlaß zur Freude: In schönster Spitzenküchen-Tradition werden dem Gast eine in Kartoffelfäden frittierte „Praline“, diagonal aufgeschnittene Rollen im Nori-Blatt, eine Frühlingsrolle, roh marinierter Lachs (etwas zu scharf), Lachs-Tempura und ein knapp angebratener Lachsstreifen mit diversen Gewürzen serviert. Das alles schmeckt erstaunlich gut (die Praline und die Frühlingsrolle sind sogar raffiniert zu nennen) und dürfte in ähnlicher Form in manch einem besternten Restaurant schon ganz entschieden mehr gekostet haben.

Weiter geht es mit einem leicht abgewandelten Küsten-Klassiker, dem „Kabeljau, im Wacholdersud gegart, auf Prosecco-Senfsauce, Wurzelgemüsen, Spinat und kleinen Kartoffeln“ (15 Euro). Und die