

# Augenschmaus

Martin Marty's Küchenstil im Detail zu loben, provoziert eine diabolische Qual und arge Gewissensbisse: was wäre denn nicht gut zu heißen? Denn mit einer zur Attitude kultivierten Gelassenheit geht Martin Marty an jedes Gericht – und hält, dies Bonmot muss sein, Gericht drüber. Auf den Teller darf nur, was ohne Fehl und Tadel ist. Kennt er später an Pfanne und Topf, im Arrangement auf dem Teller keine Kompromisse, so macht er sie beim Einkauf schon erst recht nicht. Und deshalb bleibt die Speisekarte eher klein, gleichwohl er keinen Hehl daraus macht, dass er eine solche nur hat, weil Gäste nun gerne einmal in Ruhe etwas lesen möchten, um Entscheidungen zu treffen.

Denn wenn Mia, seine Frau, oder Martina und Miriam, die beiden unermüdlich freundlichen und aufmerksamen Saaltöchter, aufzählen, was die Küche frisch, außer der Reihe und an diesem Abend ganz besonders zu bieten haben, ist eben bei manchem Gast die Antwort »Bitte alles!« keineswegs ein uncooles Bonmot. Es ist das Bedauern, überhaupt die Entscheidung treffen zu müssen.

Und daher ist klug beraten, wer keine Entscheidung trifft und sich für das Menu Surprise entscheidet, zu dem verhandelt werden darf, aus welchen Gängen und auf welchen Grundsätzlichkeiten es bestehen oder eben nicht enthalten soll. Gerne nimmt die Küche auch außergewöhnliche Wünsche an: »Eine kräftige Sauce mit passendem Fleisch« bringt keinen am Herd auch nur für den Bruchteil einer Sekunde aus der Fassung. Im Gegenteil: es motiviert die Brigade.

Die mit den Jungköchen Marc und Sonja zwei junge Enthusiasten hat, die ihre Freude daran haben, dem gestrengen Meister – schließlich hat Martin Marty über Jahre eine hoch anerkannte Schule für die Ausbildung von Köchen geleitet – zu zeigen, dass er ihnen kaum noch etwas zeigen kann. Und Maria wirkt da noch in allen Winkeln der Küche, eine treue Küchenfee, die sich um Vor- und Nachspeisen und auch die unumgänglichen »Pflicht-

übungen« wie Gemüse putzen und andere Vorbereitungen kümmert.

Aber eben Martin Marty: Seine helle Freude scheint zu sein, anders zu kochen als man normalerweise die Ingredienzien kombiniert. Da kommt Schokolade zur Kastanie und ergibt eine köstliche Suppe, die als Mini-Buffer auf dem Porzellanschiff in drei Schalen serviert wird, weil sich nämlich ein Pilzsüppchen, begleitet von kross gebratenem Shrimp hinzugesellt und eine Kürbiscreme den Ausgleich schafft. Freilich ist der separat ein guter Löffel Sahnerahm mitgegeben, was sie denn plus Kürbisöl zum reinen Gaumenkitzel fügt. Bei allem, was Meer, Fluss, See und Bach entnommen und als essbar erklärt werden kann, haben Martin und seine Brigade die helle Freude, weshalb, um der Pflicht zur Wertung wenigstens im Ansatz Genüge zu tun, diese Fisch-, Muschel- und Schalentier-Offenbarungen zumal am Berghang der Zürichsee-Goldküste besondere Erwähnung finden soll. Auch hier gilt: nicht erst in die Karte schauen, einfach »Fisch« bestellen – mit dem Hinweis allenfalls, wie viele Muscheln, wenn denn Saison ist, ihn begleiten dürfen oder sollen.

Was den Gourmet erfreut und amüsiert, sind die »Beiläufigkeiten«, die die Küche harmlos-diskret zu manchem Gang »einfach so« nach-

schiebt und beigibt und die sich dann als Kleinodien erweisen: das Pizokel etwa, das sich dann als »beim nächsten Mal als Hauptgang bestellen!!!« ins Bewusstsein prägt (was man nie tut, weil man abermals zu anderem verführt wird). Geradezu verschwenderisch-großzügig geht der Maitre mit dem Amuse geuele und so manchem launigen Zwischengang um, und selbst, wer so oder im Überschwang der Bestellleuphorie einen, zwei Gänge zu viel geordert zu haben scheint, wird zwar aufs Angenehmste gesättigt; allein ein Gefühl des Überflusses, dieses schwer im Magen liegen, stellt sich wohl kaum ein. Wie denn auch, sind die Zutaten doch alles andere als stopfend. Nämlich leicht, aber niemals ohne Belang.

Martin Marty und seine umsichtig den Service und das Ambiente arrangierende Frau haben für ihre treuen Gäste ein Reich geschaffen, das auch in der verwöhnten Zürcher Kernstadt plus Agglomeration nicht oft seinesgleichen hat.

Wer hier einen Abend verbringen will, sollte drei Dinge mitbringen: eine aufgeräumte Stimmung für Gaumenfreuden, Zeit und die Bereitschaft, sich auf emotionalisierend-positive Gourmet-Experimente einzulassen, die Dank des absolut sicherem Gespürs der Künstler am Herd für stets geschmackliche Harmonie ein erstrebenswertes Abenteuer sind.

➤ [www.rebe-herrliberg.ch](http://www.rebe-herrliberg.ch)  
hgw



Nun finden wir bei André Wilhelm eigentlich genau das Gegenteil der Philosophie Martys Küche. Scheinbar Offensichtlich. Denn in dem kürzlich erschienenen Buch »Les peintures des Saint-Tropez«, schreibt der Rezensent Urs Brugmann: »Die Regale in André Wilhelms Atelierraum quellen über von Fundstücken, Malmaterialien, Bildreproduktionen, Fotografien – Objekte, aus dem ökonomischen Kreislauf, aus ihrem Ort im gesellschaftlichen System herausgehoben, Abfall aus verworfener Arbeit.« Und an anderer Stelle: »Er greift Partikel aus der Wirklichkeit auf, wie er Partikel aus der Kunstgeschichte aufgreift, sie als Zitat verwendet und zum Pastiche verarbeitet. Und wagt, den Bogen weit zu spannen: Das Grenzgängerische dieser Existenz und Auseinandersetzung bringt es mit sich, dass Grenzen nicht nur berührt, sondern überschritten werden.«

## Gemalte Hors d'oeuvres



Eben die Grenze von Kunst und Realität, von dem Roh- (wir haben gelernt: Abfall-) Material und dem Moment, da das Ganze ein Bild, eine Collage, eben etwas »Herzeigbares« wird (mit der Nagelprobe: ist es auch verkaufbar?).

Nun ist man geneigt, solche Art wilder, widerspenstiger Kunst, die es ja immer schon gegeben hat und immer geben wird, einfach als Provokation zu bezeichnen. Ganz nach Gusto, ob man das Werk, den Künstler ernst nehmen will oder nicht. Und zeigt damit, was sehende Blindheit, wertendes Unverständnis, redende Sinnlosigkeit alles bewirken kann. Nämlich im Paradies zu stehen, und es einen schrecklichen Ort zu benennen.

Was denn als emotionaler Anstoß, man kann das Wort nicht wörtlich genug nehmen, ist das Wesen der Kommunikation? Und mit ihr die Aufgabe von Medien, über ihre Funktion als bloßes Transportmittel hinaus. Eine ganz banale Drucksache, sei es die Visitenkarte oder das Plakat, der Katalog und die Zeitschrift, die Verpackung und die Gebrauchsanweisung, sind doch niemals das, was sie sind. Sondern das, was Leser, Nutzer damit machen. In ihrer Wirkung liegt ihr Wesen und da die Wirkung so vielfältig sein kann wie die Menschen, die auf sich zu wirken bereit oder gezwungen sind, so vielfältig ist dem Grunde nach das Medium, gemalt, gedruckt, fotografiert – Hauptsache: gestaltet.

Wir verlernen, verlieren, verneinen und vermissen das. Das Gespür, dass wir – im Grafischen, in der zur High-Tech-Branche mutierten grafischen Industrie – nur dann wirklich wirkungsvoll sind, wenn wir den Mut

haben, den wir bei Künstlern mal bewundern, mal beweinen. Das Aufgreifen des Bekannten, nur um es neu und anders darzustellen. André Wilhelm zitiert, so wird ihm bescheinigt, um zugleich das Bekannte anders, auf seine eigene Art darzustellen.

Was zur Frage führt: warum um Himmels willen nennen wir dies Kunst? Warum, um Gutenbergs willen, wenn es denn sein muss, nennen wir es nicht »grafisches Handwerk«? Warum sind wir nicht, bewusst bis provokativ, gekonnt und zugleich gefällig, wieder alle grafische Macher, Künstler, Maler, Kopisten oder Kreateure, die sich nicht zu schade für einen eigenen Stil, für ein Profil sind, das, weil es anders ist als erwartet, gewöhnlich oder unauffällig, einlädt, die Sinne dafür zu gebrauchen, wofür sie gemacht sind: sich die Welt zu eigen zu machen, indem immer neue Aspekte in und an ihr entdeckt.

Das grafische Forum gibt traditionell jedes Jahr ein Kunstblatt heraus. Das für 2006 (Bild unten rechts) trägt den Titel »Das ist eine Lithografie« und ist natürlich eine solche von André Wilhelm aus Zug, der nun in Zürich lebt und arbeitet und – nimmt's Wunder – das ehrbare Setzerhandwerk gelernt hat.

Ein 9-farbiger Steindruck, gedruckt bei der J. E. Wolfensberger AG von zwei Offsetplatten und sechs Steinen, in einer Auflage von 100 Stück. Und wenn noch vorhanden, kann man sie als Mitglied des GFZ für CHF 90.– und als Nichtmitglied für CHF 200.– erwerben.

Per Fax +41 44 380 53 0 oder GFZ, Postfach 485, 8034 Zürich.

Die Ausstellung im »gib« Zürich und der »unique people schweiz ag«, Seefeldstrasse 62, CH-8008 Zürich, endet am 30. Januar 2006 mit der Finissage (ab 18 Uhr).

