

Es ist hingerichtet. Gastrokritiker Dollase testet Mensaeissen

epd „Ich bin sofort einigermaßen erschüttert. Das ist so ungefähr das Gegenteil von Sushi, um es mal ganz populär auszudrücken.“ Ein Mann mit grauem, leicht zerzaustem, schütterem Haar sitzt vor drei Tellern: Mensagerichte der Universität Düsseldorf – Tortellini mit Napolisaucen, Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Wildlachsfilet mit Erbseneintopf. Er widmet sich weiterhin dem Fisch: „Es ist untertrieben, das noch durchgegart zu nennen. Es ist hingerichtet“, urteilt er.

Jürgen Dollase, einer der einflussreichsten Restaurantkritiker Deutschlands, testet seit Juni für die Onlineausgabe der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“ (FAZ) Uniküchen. In „Dollase vs. Mensaeissen“ können Zuschauer den Kritiker bei der Arbeit beobachten. In kurzweiligen Videos befreit der 67-Jährige die verschiedenen Tagesgerichte einer Mensaeissen aus ihren Plastikverpackungen, richtet sie möglichst ansehnlich an und verkostet sie. Nicht immer fällt sein Urteil so vernichtend aus wie beim Wildlachs. Dass ein Kartoffelpüree nicht so butterig sein kann wie beim französischen Drei-Sterne-Koch Joel Robuchon sieht er ein – dann würde es sich bei den für Mensaeissen typischen Warmhaltezeiten wieder trennen.

Wer in den Videos nach ausführlichen Analysen – manchmal auch etwas sperrigen, aber präzisen – Beschreibungen von Gerichten sucht, wird enttäuscht. Dabei ist die „analytische Restaurantkritik“, wie Dollase sie nennt, zu seinem Markenzeichen geworden. In seinen Urteilen geht es nicht um das Ambiente und auch nicht um die Freundlichkeit der Bedienung, im Mittelpunkt steht das Gericht.

Mit ähnlicher Präzision, mit der sich ein Chemiker einer unbekannt Substanz nähert, analysiert Dollase Gerichte. Er wendet immer dasselbe Analysemodell an – unabhängig davon, was er kritisiert. „Das Fleisch ist von extremer Übergarung ausgesprochen trocken und hat keinerlei identifizierbaren Geschmack. Gemüse und Soße vermischen sich zu einem kräftigen Süß-Sauer-Geschmack, der stark von Zwiebelaroma, Gurke und Gewürzen bestimmt ist“, beschreibt er

einen Hamburger von Mc Donald's, der geschmacklich durchfällt. Doch ihn überzeugt nicht nur die Sterne-Küche. Das bestätigt seine Kolumne „Das besondere Restaurant“, in der er das Kölner Brauhaus „Päffgen“ würdigt.

Wer Essen besser verstehen möchte, kann von Dollase lernen. Der Gastronomiekritiker schafft für ein scheinbar subjektives Erlebnis objektive Maßstäbe. Einer Kritik folgt eine ausführliche Begründung. Das hat ihm mehrfach den Vorwurf eingebracht, zu verkopft an die Sache heranzugehen. Er hingegen bemängelt bei Kollegen fehlendes Verständnis: „Ich glaube, dass man den Beruf des Kritikers erlernen müsste. Ich würde es knochenhart angehen, was die Fachkenntnis angeht. Das ist oft ein ziemliches Trauerspiel und ich persönlich empfinde es als Unverschämtheit gegenüber den Köchen.“

Er selbst, so erzählt er, habe das Thema regelrecht studiert. Er analysierte die Bücher der großen Köche und entwickelte sich dadurch zum Kochtheoretiker und zu einem begnadeten Koch. Dabei ist er nicht als Gourmet zur Welt gekommen. In der ersten Hälfte seines Lebens pflegte er kulinarische Vorlieben für Frikadellen und Fast Food. Erst mit 35 entwickelte Dollase eine Leidenschaft fürs Kochen und die gute Küche. 16 Jahre später, 1999, schrieb er seine erste Kritik für die FAZ und nahm sich darin das Pariser Restaurant von Alain Ducasse vor. Seitdem arbeitet er als Restaurantkritiker – für die FAZ, aber auch für Fachmagazine wie „Port Culinaire“.

Mit seinen Mensaeissen-Kritiken führt Dollase den Kampf für mehr kulinarisches Breitenwissen fort: An den Hochschulen lernten Studenten, „das Gute vom Schlechten zu unterscheiden“, sagt er. Dank ihm können sie jetzt auch lernen, warum der Wildlachs in Düsseldorf verkorkst, der rheinische Sauerbraten in Köln dagegen ganz passabel ist.



Christiane Meister

IMPRESSUM

Herausgeber und Verlag:
Gemeinschaftswerk der Evang.
Publizistik (GEP) gGmbH in
Frankfurt am Main. HRB 49081
USt-ID-Nr.DE 114235 916
Geschäftsführer:
Direktor Jörg Bollmann
Verlagsleiter: Bert Wegener

Chefredakteur der epd-Zentralredaktion:
Dr. Thomas Schiller
epd medien und epd medien aktuell:
Diemut Roether (Verantw. Redakteurin),
Michael Ridder
Emil-von-Behring-Straße 3
Briefe: Postfach 50 05 50
60394 Frankfurt am Main
Telefon (069) 5 80 98-209
Telefax (069) 5 80 98-261

E-Mail: medien@epd.de
kundenservice@epd.de

Erscheinungsweise: einmal
wöchentlich. (Druckausgabe)
Monatsabonnement: Druckausgabe
plus fünf Mal wöchentlich epd
medien aktuell (elektronisch)
74,10 Euro inkl. MWSt. Inland,
Ausland auf Anfrage.

Nachdruck nur mit Vertrag.

Anzeigen:
m-public Medien
Services GmbH
Zimmerstraße 90
10117 Berlin
Tel.: (030) 32 53 21-432
Fax: (030) 32 53 21-444
E-Mail: christoph@m-public.de
Druck: druckhaus köthen
Friedrichstr. 11/12
06366 Köthen (Anhalt)