

## Nachschlag zum Nachschlag



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

*Wie ein Restaurant Slow Food und Bio realisiert*

*Auf einem Treffen der Münchner Slow Food Förderer hat der Gastwirt Ulli Portenlänger den „Alten Wirt“ in Grünwald vorgestellt, wo er den Slow-Food-Gedanken in die Praxis seines großen, gutbürgerlichen Lokals und Hotels umsetzt. In sein bayrisches Wirtshaus kommen „ganz normale Leute“ zum Essen und Trinken, nach der Kirche und zum Stammtisch, zum Feiern von Taufen, Geburtstagen, Hochzeiten, nach Beerdigungen und „einfach so“. Trotzdem und gerade deshalb hat er sein Lokal ausschließlich auf Bio umgestellt. Er nimmt dabei bewusst in Kauf, dass er, besonders beim Fleisch, wesentlich teurer einkauft als seine Mitbewerber und die von ihm angebotenen Speisen und Getränke etwas teurer sind als in der Nachbarschaft.*

*Slow Food ist weder eine feste Lehre noch kennt es feste Regeln, sondern ist eine Lebenseinstellung, die jeder für sich selbst in kleinen Schritten in die Praxis umsetzen kann, im privaten Bereich oder auch in seinem Berufsfeld. Dieser Wirt praktiziert Slow Food und den Bio-Gedanken auf vielerlei Ebenen, bis hin zu seiner Einrichtung und Mitarbeiterführung. Eine seiner Ideen fand ich so anregend und nachahmenswert, dass ich hier darüber berichten möchte.*

*Trotz der vermeintlich bayrischen (und nicht nur bayrischen) Mentalität „Viel ist gut“ bietet dieser Gastronom in seinem Restaurant, egal ob beim Schweinebraten oder beim Wienerschnitzel, kleine Portionen an. Damit kann er die höheren Kosten für seine wertvollen Rohstoffe gut kompensieren. Er vertraut auf den höheren Nährwert seiner Küche und darauf, dass nicht jeder grundsätzlich eine Riesenportion haben möchte. Dazu bietet er seinen Gästen jederzeit einen kostenlosen Nachschlag an. Wenn sie also einen zweiten Knödel, ein weiteres Wiener Schnitzel oder noch eine Scheibe Schweinebraten wünschen, ja gerne! Seine Erfahrung ist, dass viel weniger Gäste das in Anspruch nehmen, als er ursprünglich erwartet hatte und dass auch wesentlich weniger halbleergegessene Teller in die Küche zurückwandern als in der „klassischen“ Gastronomie.*

*Wenn am Tisch mehrere Personen sitzen gehört zu diesem Konzept, dass Beilagen wie Gemüse, Pommes Frites, Kartoffeln, Reis, Nudeln und auch Salat den Gästen in Schüsseln am Tisch serviert werden. Diese familiäre Art des Servierens lässt allen die Möglichkeit, sich von dem zu nehmen, was besonders schmeckt und in einer Menge, die den individuellen Wünschen entspricht. Dieser sorgfältige*

*Umgang mit Lebensmitteln ist nicht nur kommunikativ, sondern reduziert auch den Verbrauch in dem Sinne, dass am Ende weniger weggeworfen wird.*

*Das Wort Nachschlag hat ungefähr den gleichen Charme wie das Wort Sättigungsbeilage. Beide kommen vermutlich aus dem Bereich der Kantinen und des Militärs und sind Ausdruck kulinarischer Unkultur. Schade, dass Nachschlag so brutal klingt, denn es handelt sich um keinen Schlag, sondern um eine wohl dosierte und sinnvolle Geste des Gastgebers. Auch zuhause mit Gästen sind der Nachschlag und das Servieren in Schüsseln Zeichen gepflegter Gastfreundschaft. Wenig praktiziert, aber ganz einfach.*

*Bio-Hotel (\*\*\*) und Bio-Restaurant Alter Wirt*

*Inhaber: Familie Portenlänger*

*Marktplatz 1*

*82031 Grünwald*

*Tel.: 089/64 19 340*