

# Wer im Glashaus isst ...

In Amsterdam gibt es Restaurants, in denen Architektur wahrhaft auf der Zunge zergeht.

Von Bert Endruszeit

Große Namen der Architekturgeschichte lassen sich nicht nur bei Streifzügen durch Städte entdecken: Wer in Amsterdam seine Schritte in die Fannius Scholtenstraat 10 lenkt, kann sich Arbeiten von namhaften Baukünstlern buchstäblich auf der Zunge zergehen lassen. Möglich macht das beispielsweise die nicht so ganz alltägliche Gaststätte „de culinaire werkplaats“ von Marjolein Wintjes und Eric Meuring. Wobei Werkplatz durchaus die richtige Bezeichnung ist, denn das kleine Ladengeschäft erinnert eher an einen Treffpunkt für kreative Köpfe als an ein Restaurant. Seit 2008 versuchen die beiden Inhaber hier, ihre Vision von moderner Ernährung zu vermitteln.

„Wir wollen unseren Gästen eine Variante vom Essen der Zukunft zeigen“, erklärt Marjolein Wintjes, die von Haus aus Textilkünstlerin ist. Für die beiden ist das jedoch keine Mission, sondern eher eine Leidenschaft. Wintjes machte schon am Rande von Veranstaltungen mit extravagantem Menü auf sich aufmerksam. Für Appetit auf Mode sorgte etwa – im wahrsten Sinne des Wortes – ein von ihr erdachtes essbares Kleid.

## Der konsequente Verzicht auf Fleisch

Auch Architektur lässt sich wunderbar auf den Teller bringen. Für ihr aktuelles Menü in ihrem Restaurant nutzte Wintjes gemeinsam mit Partner Meuring, einem Industriedesigner, das Schaffen niederländischer Bauhaus-Architekten. Auf diese Weise gibt es kulinarische Begegnungen mit den Städteplanern Jan Duiker, Dick Greiner, Siegfried Nassuth oder Piet Kramer. So wird das hausgemachte Graubrot zu Blöcken geschichtet, die an funktionale Bauten erinnern. Auf diese Weise lassen sich die einzelnen Menüpunkte realen Gebäuden zuordnen.

Allen Gerichten gleich ist der konsequente Verzicht auf Fleisch – die rein vegetarische Herangehensweise gehört für die Avantgarde-Gastronomen zum Konzept. Avantgardistisch ist auch die Art der Rechnung. Während für die Getränke Festpreise gelten, soll jeder Gast nach dem Essen selbst entscheiden, was ein fairer Preis für diese „kulinarische Inspiration“ sein könnte – und nur der wird bezahlt. Ein Konzept, das augenscheinlich funktioniert und ebenso wie die Speisen die Besucher überzeugt. Selbst strenge Kritiker finden Gefallen an der ungewöhnlichen Idee. So gab es vor Kurzem eine Auszeichnung als bestes vegetarisches Restaurant der Beneluxländer.

Ihre Vision wollen Marjolein Wintjes und Eric Meuring nicht nur den „normalen“ Restaurantbesuchern nahebringen. Sie organisieren auch



„De Kas“: Das Restaurant in einem ehemaligen Gewächshaus setzt auf Frische, es hat deshalb nur einen Hauptgang auf der Speisekarte.

Fotos: De Kas(2), Endruszeit (2)

Workshops für solche, die ihre Ernährung einmal ganz anders gestalten wollen.

## Das Ziel ist nicht der Michelin-Stern

Ungewöhnlich ist auch das Amsterdamer Restaurant „De Kas“, das in einem ehemaligen Gewächshaus untergebracht ist. Vor rund zehn Jahren in der Kamerlingh Onneslaan 3 mit Chefkoch Ronald Kunis eröffnet, setzt das Lokal auf konsequente Frische. Zum Selbstverständnis gehört die minimalistische Speisekarte – an jedem Tag wird nur ein Hauptgang angeboten. „Wenn ich Frisches nutzen will, geht das nur auf diese Weise“, sagt Kunis, der zuvor in einem Londoner Sternerestaurant arbeitete.

Einen Michelin-Stern könne er wegen dieser kleinen Auswahl nicht bekommen, erzählt Kunis. Den agi-

len Koch scheint das jedoch nicht zu stören – der Zuspruch gibt ihm recht.

Wie im Garten fühlt sich so mancher Bewohner des Amsterdamer Wohnviertels GWL-Terrein, das nach umweltfreundlichen Gesichtspunkten entwickeltes Viertel der Niederlande gilt. Schon vor rund 150 Jahren wurde das Gelände für die Wasserversorgung der Stadt genutzt. Prachtvolle Backsteingebäude umhüllten bis zu sieben riesige Dampfmaschinen. Eine davon ist noch heute ein interessantes Schaustück.

Ein Hingucker ist das sogenannte Hotel de Windketel. Es dürfte das kleinste Hotel Amsterdams sein, auf 48 Quadratmetern und drei Etagen bietet das achteckige Ziegelbauwerk Platz für zwei Erwachsene und ein Kind. Für den Umbau zur heutigen Verwendung schlossen sich zehn Eigentümer aus der Nachbarschaft in einer Kooperative zusammen.



Augenschmaus: „De Kas“ und „de culinaire werkplaats“ setzen auf Kreativität – und auf essbare Architektur.

## Einfache Anreise aus ganz Europa

**Anreise:** Es gibt regelmäßige Bahnverbindungen aus allen größeren westeuropäischen Städten nach Amsterdam sowie Nachtzüge aus ganz Europa. Amsterdam ist zudem im DB-CityNightLine-Netz. Der Flughafen Schiphol liegt 15 Kilometer südwestlich von Amsterdam und ist einer der wichtigsten Verkehrsknotenpunkte in Europa. Mit KLM gibt es Direktflüge ab zahlreichen Flughäfen.

**Weitere Informationen:** Niederländisches Büro für Tourismus und Convention (NBTC) Postfach 27 05 80, 50511 Köln Tel. (0221) 925 71 70 [www.holland.com](http://www.holland.com) [www.deculinairewerkplaats.nl](http://www.deculinairewerkplaats.nl) [www.restaurantdekas.nl](http://www.restaurantdekas.nl) [www.gwl-terrein.nl](http://www.gwl-terrein.nl) [www.windketel.nl](http://www.windketel.nl)

# Abstieg ins Totenreich von Palermo

In der Gruft des Kapuzinerklosters warten 2000 Mumien aus mehr als 400 Jahren.

Von Christoph Driessen

Der Weg zur größten Mumiensammlung Europas führt durch ein Stadttor, das aussieht wie eine zu Stein gewordene Warnung. Von der 500 Jahre alten Porta Nuova starren riesenhaften Maurenfiguren wie Aladins Lampengeist Unheil verkündend auf den Fußgänger herab. Diese Stelle markiert das Ende der Altstadt Palermos – und des Schutzreservats für Touristen, das sich in Ampeln, Hinweisschildern und einer gewissen Nachsicht manifestiert.

Im Westen, ein ganzes Stück vor den Toren der Stadt, errichteten die Kapuziner im Jahre 1534 ihr Kloster. „Ingresso Catacombe“ steht über dem Eingang, dahinter sitzt noch ein einziger lebender Mensch, der den Eintritt kassiert. Dann kommen nur noch Tote – nichts für Schreckhafte.

Das wirklich Verstörende ist: Die Toten befinden sich in unterschiedlichen Stadien der Verwesung. Auf manchem Kragen sitzt nur noch ein nackter Schädel mit gebleckten Zähnen, kurz aufgeworfener Nase und



Nichts für Schreckhafte: Wo die Altstadt Palermos endet, befindet sich der Eingang zu Europas größter Mumiensammlung.

Foto: dpa/tmn

schwarzen Augenhöhlen. Über anderen Köpfen spannt sich faltig braune Lederhaut, umrahmt von ein paar Büscheln schwarzen Haars. Aufgrund besonderer klimatischer Bedingungen – ständiger Luftzug und Wände aus Tuffstein, die Feuchtigkeit absorbieren – verfaulen die Toten weniger, als dass sie vertrocknen.

Die Kapuziner entdeckten diesen Effekt 1599. Aus diesem Jahr stammt die älteste Mumie des Bruders Silvestro da Gubbio. Schon damals begannen die Mönche damit, ihre Toten an der Wand auszustellen – als Mahnung für die Lebenden: „Was wir sind, werdet ihr sein, was ihr seid, sind wir gewesen.“ Im 19. Jahrhundert wurde

## Täglich geöffnet

**Anreise:** Direktflüge zum Beispiel von Stuttgart, Köln, München (Air Berlin), Frankfurt (Lufthansa) und Düsseldorf (Ryanair).

**Kapuzinergruft:** Geöffnet täglich von 9 bis 13 und von 15 bis 17 Uhr, sonntags nur vormittags. Der Eintritt kostet drei Euro. Collegio San Francesco per le Missioni all'Estero, Via Infermeria dei Cappuccini, Tel. (00 39/91) 65 14 75.

• **Infos:** [www.catacombepalermo.it](http://www.catacombepalermo.it)

der Totenkult verboten, doch danach ging es – dies ist Italien – noch ein paar Jahrzehnte weiter.

Wenn man die Katakomben an einem Vormittag unter der Woche besucht, kann es sein, dass man mit den Toten ganz allein ist. Nur manchmal dringen dann durch einen Luftschacht leise Geräusche aus der Welt der Lebenden in die Tiefe. Den meisten Toten ist die Kinnlade herunter sackt, und so hat es den Anschein, als würden sie schreien – nur der Ton ist abgedreht.