



Erwin Seitz, **Die Verfeinerung der Deutschen – Eine andere Kulturgeschichte**, Insel Verlag Berlin 1. Auflage 2011

S. 445-447

Der Besucher der Residenz kann sich treiben lassen durch ein Labyrinth von Räumen und Trakten. Doch in einem Nebengebäude spielt sich das heutige höfische Leben von München ab: Lebenslust ohne schlechtes Gewissen, in einem Lokal just östlich des höfischen Cuvillétheaters und der Staatsoper, in der alten Pferdehalle des Hofes, ähnlich lang gestreckt wie der fürstliche Saal, 800 Quadratmeter umfassend. Lange Säulenreihen aus Tuffstein, jeweils 26 hintereinander, tragen ein weißes Gewölbe, sorgen gleichermaßen für Rhythmus, Plastizität und Vererdung, während ringsum die Wände fast aufgelöst sind, denn die

Portale wurden neuerdings verglast, lassen Licht hereinströmen, verleihen dem riesigen Raum Transparenz. Das Lokal heißt „Der Brenner“, nach dem alpinen Pass, nicht ohne Programmatik: halb dem Norden, halb dem Süden zugehörend – wie das Antiquarium. Man könnte das Lokal auch „Atlantik“ nennen – und läge nicht falsch: halb Europa, halb Amerika zugehörend. Die Deutschen orientieren sich heute längst nicht nur am Romanisch-Mediterranen, sondern auch am Angloamerikanischen. Der Patron des „Brenner“, Rudi Kull, stammt aus Ingolstadt, von wo einst die Jesuiten nach München kamen, hat an der University of California in Los Angeles einen Abschluss im Fach Restaurantmanagement erworben, wurde dort durch seine Berufserfahrung mit den Vorlieben von Hollywoodstars vertraut, verbrachte anschließend seine entscheidenden Lehrjahre im Restaurant von David Bouley in New York, gründete schließlich 1996 in München sein erstes Restaurant, das „Kull“, bevor er 2004 mit der Eröffnung des „Brenner“ seinen bislang spektakulärsten Coup landete. Kull versteht etwas von Szene und Schauspiel, Bühne und Tribüne, Szenenwechsel und Überraschung. Er zeigt ein feines Gespür für das eine wie für das andere: Schein und Sein, Glamour und Bodenhaftung. Das Lokal beweist schon nach außen Understatement: keine Werbung, keine Schilder, nicht der leiseste Anklang von kommerziellem Geschmack. **Innen gliedern schmiedeeiserne Gitter den lang gestreckten Raum in drei gastronomische Teile: Bar, Pasta, Grill, sommers ergänzt durch eine Terrasse. „Der Brenner“ gibt sich variabel, bietet Übergänge, legt den Gast nicht auf eine bestimmte Art des Konsums fest, er darf sich selbst entscheiden, in welche Rolle er schlüpfen möchte: in die des kleinen oder des großen Essers.** Das Publikum ist gemischt wie auf dem Viktualienmarkt, nur hier in Hofnähe noch etwas schicker, Man sieht Luxusgeschöpfe, Junge und schöne, Prominente, Bill Clinton, Anna Netrebko, Fußballspieler des FC Bayern München (die gelegentlich ebenso in die „Gaststätte Großmarkthalle“ gehen, wie Philipp Lahm), Büro- und Geschäftsleute, Bourgeois-Bohemiens, Familien mit Kindern, Senioren, viele fühlen sich angesprochen. Kull besitzt den Sinn für das Menschenfreundliche, unterstützt von gastronomischem Können. **Die Bar ist eine Lounge und vermittelt durch das Nebeneinander von Barhockern, weißen Sofas und kleinen Hockern eine ebenso gepflegte wie ungezwungene**

Atmosphäre. Der Pasta-Raum verkörpert gleichfalls die heitere, unkomplizierte Art. In der Mitte befindet sich eine offene Kochstation, um hier die von Hand gemachte Pasta a la minute zubereitet. Es gibt Gerichte italienischer wie amerikanischer Herkunft: Linguine Calamari, allerlei Ravioli oder Risotto, ebenso „Snow Crab“, ausgelöstes Krebsfleisch von der See- oder Meerspinne auf Avocado, dazu Caesar Salad mit Croûtons und Parmesan. Caesar verweist in diesem Fall nicht auf den antiken Imperator, nicht auf Italien, sondern auf das „Hotel Caesar’s“ in der Nähe von Hollywood, schon auf mexikanischer Seite, in Tijuana, wo in den 30er Jahren der Chef des Hauses, der Itloamerikaner Cesare Cardini, leichte Gerichte für Hollywoodstars wie Clark Gable und Jean Harlow offerierte: eben Caesar Salad – einen würzigen Römersalat, mariniert mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer, obenauf geröstete Weißbrotwürfel und Späne von Parmesan. Eine genial einfache Erfindung mit schlichten Kontrasten: zart und knusprig, mild und würzig – wirkt irgendwie weltläufig, ungezwungen, pfiffig.

Bleibt der dritte Raum, der größer als die beiden anderen zusammen ist: der Grill – klingt irgendwie auch amerikanisch. Wiederum in der Mitte befindet sich die große, offene Kochstation mit dem Grill, unter dem Buchenholzkohlen glühen. Hier steht das gute Stück im Mittelpunkt: Fisch im Ganzen, Geflügelbrust, Steak – puristisch vom Rost, nur gewürzt mit leichtem Rauchgeschmack, herzhafter Grillnote, Meersalz, begleitet von Olivenöl und Zitrone. Natürlich darf das amerikanische Beef nicht fehlen. Es hört sich fundamental an und ist auch barock: Prime South-Dakota Filet Cut. Doch es gibt auch italienische Bratwurst, Salsiccia, ebenso Kalbsrücken und Ebtrocôte, Poulardenbrust oder Fische, selbstverständlich Loup de mer und Dorade royale, desgleichen Saibling von der Aumühle aus Wolfratshausen. Der Gast kann dazu Rosmarinkartoffeln, gedämpften Spinat oder Artischocken bestellen.

„Der Brenner“ ist kein intimes Lokal; es pulsiert. Jeder Gast kann hier Energie aufladen, kann sich in jeder Hinsicht gestärkt fühlen. Der Raum ermöglicht den großen Auftritt ebenso wie das Eintauchen im Kreis der vielen Leute. „Der Brenner“ bewirte täglich etwa 2000 Gäste. Nicht immer leicht, jedes Gericht perfekt auf den Tisch zu bringen. Doch der Gastronom hat ein System entwickelt, das die vielen Gäste zufrieden macht. Die Pastagerichte sind delikate, die Grillgerichte in der Regel so gegart, wie man es wünscht. Die Küche bevorzugt die leichte Teigküche und das puristische Stück: italienisch-amerikanisch. Kull selbst spricht von „comfort food, einfach, klar, erkennbar“. In einer Zeit digitaler Komplexität kann der Koch spiegelbildlich die Kunst der Komposition über die Maßen differenzieren - oder er kann sie entschieden vereinfachen und eine Gegenwelt bilden, die den Gast auf erholsame Weise von den virtuellen Prozessen der Zeit befreit. Das Publikum findet Gefallen an unverfälschten, antidigitalen Sachen: an handgemachter Pasta, an Fisch und Fleisch, über dem Feuer gegart.

„Der Brenner“ spiegelt beides zugleich: Barock und Grundehrlichkeit.