

Ein Faktotum hört auf

Erfurts Spitzenkoch und Restaurantkritiker Matthias Kaiser übergibt den Staffelstab an seinen Sohn Philipp

Von Michael Keller

Erfurt. Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Eine alte Weisheit. Nun ja. Vielleicht sollte man sagen: Der Appetit kommt beim Essen, der Spaß beim Kochen. Ein Spruch, der auf keinen anderen besser zutrifft, als auf Matthias Kaiser. Matthias Kaiser. Einer, der ob seiner Kompetenz am Herd, ob seiner Leibesfülle, in Erfurt und darüber hinaus einen Ruf hat. Auch als fundierter Restaurantkritiker dieser Zeitung.

„Der dicke Kaiser“ – man weiß in Erfurt, wer gemeint ist. Kaiser, im Juni 70 geworden, hat das Kochen zu seiner Lebensmaxime gemacht. Um zu genießen. Kochen als Triebkraft. Als Passion. Mit der man allen Widerigkeiten des Lebens trotzen kann. Ohne die Kochkunst wäre Matthias Kaiser, man muss es so sagen, vermutlich schon nicht mehr unter den Lebenden.

Vor Jahren wog „der dicke Kaiser“ 190 Kilo. Heute sind es noch 60. Ergebnis einer ganz besonderen Lebensgeschichte. Eines Lebens, das eigentlich keine Chance mehr hatte. Eines Lebens, das aber im Kochen seine Chance bekam.

Nun aber denkt er ans Aufhören. Irgendwie. Dem 70-Jährigen wird die Belastung zu viel, die Gesundheit macht Probleme. Macht sie bei Matthias Kaiser schon immer. Eigentlich ist es ein Wunder, dass er noch lebt. Er hat, was kaum einer geschafft hat, den Bauchspeicheldrüsenkrebs besiegt. Matthias Kaiser ist heute ein wandelndes Ersatzteillager. „Ich bestehe aus Apparaten“, sagt er.

Kaiser ist ein Faktotum. 1950 im Sternzeichen Zwilling in Mühlhausen geboren, wuchs einer heran, der, wie er sagt, „immer hungrig gewesen ist“. „Ich kam auf die Welt und hatte großen Hunger“, sagt er



Matthias (L.), der mit 70 Jahren ans Aufhören denkt, und Philipp Kaiser

FOTO: MICHAEL KELLER

von sich selbst. Schuld daran soll Großmutter Nelli gewesen sein. Bei der hat Matthias Kaiser das Kochen gelernt, ihr hat er drei Bücher gewidmet. Er war zeitig dem Koch-Virus verfallen, den ihm Oma Nelli eingepflichtet hatte. Kochen wurde sein Leben. Nicht nur. Als die Grenze weg war, hat Kaiser auf anderen Geschäftsfeldern viel Geld verdient. Sein Grundstock für die Zukunft. Um es anders zu sagen: er wurde stinkreich. Und kehrte 1993 nach Mühlhausen an seine Wurzeln zurück, baute sich ein mondänes Haus. Was für ein Leben. Beim Richtfest schlug das Schicksal erstmals zu: Herzinfarkt. Kaiser ging darüber hinweg. Arbeit, Arbeit, Arbeit. Das Geld sprudelte.

Zum Preis der Gesundheit. Im

Mai 2002: zweiter Herzinfarkt. Ergebnis der Selbstüberschätzung und des Hangs zum Größenwahn, der sich inzwischen eingeschlichen hatte. Auch, weil er die Hautevolee – Adelshochzeiten, Politpromis, Sportskanonen, Spitzenbanker - bekoht hatte.

Das Leben auf der Überholspur fordert seinen Preis

Rudi Carrell, Uwe Seeler, Franz Beckenbauer. Die Kanzlerin, den US-Präsidenten George Bush. Kaiser hat Kubas greisen Staatschef Fidel Castro ebenso getroffen, wie Frankreichs Ex-Staatschef Francois Mitterand, die Star-Violonistin Anne-Sophie Mutter oder die früheren Bundespräsidenten Johannes Rau und Horst Köhler. Oder Sportstars

wie Heike Drechsler. Kaiser hat Mick Jagger und Christopher Lee und Chris Howland getroffen, mit Alfred Biölek gekocht. Er schrieb Bücher, Restaurantkritiken (u.a. in dieser Zeitung) tourte mit Live-Auftritten mit Peter Sodann und Norbert Blüm. Er war auf dem Gipfel seiner Karriere angelangt.

Das dauernde Leben auf der Überholspur würde irgendwann seinen Preis fordern. Das wusste er. 2007 war es fast so weit. Der Krebs.

„Nach einer China-Reise war mein Leben eigentlich zu Ende“, erinnert er sich. Er lag zuerst nur flach, dann im Rollstuhl. Dreieinhalb Jahre lang. Da habe er mit seinem Leben aufgeräumt. Und nun, Jahre später, als Corona das Leben

einfror, hat er endlich den Entschluss gefasst, loszulassen.

Er arbeitet schon seit Jahren konsequent daran, dass sein Unternehmen „Art de Cuisine“ in die richtigen Hände kommt, wenn er nicht mehr am Herd stehen wird. Sohn Philipp, heute 31, ist auf dem besten Wege, in die großen Fußstapfen seines Vaters zu treten. Erfahrung mit anspruchsvoller Kulinarik hat er gesammelt. In Frankreich, bei Spitzenköchen wie z.B. Paul Bocuse. Und natürlich im „Entenhaus“ auf der Langen Brücke, das er von 2011 bis 2015 betrieb, ehe er wegen der hohen Miete passen musste und in die Vogtei im Unstrut-Hainich-Kreis, genauer nach Oberdorla wechselte. Dort stand er als Küchenchef von 2015 bis jetzt in der „Marktmühle“ am Herd.

Startschuss fällt auf dem Ringelberg

Nun soll dieses teilweise ausufernde Kaisersche Leben am Herd langsam ausschleifen. Sohn Philipp kocht sich heran, an den Wochenenden. Heute fällt auf dem Ringelberg der Startschuss. Im „Entenhauschen“ - einem alten, top sanierten und ausgestatteten Gewächshaus, im elterlichen Garten auf dem Ringelberg. Klein und kuschlig, rustikal, klimatisiert, maximal Platz für zwölf Leute. Was wird dort serviert? Logisch – Ente in allen Variationen. Gleichzeitig lädt er von Freitag bis Samstag am Abend in die Schauküche des Hauses ein. Zum Mitkochen oder einfach nur zum Genießen. Am Sonntag wird zum Mittagstisch gekocht. Das Repertoire reicht von französischer Spitzenküche bis hin zu bürgerlicher Thüringer Kochtradition. Der Anfang für den Staffelwechsel ist gemacht.

Alle Infos findet man unter www.art-de-cuisine.de

Experimente mit Emaille

Stadtgoldschmiedin gewährt Einblicke

Erfurt. Einblicke in ihren aktuellen Schaffensprozess gibt die Erfurter Stadtgoldschmiedin Alexandra Bahlmann am kommenden Donnerstag. Das geht aus einer Mitteilung der Stadtverwaltung hervor.

Seit Anfang Juni arbeitet die in München lebende Künstlerin in der Stadt, lernt diese Stück für Stück kennen und schätzen, knüpft vielfältige Kontakte zu den Menschen der Stadt, zu Kollegen und entwirft neuen Schmuck. Ihre künstlerische Herangehensweise sei geprägt von langjähriger Erfahrung, von dem Blick für das Besondere, vom Wissen um das Material, heißt es in der Mitteilung weiter. Demnach experimentiert Bahlmann derzeit mit Emaille.

Am Tag der offenen Werkstatt haben Interessierte die Möglichkeit, der Stadtgoldschmiedin über die Schulter zu schauen, ihre Entwürfe zu betrachten, an ihrem Schaffensprozess teilzuhaben und ihr Fragen zum Schmuck und zu ihrer Schmuckkunst zu stellen. Über ihren Aufenthalt in Erfurt führt Alexandra Bahlmann ein Onlinetagebuch, das unter www.erfurt.de/ef135997 zu lesen ist. *red*

Donnerstag, 6. August, ab 14 Uhr
Künstlerwerkstätten Erfurt,
Lowetscher Straße 42 c

Ausflug für Ferienkinder

Erfurt. Zu einem Ausflug nach Jena lädt die Naturfreundejugend Thüringen vom 10. bis 14. August ein. Das geht aus einer Mitteilung des Vereins hervor. Das Angebot gilt demnach für Kinder zwischen 8 und 12 Jahren. In Form von Tagesangeboten können die Kinder vom 10. bis 14. August gemeinsam mit einem engagierten Team so einiges erleben. Auf dem Plan stehen Spiele in der Natur, Bastel- und Kreativangebote „Wir freuen uns noch viel mehr über die eigenen Programmideen und -wünsche, die die Kinder mitbringen“, betont Leonie Schmitt, Ehrenamtliche der Naturfreundejugend. Die Teilnahme an den Ferienspielen kostet 2 Euro pro Tag, darin enthalten sind die Programmkosten. Verpflegung müssen sich die Kinder aufgrund der aktuellen Hygieneauflagen selbst mitbringen. *red*

Anmeldung: Tel. 0361 / 5623356,
info@naturfreundejugend-thueringen.de oder www.naturfreundejugend-thueringen.de

Vereinsleben startet wieder

Erfurt. Der Ostasiatisch-Deutscher Kreativ-Verein Erfurt (ODKV) ist nach der Corona-Pause wieder ins aktive Vereinsleben gestartet. Das geht aus einer Mitteilung von Guenter Lohse vom Vorstand des ODKV hervor.

Unter Einhaltung aller Hygiene-Regeln trafen sich Mitglieder und Freunde vor wenigen Tagen zu einem Korea-Abend im neu eröffneten WollKim-Restaurant am Domplatz. Das Besondere an diesem Abend war, dass diesmal auch die Geschmackssinne angesprochen wurden. Die Gastgeber Nami Kim und Jörn Wollschläger, berichteten nicht nur mit Wort und Bild über Korea, sondern offerierten auch eine Auswahl schmackhafter Speisen und Getränke. In einem Schnellkurs demonstrierte Nami Kim die Zubereitung von Kimchi, das in Korea bei keiner Mahlzeit fehlen darf. Insgesamt ein gelungener Abend. Eine Fortsetzung einschließlich Workshop „Gemeinsam koreanisch kochen“ ist beim ODKV schon eingeplant. *red*

Robust, genügsam und vor allem schön bunt

Gartenamt testet am Roten Berg die optimale Mischung für Blumensamen, um Buga-Gäste schon beim Empfang zu verzaubern



Julia Hartung und Daniel Zugwurst präsentieren die Bepflanzung der „Bienenwiese“. FOTO: MICHAEL KELLER

Von Michael Keller

Erfurt. Da stockt einem der Atem. Gegenüber dem Eingang zum Zoo am Roten Berg brennt auf einer seitlich neben dem Parkplatz gelegenen Wiese ein Feuerwerk. Ein Feuerwerk aus Farben.

Auf etwa 1200 Quadratmetern Fläche hat das Gartenamt unter der Ägide seines Chefs Sascha Döll eine Testfläche für Sommerblumen angelegt. Eine zweite, 800 Quadratmeter große, auf der rückwärtigen Seite des Roten Bergs. Mit dem Ziel, herauszufinden, wie man die Stadt im Buga-Jahr 2021 herausputzen kann. An Stellen, wo die Farb- und Formenpracht weithin sichtbar ist, wo der Blick unverstellt ist. Bei Wal-

tersleben, in Ega-Nähe, an der Binderslebener Landstraße, entlang der Bundesstraße 4, an der Ostumfahrung, um nur einige zu nennen.

Der Besucher der Bundesgartenschau (Buga) soll sofort vom Farbrausch eingefangen werden, noch bevor er überhaupt einen Schritt in die Stadt Erfurt gesetzt hat. Sechs verschiedene Sommerblumenmischungen – fünf Standard, eine spezielle – wurden demnach getestet, erklärt Stephan Wunder vom Teilprojekt „Grün der Stadt“, um daraus wiederum die optimale Mischung – düngerefrei, rustikal und genügsam ist Bedingung – zu kreieren, die dann als Vorgabe für die Anbieter ausgeschrieben wird.

Ausgesät wurde Anfang Mai auf

zwei Testflächen am Zoo auf zum Teil recht kargem Boden. Fünf Wochen lang wurde bewässert, um das Keimen der Samen zu unterstützen. Dann mussten die Pflänzchen allein klar kommen.

Und das haben sie offenbar wunderbar hinkommen, wie das Ergebnis zeigt.

Was da so herrliche Farben – rot, gelb, orange, blau, violett, rosa – hervorbringt, heißt mit Familiennamen Mohn, Kornblume, Sonnenblume, Ringelblume, Roter Lein, Malve, Kalifornischer Goldmohn. Insgesamt 300 Kilo der Mischungen wurden ausgebracht.

Rund 40.000 Euro lässt sich die Stadt das Experiment kosten, um im nächsten Jahr die Buga-Gäste im

blühenden Gewand zu empfangen. Die Blumen sollen vom Mai bis durch den Sommer blühen. Und sich zum Teil vielleicht selbst aussäen, um im nächsten Jahr wiederzukommen. Schon im zeitigen Frühjahr kommt der Samen in die entsprechenden Böden, um die so genannte Winterfeuchte zum Keimen zu nutzen.

Dann soll der zweite Impuls, die Wärme, das Werk auf insgesamt 16 Hektar Aussaatfläche vollenden, sagt Daniel Zugwurst, der die Spezialmischung zusammengestellt hat. Fingerspitzengefühl sei da für den Zeitpunkt der Ausbringung nötig. Ein Restrisiko durch die Witterung bleibe allerdings, wie überall in der Landwirtschaft, sagt er.

Erfurter dürfen moderne Helden nominieren

Kulturdezernent Tobias Knoblich ruft zu Vorschlägen für den Preis der Lutherstädte auf

Von Holger Wetzel

Erfurt. „Hier stehe ich und kann nicht anders.“ Manche Wissenschaftler bezweifeln, dass Martin Luther 1521 auf dem Reichstag in Worms tatsächlich diese Worte gesagt hat. Aber in einem Punkt sind sich alle Forscher einig: Er hat es so gemeint.

500 Jahre später soll am 24. April 2021 in Worms ein Mensch geehrt werden, der im Geiste des Reformators zu seiner Überzeugung steht, eine Person, „die wie Martin Luther fest und unbeirrt für eine bestimmte Meinung eintritt und dabei in Kauf nimmt, an Grenzen zu stoßen und Unbillen zu ertragen.“ Diese Worte stammen von Erfurts Kulturdezernent

Tobias Knoblich (parteilos). Denn Erfurt hat ein Wörtchen mitzureden bei der Entscheidung, wer diese Person sein wird.

Die Rede ist nämlich vom Preis der Lutherstädte „Das unerschrockene Wort“, der alle zwei Jahre vergeben wird. Nur Einwohner der 16 Städte dürfen jeweils einen Menschen nominieren.

„Die Erfurter sind privilegiert“, sagt Tobias Knoblich.

Nominierte dürfen aus der ganzen Welt stammen und müssen nicht berühmt sein. Doch die Geschichte hinter dem Vorschlag sollte laut Knoblich so sein, „dass man daraus lernen kann“. Individuelle Größe und eine humanitäre Dimension seien weitere Eigenschaften,

die auch schon die bisherigen 12 Preisträger auszeichneten. „Sie haben sich eines wichtigen Themas angenommen, haben viel auf sich genommen und sind in ihrer Aufgabe so aufgegangen, dass sie zu heldenhafter Statur aufgewachsen sind“, schildert Knoblich, der mit in der Jury sitzen wird.

2019 war die Preisträgerin zum Beispiel die Rechtsanwältin, Autorin und Frauenrechtlerin Seyran Ateş. Die Berlinerin mit türkisch-kurdischen Wurzeln kämpft für die Rechte muslimischer Frauen, für einen liberalen Islam und gegen politisch-religiösen Extremismus in Deutschland und Europa.

2005 erhielt er aus Thüringen stammende Liedermacher und Bür-

gerrechtler Stephan Krawczyk den Preis, der mit 10.000 Euro dotiert ist.

Der religiöse Aspekt wie bei Luther ist keine Bedingung. Knoblich sieht die „Geschichte als Folie, über die Rolle des Einzelnen in der Gesellschaft und über die moralische Verpflichtung nachzudenken“.

Der Hauptausschuss soll im Herbst aus den Vorschlägen über die Erfurter Nominierung entscheiden. Jeder Erfurter kann seinen Vorschlag mit Begründung bis Ende August per Post an das Kulturdezernat schicken.

Kontakt: Dezernat Kultur und Stadtentwicklung; 09111 Erfurt) oder per Mail: dezernat06@erfurt.de



Unser Foto zeigt das Denkmal für Martin Luther in Worms. Auf dem Reichstag 1521 soll er gesagt haben: Hier stehe ich und kann nicht anders. FOTO: UWE ANSPACH