

Ein Restaurant am Rande eines kleinen Stadtparks. Der Name Rosengarten ist Programm, der Duft der Blüten macht Vorfreude auf mehr Gerüche und Geschmäcker. Freundlicher Empfang durch die Angestellten, ein kurzes Gespräch mit dem Nachbartisch. Angenehme Gesellschaft, Wohlfühlambiente, mir schmeckt es jetzt schon. Der Gruß aus der Küche kommt, Brot und selbstgemachte Kräutercreme. Der Magen freut sich über die Beruhigung, die Suche in der Speisekarte erfolgt nun deutlich entspannter. Zum intensiven Schnecken war ich zu hungrig. Einzig die Konsistenz fällt mir auf. Negativ. Das Weißbrot ist ein Weichbrot, meinem Gaumen fehlt Knusprigkeit.

Die Vorspeise: Rindercarpaccio. Das Auge isst mit. Rotes Fleisch, grüner Rucola, gelber Parmesan, herrlich anzusehen. Dazu der Duft von Olivenöl und Zitronensaft. Vorfreude. Die Kühle des Gerichts ist angenehm, das volle Aroma entfaltet sich am besten, wenn auf jeder Gabel von allen Zutaten ist. Meine Mutter weist mich darauf hin, dass ich beim Kauen die Augen schließe und genussvoll seufze. Ich lasse meine Augen beim nächsten Bissen offen. Kein Seufzer. Der Genuss noch vorhanden aber geringer. Als äßen die Augen auch vom Geschmackserlebnis mit. Als überblendeten die visuellen Informationen die von Nase und Mund.

Das Getränk dazu ist der Hitze geschuldet: Alsterwasser. Keine gute Wahl. Die Süße der Limonade verklebt den frischen Nachgeschmack. Das Aroma will nachwirken und wird abgewürgt. Die derbe Herbe des Bieres rasiert die feine von Rucola und Parmesan.

Als Hauptgericht Cannelloni mit Füllung aus Spinat und Ricotta. Ich wünsche mir meine Vorspeise zurück. Zu heiß, zu weich. Ich habe buchstäblich nichts zu beißen. Wieder ist die Konsistenz entscheidend. Ich schmecke in mich hinein, doch auch die geschlossenen Augen helfen nicht. Ich esse breiige, klebrige Masse. Je mehr ich mich auf den Geschmack konzentriere, umso deutlicher sagt mir meine Zunge, dass diese Matschepampe davon wenig zu bieten hat. Käse überdeckt Nudel verbirgt Ricotta und Spinat. Die Tomaten sind nur anhand der roten Farbe in der Auflaufform zu erraten.

Ich rieche am Gericht: herrlich. Und begreife, dass Geschmack mehr ist, als chemische Information. Anblick, Konsistenz, Temperatur und sogar Ambiente gehören dazu. Genuss ist ein ganzheitliches Erlebnis. Wie ich schnecke? Mit allen Sinnen.