

Der Schokodealer

Süße, mit Zusatzstoffen aufgepeppten Ostereier, eingewickelt in bunte Folie, wird man in seiner Schokoladen-Manufaktur auf der Erfurter Krämerbrücke ebenso wenig finden wie acht oder neun Monate später diverse Weihnachtsmänner. Derlei Formales ist einem Chocolatier wie Alexander Kühn, der eine in der Wendezeit abgeschlossene Lehre als Schrift- und Grafikmaler vorweisen kann, zu banal und aufgesetzt.

Geschmacklich allerdings bewegt er sich schon in den zeitlichen Vorgaben der Feiertags- und Erntekalender. Zu Ostern also versucht er die Geschmacksnerven mit einer richtig schönen Eierlikörschokolade zu kitzeln, der ein Hauch Chili das Unverwechselbare gibt. Als bald danach, wenn in Dörfern des Thüringer Beckens einstmals zum „Edelgemüse“ erhobene Stangen gestochen werden, offeriert er weiße Spargelschokolade, die, verzehrt bei einem Glas Elsässer Riesling, auch jenen betören wird, der bei solchem Angebot zunächst etwas von Geschmacksverirrung sinnieren sollte. Dass Sandorn von der Insel Hiddensee Schokolade dienlich sein kann, verwundert dann kaum noch. Geradezu frohlockend selbst-



TA-Foto: A. FRICKE

SÜSSE GEHEIMNISSE: Wie der Erfurter Chocolatier Alexander Kühn seine leckeren Kreationen letztlich abschmeckt, verrät er nicht.

nach der Unkundige wohl mittlerweile hin, dass der Meister zur Weihnachtszeit in seine traditionell auf der Marmorplatte hergestellte Schokolade Festtagsgeschmack aus selbst bereiteten Bratäpfeln zaubert.

Doch Vorsicht. Auch wenn es auf dem süßen Markt derzeit trendig ist, „alle möglichen Gewürze zusammenzuwürfeln“, wird er nicht experimentieren auf Teufel komm raus. Schließlich müsse selbst das absolut verrückt kreierte Produkt vor allem eines: nach Schokolade schmecken. Die Wahrheit liege nun mal auf der Zunge, sagt Alexander Kühn, der im Jahr 1973 in Erfurt unterm Sternzeichen Waage zur Welt kam, beinahe professioneller Straßenradfahrer geworden wäre, der erstes Westgeld unter anderem auf dem Bau und als Straßenmusikant verdiente, um schließlich, mit seinem fünf Jahre jüngeren Bruder Stefan, Erfurt den Rücken zu kehren und die plötzlich weit offenstehende Welt zu erkunden.

Als die beiden genug Geld zusammenhatten für das One-Way-Ticket ins australische Sydney und für den Kauf eines alten Autos dortselbst, haben sie sich auf eine Weise durchs Land geschlagen, die bei Seeleuten als „Hand für Koje“ gängig und in Zeiten der Urgroßväter für engagierte Handwerksburschen selbstverständlich gewesen ist. Man ging „auf die Walz“, um für das Handwerk möglichst viel dazulernen. Wie nebenbei wurden so aus Burschen Männer.

Als sich der künstlerisch veranlagte Alex und sein Bruder ins Flugzeug setzten,

wollten sie zunächst „raus aus dem Trott“, der sich trotz rasanter Veränderung im Ganzen abzeichnete. Über Nacht im Osten in Mode gekommene Leuchtkästen auszustaffieren, Autos oder Straßenbahnen mit Werbung zu bekleben, genügte Alex nicht mehr. Dazu dieser Traum, unabhängig zu sein. Also nix wie weg, fremden Wind um die Nase wehen lassen und sehen, was draus wird.

Gleich die erste Station – eine von einem Deutschen im australischen Regenwald betriebene Töpferei – war für die beiden zuweilen so hart wie der Ton, der aus dem Brennofen kam. Lebend im Baumhaus und darin manchmal mit knurrendem Magen zu Bett, das war das Erträumte wohl nicht. „Aber es gab auch schöne Momente“, schaut er gelassen auf diesen Anfang zurück. Vielleicht war es ja so gesehen geradezu eine Fügung, dass Alex just in der Töpferei neben seinem Laden vor anderthalb Jahren Freundin Isabel gefunden hat. Nach dem Töpfertun taten sie „dies und jenes“, um „wenigstens ein paar Dollar für ein Bierchen zu verdienen“. Teller waschen in Kneipen und Restaurants gehörte lange dazu. „Wir waren uns zu nichts zu schade“, denkt er zurück.

Von dieser Erfahrung geprägt, kann er freilich bloß den Kopf schütteln über jene jungen Mädchen, die auf der Suche nach Arbeit auch an die Tür seines süßen Kleinunternehmens geklopft haben. Was vielleicht etwas hätte werden können, fand jedoch nicht nur einmal sein jähes Ende wegen einer überraschenden, ach, sagen

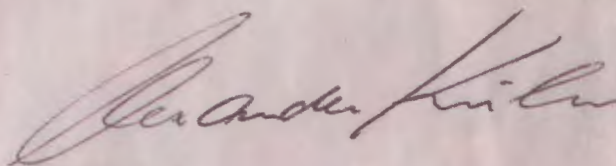
wir ruhig unglaublichen Bedingung der Arbeitsuchenden. „Dass das klar ist: Abwaschen tue ich nicht!“

Dass er selbst einmal bezahlte Arbeit zu vergeben haben würde – in Erfurt hat er inzwischen vier solche Plätze geschaffen –, gehörte nicht zu seinen Vorsätzen. Und doch hat Alex die Grundlage dafür, ob bewusst oder nicht, während jener Jobs gelegt, als er Töpfe, Pfannen und Teller abwaschend durch nicht

Was er allerorts begriff, war, dass Ehrlichkeit und Einfachheit aller Anfang wirklicher Kochkunst sind. „Wer künstlich geformten bunten Schnickschnack auf seinem Teller sehen will, der soll besser gleich in den Zirkus gehen“, ist er seitdem sicher. Die Besucher von Restaurants im thüringischen Eichsfeld, wo Weltenbummler Alex nach seiner Rückkehr erste Schritte als professioneller Gastronom wagte, durften diese Philosophie auskosten.

TA·OSTER· SPAZIERGANG

Heute mit:



gerade wenige Küchen dieser Welt tingelte. Er schaute dem professionellen Köchen ernsthaft über die Schulter, stand am Herd neben der Mama, die für ihre toskanische Familie das Köstlichste aus Einfachem zauberte, ließ sich von dem begeistern, was an portugiesischen Kochmaschinen zusammengerührt wurde, und wirtschaftete in den Küchen gallischer Dörfer mit. In Letzteren hat die bei Alex bis heute anhaltende Liebe für die ländliche französische Küche ihre Wurzeln.

Nach etlichen Enttäuschungen als Gast in einheimischen Restaurants zieht es der Seiteneinsteiger-Koch konsequenterweise vor, für Freundin und Freunde selbst zu kochen. Was er dafür an Zutaten braucht, holt er sich, wenn irgend möglich, saisonal frisch vom Wochenmarkt auf dem Erfurter Domplatz. Dass man den nie ohne seine schokoladenbraune Franzosenmütze umhergehenden Meister dort längst schon mit Handschlag persönlich begrüßt, ist für einen Kommuni-

kator wie ihn geradezu selbstverständlich.

Doch wie wird so ein Allrounder zu einem in Thüringen kaum noch einmal zu findenden Spezialisten für handgemachte Schokolade? Immer dann, wenn in den Küchen leckere Desserts entstanden, habe er das wie einen Schnupperkurs für den schokoladenen Traum vom Glück erlebt. Vor allem jedoch habe er beim Trip durch die Welt das Glück gehabt, den richtigen Leuten zur rechten Zeit am nützlichen Ort begegnet zu sein.

Geht's konkreter, oder hütet er das süße Geheimnis? „Man nehme den besten Rohstoff“, hebt er an und zählt klangvolle Namen von Kakaobohnen auf. Aus dem Süden Venezuelas beispielsweise kommen welche, die ihm die edelsten Kreationen erlauben. Dann geschieht diesen richtig bitteren Früchten etwas, was die Fachsprache Conchieren nennt. Grob gesagt meint das jenen Prozess, der – bei ihm auf der Brücke übrigens jederzeit unter den Augen des Publikums – zwischen Pfannen, Tiegeln und der bereits erwähnten Marmorplatte in traditioneller Handarbeit abläuft. Das Abschmecken dieser ähnlich manchem Kuchenteig durchgewalkten, unbedingt auf gleich bleibenden 32 Grad zu haltenden dunklen Masse allerdings – da macht er eine feinschmeckerisch anmutende Erzählpause – sei schon so etwas wie sein Geheimnis.

Keine Frage also, dass dieser gleichermaßen exotische wie fantasievolle Arbeitsschritt dem Chef der „Schokoladealer“ vorbehalten bleibt,

wie sich die Herren gern in Filmplakat-Manier fotografisch gekonnt inszenieren lassen haben. „Doch der Spaß kommt vor der Kohle“, versichert er. Die Kundschaft im Laden spürt's. Hier gibt es keine Speise- oder Getränkekarte, die verkörpern die „Schokoladealer“ gleich mit – entsprechend Zeit freilich muss jeder mitbringen, der in dieser besonderen Umgebung genießen will.

Die Kühn-Brüder Alex und Stefan, ein gelernter Einzelhandelskaufmann, sind wieder dort angekommen, wo sie vor mehr als zehn Jahren unbedingt weg wollten. Wenn Alex jetzt aus dem Schauwindow seines Ladens dorthin schaut, wo der Turm ohne Kirche die Brücke ostwärts begrenzt, sieht er sich und den Bruder, unterm schützenden Gewölbe sitzend, mit handgemachter Musik das fehlende Geld für das Flugticket einspielen. Wie das Leben doch wundersam laufen kann, geht es ihm dann zuweilen durch den Kopf, während aus den dezent eingestellten Lautsprechern im Laden Chansons der besten Güte zu hören sind.

Ja, seit er zurück ist in der Heimatstadt und auf der Krämerbrücke wirtschaftlich festen Fuß gefasst hat, geht es ihm gut. Nicht, dass er für die Weise „Vom Tellerwäscher zum Millionär“ stehen würde. Wirklichen Reichtum schöpfe er ohnehin aus anderen Welten und Beziehungen. Doch selbst bescheidener Wohlstand, das habe ihm die Weltenbummelei gelehrt, fällt nicht vom Himmel. „Es ist egal, wo du dein Lebensglück suchst. Was draus wird, liegt nur an dir.“