

Plonskys Paradies

Er lernte zuerst Tischler, dann im „Ganymed“ Koch, später zog es ihn an die Ostsee. Dort serviert er lieber Aal statt Jakobsmuscheln, Schnittlauch statt Rucola, lehrt nebenbei die Kinder der Gäste Möhren schälen - und die Liebe zum Barsch.

VON PASCALE HUGUES

Ein Kämpfer für Ästhetik in der Küche: Das war Micha Plonsky schon mit vier Jahren. Ein wenig blass fand er die Gans. Für das Weihnachtsfest wollte er den Braten zum Glänzen bringen. Also nahm er eine Dose Haarlack von seiner Mutter und sprühte gewissenhaft Flügel, Brust und Beine ein. Und so wurde aus dem bleichen Vogel eine prächtige goldene Märchengans. Micha war im siebten Himmel, der Weihnachtsbraten hin. Geschimpft hat seine Mutter nicht, als sie die Katastrophe entdeckte. „Der Junge hat eine rege Fantasie!“, seufzte sie zärtlich. An diesem Abend labte man sich bei Plonskys an Rühreiern mit Grünkohl.

Heute ist Micha Plonsky 42 Jahre alt und Chef im Restaurant an der Strandpromenade von Bansin auf Usedom, das seinen Namen trägt. Koch aus Leidenschaft und Ästhet aus tiefster Seele, serviert er dort Consomme vom Räucheraal, Terrine vom Wildhasen mit Wacholdergelee, Strudel von Ostseefischen mit Rieslingschaum.

In der großen Küche seiner Mutter hat er fast alles gelernt. Die Familie bewohnte eine Altbauwohnung in Berlin-Mitte, die Mutter erzog ihre vier Kinder allein. Nur mühsam kam die Krankenschwester über die Runden, häufig arbeitete sie nachts. Aber jeden Abend um sechs versammelte die Familie sich um den Tisch. „Keiner hat außer der Reihe gegessen.“ Micha Plonsky ist entsetzt über die Familien, in denen niemand kocht, wo sich jeder irgendwann irgendwas aus dem Tiefkühlschrank greift, wann ihm gerade danach ist. „Heute wird eine Pizza in drei Minuten in der Mikrowelle heißgeschossen. Die schmeckt nicht, aber macht satt.“

Ganz anders Frau Plonsky: „Meine Mutter war eine fantastische Köchin, sie hat aus allem irgendwas gemacht.“ Aber das Wichtigste: Die Königin der Eintöpfe, die Weltmeisterin der Käsekuchen, die Fee der Bohnensuppe ließ ihre Kinder an die Töpfe' schenkte ihnen Kuchenformen und einen elektrischen Miniherd.

Der kleine Micha liebte die Wärme der Küche, die gemütliche Verbundenheit mit seiner Mutter und weiß heute, dass Kinder durchaus imstande sind, eine Sauce zu rühren, und dass sie sehr gut mit einem scharfen Messer umgehen können. „Zum Messer muss man von früh an eine Beziehung aufbauen. So gut pflegen.“

Die kleinen Gäste, die sich heute im Restaurant am Tisch der Eltern zu Tode langweilen, lädt er oft ein, ihm in der Küche zur Hand zu gehen, setzt sie auf einen Hocker und drückt ihnen eine Karotte und ein Messer in die Hand. Die Kleinen schälen die Möhre, Plonsky widmet sich seinen wunderbaren Saucen, die Eltern unterhalten sich entspannt im Restaurant. Micha Plonskys Küche ist kein verbotenes Reich, der Koch kein Halbgott, unerreichbar in seinem Olymp zwischen Bratpfannen und Gewürzen.

Wann immer er einen Moment Zeit hat, verlässt der Chef seine Küche und geht von Tisch zu Tisch, um seine Abendgäste zu begrüßen. Er lächelt, schüttelt Hände, hört zu, mit geneigtem Kopf und wachen Augen. Er unterhält sich gern, wenn er seine Arbeit beendet hat, nimmt er sich ein Glas Wein und einen Zigarillo, öffnet den obersten Knopf seiner Kochjacke und setzt sich zu den letzten Gästen, während in der schwarzen Nacht draußen die Ostsee brandet. So spät am Abend spricht man über alles: die Schönheit des Tauchens, den neuesten Film, die Wirtschaftsprobleme von Mecklenburg-Vorpommern, den Tod, das Leben, wie man es gern führen würde...

Aber am Ende kommt Micha Plonsky immer auf das Glück des Essens zu sprechen. Er erzählt, wie er eines Tages einer pommerschen Landfrau eine Auster zu probieren gab. Eine Auster ohne alles, nicht mal mit einem Zitronenschnitt. Der reine Geschmack nach Meer hinten im Mund. Zunächst verschloss sich das Gesicht der Frau. Und dann - Micha Plonsky sieht es noch heute, das „Glückslächeln, das sich in diesem Gesicht ausbreitete. Genuss muss man vermitteln“, sagt er. „Viele Leute leben in einer Scheinwelt. Alles überwürzt, überall künstliche Aromen. Sie können nicht mehr schmecken, nicht mehr riechen. Man setzt ihnen eine Linsensuppe mit Kassler und frischem Gemüse vor, und dann sagen sie: „Es schmeckt nicht!“ Und wenn man auf der Promenade spazieren geht und auf den Speisekarten liest: „Preiswerte gebratene Heringsfilets mit Kräuterbutter auf würzigen Bratkartoffeln“, wenn man die verkohlten Thüringer Bratwürste auf dem Grill betrachtet, all diese „deftige Hausmannkost“, die nach altem Frittier-fett riecht... dann weiß man, dass „Plonsky“ das Paradies am Meer ist.

Wenn man aber die Küche vor der Wende schlechtmachen will, darf man nicht mit Micha Plonsky rechnen. Sicher, bei seiner ersten Italienreise 1994 war er hingerissen, als er in einer toskanischen Küche mit Basilikum und Rucola jonglierte. Sicher, er fiel fast um, als er in einem französischen Supermarkt eine Käsetheke entdeckte, „so lang wie meine Fensterfront“. Frankreich, ein Schlaraffenland! Doch die Heimatländer der großen Küche haben es nicht geschafft, den Koch auf Usedom zu entmutigen, der sein Handwerk vor dem Fall der Mauer im Ost-Berliner „Ganymed“ erlernt hat. Er ist stolz, dass er sich die Kunst angeeignet hat, mit einfachen Zutaten zu arbeiten: „Wir hatten keinen Pakchoi-Salat und keine Jakobsmuscheln, keine Tomaten im Winter. Aber Gemüse der Saison, schönen Sellerie, Porree... Eine reife Birne im Herbst muss nicht aus Italien kommen. Und mit einem Bund Schnittlauch und frischer Petersilie kann man so viel anfangen.“

Auf dem Fensterbrett in der Küche sind Fläschchen und Schraubgläser aufgereiht. Gewürze, verschiedene Pfeffersorten, „das ist meine Apotheke“, amüsiert sich Plonsky. Er preist kleine Champignons, „schöne kleine

knuddlige", die er gerade im Unterholz ausgegraben hat und die ihm, so sagt er, Tränen der Rührung entlocken können. „Die Produkte waren echt in der DDR. Zur Tomatenzeit waren die Tomaten einfach lecker.“

Rosenblüten, Apfelblüten, Holunder, Wildkräuter... Er ist nicht mehr zu bremsen, hebt die Augen zum Himmel und schielt vor Glück. Er empört sich gegen das Verschwinden der Kartoffel „Linda“ und beklagt das Drama der gezüchteten Karotten. Seinen Fisch bezieht er von Fischern aus Heringsdorf und Bansin. „Ich sehe nicht ein, dass mein Kabeljau von der chilenischen Küste kommt, auch wenn er 50 Prozent preiswerter ist. Dann verzichte ich lieber drauf.“

Plonsky versenkt seine Hände in einer Schüssel Teig. „Kommt, Kinder“, ruft er den Azubis zu, „jetzt müssen wir Ravioli bauen!“ Seine Mutter war begeistert, als ihr Sohn endlich mit seiner Lehre begann. Das war nicht so einfach. Micha Plonsky wollte im Hotel Metropol als Koch arbeiten. Das ging ausschließlich über die Mitropa, und vorher musste man eine vormilitärische Ausbildung der Gesellschaft für Sport und Technik machen. „Meine Mutter“, erzählt Plonsky, „die den Krieg erleben musste, hat gesagt: Meine Kinder werden nie Waffen in die Hand nehmen! Damit war die Lehre als Koch erst mal geplatzt.“ So hat er eine Tischlerlehre gemacht. Er bedauert die Ausbildung nicht, „sie hat mir im Leben weitergeholfen“. Das ist sein Prinzip: nichts zu bereuen im Leben. Als er 1984 im „Ganymed“ endlich die Lehre als Koch anfangen konnte, wusste er, dass seine Stunde geschlagen hat. Gleich nach Öffnung der Grenze heuerte er in dem italienischen Restaurant „San Giorgio“ in Wilmersdorf an. Das wahre Leben beginnt. Seine Kumpels früher hatten ihn eher verachtet dafür, dass er Koch werden wollte: „Der Koch war immer faul und der Kellner schwul.“

Morgens kommt Micha Plonsky auf In-lineskates aus seinem Wohnort Heringsdorf, läuft am Meer entlang und atmet den Seewind ein. Er kann sich kaum vorstellen, noch einmal in einer Großstadt zu leben. Das Meer inspiriert ihn. Die Ruhe, das Geräusch der Wellen, der gelegentliche Nebel. Wenn er seine Küche betritt, bindet er sein langes Haar zum Pferdeschwanz, zieht seine weiße Hose und die Kochjacke an, dazu die Arbeitsschuhe, die ein Vermögen gekostet haben, und die er hütet wie seinen Augapfel.

Plonsky nimmt die Ausbildung seiner Azubis ernst. „Man will doch Leute begeistern für diesen Beruf. Und begeistern kann man sich nicht, wenn man zehn Stunden beim Spülen verbringt. Bei mir lernt ein Azubi nicht spülen, sondern kochen.“ Nach einer Woche weiß Micha Plonsky, woran er ist. Er sieht, wer das Zeug zum Koch hat, ärgert sich, wenn ein Junge einen Barsch lieblos behandelt, erklärt, dass die Schlacht er in Süddeutschland vor dem Rouladenschneiden das Fleisch streicheln. „Man muss seine Produkte lieben.“

— Aus dem Französischen von Elisabeth Thielicke



Der Mann und das Meer. Micha Plonskys Restaurant in Bansin auf Usedom heißt wie der Besitzer.