

TISCHGESPRÄCH

Ein Mann
für jede
Tonart

Dominique Horwitz hat viele Facetten: Als Schauspieler und Sänger ist er im Film wie auf der Bühne zu Hause. Als Preuße aus Paris liebt er Königsberger Klopse und fürchtet südländische Unordnung. Seine große Leidenschaft gehört dem Essen – aber nur, wenn es eine Seele hat!

Interview: Gabriele Heins, Fotos: Martin Jehnichen

DER FEINSCHMECKER: Vor drei Jahren haben Sie in Weimar zum ersten Mal im „Anno 1900“ gegessen – und sind quasi bis heute geblieben. Die Besitzerin ist Ihre Lebensgefährtin geworden. Was gefiel Ihnen an dem Restaurant?

Dominique Horwitz: An meinem zweiten Drehtag von dem Kinofilm „Die Blindgänger“ bin ich hier hereingestolpert und fühlte sofort: „Das ist mein Lokal.“ Mich faszinierte das nostalgische Ambiente, ich mag es gern behaglich, weil ich zuweilen neun Monate im Jahr nicht zu Hause bin. Und was die hier auf die Teller zaubern – auch noch so, dass man es bezahlen kann –, das ist enorm. Einerseits diese unglaubliche Mühe bis in die Feinheiten, andererseits fühle ich mich nicht wie im eleganten Hamburger „Landhaus Scherrer“.

Ein Restaurant ist für Sie also ein Zuhause auf Zeit?

Ja, wenn ich längere Zeit in einer fremden Stadt arbeite, und seien es nur fünf Tage, suche ich mir schnell einen Platz, an dem ich dieses Gefühl von Zuhause habe. Neulich erst habe ich das italienische Lokal „I Amanti“ in Düsseldorf entdeckt. Mit den Besitzern Imerio und Dagmar habe ich mich angefreundet.

Ein elegantes Ambiente ist eher nicht Ihr Fall?

Ich esse irrsinnig gern sehr gut, aber dabei möchte ich mich nicht verstellen. Wenn ich in ein Restaurant gehe, will ich nicht das Gefühl haben, ich betrete einen anderen Planeten. Ich will nachmittags Rasen mähen und abends essen gehen, und beides muss zusammenpassen.

Macht es Ihnen Spaß, Gäste und Service zu beobachten?

Nein, ich schalte ab, klinke mich aus, regeneriere. Bekomme aber sehr wohl mit,

ob eine Bedienung aufmerksam ist und ihren Job gut macht. Es gibt in meinem Leben keine andere Dienstleistung, die ich so in Anspruch nehme, deshalb ist mir das sehr wichtig.

Was macht einen guten Kellner aus?

Er muss aufmerksam sein, was nicht nur heißt: „Oh, das Brot ist alle.“ Das gehört zum Handwerk. Er muss mir das Gefühl geben, dass ich nicht nur willkommen bin, sondern dass das Lokal bereits mein Zuhause ist. Insofern muss ein guter Kellner ein guter Entertainer und Schauspieler sein.

Was bedeutet Ihnen Luxus, wenn es nicht das elegante Ambiente ist?

Mein Sternzeichen ist Stier. Ich brauche Luxus, aber ein schicker Tisch, das schönste Porzellan, das reicht mir nicht. Was auf den Teller kommt, muss handfest und sinnlich sein, muss eine Seele haben. Ich finde, dass eine Kartoffelsuppe mit Wurst durchaus eine unglaubliche Seele haben kann. Oder die Kalbsleberterrine hier, die ist spitze. Die macht mich glücklich.

Wo ist die Seele der Kalbsleberterrine?

Natürlich ist das ein artifizielles Produkt. Aber ich spüre die geistige Haltung des Kochs dahinter, sich etwas einfallen zu lassen, das schön zuzubereiten. Mein Beruf besteht ja auch darin, eine Vorlage mit Leben zu füllen, persönlich zu sein. Dasselbe muss ein Koch tun. Dann wird diese Terrine so gut, dass ich rückwärts hin falle vor Begeisterung. Ein Restaurant muss mir das Gefühl vermitteln, mich zu beschenken, auch wenn ich dafür zahle.

Hat Ihr Enthusiasmus für Essen damit zu tun, dass Sie Franzose sind und Ihre Kindheit auch in Frankreich verbracht haben?

Ach, es gibt so viele Franzosen, die keine Ahnung vom Essen haben und kulinarische Spießer sind. Für einen Franzosen hat der Karottensalat so und so angemacht zu sein, ansonsten ist es kein Karottensalat und gehört in die Mülltonne! Als ich mit 14 Jahren nach Deutschland kam, war die Küche nicht



„MEIN STERNZEICHEN IST STIER. ICH BRAUCHE LUXUS. ABER EIN SCHICKER TISCH, DAS REICHT MIR NICHT.“



„Ich trage so viel
Chaos in mir,
Italien wäre mein Ende.“

aufregend – Jägerschnitzel und solche Schrecklichkeiten. Aber nicht nur die politische Haltung, auch die Lebensart hat sich verändert. Wenn ich hier Speisekarten lese, denke ich ganz oft: „Wow, wie spannend.“ In Frankreich bieten viele Lokale überhaupt keine Überraschungen. Die Franzosen haben mehrmals die Welt verändert, man denke nur an die Französische Revolution und den Code Napoléon. Sie waren immer führend in der Mode und in der Kochkunst, siehe Nouvelle Cuisine. Aber das war's dann auch. In England wird jetzt Mode neu erfunden, und in Deutschland wohnen die Kochweltmeister. Die Deutschen sind experimentierfreudiger und machen sich gern auf die Reise, auch geistig.

Das klingt so, als wollten Sie keinesfalls zurück nach Frankreich ...

Frankreich ist als Kulturland sehr reizvoll, aber nicht für mich zum Leben. Tief in meinem Wesen bin ich ein absoluter Preuße, wie meine Eltern. Mein Vater war Berliner, meine Mutter stammte aus Ostpreußen.

Was ist denn so besonders preußisch an Ihnen?

Ich bin nicht ordentlich, aber ich mag und brauche Ordnung. Ich trage so viel Chaos in mir, dass ein Land wie Italien mein Ende wäre. Ich würde verzweifeln.

Woran etwa?

Wenn ich in Deutschland Autofahre und ein Schlagloch sehe, dann beschäftigt mich das gar nicht, weil ich weiß: Das ist eine Frage von Wochen, dann ist es weg. In Italien oder auch in Frankreich kann man zusehen, wie das Schlagloch wächst, bis die Straße nicht mehr passierbar ist, und darüber könnte ich mich lange aufregen. Ich will immer verbessern und verändern. Ich kann nicht stehen bleiben. Das ist für mich preußisch.

Ihre Eltern hatten in Herblay bei Paris ein Feinkostgeschäft. Da lebten Sie als Kind ja im Schlaraffenland ...

Es war eher die Normalität im Umgang mit Delikatessen, die mich geprägt hat.

Schon als Kind kannte ich Kaviar und Champagner. Gut essen, das war eine Selbstverständlichkeit, obwohl wir nicht sehr betucht waren. Aber meine Eltern haben viel gearbeitet und wollten sich das gönnen. Außerdem war meine Mama eine sehr gute Köchin, herausragend waren ihre Königsberger Klopse.

War die deutsche Esskultur dann ein Schock, als Sie 1971 nach Berlin zurückgekehrt sind?

Nein, mit 14 Jahren sind Pizza und Currywurst wunderbar.

Wie steht es mit der Thüringer Küche? Essen Sie gern Bratwurst?

Ja, selbstredend.

Wo gibt's die beste?

In Weimar schmeckt sie am Stand gegenüber vom Hotel „Elephant“ am besten.

Und Thüringer Klöße?

Ich bin als großer Feind des Thüringer Kloßes nach Weimar gezogen – und fand immer, dass er seiner Schwere wegen unter das Waffengesetz fallen müsste. Aber weil meine Schwiegermutter ebenfalls eine wunderbare Köchin ist und sonntags Klöße macht, habe ich mich damit angefreundet.

Wann haben Sie angefangen, sich bewusst für Essen zu interessieren?

Das kann ich präzise sagen: 1983. Da bin ich vom Tübinger Zimmertheater ans Münchner Residenztheater gewechselt und konnte mir zum ersten Mal bessere Restaurants leisten. Den 25. Geburtstag meiner damaligen Frau haben wir in Witzigmanns „Aubergine“ gefeiert. Lieber Gott, war das toll!



„MIT EINER GUTEN PRALINE KANN MAN MICH IMMER BESTECHEN. DANN VERLIERE ICH DIE KONTROLLE.“

Feiern Sie besondere Anlässe immer noch in Restaurants?

Ja, und am liebsten im „Anno 1900“. Ich war hier in Weimar auch zweimal im Restaurant „Anna Amalia“ im Hotel „Elephant“. Der Service ist unglaublich gut geschult und die Küche herausragend. Aber, ach, ein Koch kann viel besser über Gerichte reden als ich. Ich bin ja auch mehr ein Gourmand denn ein Gourmet. Ich war nie besonders analytisch. Ich freue mich jetzt schon auf das Dessert, obwohl wir ja erst bei der Vorspeise sind. Mit einer guten Praline kann man mich immer bestechen, dann verliere ich die Kontrolle.

Ist Ihnen guter Wein genauso wichtig?

Ja, aber ich bin kein Connoisseur. Ich bin da eher wie ein Kind, man muss mich an die Hand nehmen, und ich bin dankbar dafür. Viele Weine habe ich von Helmuth Hirth aus

Schwaben, den ich nach einem meiner Jacques-Brel-Konzerte in einer Bar kennengelernt habe. Seinen Riesling und seinen Dornfelder genieße ich sehr. Ich kaufe auch leidenschaftlich gern Wein ein, am liebsten aus Spanien, Sizilien oder Frankreich, auch aus Bio-Anbau. Ich nehme vier Flaschen mit, mache sie auf, vergleiche und kaufe später eine Kiste von dem, der mir am besten gefiel.

Warum lehnen Sie es so vehement ab, Gourmet oder Connoisseur zu sein?

Das ist mir zu ernsthaft. Ich liebe Confiterie, Knoblauch, Saucen. Und in diesen Steinpilzrisotto mit Artischocken könnte ich mich kopfüber hineinstürzen, so griffig und sinnlich ist er. Aber meine Geschmacksnerven sind nicht ausgebildet genug, vielleicht bin ich auch einfach zu gierig, um wirklich ein Gourmet zu sein. Ich will nicht meditieren und analysieren. Man muss aufpassen, dass man sich nicht zu ernst nimmt. Gottlob war ich da nie gefährdet.

Trotzdem ist das Essen Ihr Elixier.

Und wie. Wenn mir ein Gericht so richtig schmeckt, wechselt mein Gesichtsausdruck über Fassungslosigkeit zu Dankbarkeit. Das hat fast schon etwas Irres. Und wenn es mir richtig schlecht geht, mein Leben aus den Fugen gerät, ist mein erster Weg nicht zum Therapeuten, sondern schnurstracks ins Restaurant. Gutes Essen und guter Wein – das ist für mich medizinische Luxusbehandlung.

Und was halten Sie vom Fasten?

Ich hab's versucht, aber das war mein Tod. Mir ging es so schlecht, dass mir gesagt wurde: „Lass es! Iss! Sofort!“ Diese Art von Transzendenz wird mir ewig fremd bleiben. Die wichtigste, tollste Sache auf der Welt ist nun einmal das Essen. Das macht man

dreimal am Tag. Und wenn man nicht den Kopf in die Aldi-Tüte steckt – da soll mir doch einer erzählen, die körperliche Liebe sei die schönste Sache der Welt! Die schönste – ja! Aber dreimal am Tag und das 365 Tage lang? Da sei Bocuse vor!

Kochen Sie auch für sich selbst zur Entspannung?

Nie, zum Kochen hatte ich noch nie Zeit. Und: Herr Horwitz will bekocht werden. (lacht) Im Ernst: Ich bin dafür zu chaotisch. Ab und zu koche ich aber mit Anna, dabei wird meine Unruhe regelrecht eingekocht.

Sind Sie dabei auch ein Künstler?

Nein, beim gemeinsamen Kochen muss ich kein Künstler sein, das ist ja das Erholsame daran. Auf der Bühne oder im Film stehe ich im Mittelpunkt. Beim Kochen bin ich Partner, es geht um das Miteinander, jeder gibt dem anderen etwas.

„VIELLEICHT BIN ICH AUCH EINFACH ZU GIERIG, UM EIN GOURMET ZU SEIN. ICH WILL NICHT ANALYSIEREN.“

Haben Sie einen kulinarischen Traum, den Sie sich erfüllen möchten?

Traum ist zu hoch gegriffen. Ich möchte nur viel mehr Zeit haben, mit meiner Anna zu kochen. Das ist für mich der Inbegriff von Angekommensein, Zuhause sein. Leider bin ich so selten zu Hause. Das hasse ich an meinem Beruf, man muss dort sein, wo die Filme gedreht werden oder das Theaterstück gespielt wird.

Sie könnten sesshaft werden und ein Restaurant führen. Vielleicht sogar dieses?

Niemals! Da bin ich zu sehr Künstler, zu sehr ichbezogen. Aber diese Anmaßung braucht man auch als Künstler, ich muss mich selbst zum Maßstab machen. Als Gastronom würde ich mit dieser Haltung stranden, ich müsste auf die Bedürfnisse der Gäste schauen. Als Schauspieler bin ich kein Dienstleister. Ich kann mein Publikum ja nicht fragen: Soll ich mehr weinen? Ist es Ihnen dramatisch genug? Möchten Sie mehr Humor? Das wäre das Ende eines Restaurants, wenn ich mitarbeiten würde – sagt übrigens auch meine Anna!

Dominique Horwitz wurde 1957 in Paris geboren. Seine jüdischen Eltern waren vor den Nationalsozialisten geflohen und hatten die französische Staatsbürgerschaft angenommen. 1971 zog die Familie zurück nach Berlin. Horwitz jobbte zunächst im KaDeWe und bekam 1976 seine erste Rolle in dem Film „Jugendliebe“. Ohne Schauspiel Ausbildung hatte er vor der Kamera und auf der Bühne schnell Erfolg, bekannt wurde er vor allem als Satan im Musical „The Black Rider“ von Robert Wilson und Tom Waits am Hamburger Thalia Theater, im Fernsehen mit „Der große Bellheim“, „Entwühlungen einer Ehe“, „Nachtgestalten“, im Kino mit „Stalingrad“. Der wandlungsfähige Künstler geht mit Lesungen auf Tournee sowie als Sänger mit Jacques-Brel-Abenden. Im Fernsehen ist er ab April als Ermittler in der ZDF-Serie „Der letzte Zeuge“ zu sehen, im Kino in „Shooting Dogs“.

„Anno 1900“ **FF**

Geleitstr. 12 a, 99423 Weimar, Tel. und Fax 03643-90 35 71, kontakt@anno1900-weimar.de, www.anno1900-weimar.de, kein Ruhetag, Hauptgerichte € 8-16 **AmEx** **EC**

