

## Skelette zum Gelage

Auf kaum eine Neueröffnung ist so hingefiebert worden: Hat man die missverständliche Speisekarte einmal verstanden, speist es sich sehr gut im vegetarischen Blitz Restaurant. Dort gibt es Morbides an der Wand und Südamerikanisches auf den Tellern

VON JUNIPER ROCKET

Vor Kurzem ist die Speisekarte des Blitz Restaurants der Herbstsaison angepasst worden, und im Zuge dessen ist dort eine tückische Falle verschwunden. In Entradas, Quesadillas und Sizzlin' Fajitas waren die Gerichte auf der Karte unterteilt, und ahnungslose Gäste mögen sich nach dem Studium selbiger gedacht haben: Huch, ganz schön viele Vorspeisen, aber gut, teilen wir uns zu zweit eine und nehmen dann ein Quesadilla und eine Fajita. Die Bedienung mag dann, respektvoll nickend, die Bestellung aufgenommen haben, und die Gäste sahen sich kurze Zeit später mit einem Berg von Essen auf dem Tisch konfrontiert, den sie nur mit Mühe bewältigen konnten. Und nur mit dem tröstenden Gedanken im Kopf, am nächsten Tag einfach zu fasten. Oder für immer. Eine Warnung an andere Speisende wäre von Nöten gewesen, hätte das Restaurant seinen Kurs nicht selbst schon korrigiert und die Entradas durch La Comida ersetzt. Viel, viel besser.

Das Blitz ist ein vegetarisches Restaurant. Das verwundert nicht weiter, wird es doch von Sandra Forster betrieben, die sich mit fleischloser Küche einen Namen in der Münchner Gastroszene gemacht hat. Ein weiteres Kennzeichen des Forsterschen Erfolgsrezepts ist die Nachlebenaffi-

nität ihrer Läden; sie fungieren ebenso als Bar wie als Restaurant – oder haben gleich einen integrierten Club. Im Blitz ist beides der Fall. Auf kaum eine Neueröffnung ist so hingefiebert worden, wie auf diesen Komplex im Forum der Technik des Deutschen Museums. Der Club ist mit einer der feinsten Soundanlagen ausgestattet, die die Welt zu bieten hat. Zu seiner Eröffnung musste die Polizei einschreiten, so viele Leute standen vor den längst verschlossenen Türen.

Das dazugehörige Restaurant nun ist die unaufregtere Schwester. Der Stil trägt Forstersche Handschrift: hip, aber ohne den üblichen Hipsterkram wie Paletten und nackte Glühbirnen. Bunte Stühle, ein Wandgemälde nach der fröhlichen, mexikanischen „Tag der Toten“-Art, Skelette beim Gelage. Im Hinblick auf die Küche ein stimmiges Gesamtkonzept.

**Die Fajitas sind mit 19 bis 23 Euro am teuersten. Einen Daiquiri gibt es für 10,50 Euro**

Die Küche ist südamerikanisch inspiriert. Die Fajitas sind mit 19 bis 23 Euro am teuersten und werden regelrecht zelebriert. In einem eigenen Körbchen kommen die Tortillas, mitgeliefert in kleinen Tiegeln und Schüsselchen werden ein schokoladiges Bohnenmus, cremige Guacamole, Bröckchen von Manchego-Käse, Tomatensalsa, Sour Cream. Das Hauptgericht, das nun mit all den Zutaten in der Fajita verpackt werden soll, kommt im Pfännchen an den Tisch. In unserem Fall Quinoa mit geschmolzenen Tomaten und Pilzen, was jetzt, in der Herbstsaison, abgelöst wurde zum Beispiel durch Kartoffeln, Mangold und karamellisierte Zwiebeln.

Allein schon die Pfanne hätte einem von uns als Hauptgericht gereicht, nachdem wir zur Vorspeise Yuca Frita mit Bananenketchup und Chilizwiebelringen geteilt hatten. Eine gute Portion der zu kleinen Scheiten geschnitzten Wurzel, durchaus sättigend (der Bananenketchup ist ein witziges Gimmick, aber nicht unbedingt geschmacksbereichernd). Leider hatten wir den kolossalen Anfängerfehler begangen, noch eine Quesadilla zu bestellen. Schmachhaft, immerhin. Und wir lernten dazu.

Vieles, was früher auf der Karte Entradas hieß und jetzt Comida, eignet sich gut als Barfood. Die Patatas Bravas etwa, die mit einem feinen Dip aus fermentiertem Knoblauch serviert werden (7,50 Euro). Die am Tisch zubereitete Guacamole mit Gemüsechips sowieso (12,50). Eines dieser



Hip, aber ohne den üblichen Hipsterkram, bunte Stühle und ein Wandgemälde im Stil des mexikanischen Día de Muertos.

FOTOS: STEPHAN RUMPF



Hat man die Karte einmal verstanden, speist es sich sehr gut im Blitz. Sogar für ein geschmacksintensives, cremiges Kokossorbet (6,50) war da einmal Platz. Eine winzige Anleitung, ob vom sympathischen, professionellen Service oder direkt auf der Karte, wäre schön. Natürlich könnte man einfach fragen. Aber wenn all die hippen Menschen um einen herum das so schaffen, möchte man das auch hinbekommen. Vielleicht ist das Sharing Konzept mittlerweile so sehr Zeitgeist, dass in einem solchen Lokal davon ausgegangen wird, der junggebliebene Gast verstehe schon, aber ein Schubser in die richtige Richtung schadet nicht. Zur Not auch in Form des entsetzten Ausrufs: „Das schaffen Sie niemals!“ In diesem Sinne, teilen Sie die Fajita.

### KOSTPROBE



### Blitz Restaurant

Qualität: ●●●●●○○○  
Service: ●●●●●○○○  
Ambiente: ●●●●●○○○  
Preis/Leistung: ●●●●●○○○

Museumsinsel 1  
Telefon: 38 01 26 560  
www.blitz.restaurant

Öffnungszeiten  
Dienstag bis Samstag 18 bis 1 Uhr