

Mozzarella-Käs mit Musik

Natürlich wimmelt es in Offenbach von Döner-Buden und Balkan-Grills. Doch es gibt auch den Wilhelmsplatz, an dem der Main zum Mittelmeer und das Klischee von der kulinarischen Wüstenei zum Trugbild wird. Von Jakob Strobel y Serra

Als deutscher Kaiser kommt man in Offenbach auf keinen grünen Zweig. Für den Namensgeber des schönsten Platzes der Stadt reicht es gerade noch, doch schon die Ehre, ihn als Denkmal zu schmücken, gebührt einem kleinwüchsigen Hausierer, der seinen Lebensunterhalt mit dem Verkauf von Zündhölzern in den umliegenden Kneipen verdiente. „Streichholzkarlchen“ nannten ihn seine Mitmenschen mit zärtlichem Spott, „Holzhändler“ nannte er sich selbst mit trotzigem Stolz und begrüßt heute anstelle von Kaiser Wilhelm I. die Besucher des Wilhelmsplatzes als Steinskulptur in Lebenskleingröße und als würdiger Vertreter dieses Ortes der kleinen Leute mit großem Schlappmaul, der auf imperialen Glanz so nonchalant pfeift wie Offenbach auf den Rest der Welt, also vor allem auf Frankfurt.

Der Wilhelmsplatz ist das kulinarische Epizentrum Offenbachs, Ess- und Wohnzimmer, Speise- und Schatzkammer seiner Bewohner, die ihn sogar für den schönsten Platz des gesamten Rhein-Main-Gebiets halten. Denn er ist von der ortsüblichen betonbrutalistischen Selbstverstümmelung verschont geblieben, lässt stattdessen den Main zum Mittelmeer werden und widerlegt nebenbei die Klischees von der Döner-Falafel-Gyros-Balkan-Grill-Buden-Welthauptstadt Offenbach gleich im Dutzend, weil rund um den Wilhelmsplatz der Offenbacher Multikulturalismus sein schönstes und schmackhaftestes Gesicht zeigt.

Vietnamesische Straßenküchen leben einträchtig neben japanischen Sushi-Bars, griechischen Tavernen, italienischen Trattorien, französischen Brasserien und alteingesessenen Spelunken wie der „Stadtschänke“ oder dem „Salzgässchen“. Ein belgisches Spezialitätenrestaurant bietet zwanzig belgische Spezialbiere an, eine deutsche Kneipe hält mit einheimischem Craft-Gerstensaft wie dem „Schoppebräu Berliner Schnauze“ freundschaftlich dagegen. Im „Tafelspitz & Söhne“ gibt es anspruchsvolle deutsch-hessische Kost inklusive kulinarischer Antiquitäten wie Mettigel mit Salzstangen und Zwiebelringen. Eine Weinhandlung mit Terrassenbetrieb führt die Granden aus dem Piemont und die Hocharistokratie aus der Champagne und räumt so hochpreisig mit dem Zerrbild auf, die Offenbacher würden Wein nur in Form von Weinbrand am Wasserhäuschen kennen.

Nebenan werden griechische und italienische Delikatessen in einem unprätentiösen Familienbetrieb verkauft, der in hochnäsigen Großstädten mit ihren Schickimicki-Feinschmeckerboutiquen bestenfalls als Krämerladen durchginge. Wieder eine Tür weiter stehen im „Gasthaus Zum Stern“, angeblich dem ältesten, schon 1435 erwähnten Wirtshaus der Stadt, Spezialitäten der „Offenbacher Worscht Designer“ auf der Karte, die Wurstwaren nach vergessenen Rezepten der klassischen Fleischhauerkunst herstellen. Und in einer Seitengasse kann man in der spanischen Bar „Informal“ nicht nur traditionelle Tapas, sondern auch Fleisch von überglücklichen Schweinen aus den Eichelhainen der Extremadura bestellen. Dass es in Offenbach mit dem „Schaumahl“ auch ein Feinschmeckerlokal gibt, das im ehemaligen Geheimtreffpunkt der Frankfurter Sponti-Szene um Joschka Fischer residiert, ignorieren die Offenbacher hingegen hartnäckig – nicht etwa aus kulinarischer Kennerschaft, weil sie wüssten, dass es dem Onglet mit Spargel, Sesam und Karamell, dem Kopfsalatsüppchen mit Entenleberterriner, Kalamansi und Knoblauch oder dem Kaisergranat mit Zitronengras, Thai-Mango und Estragon mitunter an Finesse und Raffinesse fehlt, sondern wegen ihrer prinzipiellen Skepsis gegenüber den Verästelungen der Haute Cuisine.

Stolz ist man lieber auf den „Offenbacher Wochenmarkt“, der immer dienstags, freitags und samstags auf dem Wilhelmsplatz den letztgültigen Beweis dafür erbringt, dass Integration beim Essen am reibungslosesten klappt, weil vor dem guten Geschmack alle

Menschen gleich sind. Pasta aus dem Piemont, Pecorino aus Sardinien, Bergkäse aus dem Allgäu, Lachs aus Norwegen, Trüffel aus Alba sind hier genauso willkommen wie Obst und Gemüse aus der Wetterau oder – *horribile non dictu* – aus dem Frankfurter Grüne-Saucen-Stadtteil Oberrad. Und genauso willkommen sind Besucher jeden Standes. „Zu uns kommen Kunden von ganz oben bis ganz unten“, sagt ein Wetterauer Gemüsebauer mit großem Stand und großem Herzen, das er am liebsten auf der Zunge trägt, „vom hessischen Sozialminister bis zum Hartz-Vierler, die tauchen immer kurz vor Marktschluss auf und bekommen dann unser aussortiertes Obst und Gemüse geschenkt.“

Alkohol wie auf so vielen Wochenmärkten gibt es am Wilhelmsplatz hingegen kaum, und ein „Saufmarkt“ möge er nicht nur nach dem Willen des Wetterauer Bauers auch nie werden, weil seine wahren Attraktionen die Marktoriginalen bleiben sollen: die schrullige Eierfrau, die mit dem Sprüchlein „Ei love you“ wirbt; der Landmetzger, der seinen rustikalen Humor mit einem Schild am Stand so ausdrückt: „Ich bin, wie ich bin. Die einen kennen mich, die anderen können mich“; die Kräuterhexe, die Kapuzinerkresse, Katzenminze und Currykraut wie Zaubertrankzutaten verkauft; oder die italienische Gemüsekönigin mit einem Akzent wie aus einer Adriano-Celentano-Schmonzette, die keine Amalfi-Zitrone und keine Ochsenherztomate ohne exakte Rezeptanleitung hergibt und unter dem geschäftstüchtigen Hinweis, viel Gemüse und wenig Fleisch zu essen, nebenbei zur Ernährungsberaterin wird.

Der Stolz der Offenbacher auf diese Marktkauze wird nur vom Ruhm der Familie L'Abbate überstrahlt, die ein paar Schritte vom Wilhelmsplatz entfernt in einem schmucklosen Hinterhof seit fünfzig Jahren Mozzarella macht, die längste Zeit davon unter der Regie von Vito Guiseppa L'Abbate und seiner deutschen Frau Andrea. Anfangs seien nur italienische Gastarbeiter zu ihnen gekommen, sagt der Mozzarella-Meister, erst seit zwanzig Jahren seien vier Fünftel der Kunden Deutsche, deren Liebe zu diesem Frischkäse so monströs geworden sei, dass heute kein anderes Land mehr Mozzarella produziere als Deutschland – allerdings meistens Industriemassenware im Discounter-Plastikbeutelchen, von dem sich die L'Abbates mit Grausen wenden.

„Mozzarella muss frisch sein“, sagt Vito Guiseppa kategorisch, „am

besten tagesfrisch, weil der Geschmack ins Wasser diffundiert und der Käse mit jedem Tag an Qualität verliert.“ Er verwendet ausschließlich Bio-Milch aus dem Odenwald, verzichtet auf alle Tricksereien aus dem Lebensmittelchemiebaukasten, verarbeitet tausend Liter am Tag zu knapp hundert Kilo Mozzarella und sechzig Kilo Ricotta, steht fast rund um die Uhr am Käsetrog, brennt auch nach vierzig Jahren noch mit glühender Leidenschaft für seinen Mozzarella und produziert einen morgentaufrischen Käse, der so wunderbar nach der reinen Seele der Milch schmeckt, dass man ihn mit nichts anderem als ein paar Meersalzflöckchen und einem Spritzer Olivenöl essen will. Und wer weiß, vielleicht werden Andrea und Vito Guiseppe L'Abbate ja die nächsten Offenbacher sein, denen man ein Denkmal am Wilhelmsplatz errichtet.