

## Angus A. Punto

# Santa Fe

JEDER KOSTPROBEN-KOMMISSAR hat seine eigene unfehlbare Schnellprüfung. Der eine sucht die Toiletten auf; sind sie sauber und adrett? Der andere mißt die Pfeffermühle; ist sie riesengroß und präntiös? Dann weiß er mit absoluter Sicherheit, daß die Preise noch höher sind - und die Qualität entsprechend niedrig. Punto hält sich an eine dritte Eingangsprüfung: Nimm das simpelste, aber typische Gericht als Meßlatte, zum Beispiel Spaghetti alio e olio beim Italiener. An der Perfektion des Schlichten sollst du den guten Koch erkennen.

Und im Santa Fe, das als einziges Restaurant Münchens mit indianischer Küche aufwarten will? Punto hatte seine Zweifel, ob es diese Kategorie überhaupt gibt. Was, so grübelte er, vereint die Nahrung eines Navaho im Südwesten der USA mit der eines Sioux aus der Prärie oder eines Irokesen aus den Wäldern der Ostküste? Was hat das Essen des seßhaften Pueblo-Indianers gemeinsam mit dem der Jäger und Sammler?

Das Santa Fe suggeriert 'Südwesten': Zuni, Hopis, Navahos. Und die Getränkekarte weist immerhin 'Frozen Margarita' auf, der zwar mit Indianern nichts zu tun hat, aber viel mit dem Teil Amerikas, der an Mexiko angrenzt. Eine treffliche Eingangsprüfung, zumal da ein Drittel des Santa Fe als Bar und Hangout fungiert. Das Resultat stimmte leider nicht wohlwollend - nicht, weil der Cocktail eine ausgeprägte Verwandtschaft mit dem Urquell allen Lebens, dem Wasser, aufwies, und das für 13,50 Mark, sondern eine Zuckerkruste am Glasrand. Nun weiß auch der Amateurtrinker (aber nicht der aufbegehrende Barkeeper), daß dorthin eine Salzkruste gehört - als kulinarischer Kontrapunkt zum süßen Triple Sec.

Southwest ist auch das Dekor: eine nachempfundene Adobe-Struktur an den Wänden, dazu Holztäfelung und Rockmusik, die einige Dezibel leiser sein könnte. Natürlich prangt auch ein Totempfahl im Raum. In den Nischen darf der Gast Indianerpüppchen bewundern, daneben naïv-bunte Indianerporträts. Ganz deutsch - und ganz gemütlich - sind die roh-hölzernen Küchentische und -bänke.

In der Speisekarte (12 Vor-, 10 Hauptspeisen) stach ein weiterer Kulturschock ins Auge: 'Seafood Gumbo'! Gumbo kommt aus dem einst französisch besiedelten Louisiana, ein dicker Stew, der auf Okra, Mehl und Fett

basiert, dazu entweder Eichhörnchen und Kaninchen - oder Shrimps und Austern. Die Santa Fe-Version (18 Mark) ist ein doppelter Stilbruch - weder 'Gumbo' noch 'indianisch', aber dennoch das empfehlenswerteste Gericht auf der Speisekarte. Riesige Shrimps schwimmen in einer klaren, milden Fischbrühe - zusammen mit diversen Gemüsen, die allesamt au point gekocht sind. Serviert wird die gelungene Mischung - eine ganze Mahlzeit - in einem kleinen Emaille-Topf mit hitzestauendem Deckel. Auch wenn zwischen Santa Fe und Albuquerque noch nie eine Garnele gefangen wurde, ist dieses Gericht ein Muß.

Was dem 'Gumbo' an Bindemitteln fehlte, fand sich reichlich in der Kürbissuppe wieder, die zwar lieblich, aber nicht allzu sehr nach Kürbis schmeckte (9 Mark). Überhaupt ist so manche Bezeichnung auf der Karte eher metaphorisch zu verstehen. Die 'Guacamole' (mexikanisch), theoretisch ein Püree von Avocado, enthielt von dieser den geringsten Anteil, dafür umso mehr Zwiebeln und Joghurtähnliches, dazu kräftig Cumin (Kreuzkümmel), das Schälchen (ein größerer Eierbecher) für sechs Mark. Dito der 'Coleslaw', der mit der amerikanischen Version (Weißkraut plus Mayonnaise, idealerweise eins zu eins) nur den Namen gemein hatte. Ein wunderschöner, gesunder Rohkostsalat (10.-) war es, aber eben nicht Coleslaw.

Über die Enttäuschung half auch nicht die Bloody Mary hinweg, die nach den Vorspeisen ankam. Auch dieses Getränk ist einfach: Wodka, Tomatensaft etc. Nun ja, was weiß ein tapferer Indianer von englischen Cocktails; diese Prüfung war also nicht fair. Aber bei den Hauptspeisen mußten doch wieder jene Maßstäbe angelegt werden, für welche diese Kolumne weltberühmt ist. Das Fazit: Das Santa Fe möge man eher als experience (und dann eher für die Kids) denn als Erinnerung für hochtrainierte Geschmacksnerven betrachten.

Deshalb gebührt das höchste Lob dem visuellen Arrangement: Die Portionen sind riesig, munter-bunt arrangiert, dem Auge ein Wohlgefallen, wie es die kalifornische Küche lehrt, die hier weitaus mehr Einfluß am Herd hat als Sitting Bull (was der auch immer gegessen haben mag, nachdem er General Custer erledigt hatte). Zum Beispiel 'Wasutonpi' (25 Mark), das ist: Truthahnkeule mit Kürbisbrot gefüllt. Niemand, der nicht

gerade den ganzen Tag lang Custers Kavallerie am Little Big Horn dezimiert hat, kann diese Portion verdrücken. Er will es auch nicht. Denn die Keule (bei weitem nicht das feinste Stück am turkey) war an diesem Abend schon recht trocken (was allerdings das Herauslösen der knochenartigen Sehnen erleichterte). Die tomatige Soße erfüllte allenfalls eine farblich-kontrapunktische Funktion. Und dann wieder der Kreuzkümmel, immer wieder, der am besten im Chili con carne bleiben sollte, aber auf/in fast allen Gerichten kräftige Exotik suggerieren muß.

Die teuersten Hauptspeisen sind die Langusten (36.-) und das 'Southwestern Steak' (38.-). Die Langusten-Scheiben im Speckmantel dienen als Warnung, Eklektik (das Hauptprinzip der kalifornischen Cuisine) nicht mit Originalität zu verwechseln. Es paßt nicht und schmeckt nicht. Das Steak? OK, so gut, wie es in Deutschland geht, wo ein vernünftiges Steak - richtig abgehängt und marmoriert - noch immer zu den seltenen Genüssen gehört. Empfehlenswert aber ist die 'Elchpastete in Bourbon-Gelee'; sie 'schmeckt richtig nach Jagd', notierte Mit-Esser Karl.

Das Santa Fe ist ein Laden, den man nur sehr hungrig oder nicht unbedingt wegen der Speisekarte aufsuchen möge. Hier haben auch die 28jährigen die Baseball-Kappe falsch herum auf, und das fand die 13jährige Mit-Testerin Jessica so cool wie von Mutter am Rock-Konzert abgesetzt zu werden. Aber das Santa Fe spekuliert ganz kühl mit den Mochtgegnern - Hipstern aller Altersklassen - und legt die Indianernummer drauf, um auch noch Drittwelt-Sentimente anzuzapfen. P.S. Besonders gut ist das Sonnenblumenbrot aus bayerischen Öfen, das an manchen Abenden serviert wird.

SANTA FE, Balanstraße 16, Phone (sic): 48 47 36. Geöffnet täglich von 16.30 bis 1 Uhr, Sonntags ab 10 Uhr.

\* ES IST WIEDER SOWEIT: Die SZ-Kostproben sind auch in diesem Jahr gesammelt erschienen. Der dritte Band 'Kostproben Jahrgang 1994' (Georg Simader Verlag, Frankfurt, 191 Seiten, Leinen 26 Mark) enthält 46 Restaurantkritiken aus den letzten zwölf Monaten und ist im Buchhandel erhältlich. Auch Band I und II können noch von den Buchhändlern nachbestellt werden.