

Wo malaysische auf bosnische Küche trifft

Ein Geheimtipp ist das Restaurant Lorenz Kitchen in Osburg schon längst nicht mehr. Wer einen Platz bekommen möchte, muss geduldig sein und vorab reservieren. Jetzt zieht es den Familienbetrieb auch nach Trier in die Fahrstraße 8-9. Was die Gäste hier erwartet und was das Konzept so besonders macht.

VON REBECCA SCHAAL

TRIER/OSBURG Wer Fatima Gusinjac eine E-Mail schreibt, der bekommt eine Antwort wahrscheinlich mitten in der Nacht. „Die Gäste gehen nunmal vor“, sagt die 37-Jährige und lacht. Genau, die Gäste gehen vor – und damit wäre eines der Erfolgsgeheimnisse von Lorenz Kitchen (Osburg) gut umschrieben.

Die Liebe zu authentischem, guten Essen, zu aufmerksamem und liebevollem Service, zu einer gemütlichen und familiären Atmosphäre, das ist das, was die Betreiberfamilien antreibt – und das ist das, was die Gäste immer wieder zurückkommen und auch längere Anfahrtswege in Kauf nehmen lässt.

Wer in den einschlägigen Gastro-Gruppen und Portalen im Internet nach Rezensionen sucht, findet Bewertungen wie: „Super lecker ge-

gessen, freundliches Personal, alles top“, „Mit netten Freunden der perfekte Abend gewesen“, „Klein, aber supergemütlich und superlecker“ oder: „Ein Geheimtipp!“

Nun, Letzteres stimmt nicht mehr. „Wir sind in Osburg jeden Abend ausgebucht“, sagen Fatima Gusinjac und Monika Lorenz (61) stolz. Und das kam so: „Vor sieben Jahren sind wir aus dem Ausland zurückgekommen, und ich wollte immer ein kleines Restaurant haben“, erinnert sich Monika Lorenz. Sohn Daniel habe gleich zugesagt, ihr zu helfen. Als Malaysierin habe sie unbedingt malaysische Küche anbieten wollen – „und die gab es hier nicht“. Sie habe sich dann durch einige asiatische Restaurants durchprobiert. „Aber das hat uns überhaupt nicht geschmeckt, denn viele haben ihre Gerichte an die deutsche Küche angepasst.“ Das Konzept für das Restaurant in Osburg war also schnell gefunden: authentisch und handgemacht. „Von der Sauce bis zur Frühlingsrolle, das haben wir von Anfang an selbst gemacht.“

Das sprach sich schnell herum: „Wir haben mit fünf Gerichten angefangen, aber das war so ein Hit, alleine habe ich das nicht mehr geschafft.“ Sohn Daniel, der einst seine Ausbildung zum Koch im Euren Hof in Trier absolvierte, kündigte seinen damaligen Job, um seine Mutter professionell zu unterstützen. Monika Lorenz: „Aber auch mit dem Service war das sehr schwer, so alleine.“

Hier kommt Fatima Gusinjac ins Spiel, die im In- und Ausland in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie gearbeitet hat – im Fünf-Sterne-Schlosshotel Münchhausen bei Hameln gemeinsam mit Daniel. Die gebürtige Bosnierin suchte eine Herausforderung – und fand sie in Lorenz Kitchen.

Nach dem äußerst erfolgreichen Konzept in Osburg gibt es nun auch eines, das 1701 Lorenz Kitchen, in Trier. Geöffnet hat das Restaurant donnerstags bis samstags von 12 bis 20 Uhr. „Daniel sagte, dass er gerne auch die bosnische Küche anbieten würde.“ Und wie das so ist in Familienbetrieben: Für die Authentizität ist in diesem Fall Fatimas Mutter Zinka Gusinjac verantwortlich, die zunächst für beide Familien traditionelle bosnische Gerichte kochte – und nach gemeinsamer Beurteilung und Beratung Rezepte kreierte.



Fatima Gusinjac (rechts) und Monika Lorenz sind glücklich, nun auch Gäste in Trier begrüßen zu dürfen.

FOTOS (2): REBECCA SCHAAL

„Uns ist es wichtig, nicht stehen-zubleiben. Wir sehen den Hype in Osburg und wie gerne man uns hat – weil die Gäste die lockere Art und Weise und unsere Küche genießen. Wir kennen unsere Gäste in Osburg fast alle mit Namen“, sagen Fatima Gusinjac und Monika Lorenz.

Einige Restaurants habe man ihnen in Trier angeboten, „aber wir wollten trotzdem klein und fein

bleiben, und wir sind immer noch ein familiengeführtes Restaurant“. Wenn man sich immer weiter vergrößere, dann leide irgendwann die Persönlichkeit.

Ein bisschen ist das neue Restaurant in Trier aber auch eine Hommage an die Osburger – von den Tischen über das Weinregal, von der Elektrik bis zur Malerei an der Wand sind Osburger Handwerker und Gra-

fiker beteiligt gewesen. Von gegenseitiger Dankbarkeit und Wertschätzung sprechen die beiden Frauen, die Osburger hätten sie immer unterstützt. Lorenz Kitchen öffnete deshalb auf Bitte der Osburger auch montags, weil in der Umgebung an diesem Tag kein anderes Restaurant geöffnet hatte. Auch spezielle Gerichte wurden auf Wunsch zubereitet.

Die Lockerheit, die die Gäste aus Osburg kennen, soll auch die Trierer überzeugen – an zwei sehr langen Tischen wird im Stehen gegessen und getrunken. Mit gewohntem Service, aber mehr Kommunikation – denn die dürfte mit unbekanntem Tischnachbarn leicht gegeben sein. „Die Touristen sollen mit den Einheimischen ins Gespräch kommen. Bei einer Mahlzeit an einem gemeinsamen Tisch kommt du schneller und einfacher ins Reden.“

Und noch eines ist den Machern von 1701 Lorenz Kitchen wichtig, wie das Gemälde an der Wand verdeutlicht, das die unterschiedlichsten Menschen und Berufsgruppen zeigt: „Egal wer zu uns kommt, er ist willkommen. Ob es ein Beamter ist, Menschen unterschiedlicher Hautfarbe sind, eine Muslima, ein Landwirt, ein Transgender oder ein Priester. Uns ist es wichtig zu sagen: Egal wer du bist, welchen Beruf du hast oder welche Kleidung du trägst: Du bist bei uns herzlich willkommen. Fühl dich einfach wohl!“

INFO

Auszug aus der Speisekarte

Ob vegan, Fleisch oder Meeresfrüchte – all das ist auf der Speisekarte des 1701 Lorenz Kitchen zu finden. Ein Auszug:

- Shrimp & Crab Rolls (Garnelen- und Krebsfleisch im Reismantel)
- Punjena Paprika (Gefüllte weiße Paprika, in Essig eingelegter Weißkohl)
- Boranjia Sa Prsutom (Bosnischer Eintopf mit Rohschinken, Schnipelbohnen, Paprika, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln)
- Roti John (Fladenbrot, malaysisches Rinderhack-Curry, Kartoffeln, Zwiebeln, Ei, Ketchup, Mayonnaise)
- Hurmašice (Saftiges Weizengebäck, verfeinert mit Limetten, in Zuckersud getränkt)

WWW

Weitere Fotos aus dem 1701 Lorenz Kitchen finden Sie in der Onlineversion dieses Artikels unter volksfreund.de



Gegessen wird an langen Stehtischen – und vor einem sehr besonderen Gemälde an der Wand.

Damals war ein Stück Papier mehr wert als ein Häftling

Ein eindringlicher Vortrag über den 1942 im Konzentrationslager ermordeten, homosexuellen Konzer Max Glass, für den ein Stolperstein verlegt wird.

VON DIRK TENBROCK

KONZ Der Abend startet mit dem „Lila Lied“ aus der Weimarer Zeit: „Wir sind nun einmal anders als die anderen“ heißt es da. Lila war die Farbe, die sich die homosexuelle Community selbst gegeben hatte, Rosa wurde erst unter den Nazis als symbolisches Dreieck auf den Häftlingsanzügen eingeführt. In den 1920er-Jahren war der Umgang mit den gleichgeschlechtlich Liebenden noch relativ liberal, trotz Strafandro-

hung durch den erst in jüngster Vergangenheit ganz abgeschafften Paragraphen 175 von 1871.

Max Glass (1902-1942) hieß der Mann, um den es an diesem Abend im großen Festsaal des Konzer Klosters Karthaus geht. Der Diplom-Psychologe und ehemalige Leiter der Lesben- und Schwulenberatung bei der Stadt Bochum, Jürgen Wenke, hat sich nach seiner aktiven Dienstzeit ganz der Forschung verschrieben.

Er rekonstruiert die Lebensläu-

fe lesbischer und schwuler Frauen und Männer, die während des nationalsozialistischen Regimes gewaltvoll ums Leben gekommen sind. „Es geht um die Würdigung dieser Menschen“, sagt er eingangs seines Vortrages über das kurze Leben des Eisendrehers Glass in der Nazi-Zeit. Rund 30 Zuhörer sind gekommen, alle Plätze sind besetzt, Schüler genauso wie Rentner, das Interesse ist groß. Sie erwartet kein historischer Vortrag, den Anspruch hat Wenke auch nicht.

Aber sein akribisches Gespür für Dokumente, Fotos und Fakten, sein Fleiß und sein enormes persönliches Engagement führen dazu, dass er zwei Stunden ohne Manuskript das Leben des Max Glass nacherzählen kann und dabei die Zuhörer fesselt und betroffen macht. Glass, der eigentlich aus Stuttgart stammte, hatte 1939 seinen letzten freiwilligen Wohnsitz, bevor er endgültig interniert wurde, in der Jägerstraße 49 in Konz.

Das ist das Kriterium, nach dem die Stolpersteine verlegt werden. Über sein ziviles Leben sei so gut wie nichts bekannt, sagt Wenke, dafür sind seine verschiedenen Anklagen und Gefängnisaufenthalte bestens belegt, „mit typisch deutscher, bürokratischer Gründlichkeit.“ Der Forscher hat viele Dokumente in Archiven gefunden, Anklageschriften, Urteile, Verhörprotokolle, Aufstellungen über die Habseligkeiten bei Aufnahme ins Lager Buchenwald und einiges mehr. Das zeigt eine Fotoschau, angesichts dieser Schlaglichter wird das perfide Vorgehen der Nazis deutlich gemacht.

Sogar zwei Fotos von Glass hat Wenke ausfindig gemacht, ein Glücksfall, denn man könne sich selten von den Opfern „ein Bild machen.“ Angeklagt wurde Glass zum ersten Mal in Karlsruhe, wegen homosexueller Kontakte, er war denunziert worden. Die erste Haft be-

trug nur zwei Monate, das bedeutete aber in den 1930er Jahren die komplette Zerstörung des sozialen Lebens: „Arbeit weg, Wohnung weg, Ruf ruiniert.“ Weitere Anklagen und Strafen folgten, bevor er am 15. November 1941 nunmehr endgültig ins Konzentrationslager Buchenwald bei Weimar eingewiesen wurde.

Hier erhielt er die Häftlingsnummer 2945, auf einer Karte aus dickerem Papier, die mehrmals benutzt wurde. Wenn ein Häftling verstarb, wurde dessen Nummer einfach neu vergeben, den Namen des Neuankommings schrieben die Buchhalter des Todes einfach darunter. „Papier war ein knapper Rohstoff im Krieg, Häftlinge gab es ja genug,

das Papier war also mehr wert“, konstatiert Jürgen Wenke und wirkt dabei selbst – nicht zum ersten und nicht zum letzten Mal – emotional sehr bewegt. Weitere Beispiele der Zwangsarbeit, Misshandlung, medizinischer Experimente am Menschen und Erniedrigung folgen, insgesamt ein kompletter Bruch mit der Zivilisation, gegen alle Ethik. Auch die Zuhörer müssen schlucken, sind gebannt.

Doch Wenke will Hoffnung geben, seit der Zeit habe sich einiges zum Positiven gewendet, auch und vor allem in Deutschland. Er will Bewusstsein schaffen, gegen das Vergessen ankämpfen und aufklären. Wer wie Alexander Gauland von der AfD, die Nazi-Zeit als „Fliegenschiss“ der Geschichte bezeichne, spiele mit dem Feuer, schließt Wenke.

INFO

Stolperstein für Max Glass:

Am 13. September wird der Stolperstein an der Jägerstraße 49 in Konz vom Künstler Gunter Demnig verlegt. Infos unter: www.stolpersteine-homosexuelle.de

Produktion dieser Seite: Marius Kretschmer



Jürgen Wenke erzählt in Konz das kurze Leben des Max Glass mit eindringlichen Worten und Bildern.

FOTO: DIRK TENBROCK



Max Glass wurde im Alter von nur 37 Jahren Opfer des NS-Regimes.

FOTO: PRIVAT