

documenta-Gastronomie in Hauptpost und Palais Bellevue

Zur diesjährigen Weltkunstausstellung wird es auch wieder einige ausgefallene Gastro-Projekte geben.

Kassel. Vor allem für die Einheimischen sind sie ebenso wichtig wie die Künstlerliste für das Fachpublikum: die Standorte der documenta-Gastronomie.

In der Vergangenheit wurden Objekte wie die D-base auf dem Gelände der Binding-Brauerei (documenta 11) oder die Base 13 hinter dem Kulturbahnhof sowie das Café im Gewächshaus in der Karlsaue bei der vergangenen documenta zu gefeierten Treffpunkten – nicht nur unter Kunst-Besuchern.

Mit Spannung erwartet wird, was diesen Sommer geboten wird. Der EXTRA TIP durfte schon mal vor dem Auftakt am 10. Juni in die Konzept-Mappen schauen, die die Radeberger-Gruppe als offizielle Gastronomie-Partner der documenta zur diesjährigen Weltkunstschau mit seinen Partnern verwirklichen möchte.

„Unser Anspruch ist, zwischen anspruchsvoller Gastronomie und eher bodenständigen Konzepten ein breitgefächertes Angebot anzubieten“, verrät Radeberger-Verkaufsdirektor Michael Kuchenbecker. Das Thema Nachhaltigkeit spiele in diesem Jahr in Abstimmung mit der documenta eine besonders große Rolle. „Wir werden komplett auf Einwegverpackungen verzichten – es sei denn, sie sind kompostierbar“, sagt Michael Kuchenbecker. „Und natürlich wird es ein großes Angebot im vegetarischen und veganen Bereich geben.“

Hochbeete statt Heroin

Auf dem oberen Friedrichsplatz werden sich die Gastronomie-Partner der Königs-Galerie präsentieren. Neben dem Kovacs-Restaurant „La Vision“ könnten „Ya Sushi De“ und „Baguettski“, „volle Knolle“ und die Kö-Bar die Besucher mit Essen und Getränken versorgen.

Auf der Friedrichsplatz-Randstraße wird Brendan Kennedy – Betreiber des Irish Pubs – den „Samuel-Beckett-Biergarten“ im rustikalen Paletten-Look verwirklichen. „Hier soll es auch ein kleines Live-Musik-Programm geben“, kündigt Kuchenbecker an.

Als ganz neue Location – da auch Ausstellungsort – wird die Hauptpost gastronomisch bespielt. An der ehemaligen Kantinen-Küche, die sich im 70er-Jahre Retro-Look präsentiert, ist ein Projekt-Team, bestehend aus Rainer und Frank Holzhauser (Der Grischäfer) sowie Karl Börries und Georg Brechtken (York, Club 22), als temporäre Gastgeber interessiert. Zusätzlich dazu soll die Grünfläche neben dem Gebäude als Außengastronomie in Form eines klassischen Schrebergartens bespielt werden. „Durch eine gastronomische Belebung könnte der problematische Standort positiv beeinflusst werden“, hofft Michael Kuchenbecker. Hochbeete statt Heroin also. Denn in den vergangenen Jahren entwickelte sich die Ecke zu einem Tummelplatz von Junkies und Kriminellen.

Auch Kassels Groß-Caterer Hartmut Apel ist in diesem Jahr wieder mit von der Partie: Sowohl am angestammten Platz vor dem AOK-Gebäude, als auch zusätzlich im idyllischen Gärtchen am Palais Bellevue setzt er auf ein großes Sortiment und niveauvolle Küche.