Kornhaus

Kornhausstrasse 146
06846 Dessau
Duitsland
Tel: 0049 340 6404141
info@kornhaus.de
www.kornhaus.de

Gutes Fressen zonder moraal

De snerende stem van Lotte Lenya, muze van Kurt Weil schalde door de kale ruimtes van Haus Feiniger waar het Kurt Weil museum in is gevestigd. Een gebouw indrukwekkend in zijn eenvoud maar teleurstellend als museum: veel meer dan muziekopnames en wat videofilms over de componist zijn er niet te vinden.
Behalve de geboortestad van Kurt Weil is Dessau, na Weimar, het centrum van de Bauhausbeweging. Een architectuurstroming verwant met De Stijl: klare vormen, zakelijkheid en strategisch kleurgebruik. De gebouwen zoals de Bauhaus school en de Meisterhäuser zijn prachtig gerestaureerd. Zo ook het wonderschoon aan de Elbe gelegen restaurant Kornhaus.
We liepen er al eens vergeefs heen en vonden de deuren gesloten maar die avond klonk er al van verre geroezemoes. Het terras was bezet op enkele tafels na. De hittegolf verleidde de bezoekers tot een stoelendans om de schaarse plaatsen uit de zon. De parasollen wierpen weerbarstig hun schaduw naast de tafels. Wij konden een plaatsje in de halfschaduw bemachtigen. Menig bezoeker moest nadien teleurgesteld rechtsomkeer maken. En binnen, daar wilde je niet zijn. Het prachtige gebouw ontbeerde airconditioning. We hadden medelijden met het (keuken)personeel dat in een moordende hitte moest werken. De zwarte brigade had te kampen met een ander ongemak: personeelsgebrek. Het weinige personeel liep zich de benen uit het lijf. Voor ons aperitief op tafel stond verstreek er een half uur.
En waar hadden ze in godsnaam die eigenaardige ober opgedoken? Bij iedere vraag keek hij alsof hij water zag branden. Op zijn dienblad droeg hij niet meer dan een paar glazen tegelijk en die hield hij nog angstvallig vast met zijn duimen tegen de pootjes aangedrukt. Zijn blik week pas van zijn

dienblad als de glazen veilig op tafel waren geland, zichtbaar opgelucht over de geslaagde operatie.

Onze voorgerechten: voor mij eendenlever met balsamico en ruccola-radicciosalade met frambozenvinaigrette. Dit was een prima gerecht: de smaken van de wat grondige, bitterzoete eendenlever werd verhevigd door de balsamico. Mijn vriend had een hele artisjok gekozen, gekookt en geserveerd met sauce Hollandaise en kruidenvinaigrette. En dat is precies wat hij kreeg.

Mijn hoofdgerecht was een erg lekkere perfect gebakken forel, eenvoudig geserveerd met goede aardappelen en groente. Mijn tafelgenoot was benieuwd naar de maatjesharingen. Er kwamen er drie op tafel onder een dekentje van verse kruiden, daarbij aardappelen en mosterd-honingmousse. Ze waren niet slecht maar de eerste de beste Hollandse haringkar verkoopt betere. Hierbij werd geen schnaps maar een prima Grüner Veltliner gedronken.

Wat ons hier aangenaam trof was de vriendelijke en gemoedelijke sfeer. Het is merkbaar een geliefde plek van veel inwoners van Dessau en daar buiten. Het gebouw van Carl Fieger is een mooi voorbeeld van de Bauhaus-stijl. De zwarte brigade kon de drukte echter niet helemaal aan en niet alle leden waren ter zake kundig of ontbeerden zelfs de kunst van het goed serveren. En het eten? Dat is goed maar eenvoudig. Gutes Fressen zonder Moraal.

Bezoek: vrijdag 20 juli 2006

Mijn beoordeling: 7

© 2006 G.A. den Held