



Hase und Igel

Punkrock auf dem Teller

Nichts ist so dauerhaft wie ein Provisorium. Hase und Igel sollte ursprünglich nur ein Arbeitstitel sein, doch dann gefiel er allen Beteiligten so gut, dass er sich als Name durchsetzte. Die Beteiligten an vorderster Front sind: Stefan Marquard, Vater der „Jungen Wilden“, Koch, TV-Koch, Autor, Coach und Caterer, sowie Szenegastronom Rainer Wengenroth. Provisorisch wirkt auch die Location mit ihrem Rohbau-Look, aber das ist natürlich Absicht und passt bestens zum unangepassten Konzept von Küchen-Punk Marquard. Der will hier weder nach den Sternen greifen noch Bistro-Kost servieren, sondern „charmant-provokante“ Gerichte mit ungewöhnlichen Zutaten in ungewöhnlichen Kombinationen. Einzig Lieblingsgerichte der Köche und der Service-Crew stehen auf der Karte, aber eben verfremdet – lass dich überraschen. Auch die Gäste dürfen sich einmischen und eigene Vorschläge auf eine Tafel schreiben, die bei Gefallen integriert werden. Eine Woche nach der Eröffnung geht es zumindest zur Mittagszeit noch nicht ganz so experimentell zu. „Burning Rabbit“ heißt der Flammkuchen mit Kabeljau, Frühlingslauch und Frischkäse, und genau das ist er auch: ein hauchdünnes, knuspriges kleines Meisterwerk (8,70 Euro). Ihrem Namen alle Ehre macht die Pasta „Aliolioioioioio“ (7,10) mit Knoblauch, Chili, Kräutern, Oliven und getrockneten Tomaten, so furchtlos gut gewürzt, wie es sich die wenigsten Köche trauen. Wer bislang keine Idee davon hatte, warum „Kochen wie Punkrock ist“ (Zitat Stefan), dürfte nach dem Essen schlauer sein.

Berit Kriegs, Foto: Christof Wolff

**Hase und Igel, Erkrather Str. 226 (Schwanenhöfe, Gebäude 8),
Düsseldorf, 0211-98962077, Mo–Fr ab 11, Sa ab 18 Uhr**

coolibri, Dezember 2014