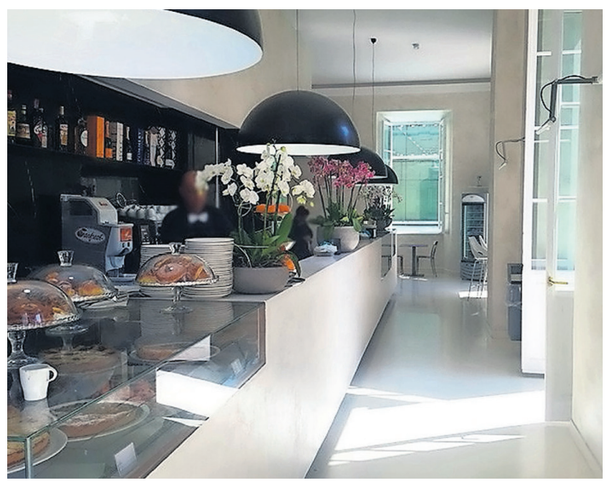
Kunstpause

Perspektiven. *Ob ein Kuchen in Amsterdam (u.), der Blick von der Terrasse des Louvre (M.) oder aus der Tate Modern in London (r.): Der Wechsel der Blickrichtung erfrischt den Geist.*

Fotos: Promo, Mauritius, Imago



Atmosphären. *In Kopenhagen (o.) sitzt der Gast im Dschungel, in Rom kommt vor der Aussicht ein Besuch an der Bar (r.), wo die Cornetti warten.*

Fotos: imago, Promo

Überraschungen. *Im Arp Museum Bahnhof Rolandseck (l.) werden kleine Köstlichkeiten serviert, auf Mallorca (o.) entdeckt der Gast Kunstgenuss unter Palmen.*

Fotos: Sabine Walczuch, Thomas Wolf/ foto-tw.de

Zwischen da Vinci und Rembrandt passt immer noch ein Espresso. Die schönsten Cafés und Restaurants in Europas großen Museen

1 KAPITOL, ROM
Caffetteria Musei Capitolini

Selbstverständlich ist die Geißelung von Tintoretto einen langen Blick wert, und wie Rubens die blond gelockten Romulus und Remus vor den böse guckenden Wolf gelegt hat, kulturhistorisch sicherlich erste Sahne, und hey, da drüben steht das Medusenhaupt von Bernini, aus hellem Marmor geklopft, man könnte jetzt noch das originale Reiterstandbild von Mark Aurel studieren, das Michelangelo einst auf den Kapitolsplatz gestellt hat (wo nun die Kopie dem Wetter trotzt) und diesem Meister huldigen, überhaupt ließen sich auf diesem römischen Hügel und seinen Museen noch viele Stunden verbringen, aber bitte, in diesem Moment ruft der Körper „Zucker“ und „Koffein“, also fragt man sich bei den Wärterinnen und Wärtern zum Café durch, denn das soll es hier geben, es geht hoch und links und runter und rechts, man denkt schon, die veralbern einen bis zum Geht-nicht-mehr, doch dann: die Terrazza Caffarelli. Grundgütiger, was für eine Aussicht!

Okay, auch vom Petersdom oder dem Gianicolo schaut man prächtig auf die Ewige Stadt, aber nirgendwo sonst ist man so sehr mittendrin, rund herum Kuppeln und Dächer, einen Espresso auf der Zunge, einen Kuchen vor der Nase. Und weil dieses Café so versteckt liegt, als ob es von niemandem gefunden werden will, lässt sich hier sogar Ruhe erleben (wenn nicht gerade eine Hochzeit oder ein Geburtstag gefeiert wird). Wer auf seiner Italienreise von der Renaissance und Antikem die Augen voll hat, spart sich das Eintrittsgeld fürs Museum und schleicht sich direkt auf die Terrasse, durch einen Torbogen des Palastes, vorbei an einem Wachmann (wenn er da ist) – alles total legal. Darauf einen Aperol Spritz in der tief stehenden Sonne! Norbert Thomma

— Piazzale Caffarelli 4, geöffnet täglich von 9.30 bis 19 Uhr, terrazzacaffarelli.it

2 LOUVRE, PARIS
Café Mollien

Gleich um die Ecke bei der Mona Lisa drängeln sich die Massen – hier ist Luft zum Atmen. Weil sich das Café Mollien an einem der prunkvollen, enorm platzverschwenderisch angelegten Treppenhäuser befindet, die Napoleon III. in den 1860er Jahren im Louvre einbauen ließ. Überall heller Sandstein, die Ornamentik eklektisch-überbordend, die Kapitelle eine wilde Mischung aus ionisch und korinthisch. Das Deckengemälde zeigt die Allegorie des Ruhmes, der Kronen an die Künste verteilt.

Natürlich ist die berühmte Brasserie Marly größer und eleganter, natürlich ist dort, im Erdgeschoss gegenüber der Pei-Pyramide, das Speiseangebot reichhaltiger. Aber den Charme des Mollien macht ja gerade seine dezente Randlage aus. Die Entspannung bei der Kunstpause garantiert. Es gibt zwar auch eine Dachterrasse, aber die besten Plätze sind jene direkt am kunstvoll geschmiedeten Geländer mit Blick in die herrschaftliche Halle. Weil man von hier aus das Kommen und Gehen der anderen Besucher beobachten kann, ungestört, zumeist auch ungesehen. An den Zweiertischchen in den Nischen fühlt man sich wie im Foyer der alten Pariser Oper – nur eben mit einem Glas Wein in der Hand und einem feinen Sandwich oder einer Quiche auf dem Teller. Quel plaisir! Frederik Hanssen

— Musée du Louvre, Aile Denon, geöffnet täglich von 9.30 bis 16.45 Uhr, Mittwoch und Donnerstag bis 18.30 Uhr, louvre.fr/le-cafe-mollien

3 GLYPTOTEKET, KOPENHAGEN
Café Glyptoteket

Kopenhagen im Winter: grauer Himmel, eiskalter Wind, Schneegriesel. Ein guter Tag für ein Museum, ein perfekter für die Ny Carlsberg Glyptoteket. Seit 1906 steht das kolossale Gebäude, inspiriert von der venezianischen Renaissance, recht bequem im Zentrum der dänischen Hauptstadt. Drinnen Skulpturen von der Antike bis zur Neuzeit und Moderne sowie impressionistische Gemälde von Manet, Monet oder Gauguin. Viel Kunst, aber die lassen wir jetzt mal außen vor.

Wir stürmen blindlings ins Café im Wintergarten. Welch ein Idyll. Königspalmen recken und strecken sich unter der hohen Glaskuppel, ihre Phönixschwestern machen sich ganz breit, Efeu wuchert. Leises Plätschern ist zu hören. Auf dem Brunnen räkelt sich die marmorne „The Water Mother“, die der dänische Künstler Kai Nielsen zu Beginn des 20. Jahrhunderts für diesen Ort geschaffen hat. So sitzen wir stilvoll im Grünen.

Der Cappuccino ist perfekt, der Kuchen schmeckt. Zudem: Es ist immer ein Plätzchen frei in diesem Café. Denn nur derjenige kommt hinein, der auch den Eintritt ins Museum bezahlt hat – rund 13 Euro. „Ein Hangout für Kopenhagener ist es deshalb nicht“, sagt Pressesprecherin Camilla Jensen lächelnd. Im Grunde muss man hier Bier trinken. Denn ohne den Brauer und Kunstsammler Carl Jacobsen (1842–1914) gäbe es diesen tollen Ort ja gar nicht. Noch immer fließen vom Erlös jeder verkauften Flasche Carlsberg ein paar Öre zum Museum. Damit mehr Wertvolles, Rares und Wunderbares erworben werden kann. Noch ein Sarkophag, eine Bronzestatuette, ein Porträt eines Pharaos. Sollen sie kaufen, was sie wollen. Hauptsache, das Café bleibt, wie es ist. Hella Kaiser

— Dantes Plads 7, geöffnet von Dienstag bis Sonntag 11 bis 18 Uhr, Donnerstag von 11 bis 22 Uhr, glyptoteket.com/visit/cafe-glyptoteket

4 RIJKSMUSEUM, AMSTERDAM
Rijks

„Rijks ist das Reichsmuseum, auf einem Teller serviert“, lautet (übersetzt) das Motto des Restaurants, das ins „Basement“ – also tiefer als ein Erdgeschoss, doch höher als ein richtiges Souterrain – des Amsterdamer Rijksmuseums hineingebaut wurde, genauer gesagt in den Nebenflügel namens „Philips Wing“. Das geschah 2014, ein Jahr nachdem das Museum nach immerhin zehnjähriger Sanierung wiedereröffnet worden war und die wenigen Bilder, die die Enttäuschung der Touristen während der Sanierungszeit etwas lindern sollten, aus ihrem Notquartier im Seitenflügel ausgezogen waren.

Dann aber gingen die Amsterdamer in die Vollen: Nicht irgendeine Museumsgastronomie sollte es sein, sondern ein hochklassiges Restaurant. Es dauerte auch nur zwei Jahre, bis es Küchenchef Joris Bijdendijk gelang, sich für das etwas modisch Rijks genannte Etablissement einen Michelin-Stern zu erkochen. Da war der Maître gerade einmal 32 Jahre jung, ein Alter, in dem Kollegen noch die harte Tour durch (schlecht bezahlte) Sous-Chef-Posten in möglichst überseeischen Gourmettempeln absolvieren müssen.

Nicht so in Amsterdam. Eigentlich braucht man nur ins Museum hochzusteigen und die saftigen Fleisch-und-Früchte-Stillleben des Goldenen Jahrhunderts der holländischen Malerei zu betrachten, um zu wissen, was damals und eben auch heute schmeckt. Doch weit gefehlt. Zwischen dem „Gouden Eeuw“ und der Jetztzeit liegen ein paar Jahrhunderte niederländischer Kolonialgeschichte, und so kommt denn auch das Rijks nicht ohne indonesische Gerichte aus, vielmehr, das ganze Menu ist südostasiatisch angehaucht. Viel Fisch, viele Meeresfrüchte gibt es, gerne mit einst exotischen Früchten wie Kokos oder Avocado vereint, oder einen Salat namens „Gado Gado“ mit Erdnussdressing. Aber auch ein Limburger Sauerfleisch wird offeriert, dazu Röstkartoffeln und Apfelsahne. Die Portionen, nun ja, sind auf mehrgängige Menüs und gleichzeitiges Servieren ausgelegt, die „Rijkstafel“ – eine Verballhornung der niederländischen Rijstafel – vereint sechs Gänge und kommt auf angemessene, nicht überteuerte 67,50 Euro.

Dementsprechend ist das Design des Rijks: natürlich minimalistisch, mit kargen Quadrattischchen und von den hohen Decken herabgeführten Dreifachlampen, die den ganzen Laden calvinistisch strikt ausleuchten. Man darf wohl, wie der Guide Michelin, von einer „geselligen, luxuriösen Brasserie“ sprechen, um die Atmosphäre dieses Designerlokals wiederzugeben. Viel Gelegenheit zum Herumschauen hat der Gast allerdings nicht, denn das Rijks ist permanent ausgebucht, und für enttäuschte Museumsbesucher, die sich auf einen spontanen Lunch gefreut hätten, gibt es mehrere Zweig-Cafés unter gleicher Leitung im riesigen Haus. Es hat eben seinen Preis, ein Sternerestaurant im Museum zu haben.

Bernhard Schulz

— Museumstraat 2, geöffnet täglich von 11.30 bis 15 Uhr und 17 bis 22 Uhr, Sonntag nur mittags, rijksrestaurant.nl

5 ARP MUSEUM, REMAGEN
Interieur no. 253

Im Empfangsgebäude des Bahnhofs Rolandseck pflegten schon vor 150 Jahren die höheren Herrschaften zu speisen, denn die Aussicht war grandios: auf den Drachenfels und das Siebengebirge. Praktischerweise ließ sich unterhalb dieser Endstation der Bonn–Cölner-Eisenbahn gleich auf ein Dampfschiff umsteigen, um anschließend den Rhein hinauf oder hinab wieder nach Hause zu reisen. Die britische Königin Victoria, die Brüder Grimm, Friedrich Nietzsche, sie alle machten davon Gebrauch.

Seitdem hat das klassizistische Gebäude mit der schmiedeeisernen Terrasse manche Änderung erfahren. Erst sollte es nach dem Zweiten Weltkrieg als zu klein für die Bahn abgerissen werden, dann zogen Künstler ein, und der Bahnhof erwachte zu kulturellem Leben. 2004 eröffnete es – mittlerweile zum dritten Mal –, nun als Museum. Drei Jahre später stellte der US-Architekt Richard Meier einen strahlend weißen Neubau in den Hang hinzu. Die schönste Innovation bei der jüngsten Wiedererweckung aber war die Restaurierung des historischen Erste-Klasse-Wartesaals mit seinen Stuckdecken und den bombastischen Kristalllüstern. Dort stehen zum Apéro ganz fein Austern auf der Karte, als Hauptgang gibt es gerne auch handfestes „Himmel un Ääd“ mit gebratener Flönz, wie der Rheinländer die Blutwurst nennt.

Der Clou aber ist das Bistro nebenan, nicht nur wegen der netten kleinen Speisen, Roastbeef oder gratinierte Rote Bete, sondern weil es der Berliner Maler Anton Henning als begehbares Gesamtkunstwerk gestaltet hat. Der Rundum-Künstler übernahm für sein Werk „Interieur No. 253“ Theke, Tische, Lampen und Stühle und versah sie mit geometrischen Formen in Pastellfarben, dazu hängte er seine popartigen Bilder, Akte und romantische Naturdarstellungen. Das Auge des Besuchers wandert nun zwischen der Gemüsetarte auf dem Tisch und der nackten Schönheit an der Wand hin und her. Ein Kulturgenuss der besonderen Art. Plus Aussicht auf den Rhein. Nicola Kuhn

— Hans-Arp-Allee 1, geöffnet von Dienstag bis Samstag 11 bis 24 Uhr, Sonntag 10 bis 24 Uhr, arpmuseum.org/besuch/erlebnis/gastronomie

6 TATE MODERN, LONDON
Tate Modern Café

Wer einen stilvollen Five o’Clock Tea zelebrieren möchte, ist fehl am Platz in diesem Café mit dem Flair einer Cafeteria. Weder Gemütlichkeit noch britische Eleganz gehören zu den Eigenschaften des Ortes, der schon in dem Drama „Enduring Love“ als Filmkulisse diente. Zwar ist das Angebot an kleinen Speisen und Getränken ganz okay, aber nichts, was den Besuch wirklich lohnt.

Nein, der Grund, sich hier nach einer Tour durch die riesige Tate Modern, die in einem stillgelegten Kraftwerk untergebracht wurde, niederzulassen, ist der grandiose Blick. Vom Balkon des Cafés im dritten Stock aus überblickt man das Panorama des alten und modernen London.

Am späten Nachmittag, wenn sich in der Dämmerung die angestrahlte Kathedrale St. Paul’s majestätisch über das Häusermeer erhebt, gleichsam aus sich selbst heraus zu leuchten scheint, ist das ein Kunsterlebnis für sich.

Patricia Wolf

— Tate Modern, Bankside, geöffnet von Montag bis Sonntag 10 bis 18 Uhr, tate.org.uk/visit/tate-modern/cafe

7 ES BALUARD, PALMA DE MALLORCA
Es Baluard Restaurant & Lounge

Viel schöner geht’s nicht. Im Rücken eine Festung aus dem 16. Jahrhundert, vor und unter sich das Mittelmeer und den Jachthafen, zur Rechten die Bergsilhouette mit dem alten Königsschloss, linker Hand die Kathedrale und die sandsteinfarbenen Mauern der Altstadt von Palma de Mallorca.

Hier lässt es sich auf der palmen- und skulpturengesäumten Terrasse vom Frühstück an bis in die warmen Sommernächte und selbst an sonnigen Wintertagen noch wunderbar entspannen. Bei warmen und kalten Drinks, bei Tapas, Toasts oder feiner mediterraner Küche: draußen wie drinnen (im verglasten Pavillon) geht vor aller Augen kitschgolden die Sonne unter, danach lockt der Sternenhimmel. Und in der Festung Es Baluard ein 2004 eröffnetes Museum mit zeitgenössischer Kunst und klassischer Moderne (von Miró bis Abramovic), ein avantgardistischer hellweißer Bau voller kühner Kanten, ja, ein Schiff aus Stein und Glas, und auf dem Oberdeck die tollste Aussicht über Palma. Kunst, Küche, Café sind hier spektakulär vereint. Peter von Becker

— Plaza Porta de Santa Catalina 10, geöffnet täglich von 10 bis 24 Uhr, restaurantesbaluard.com