

Florale Delikatessen



Margit Kamal ließ sich bei ihrer Projektarbeit an der Fachschule für Blumenkunst Weihenstephan von ihren Lieblingsthemen leiten. Sie realisierte im Restaurant und Hotel „Kraiburger Hardthaus“ in Kooperation mit dem Chefkoch ein mehrtägiges Event-Projekt, das alle Sinne ansprach. Unter dem Motto „Blumengourmandisen“ traf poetisch leichte Blumenkunst auf feinsinnige Kochkunst.

Text: Jens Gramberg-Madel, Weihenstephan Fotos: Edith Strupf (8), Hisham Kamal (alle anderen)

Bei Margit Kamal rufen Kräuter, die Blumen wild romantischer Gärten, feinsinnig zubereitete Speisen und das Flair historischer Häuser größte Begeisterung hervor. In einer stilvollen, nostalgischen Umgebung Gourmetgerichte zu genießen, verschafft ihr nicht nur Erholung und Entschleunigung, sondern vor allem Rückbesinnung auf innere Werte. Diese Lieblingsthemen wollte Margit Kamal in ihrer Projektarbeit in Weihenstephan verbinden.

„Wirklich prägend für mein Projekt war ein Besuch in Haddon-Hall in der Grafschaft Derbyshire während eines England-

urlaubs“, erzählt Margit Kamal. „Ich war fasziniert von den zauberhaften Terrassengärten und wilden Rosen rund ums Herrenhaus, dem gut erhaltenen Mobiliar und den schlichten Vasenfüllungen mit Kräutern und Blumen aus dem Garten. Sie waren optimal auf die jeweilige Licht- und Raumsituation abgestimmt.“

Atmosphäre eines Krämerladens

Ihren Wunsch, floral auf ähnliche Weise in ihrer oberbayerischen Heimat zu arbeiten, realisierte sie im „Kraiburger Hardthaus“ mit dem Chefkoch Marc Vermetten

als Projektpartner. Denn erst durch einen professionellen Partner erlangt ein Projekt den angestrebten Praxisbezug.

Marc Vermetten hat das „Hardthaus“ in Kraiburg mit Liebe zum ursprünglichen historischen Charme renoviert. Dadurch behielt das Restaurant die Atmosphäre eines alten Krämerladens bei. Im Restaurant und Hotel stehen Kochkurse und vielfältige Events auf dem Programm. Einem gleichbleibenden Trott versucht der Niederländer zudem durch eine wechselnde Mottoküche zu entkommen.

Margit Kamal verfolgte die Vision, zu den perfekt zubereiteten Menüs die betörende



1, 4 + 6 Zur „leichten Küche“ Marc Vermettens wählte Margit Kamal das Gestaltungsmotto „Leichtigkeit“. Sie wollte „die Impression, Gefühle und Erinnerungen, die das Essen wachruft“, zum Ausdruck bringen und das Menü nicht direkt übersetzen. Also verarbeitete sie keine Bohnenranken im Tischschmuck, wenn Bohnen auf dem Teller lagen. Mit ihrem Konzept ging sie außerdem auf die „Geschichte des Krämerladens“ ein: in Schubladen in allen Größen und Formen standen Apothekerflaschen und kleine Glasvasen, gefüllt mit – so weit wie möglich – regionalen und saisonalen Werkstoffen.

2 Für Kräuter benutzte Margit Kamal Tontöpfe, die sie entweder einzeln in Lebensmittelschütten aus Porzellan stellte oder mit kleinen Untersetzern in größeren Schubladen anordnete.

3 Margit Kamal und Marc Vermetten organisierten einen 10-tägigen Augen- und Gaumenschmaus. Alle Interessierten, die keine Reservierung zum Frühlingsmenü ergattert hatten, konnten die Symbiose von Krämerladen und Blumenkunst bei einer Vernissage an einem Freitag-Nachmittag genießen. So hatten das Serviceteam und Margit Kamal bis zum Abend genügend Zeit, umzubauen und die Tische neu einzudecken.

5 Das Restaurant fasst zwischen 40 und 50 Personen. Aufgrund unterschiedlicher Raumanutzungen und Tischsituationen entwickelte Margit Kamal ein variables Gestaltungskonzept mit kleinen Holzschubladen und bezog sogar die hohen Regale des ursprünglichen Krämerladens mit ein.

Schönheit von Blumen und Kräutern hinzuzufügen, sodass im historischen Ambiente ein allumfassendes sinnliches Erlebnis entsteht. „Der wirkliche Grund, warum wir Blumen zu einem gelungenen Mahl brauchen, liegt in den Blumen und Kräutern selbst. Beim Betrachten öffnen sich alle Sinne, sodass sich das Geschmackserlebnis eines wunderbaren Essens vervielfältigt“, so die Gestalterin.

Optimale Ergänzung

Margit Kamal und Marc Vermetten ergänzten sich von Anfang an optimal. Der Gastronom reagierte auf die Gestaltungsimpulse aus der Blumenkunst mit überschwänglicher Begeisterung. Er war voller Freude, dass „mal etwas mit Blumen stattfindet“, und dass er sein Restaurant durch die Veröffentlichung der Projektergebnisse auch nach außen zeigen kann. Besonders inspirierend war für Margit Kamal, wie der Chefkoch seine Frühlingküche sieht. Er beschreibt sie als sehr leicht und zählt neben Lamm, Fisch, Spargel und bunten Gemüsen vor allem saisonale Kräuter als Bestandteile seiner Gerichte auf. Er will ein wohlschmeckendes, vielfältiges Geschmacks- und Sättigungserlebnis erreichen und dass sein Gast nach so einem Wohlfühl-Abend innerlich gestärkt ist. Marc Vermetten versucht außerdem, mit wechselnder Farbigkeit zwischen den Gängen auch optisch keine Langeweile aufkommen zu lassen. Der wichtigste Punkt seiner Kochphilosophie ist jedoch, dass er auf die innere Kraft von Lebensmitteln vertraut, die er in höchster Quali-



tät und Frische so regional wie möglich – und bevorzugt in Bioqualität – bezieht. Diese Aspekte waren auch für die Floristin ein wichtiger Leitfaden.

Eine beglückende Erfahrung

Margit Kamals Resümee aus dem Projekt: „Meine größte Lernerfahrung ist, in viel größeren Zusammenhängen zu denken. Sei es, wie eine komplexe zeitliche Organisation einzuteilen ist, oder wie lange am Projekt beteiligte Menschen brauchen, um sich auf alle Umstände und zu realisierenden Dinge einzulassen. Die Erfahrung, dass mich Impulse von Mitmenschen und aus Literatur, Kunst und Musik weiterbringen, hatte ich schon früher gemacht. Es war aber nicht immer so wichtig, termingerecht und unter Zeitdruck ein sichtbares Ergebnis dieser Impulse zu präsentieren. Die wegweisenden Anregungen in eine große, stimmige Gesamtgestaltung einfließen zu lassen, und dabei gleichzeitig zu merken, wie sich alles immer besser ineinanderfügt, war eine neue und beglückende Erfahrung.“



7, 8 + 9 Bei den Projekttagen in Weihenstephan inszenierte Margit Kamal das Schubladenthema als Installation vor einer Wand im viktorianischen Rosa-Ton „Ashes of roses“. Für Interessierte lagen professionell gestaltete Info-Kärtchen über Kräuter bereit.

Der nächste Lehrgang zum „Staatlich geprüften Gestalter für Blumenkunst“ beginnt im September in Weihenstephan. Infos: www.blumenkunst-weihenstephan.de Tel. 08161/713373.

