

DDR trifft USA

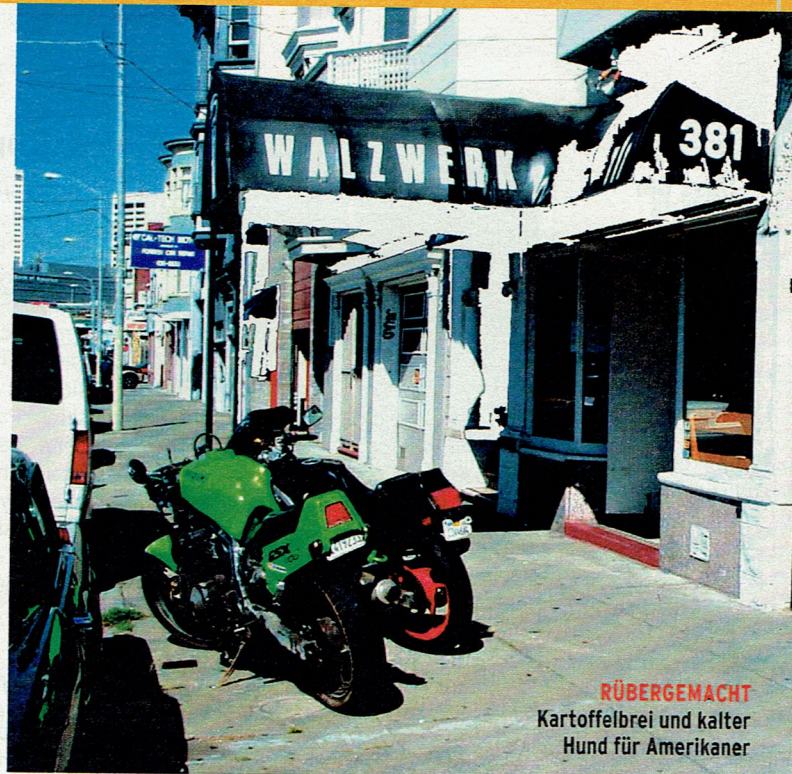
Zwei Thüringerinnen betreiben in San Francisco ein **OSTDEUTSCHES LOKAL**. Den Amerikanern gefällt's

Drei Wochen lebe ich jetzt hier. Jeden Tag war ich essen. Jeden Tag in einem Restaurant aus einem anderen Land.“ Während wir über die Valencia Street im mexikanischen Mission District schlendern, klärt uns eine redselige Deutsche über ihre örtlichen Essgewohnheiten auf. Sie heißt Katharina – und sie hat Recht. Karibische Küche, asiatische Lokale oder Nahost-Restaurants: In San Francisco lässt sich auch ohne Flugticket eine kulinarische Weltreise machen. Selbst in die DDR. Dass es die gar nicht mehr gibt, weiß hier vermutlich eh niemand. Selbst für die ziemlich weltoffenen San Franciscans muss das am Rande des Mission-Viertels gelegene Restaurant „Walzwerk“ exotischer sein als der Dschungel Vietnams. Wohl deshalb der erklärende Untertitel „An East German Restaurant“.

Drinßen dann Ostalgie, wohin man blickt: an den Wänden Porträts der Herren Marx und Engels, in Glasvitrinen Gegenstände aus dem Ost-Alltag. Von der Florena-Handcreme bis zu Gothaplast-Wundpflastern. Selbst auf dem Klo: alles Osten. Dort hängen Plattencover von Uschi Brüning, Prinzip und Frank Schöbel.

Die fröhlich-ironische Distanz zur DDR-Geschichte verdankt das „Walzwerk“ seinen Besitzerinnen Isabel Mysyk und Christiane Schmidt. Beide stammen aus Thüringen. Isabel war 1987 „auf dramatische Weise“ geflüchtet. „Kennen

Ostalgie, wohin man blickt: an den Wänden, in der Vitrine, sogar auf dem Klo



RÜBERGEMACHT
Kartoffelbrei und kalter Hund für Amerikaner

gelernt haben wir uns viel später in Berlin, 1994“, erinnert sich Christiane. „Isabel war schon lange USA-Fan. Und wir hatten einfach die Nase voll von Berlin.“

Dann haben sie richtig rübergemacht in den Westen, mit einem USA-Visum für ein halbes Jahr. Zwei Jahre lang arbeiteten sie in der „Suppenküche“, einem anderen deutschen Restaurant. Am Union Square kam ihnen bei Muffins und Kaffee die Idee, etwas Eigenes aufzuziehen.

„Wir wollten den Kontakt zu Deutschland halten. Eine Art Ju-

gendherberge mit Bar kam uns als Erstes in den Kopf, war aber nicht finanzierbar.“ Am Ende eines dreimonatigen Lehrgangs für Unternehmensgründer stand das Konzept fürs „Walzwerk“. Seither läuft der Laden. Die Amerikaner scheinen (ost-)deutsche Küche zu mögen.

Auf der Speisekarte, die Isabel täglich mit DDR-Motiven bemalt, steht Bodenständiges wie Schnitzel mit Kartoffelbrei und Gemüse. Das Walzwerk bietet aber auch für DDR-Verhältnisse geradezu konspirativ extravagante Gerichte wie mit Äpfeln und Schinken gefüllte Hühnerbrust an einer Sauce aus sonnengetrockneten Tomaten. Und nach dem letzten Gang eines „Trümmer-Dinners“ ist dann auch für Amerikaner das letzte Rätsel gelöst: „Kalter Hund“, lernen sie, das sind Butterkekse mit Schokoladenguss.

Kai Kaufmann



ADRESSE

381 South Van Ness,
Tel. 001/415/551 71 81
Öffnungszeiten: Dienstag bis
Samstag 17.30 – 22.30 Uhr