



## Einziges Braunschweiger Restaurant im Slow Food-Genussführer

Gehoben, kreativ, international: Dies könnten leere Worthülsen sein, doch auf das »Naske« treffen sie zu. Saisonal, regional, modern: Auch das trifft zu. Und ob im Schlemmer-Atlas, ob im Varta-Führer, ob im Gusto-Führer – in jedem angesehenen Gastronomieführer ist dieses Lokal als besonders empfehlenswert gelistet. Auf welche Empfehlung ist Folkmar Naske besonders stolz? »Auf die jüngste im Slow Food-Genussführer.« Deutschlandweit empfohlen wurden dreihundert Gasthäuser, in ganz Niedersachsen gerade mal siebzehn und in Braunschweig genau eins.

Nach neun Jahren in der Wendenstraße und zunehmend von Baustellen gequält, machten Folkmar und Lac Naske ihren Laden zu und dachten ans Auswandern. Sylt, Schwarzwald, Düsseldorf. »Aber dann habe ich über Lebensqualität nachgedacht.« Und zog mit seinem Restaurant nach Riddagshausen in eine der schönsten Ecken Braunschweigs in die ehemalige »Mittelriede«, die dort seit zwei Jahren im Dornröschenschlaf lag: ein charmantes Landgasthaus mit einem herrlichen weinüber-

rankten Garten und großen, roten, nordafrikanischen Geranien. Folkmar Naske: »Ich will das hier nicht perfekt haben.« Ich will lockere Urlaubsstimmung haben. Italienisches Flair.

Die Tische sind in langen Reihen angeordnet, damit die Gäste zusammensitzen und miteinander kommunizieren können. Aber natürlich muss das niemand. Üppige Blumenbuketts markieren Trennlinien. Es gibt eine kleine, exklusive Karte mit Gerichten bis zu

zehn Euro. »Manchmal möchte man nur eine Kleinigkeit zu sich nehmen zum Wein oder zum Bier.« Die Preise für die Hauptgerichte gehen bis achtundzwanzig Euro. »Wenn es einer Stadt wirtschaftlich gut geht, wenn sie Schwung hat in Industrie und Handel, ist es wichtig, dass auch eine gute Gastronomie vor Ort ist.« Damit man weiß, wohin man seine Gäste ausführen kann.

**»Es gibt kaum Restaurants in Deutschland, die so vielseitig sind wie wir«**

Folkmar Naske kümmert sich um den Service: »Wenn ich unseren Gästen eine Tom Kha Gai-Suppe anbiete, kann ich auch genau sagen, wie unsere Tom Kha Gai-Suppe zubereitet wird.« Nämlich fein geschnittene Hähnchen-

**Das »Naske« pflegt den Landhausstil.**







**Folkmar Naske: »Ich will lockere Urlaubsstimmung haben.«**

*Fotos: Jörg Scheibe*

brust mit Thai-Gemüsen, Curry usw. Oder die Frühlingsrolle vietnamesisch: Schweinefleisch mit Shrimps und frischen Kräutern gemischt.

In der Küche regiert Lac Naske, eine Vietnamesin, die ihr halbes Leben in Deutschland verbracht hat und sich im Hintergrund hält. Die Küche ist ihr Reich, selten tritt sie daraus hervor und lässt sich sehen. Jedes einzelne Gericht wird in dem Moment der Bestellung von ihr frisch zubereitet. Und das heißt: Wer im »Naske« einen gepflegten Abend verbringen will, muss auch etwas Zeit mitbringen. Die Karte richtet sich nach dem Einkauf, nach der Warenfrische, nach der verfügbaren Qualität, nach der Saison. Folkmar Naske: »Ich bin hier beinahe der Einzige, der auf den hiesigen Märkten einkauft.«

Warenkenntnis ist für ihn das A und O. Wie hat Spargel auszusehen? Wie Grünkohl? Wie ein gutes Stück Fleisch? Erstklassige Ware erkennt man nicht nur am Aussehen, sondern auch am Geruch. Hinzu kommt ein fundierter

geschichtlicher Hintergrund. »Das weiß meine Frau alles.« Wie sind die Gerichte entstanden, innerhalb welcher Einflüsse haben sie sich entwickelt? »Nur so kann man wirklich kochen.«

### »Modern und international mit asiatischem Touch«

Lac Naske ist »in den Küchen der Welt zuhause«. Und kreierte auf den ersten Blick ungewöhnliche Kombinationen: Champignons in Weißweinessig mariniert, leicht gebraten auf Rucolasalat. Ein ungewöhnlich feines Geschmackserlebnis mit einer angenehmen Schärfe. Chili? »Ein asiatischer Touch ist meistens dabei.« Oder ein arabischer: zartes, auf der Zunge zergehendes Lammfilet mit arabischem Joghurt, Couscous und Zuckerschoten. Amerikanisches gefällig? Rumpsteak auf Südstaatenart mit Erdnusscreme überbacken und Backkartoffeln. Oder Vietnamesisches: gegrillter Schweinebauch mit süß-saurer Sauce, Salaten und dünnen Reismudeln. »Man muss

die Reissorten kennen, muss wissen, wie Reis aus der Po-Ebene schmeckt und Reis aus Asien. Die schmecken nämlich sehr unterschiedlich. Reis ist etwas Lebendiges, hat einen lebenden Keim. Der darf nicht kaputt getrocknet sein.«

Doch auch die deutsche Küche wird in Gestalt eines Rinderbratens nicht vernachlässigt, vierundzwanzig Stunden in Rotwein eingelegt, sechs Stunden im Ofen gegart und mit Spätzle serviert. Oder saftig, zarter Lachs mit gedrückten, apfelgewürzten Kartoffeln und in der Pfanne gegartem, krossen jungen Spinat. Dazu ein feiner Weißburgunder von der Unstrut. Zum Dessert Vanilleeis mit mallorquinischem Orangenlikör und frischen Früchten und zum Abschluss ein vietnamesischer Kaffee. Folkmar Naske: »Es gibt kaum Restaurants in Deutschland, die so vielseitig sind wie wir.«

*maru*

[www.naske-restaurant.de](http://www.naske-restaurant.de)

**Die ehemalige Mittelriede in Riddagshausen ist jetzt das »Naske«. Links: Zarter Lammrücken mit arabischem Touch.**

