

Oberstes Stockwerk im Technischen Rathaus

Zum Mittagstisch mit OB Mentrup ins Karlsruher Rathaus-Casino

Im obersten Stockwerk des Technischen Rathauses ist die Kantine der Stadtverwaltung untergebracht. Auch das kulinarische Niveau ist hoch. Gekocht wird stets frisch und meistens mit regionalen Zutaten.

Artikel aus den Badische Neueste Nachrichten vom 24. Sept. 2020 von Wolfgang Voigt



Mahlzeit: OB Frank Mentrup schätzt die Kantine im obersten Stockwerk des Technischen Rathauses. Heute gibt es Pilzrisotto. Foto: Jörg Donecker

Der Oberbürgermeister ist kein Nachtisch-Typ. Markiert für andere das Dessert den Höhepunkt der mittäglichen Mahlzeit, so greift Frank Mentrup lieber zum Süppchen vorweg. Heute dampft eine Ingwer-Karottensuppe in der Porzellanschale des städtischen Regierungschefs. Den Hauptgang bildet ein saftiges Pilz-Risotto, obenauf hat Mentrup noch eine Extraportion Paprika-Gemüse drapiert. Es ist eine Stunde nach High Noon, gedämpft klappert Geschirr in der Kantine auf dem obersten Stockwerk des Technischen Rathauses. Beschwingt jongliert der Oberbürgermeister sein Tablett zu einem der langen Tische an der Südseite des Raums.

Großes Kino im Technischen Rathaus

Die Rathaus-Kantine ist großes Kino. Nicht bloß wegen des atemberaubenden Blicks, den man von hier oben hat. Das Schloss ist zum Greifen nah, gen Osten reihen sich Bernhardus- und Lutherkirche hintereinander, im Süden grüßt der Lauterberg. Der blaue Spätsommerhimmel brandet durch die bodentiefen Glaselemente und taucht weiße Tische, helles Parkett und die blanken Edelstahlflächen der Tresenlandschaft in ein Licht wie aus dem Hochglanzmagazin „Schöner Wohnen“.

„Wenn ich es schaffe, gehe ich hier essen“, sagt der oberste Bürger, während er zum Suppenlöffel greift. Zwei- oder dreimal pro Woche gelingt es ihm, hier in der „Karls-Kantine“ einzukehren, meist für 20 bis 30 Minuten. Gab es zu Zeiten früherer Verwaltungschefs eine mehr oder minder festgefügte Tischordnung, die oft auch die Bedeutung der Mit-Esser an der Tafel des Chefs spiegelte, so geht es heute eher informell zu. „Ich sitze, wo Platz ist“, sagt Mentrup.

Auch wenn die sonstigen Kantinenbesucher aus allen Rathaus-Ebenen den OB behandeln wie jeden anderen Kollegen, seine Prominenz ist auch hier allenthalben zu spüren. Das Kantinenpersonal beispielsweise weiß, dass Fleisch für Mentrup nur ausnahmsweise in Frage kommt. Die Rathaus-Mitarbeiter wissen, dass die Mittagspause nicht unbedingt der richtige Zeitpunkt ist für dienstliche Fragen. Obwohl: Hier oben in der lichtdurchfluteten Karls-Kantine soll mancher Verwaltungsstrategie schon mal die eine oder andere zündende Idee gehabt haben. Oder, wie Frank Mentrup das Phänomen beschreibt: „Man nimmt hier ein Thema vielleicht aus einer anderen Perspektive wahr.“

Drei Hauptgerichte stehen zur Auswahl

Drei Hauptgerichte hat Küchenleiter Michael Berger an Werktagen im Angebot: ein vegetarisches, eines mit Fleisch und eines, das vor den Augen der Kundschaft per „Show Cooking“ zubereitet wird. Das kulinarische Niveau ist spürbar hoch. Nicht nur, weil Michael Berger viel Erfahrung mitbringt – unter anderem aus dem Ettlinger „Erbprinz“. Auch weil ihm und seiner Küchenbrigade frische und regionale Bio-Produkte wichtig sind. 13 Mitarbeiter des Inklusionsunternehmens „worKA“ sind in der Karls-Kantine tätig, vier ohne und neun mit Handicap. Als gemeinnützige Gesellschaft gehört die „worKA“ zur Lebenshilfe Karlsruhe, Ettlingen und Umgebung.

Ziemlich genau vor drei Jahren wurde die Karls-Kantine im sechsten Stock des Technischen Rathauses eröffnet. Zuvor hatte man rund eineinhalb Jahre gebaut. Kein Stein blieb damals auf dem anderen, erinnert sich der im städtischen Hauptamt unter anderem für die Kantine zuständige Matthias Meinders. Nicht nur das sechste, auch das fünfte Stockwerk des Technischen Rathauses wurde damals umgemodelt; unterhalb der eigentlichen Kantine baute man nämlich die zugehörige Küche ein: „Der Ferrari unter den Küchen“, wie Michael Berger mit Genugtuung verdeutlicht. Gekocht wird dort stets frisch.

Auch für Empfänge, Ehrungen, Pressekonferenzen und Festivitäten

Schließlich dient die Karls-Kantine nicht allein der schnöden Nahrungsaufnahme für die Rathaus-Mitarbeiter. Auch für Empfänge, Ehrungen, Pressekonferenzen und Festivitäten ist man gerüstet, wie der zuständige Abteilungsleiter Matthias Meinders erläutert. Die nötige Technik ist eingebaut - etwa ein Beamer und moderne Lautsprecher. Beeindruckt von dem hochmodernen Behörden-Lokal sind eigentlich alle, die es erstmals betreten, wie aus dem Umfeld des Oberbürgermeisters verlautet. Frank Mentrup selbst gibt gern die Anekdote zum Besten, wie seinem damaligen Amtskollegen aus Nancy, Laurent Hénart, die Augen übergingen angesichts des Casinos mit betörendem Blick auf den städtischen Fächer. Wenn sich schon der Oberbürgermeister der lothringischen Metropole anerkennend bis neidisch äußert, kann die Karls-Kantine nun wirklich nicht schlecht sein - zumal das Rathaus an der dortigen Place Stanislas alles andere als unrepräsentativ ist.

OB Mentrup hat in seinem Erwerbsleben viele Mitarbeiter-Casinos von innen gesehen: In Kranken- und Rathäusern, in Ministerien und Behörden. Die Karls-Kantine hält er kulinarisch wie architektonisch für die hochwertigste. „Ein Juwel“, sagt er. „Ich bin immer gern in Kantinen essen gegangen“, bekennt der OB. Dabei hat er auch Nahrungsmittel schätzen gelernt, um die er in seiner Jugend einen großen Bogen zu machen pflegte: Rote Bete, Spinat oder Fenchel isst Mentrup mittlerweile mit Genuss. Aber ein Nachtisch-Typ ist er halt nicht.