

Essen unter Wasser

Wie im Aquarium

Wer in einem Unterwasser-Restaurant isst, der kommt sich oft vor wie im Aquarium. Der Mensch drinnen, hinter dicken Scheiben; und draußen der Fisch. Der ist in diesem Fall der Betrachter, wir sind die Ausstellungsobjekte. Kein Wunder, dass sich so mancher Feinschmecker dabei etwas seltsam vorkommt.

Der erste Eindruck vermittelt Normalität. Man betritt ein Lokal der gehobenen Kategorie, wird vom Kellner an seinen Tisch geführt. Es gibt einen Apéritif und ein Amuse, man plaudert entspannt mit seiner Begleitung. Doch dann schweift der Blick hinaus aus den Fenstern – und erfasst Fische. Rochen, Schnapper, Barrakudas ziehen vorbei statt flanierender Menschen. H.K.

Kein Wunder, man sitzt hier im Restaurant „Red Star“ auf sechs Meter Tiefe mitten im Golf von Eilat. Von der Außenwelt, einem Korallenriff, trennt einen eine 30 Zentimeter dicke Scheibe aus Spezialglas, gefertigt in Japan. Was den kritischen Besucher sofort auf die Frage der Umweltverträglichkeit des Baus lenkt. Ofer Ben-Israel, Besitzer des Baus, erklärt stolz: „Der Betonkomplex wurde an einer passenden Stelle in einem Stück ins Meer versenkt. Da wurde nichts beschädigt.“ Nichts jedenfalls, was vorher nicht schon kaputt gewesen wäre, denn die Riffe von Eilat gehören zu den übertauchtsten der Welt. Das hat Spuren hinterlassen. Doch Ben-Israel wusste Rat, er holte sich Ingenieure und Meeresbiologen, die sofort die richtige Lösung für die strapazierten Riffe hatten. Ben-Israel: „Rund um die Sichtscheiben haben wir Hartsubstrate versenkt und Algen und Seegras angesiedelt. Ein neuer Lebensraum, der von den Korallen und vor allem den Fischen hervorragend angenommen wurde. Ein Gutachten hat bestätigt, dass die Riffqualität rund um unser Restaurant mittlerweile wieder besser als in den 80er Jahren ist.“

Umstrittene Einrichtung

Das „Red Star“ liegt rund 60 Meter vom Ufer entfernt und ist über einen Steg erreichbar. Futuristisch ragt sein Dach in den Himmel. Es gibt eine Überwasserplattform, auf der man einen Drink nehmen kann, bevor man die Treppe ins Restaurant hinunter steigt. Jenes ist ausgestattet und eingerichtet mit Gegenständen und Möbeln, die hart an der Grenze zwischen Kunst und Kitsch sind. In der Tat gibt selbst der Manager zu, dass das Interieur die Gäste spaltet. Angenehm ist, dass der Innenraum mit fließenden Formen gestaltet ist und warme Farben einen Kontrast zum kalten Blau des Wassers bilden.

Das wohl umstrittenste Einrichtungsstück ist das Sehrohr eines finnischen U-Bootes aus dem Zweiten Weltkrieg. Da sieht man schon mal Gäste (vor allem natürlich Männer) zwischen den Gängen aufstehen, um einen Blick nach draußen zu werfen. Bis hinüber nach Jordanien kann man mit dem militanten Stück schauen, aber auch einen Blick auf die Silhouette der Stadt Eilat werfen – das Teil hat einen 270-Grad-Blickwinkel.

Zum Wesentlichen: Natürlich stehen fangfrische Fische ebenso auf der Speisekarte wie landestypische Fleischgerichte. Als Vorspeise sehr beliebt ist die weithin berühmte Muschelsuppe in Champagnercreme, gefolgt vom gegrillten Hummer mit Olivenöl und Knoblauch als Hauptspeise. Dabei ist die Preisgestaltung moderat, ein Drei-Gänge-Menü mit Tischwein ist für umgerechnet unter 50 Euro zu haben.

Unter-Wasser-Restaurants weltweit:

Israel, „Red Star“;

Beschreibung siehe hier auf dieser Doppelseite.

www.aquagallery.com

Dubai, „Al Mahara“;

Das „Al Mahara“ liegt im Kellergeschoss des bekannten Nobelhotels „Burj al Arab“;, tief unten im Arabischen Golf. Ein wahrhaft unvergessliches und aufregendes Erlebnis erwartet seine Besucher, wenn diese das Restaurant durch eine dreiminütige simulierte Unterseebootfahrt von der Hotelhalle aus ansteuern. Die Gäste können eine erlesene Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten genießen, entweder im Hauptbereich des Restaurants, umgeben vom vielfältigen Meeresleben des Golfs, oder in einem der drei exklusiven privaten Speiseräume.

www.burj-al-arab.com/dining/al_mahara

Malediven, „Ithaa“;

Ein spektakuläres Plexiglasrestaurant mit bester Küche. Das „Ithaa“ liegt fünf Meter tief im Indischen Ozean vor der Hotelinsel Rangali. Der Gast diniert in einem Plexiglastunnel mitten unter Fischen. Die Platzzahl des Restaurants bleibt auf 14 Gäste beschränkt. Auswahl an besten Weinen aus aller Welt.

www.hiltonworldresorts.com/Resorts/Maldives/dining_entertainment/ithaa

Spanien, „Florante Submarino“;

Im Parque Oceanográfico nach dem Entwurf des spanischen Architekten Felix Candéla erbaut. Rund 500 Sitzplätze werden von einem spektakulären Stahlbeton-Dach überspannt. Als Vorbild der Dachkonstruktion des „Florantes Submarino“ diente das Restaurant „Los Manantiales Xochimilco“ in Mexiko, 1958 ebenfalls von Felix Candela, der auch „der Muschelbauer“ genannt wird, erbaut.

www.grupo-jbl.com