

1969) und Johannes M. Hedinger (1971) gelingt mit «La réalité dépasse la fiction» eine durchaus unterhaltsame und sinnstiftend inszenierte Einzelschau.

Sie beginnt mit dem roten Boliden im Entrée, der nicht nur auf den Temporausch des Erfolges in den Anfängen, sondern auch auf

lich auf das neue Pferd aufsitzen, wenn die Com&Com-Künstler mit der Ausstellung «La réalité dépasse la fiction» das «postironische Zeitalter» einläuten und von einem «veränderten Kunstverständnis, der Wiederentdeckung der Schönheit im Alltag und im Einfachen» oder «der Hul-

vor – aus immerhin konsequentes Austreten und Hinausschieben von Grenzen, das stets Unterhaltungswert hat und einen Sinn für heikle Stellen zeigt.

Aber natürlich sind sie damit wie gewohnt hart am Zeitgeist. Der Ethnologe David Signer spricht vom «feinen Ohr für Trends». So nimmt das «Postiro-

skulpturen oder als Ton-Nippes.

Das gesamte Schaffen

Begleitet ist die Retrospektive von einem leinengebundenen und in Handschrift angeschriebenen dicken Katalogbuch, das nichts weniger als ein «Lexikon zur zeitgenössischen Kunst von Com&Com» zu sein behauptet.

keit konnte vermuten lassen, dass das Werk von Com&Com damit abgeschlossen sei. Wer weiss:

Centre Pasqu'Art Biel, bis 14. März, Mi-Fr 14–18, Sa/So 11–18, Mo und Di geschlossen; Finissage mit Performance «Baum» am So 14.3., 12 Uhr. Œuvrekatalog, Niggli-Verlag, Fr. 68.–

ZU TISCH

«Bacilus», Frauenfeld: Regional, mediterran – und transparent

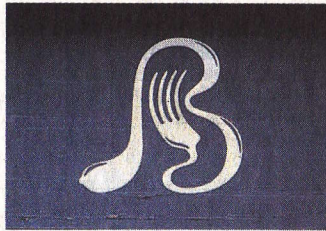
Es ist appetitanregend, Rolf Meier beim Kochen zuzuschauen. Das kann man im «Bacilus» jederzeit. Die Küche gehört zum Gasträum. «Ich liebe es offen und transparent», sagt Meier, der gelernte Metzger und Koch aus Deutschland. Vor sechseinhalb Jahren hat er in der Balierestrasse seinen Traum verwirklicht: «Kulturvermittlung» im eigenen Restaurant. Dreissig bequeme Stühle stehen an grosszügig platzierten, langen Holztischen, ein Stammtisch lädt zum Trinken und Rauchen ein, der Asphaltboden ist leicht zu pflegen. An den Wänden hat der Jazzfan Plakate vom Jazzfestival Montreux aufgehängt. «Von allem, was ich verarbeite, kenne ich den Produzenten persönlich», sagt Meier. «Ich weiss, wie und wo der Fisch gefangen wird, unter welchen Bedingun-

gen die Tiere leben, die das Fleisch liefern, und wie und wo das Gemüse angebaut wird, das ich für meine Gäste zubereite.» Das gilt übrigens auch für die Weine, die Meier vorwiegend aus Italien bezieht.

Fast alles aus dem Thurgau

Die Lebensmittel für seine mediterrane Küche kommen soweit möglich aus der Region: Fische von einer Egnacher Fischerin, Wildschwein aus den Wäldern im Hinterthurgau, Gitzi, Rindfleisch, Kalb und Lamm ebenfalls aus dem Thurgau, wie auch weitgehend das Gemüse. Auch die Saucen sind keine Fertigprodukte.

Da Meier allein arbeitet und alles frisch zubereitet, ist die Speisekarte klein. Das Menu «Der Chef empfiehlt», das einmal pro Woche wechselt, bietet diesmal



als Vorspeise Vitello tonnato. Wir ziehen zusätzlich noch die kleine Karte zu Rate und entscheiden uns für den Irischen Graved Lachs (13.50) und einen zarten Pulposalat (19.50), angeordnet auf Salat mit einer Sauce, die auch dem Tintenfisch Würze verleiht.

Gitzi und Wildschwein

Da wir zu viert sind, können wir alle drei Hauptspeisen des Menus bestellen: Der Meerfisch auf hausgemachtem Sauerkraut

(39.–) kommt auf einem Teller daher, der den halben Tisch füllt. Der Gast ist hoch zufrieden. Das Gitzi-Ragout (27.50) hat einen kräftigen Geschmack, der durch eine sämige Sauce verfeinert wird. Dazu passen Gemüse al dente und Rosmarinkartoffeln (28.50). Und besonders mundet ein Stroganoff aus Wildschwein an einer würzigen Paprikasauce serviert mit Risotto. Dazu trinken wir den «Monatswein» Poggio D'Albe aus den Abruzzen (6.–/dl). Wer sich mit den Empfehlungen des Chefs nicht anfreunden kann, findet auf der Karte Pasta aus Urdinkelmehl auf diverse Zubereitungsarten (18.50/24.50).

Vorfreude auf den Garten

Pannacotta, Schokoladenmousse oder Waffeln (nach dem Rezept von Mami) mit Glace lautet das Dessertangebot des

Tages. Käseliebhaber bevorzugen einen Davoser Teller mit Hartkäse oder sechs verschiedene Weichkäse (10.50). Wir werden spätestens wiederkommen, wenn wir draussen im Steingarten an der Murg laue Abende geniessen können.

Unser Eindruck: Im «Bacilus» gibt es eine originelle und spezielle Küche mit Zutaten aus der Region, frisch zubereitet, schmackhaft und gesund zu zahlbaren Preisen. Bestens geeignet für einen Abend mit Freunden. **Eleonore Baumberger**

Bacilus, Frauenfeld

Balierestrasse 10, Rolf Meier.
Telefon 052 722 44 43

rolf@bacilus.ch; www.bacilus.ch

Öffnungszeiten: Mi-Fr 11–14 und 17–23, Sa 16–23, So 16–22

Karte: Wechselnde Menus, Pasta; Mittagmenüs 17.50 bis 24.–