



DAS MAGAZIN FÜR ESS- UND TRINKKULTUR

ALACARTE



Juergen Maurer

SPORTLICH, SINNLICH, HERDLICH

HITZEWELLE Die besten Grillwerkzeuge für Profis • IM TEST Kernöle der besonderen Art
WAGYU-RIND Der Kult ums Fett • GOURMETZIELE Griechenland, Barcelona, Algarve, Singapur
CIDER Der alternative Sommergeschmack • GRÜNER VELTLINER 2014 Megaverkostung mit 685 Weinen

SOMMER 2015
Ausgabe 02A/2015
D&R VERLAGSGES.M.B.H. NFG.KG, LEBERSTRASSE 122, 1110 WIEN, P.B.B., GZ.02Z031092.M www.alacarte.at



€ 5,-

Schöner essen, schöner trinken

Über die Wahrnehmung von Geschmack mit Augen und Ohren.

TEXT VON ALEXANDER RABL

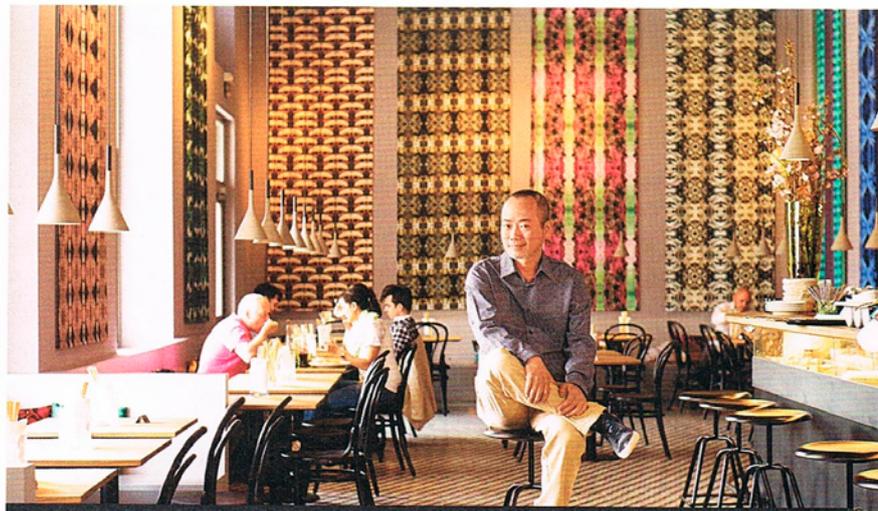
Den alten Großmutter-Spruch „Man isst auch mit den Augen“ hat der französische Koch des Jahrhunderts Joël Robuchon unlängst in eine professionellere Sprache gebracht, als er sagte: „50 % des Restauranterfolgs sind das Essen, die anderen 50 % die Atmosphäre.“ Dazu zählt auch der Service, aber es besteht kein Zweifel daran, dass Licht, Farben, Stofflichkeit und der individuelle „Sound“ eines Lokals für dessen Bestehen immer wichtiger werden. Hochzeit für Architekten, großer Aufholbedarf für Österreichs Restaurants.

PERFEKT. NAHEZU. Nehmen wir einen Apfel. Der Apfel, archaisches Genussmittel, er ist das perfekt designte Produkt. Form, Farben, Kurven und Glanz. Er vermittelt Frische und Natürlichkeit. Sogar der Sound beim Hineinbeißen in den Apfel ist perfekt abgestimmt. (Wir wissen das aus der Zahnpastawerbung.) Dem hat der Mensch nichts mehr hinzuzufügen. Und doch tut er es. Er fügt ihm Pestizide und andere Chemie hinzu. Niemand, so der Wiener Reinhard Geßl vom Institut für biologischen Landbau, könne sagen, dass im Vergleich zu einem Apfel aus rein biologischem Anbau ein Apfel aus konventionellem Anbau mehr Schadstoffe und Rückstände von Chemikalien enthalte. Aber bloß weil die Wissenschaft es nicht beweisen kann, heißt das nicht, dass da nicht doch etwas wäre. Der Apfel – eine Schönheit, deren Innenleben das Versprechen womöglich einlöst, welches das perfekte Äußere gegeben hat. Läuft da der Esser Gefahr, Opfer seines eigenen, über Generationen antrainierten Blicks für das Gardemaß zu sein? Gilt übrigens auch für Himbeeren, Gurken und Paradeiser, dass gegenüber dem Look des Makellosen möglicherweise ein Schuss Skepsis angebracht ist. Wenn die inneren Werte nicht stimmen, nutzt auch das perfekte Äußere nichts. So viel zu Wahrnehmung und Wahrheit des Essens im Alltag. Aber deswegen sind wir nicht hier. Nicht wegen des Alltäglichen.



FOTO: PLAZA ATHÈNE - PIERRE MONETTA

DIE BALANCE MUSS STIMMEN. Armin Ebner ist Architekt und ein Verfechter dessen, was er als „schlüssig“ bezeichnet: „Der Gast eines Restaurants merkt ziemlich bald, wenn Ambiente und Service mit der Küche eines Restaurants nicht zusammenpassen. Dann verliert das Restaurant an Kraft. Es wird angreifbar.“ Die Gestaltung des Umfelds einer Mahlzeit, so lernen wir, ist ein Mittel zur Langlebigkeit eines Restaurantkonzepts. Sie kann dieses aber auch schnell killen, wenn sie nicht zum Gebotenen passt. Weil es eben so ist: „Die Leute spüren es, wenn etwas nicht stimmt.“ Überall sind heute die Gestalter am Werk. Manchmal gehört es zu ihren Aufgaben, Schwächen mit Farben, Lichtregie und Materialien zu übertünchen. Ebner macht sich dazu seine Gedanken: „Es gibt zwei Trends: zum einen eine bewegliche Masse von Menschen, beispielsweise Touristen, die wenig Zeit und wenig Geld haben. Kultiviertes Essen kommt für sie nicht in Frage.“ Hier käme, so Ebner, eine Restaurantkette wie *Vapiano* ins Spiel. „Design ist hier das Kleid für eine Art McDonald’s.“ Auf der anderen Seite sind Geld und Zeit zu Hause. „Hier überzeugt eine Balance zwischen Gestaltung, Kulinarik und Service die Leute, sich mehr Zeit zu nehmen und mehr Geld auszugeben. Wenn ein Restaurantbetreiber aber glaubt, durch extrem gute Küche und extrem hohe Preise den Mangel an Ästhetik kompensieren zu können, funktioniert das auch nur eine gewisse Zeit“, so Ebner. Er spielt dabei auf gewisse Lokale der Wiener Hochgastronomie an. Und ein bewusster Bruch? Liegt darin nicht oft die größte Spannung? „Ist okay“, sagt der Architekt und spielt damit auf einen Trend an, der beim Shabby Chic vieler Pariser Restaurants zu spüren ist. Was kommt zuerst, das Umfeld oder das, was darin serviert wird? „Im *fabios* haben wir zuerst nicht an die Gestaltung gedacht. Da ging es um den Tisch und seine Höhe. Die Stühle, in denen man gemütlich sitzen sollte, die Gläser und das Besteck.“ Erst dann habe man sich über die Farben Gedanken gemacht: Aubergine für die mediterrane Küche, das Licht, die Vorhänge. Der Einsatz bestimmter Materialien sei durch substantielle Hintergründe bestimmt, die man erst vor Ort kennenlerne, man müsse viel reisen. „Oft muss man in eine fremde Kultur eintauchen.“ Wasser spiele im *Shiki* eine Rolle, weil Wasser auch in Japan wichtig sei. Die Wiener Kritiker redeten kurz nach der Eröffnung des *Shiki* im vergangenen Frühjahr vor allem einmal von den WCs. Dazu Ebner lapidar, auf die Hygienekultur der Mitteleuropäer anspielend: „So ein WC hat in Japan jeder zu Hause.“ Eine Frage, die viele Gastronomen scheitern lässt: Lässt sich die Atmosphäre eines japanischen, italienischen, französischen oder peruanischen Restaurants in einer Art Copy-Paste-Methode in ein anderes Land übertragen? Ebner ist sicher: „Wer das



ON Market

Ganz schön bunt. Simon Xie Hong's Angebot an asiatischen Tapas hat den Wienern nicht so geschmeckt. Auf die Aufmachung seines ON Market sind sie hingegen abgefahren. Wie bunt die Welt da draußen außerhalb Wiens ist, darüber lassen sich Bücher schreiben oder Tapeten gestalten. Wobei gesagt werden muss, dass dank Gastronomen wie dem oben erwähnten auch Wien nicht mehr so grau ist, wie Wien vor kurzem noch war.

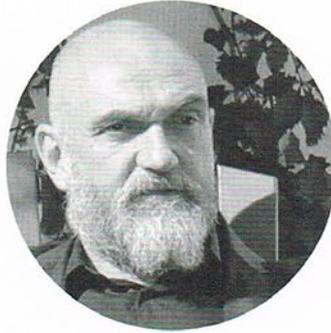


Shiki

Schnittig. Joji Hattori hat mit seinem Namensvetter Hattori Hanzo, einst legendärer Samurai und durch das nach ihm benannte Schwert in Tarantinos „Kill Bill“ erneut zu Ruhm gekommen, die Liebe zu schlicht verarbeiteten wertvollen Materialien gemeinsam. Sein Wiener *Shiki* ist von atmosphärischer Dichte wie ein guter Sake. Die Wiener faszinierte anfangs vor allem die Damentoilette, was kein gutes Licht auf die hygienischen Standards ihres Habitats wirft.

versucht, scheitert. Aber man kann gewisse Dinge transponieren.“ Und dann gibt Armin Ebner gleich die Antwort auf eine weitere Frage: Nein, Design und Architektur reichten auch nicht, um jemanden zum Stammgast eines Restaurants zu machen. Da laute die Regel: „Gib dem Gast das Gefühl, er sei der einzig wichtige Gast und man habe sich auf ihn gefreut.“

ÜBER DEN TELLERRAND. Iss nicht vom Tisch, hieß es. Iss nicht vom Boden, hieß es. Als wir Kinder waren, lernten wir, dass es zum Essen Besteck und Teller braucht. Stimmt alles irgendwie nicht mehr so genau – wie manche andere Dinge, die Kinder früher lernen mussten. Während die Take-away-Generation von Papp- und Plastiktellern isst, die perfekt zu dem passen, was darauf liegt, serviert die so genannte Avantgarde unter den Köchen auf Steinen oder Hölzern. Doch seit einiger Zeit feiert der Teller wieder ein Comeback. Er hat sich in feinste Schale aus Materialien gehüllt, die das gute alte weiße Hotel-Porzellan vor Neid erblassen lassen. Und kommt in Formen auf den Tisch, welche die wellenförmig geschwungenen Standardteller aus den Nullerjahren als das erscheinen lassen, was



„Der Gast merkt ziemlich bald, wenn Ambiente und Service mit der Küche nicht zusammenpassen.“

ARMIN EBNER

sie immer waren: ein gestalterischer Fehlgriff, eine Lächerlichkeit. Während Alain Ducasse in seinem neuen Restaurant im Plaza Athénée einen kalkulierten Bruch mit dem luxuriösen Ambiente wagt und Teller von Pariser Flohmärkten benutzt, sind die Teller, die Spitzenköche ins Schwärmen bringen, sehr teure Ware, teurer oft als das, was auf ihnen serviert wird.

INNERHALB DES TELLERRANDS. Hannes Tiefenthaler kommt aus einer Bäckerfamilie in Vorarlberg und hat dort seinen Riecher für Trends in der Tischkultur entwickelt. Eine seiner Erkenntnisse lautet: „Es muss nicht schön sein, es muss gut sein.“ Dann erzählt er von einem Experiment mit Dieter Koschina, für den sie einen Gang auf verschiedenen Tellern servieren ließen. Wie würde der Teller die Wahrnehmung des Essens beeinflussen oder gar vielleicht dessen geschmacklichen Eindruck? „Es gibt darüber keine eindeutigen Ergebnisse. Aber dass er es

Hannes Tiefenthaler

Rund ums Essen. *Erinnert sich noch jemand an die lustigen wellenförmigen Teller, die Jakobsmuschel unter den Geschirren, die man landauf landab in jedem ambitionierten Lokal antreffen und von denen niemand richtig essen konnte? Man muss das heute nicht mehr servieren. Der gelernte Bäcker Hannes Tiefenthaler holt Porzellan aus dem Ofen, das Köchen den Mund wässrig macht, allerdings auch schon einmal so viel kostet wie die nächste Fact Finding Mission nach Paris oder London.*

tut, ist klar.“ Allein die Tiefe eines Tellers habe Auswirkung darauf, wie sich ein Essen präsentiert, wie zum Beispiel eine Sauce duftet. Oder nicht duftet. Tiefenthaler liebt das gute und aufwendige Handwerk. Er kann auch von der Kunst des Brotbackens schwärmen: „Gutes Brot ist eine Kultur,“ sagt er dann und fügt hinzu: „Wenn sie nicht weitergegeben wird, stirbt sie aus.“ Doch viele der nam-

haften Küchenchefs Europas haben Tiefenthaler nicht als Brotlieferanten engagiert, sie begeistern sich viel eher für die Teller und Tischkultur-Accessoires, die er ihnen anbietet. Salz- und Pfefferstreuer mit Griffen aus Büffelhorn zum Beispiel. Vieles davon ist teuer. Muss das so sein? „Die Wertigkeit rechtfertigt den Preis.“ Wobei es nicht immer das teuerste Besteck und der teuerste Teller sein sollte. „Im *Collio* einen San Daniele auf einem Hering-Teller zu servieren, ist lächerlich.“ Das Geschirr soll sich nach dem richten, was es zu essen gibt. Tiefenthaler denkt an die Kultur der kleinen Snacks, der *Cicchetti Venedigs*: „Die Gläser zur *Ombra* sind einmalig. Sie passen genau zum Anlass.“ Das Einfache braucht das Einfache. Ob einfach oder kompliziert: Hannes Tiefenthaler vertieft sich immer mehr in das Thema Material. Mit einem Designer, der eigentlich für die Skischuh-Industrie arbeitet, befasste er sich mit der Frage: Kann es Teller aus Carbon geben? Seit einiger Zeit gibt es sie. Und dann sagt Hannes Tiefenthaler noch etwas, was man von einem, der Tischkultur verkauft, vielleicht nicht gleich erwarten würde. Er sagt: „Das Wichtigste ist aber immer noch das, was auf den Teller kommt.“

MEHR LICHT. Und das hängt wiederum sehr davon ab, was und wo gegessen wird. Architektin Birgit Eschenlor: „Wie Essen präsentiert wird, ist stark von der Kultur abhängig.“ Sie verbrachte einige Jahre in Spanien. „Dort ist das Essen ein kulturelles und soziales Event.“ So werde es auch präsentiert. „Das Essen ist im Mittelpunkt des Seins. Es wird ins richtige Licht gerückt. Licht ist in Spanien sehr wichtig.“ Was in Österreich noch in den Kinderschuhen stecke, sei die Lichtregie bei der Inszenierung von Essen im Restaurant. „Das Essen wirkt recht schnell fahl, der Appetit wird nicht gerade gesteigert.“ Was ihr nach ihrer Rückkehr nach Österreich ebenfalls aufgefallen ist: „In Österreich isst jeder von seinem Teller. Kleine Tische. Kleine Teller.“ Dafür große Portionen, möchte man hinzufügen. Wie hier die Menschen an sich zurückgezogen lebten und sich hinter Vorhängen versteckten, so sei auch die klassische österreichische Esskultur. Zuhause wie auch im Restaurant. Doch das ändere sich gerade. „Sharing wird auch bei uns ankommen.“ Tatsächlich gibt

