

HIER KOCHT DER CHEF

ZWEI ESSKULTUREN

Zunehmend werden in der gehobenen Gastronomie zwei verschiedene Esskulturen erkennbar: das Degustieren und das Essen.

Beim Weintrinken kennt man diese Unterscheidung schon länger: Auf der einen Seite degustiert man Weine. Man entdeckt, vergleicht, diskutiert und bewertet sie; Weinfreunde organisieren etwa in Clubs Weinproben oder Degustationsreisen in bekannte Weingebiete. Doch viel öfter möchten auch Weinfreunde einen guten Wein einfach nur geniessen, zu einem guten Essen, mit interessanten Gesprächen. Beide Formen des Weintrinkens haben ihren Reiz, beide haben ihre Berechtigung.

In der Feinschmeckergastronomie sehe ich nun also eine ähnliche Zweiteilung. Man geht in ein Lokal aus Neugier und Entdeckungslust und begibt sich mit dem Koch auf eine kulinarische Abenteuerreise. Er führt einen durch eine vielgängiges Menü mit neuartigen Aromen, verblüffenden Texturen und überraschenden Geschmackskombinationen. Dabei probiert man, diskutiert, vergleicht und gibt seine Urteile ab. Solche Degustationsmenüs gibt es in der Gastronomie schon seit Ende der 70er-Jahre, seit der «nouvelle cuisine». Der grosse Unterschied zu damals besteht jedoch darin, dass heute ganze

Küchenbrigaden von sechs, zehn oder gar zwanzig Köchen nur noch ein einziges Menü zubereiten, was natürlich eine enorme Konzentration von Arbeitskraft, Kreativität und Betriebskapazitäten ermöglicht. Aber auch der Aufwand, den die Gäste betreiben müssen, ist oft beträchtlich: Man muss Wochen im Voraus reservieren, oft einen langen Anfahrtsweg in Kauf nehmen, und die Rechnung ist dem Aufwand entsprechend hoch. Ferran Adrià, der grosse Pionier, hat für diesen Esstrend den Begriff «Autorenküche» geprägt.

Das zweite Motiv für den Besuch eines Feinschmeckerlokals ist eher die Gastlichkeit. Oft wählt man dafür ein Stammlokal aus, weil man sich gegenseitig kennt und sich wohlfühlt. Man geht hin um gut, vielleicht sogar hervorragend, zu essen. Um mit Freunden zu plaudern, eine gute Flasche Wein zu trinken und die Atmosphäre zu geniessen. Das Essen ist zwar wichtig, aber nicht der alles dominierende Mittelpunkt der Aufmerksamkeit.

Für meine Unterscheidung von Degustieren und Essen sind die Mengen ganz entscheidend: Im Degustationsmenü sind sie oft mikroskopisch klein. Das Gewürz wird durch ein Blatt angedeutet, die Sauce durch einen Strich, das Fleisch ist ein Schnipsel. In einer Komposition mit vielen Zutaten ist diese

Reduktion auch nötig und eine Frage der geschmacklichen Balance. Wenn ich aber einfach gut essen will, dann will ich keine Saucentropfen, sondern am liebsten einen See im Kartoffelstock.

DIE INDIVIDUELLEN SONDERWÜNSCHE

Nach meiner Meinung haben beide Esskulturen ihren Reiz, beide ihre Berechtigung. Möglicherweise ist gerade die Gegensätzlichkeit für einen Feinschmecker besonders reizvoll.

Es wird sehr spannend sein, zu verfolgen, wie die Entwicklung weitergeht, wie weit die Gäste bereit sein werden, sich auf die Ideen der Köche und Restaurateure einzulassen und sich auch ihren Vorstellungen unterzuordnen. Bei vielen Gästen in unserem Restaurant bemerke ich nämlich einen Gentrend: Die individuellen Sonderwünsche nehmen rapide zu. Es gibt kaum noch einen Tisch, bei dem wir nicht Änderungswünsche in der Küche berücksichtigen müssen, sei dies aufgrund besonderer Vorlieben der Gäste, oder sei dies aus gesundheitlichen Gründen. Möglichst alles möchte individualisiert werden: Portionengrössen, Beilagen, Gewürze und ab und zu sogar die Preisstruktur.

Ich persönlich würde also für die Zukunft in der überwiegenden Mehrheit eher auf die individualisierten Wünsche der Gäste tippen als auf die Autorenküche, die aber hoffentlich immer ihre Anhänger und Liebhaber finden wird. Denn es ist ein tolles Erlebnis, sich mit einem Koch auf eine Entdeckungsreise durch seine Kochwelt zu begeben.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail
entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch*