

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

BERLIN HOTSPOTS FÜR FOODIES



Nicht ohne, die Bohne!

ALLES, WAS SIE ÜBER KAFFEE WISSEN SOLLTEN

WWW.FALSESTAFF.COM



Albert Adrià kocht in der offenen
Küche seines Restaurants
»Enigma« (L.) Ausgefallenes
wie Taube mit Birne (u.).



GANZ GROSSES KINO

Einmal muss man den Fisch für sein Essen selbst angeln, anderswo versprühen Düsen Meeresduft zwischen zwei Gängen und man wechselt bis zum Dessert mehrfach die Räume. Erlebnisastronomie auf Spitzenniveau kennt scheinbar keine Grenzen. Sind die Köche verrückt geworden?

TEXT HANS MAHR



Gut essen allein genügt nicht mehr. Ein »Event« muss es sein, über das man zu Hause berichten kann. Spaß soll der Abend auch machen, am besten eine Art Küchentheater. Und überhaupt: Wenn man schon für einen Besuch so viel zahlt wie für eine Oper mit Anna Netrebko bei den Salzburger Festspielen, dann sollten alle Sinne daran teilhaben, nicht nur der Geschmack – das ist, kurz zusammengefasst, momentan angesagt in der Eventgastronomie. Doch was vordergründig bloß effekthascherisch wirkt, wurde indes wissenschaftlich belegt: Scheinbar nebensächliche Reize wie Musik oder visuelle Eindrücke beeinflussen unser Geschmacksempfinden. Ein Trend, gefeiert von internationalen Foodies, skeptisch beäugt von konservativen Feinschmeckern. Was ist dran am Hype?

Anstoß und Vorbild war das wohl außergewöhnlichste Gourmetrestaurant der Welt, das »Ultraviolet« in Shanghai – dort, wo Paul Pairet mit seinem jahrelang ausgetüftelten Multivisionskonzept »Psychotaste« mit Che-Guevara-Bart und passender Mütze für ein Erlebnis der besonderen Art verantwortlich zeichnet. Wo dies genau stattfindet oder was serviert wird, ist ein akribisch gehütetes Geheimnis, das nicht einmal für zahlende Gäste (das Eintrittsgeld liegt bei 400 Euro) gelüftet wird. Denn selbst die Anreise wird durch einen irreführenden Treffpunkt und einen verschwiegene Chauffeur verschlüsselt. Durchgesickert ist nur, dass es sich um eine Lagerhalle im Norden der Stadt, mitten im alten Gewerbeviertel, handelt. »Irgendwo in Shanghai« gelangt man also – angekündigt durch eine anonyme Klingel – in >



In einem dreistöckigen Stockholmer Stadthaus bekoht Björn Frantzén seine Gäste bei einer fünfständigen Gourmet-Tour durch alle Etagen.



Fotos: Martin Botvidsson, Scott Wright, beige stellt



Tosende Wellen und Meeresrauschen – im »Ultraviolett« wird die Szenerie an den jeweiligen Gang angepasst.





Die Spitzenköche Ferran und Albert Adrià haben mit dem »Heart« einen Club eröffnet, in dem Essen und Performances kombiniert werden (L.).

> den Speisesaal mit einem einzigen langen, weißen Tisch. Rundherum werden Videos abgespielt, der Raum ist halbdunkel, die Namen der Gäste werden in grellem Licht auf den Tisch projiziert, und aus den Lautsprechern tönt Musik. Gesteuert wird die Inszenierung von einer Kommandozentrale aus, die es ermöglicht, jeden der 20 Gänge als Gesamtkunstwerk wirken zu las-

sen. Bei »SurfSurfTurfTurf« etwa werden gegrillte Auster und Gänseleber serviert, während auf den Videowalls ein Lagerfeuer lodert, die Beach Boys »Surfin' U.S.A.« intonieren und sich durch kleine Düsen Meeresduft im Raum ausbreitet. Wenn Wild auf den Tisch kommt, wird die Temperatur gedrosselt, die Wände verwandeln sich in einen Wald, und das Licht wird ge-

dimmt. So eindrucksvoll die Inszenierungen auch sind, sollen sie dennoch nicht vom Eigentlichen, dem Geschmackserlebnis, ablenken, sondern es vielmehr unterstützen. Wenig verwunderlich, dass dieses nicht minder extravagant daher kommt: geschmolzene Gummibärchen, Espuma auf Schneebeeren oder ein besonderes Kunststück des französischen Spitzenkuchs, die »Coca-Cola-Duck«, bei der die ganze Ente in heißem Cola quasi frittiert und anschließend nur die feine Entenhaut abgezogen wird. »Zehn Jahre habe ich daran gearbeitet, bis ich diese Kombination geschafft habe«, sagt Paul Pairet.

Und auch wenn die Food-Show bis ins kleinste Detail durchgeplant und -gestylt ist, wird mit humorvollen Servicekräften und dem Fehlen von jeglichem Dresscode auf eine entspannte Atmosphäre Wert gelegt. So wird dann beim Dessert doch noch ein Geheimnis gelüftet, wenn sich die Tür zur Küche öffnet und die Gäste mit Paul Pairet und seinem Team den letzten