

Zu Besuch im Hangar-7

Nach Arrigo Cipriani in seiner Harry`s Bar und Margarethe Reitbauer im Steirereck besuchten wir diesmal den Salzburger „Hangar-7“, genauer gesagt Eckart Witzigmann und Roland Trettl, die sich für das wohl kosmopolitischste und einzigartigste Kochkonzept verantwortlich zeichnen, dem je ein Restaurant folgte: Jeden Monat präsentiert ein anderer international renommierter Gastkoch seine Interpretation großer Kochkunst im Salzburger „Ikarus“. Aber abgesehen von den kulinarischen Köstlichkeiten im „Ikarus“ besticht der Hangar-7 durch seine unnachahmliche Architektur, die historischen Flugzeugflotte, über der man tafelt und kontinuierlich wechselnde Kunst-Ausstellungen. Wir trafen die beiden „chefs“ in der Zigarrenlounge und führten mit ihnen ein entspanntes Interview.

Welchen Stellenwert hat für Sie „Kultur“, insbesondere die Essenskultur?

W: Kultur ist ein Lebensmittel ohne das ich nicht leben könnte. Das Thema Essen war ja noch nie so präsent wie jetzt im Augenblick, auch in den Medien. Man denke nur an den Hangar-7, dessen Konzept mit dem Gourmetlokal weltweit einzigartig ist. Auch der Trend zu gesunder Ernährung, wie wir sie etwa hier im Hangar präsentieren, wirkt da enorm stimulierend.

Sie beide kochen heute in der absoluten Weltoberliga. Warum haben Sie sich ursprünglich für den Beruf des Kochs entschieden, und wie ist es Ihnen, Herr Witzigmann gelungen, zu Paul Bocuse zu kommen?

W: Also, bis zu Paul Bocuse war es ein langer Weg, der über Paul Haeberlin im Elsass geführt hat. Das war eher eine Anhäufung von Zufällen zu einer Zeit, in der Europa überhaupt nicht offen war: Österreich war weder Mitglied der EG noch der EU und ich war mehr oder weniger illegal in Frankreich beschäftigt. Das Problem damals war ähnlich gelagert wie heute: Eine Lehrstelle, einen Lehrchef, einen Betrieb zu finden, in dem man für seinen Werdegang hinreichend ausgebildet wird. Man sieht ja ebenso heute in Österreich, wie dünn der Nachwuchs gesät ist, und ich bin überzeugt, dass da dringend etwas getan werden muss. Dabei haben wir einen großen Feind, das „Convenience Food“, das sich in jeden Betrieb einschleicht, wenn man nicht mehr Geld für hochwertigere Produkte oder besseres Personal auszugeben bereit ist. Ich hatte das Glück, einen Lehrchef zu haben, der mir Sauberkeit, Disziplin, Exaktheit und ökonomisches Denken beigebracht



Eckart Witzigmann

Eckart Witzigmann wurde am 4. Juli 1941 in Bad Gastein geboren. Nach der Handelsschule und einer Kochlehre begann seine beruflichen Lehr- und Wanderjahre. Diese führten ihn von den Gebrüder Haeberlin, wo die Hinwendung zu der sogenannten „nouvelle cuisine“ erfolgte hin zu den französischen „Kochpärtern“ wie Paul Bocuse, Paul Simon oder Vergé. Nach zahlreichen Stationen im Ausland kehrte er nach fast 13 Jahren wieder nach Deutschland zurück und feierte riesige Erfolge. Er gilt als Begründer des deutschen Küchenwandlers, die den Eigengeschmack des Produktes in den Mittelpunkt stellt. 1994 der vorläufige Höhepunkt der „lebenden Kochlegende“ mit der Auszeichnung „Koch des Jahrhunderts“ von Gault Millau. Seit 2003 steht das Restaurant „Ikarus“ unter seiner Patronanz.



Foto: ultrahighlight.com

hat. Zudem habe ich zwei Formen von Küche kennen gelernt: die gehobene und die einfache, die sogenannte Stüberküche, die in Gastein gleichermaßen vertreten waren. Man muss sich dabei eines vor Augen halten: als junger Koch nach Frankreich, Spanien oder Italien zu kommen, dazu hatte man praktisch keine Chance. Heute ist das ganz anders. Die jungen Leute sollten verstärkt die Chance nutzen neue Kulturen und Sprachen kennenzulernen und die Länder bereisen.

T: Was die Lehre anlangt: Ich war nicht von Beginn an interessiert. Ich habe einfach die Schule verlassen, mit der Überzeugung, mir von niemandem sagen zu lassen, was ich tun soll. Ich habe dann begonnen, im Betrieb, der im selben Haus war, in dem meine Eltern eine Discothek betrieben haben, zu kochen. Irgendwann habe ich die Idee gehabt, das ordentlich zu lernen – und war sofort fix überzeugt, dass ich das gleich beim Besten machen müsse.

Was ist für Sie das Faszinierende am Kochen? Kochen Sie auch privat?

W: Aber natürlich, das ist doch keine Strafe! Ein Tag ohne zu kochen ist für mich ja gar nicht vorstellbar. Ich koche daheim ohnehin am liebsten, weil dort der ganze Stress wegfällt. Unser größter Feind ist doch die Zeit: Jeder hat Termine, jeder muss zum Flieger, das erzeugt dann logischerweise auch Hektik in der Küche. Zuhause kann ich in aller Ruhe vorbereiten, da gehe ich zunächst auf den Markt und lasse mich einfach inspirieren.

Und zu Menschen, die nicht gerne kochen: Ich denke, dass jeder, der sensibel ist und Sinn für das Schöne hat, auch gerne kocht. Keine Frage, in einem Haushalt, wo beide berufstätig sind und die Kinder nach dem Heimkommen schon nach Essen schreien, wird natürlich gern auf die Convenience-Schiene zurückgegriffen. Wir wissen ja heute, dass viele Krankheiten aufgrund von falscher Ernährung entstehen. Die Kinder von heute kennen keine Karotte oder keinen Kohlrabi mehr, die unterscheiden nur mehr zwischen Burger King und McDonalds. Dass dabei ihre Geschmackspupillen durch die ganzen

Verstärker schon richtig versaut sind, das ist ein Problem, über das dringend gesprochen werden muss – ich schreibe gerade ein Kochbuch für Familien, das sich mit dem Thema beschäftigt. Gemeinsam gegessen wird auch fast nicht mehr – wir leben in der Hinsicht in einer ganz anderen Epoche.

Und viele Leute essen eben nur, um satt zu werden...

W: Das stimmt, viele Menschen haben einfach keine Beziehung zum Essen. Für die sind wir ja auch da: Die wollen wir bekehren. Es ist aber auch eine Tendenz, gerade bei uns in Österreich, erkennbar, dass dem Essen wieder mehr Zeit eingeräumt wird. Vielleicht ein kleines Verdienst der Slow Food – Bewegung, deren Mitglied ich ja auch bin.

Sie haben weltweit gekocht. Wie sehen Sie vor diesem Hintergrund den Geschmack der Österreicher? Sind wir eine kulinarische Nation?

T: Ein bisschen konservativ, würde ich sagen. Die Gastronomen versäumen auch zu oft, dem Gast zu zeigen, wer der Herr im Haus ist.

W: Österreich ist halt ein Land mit wahnsinnig viel Tradition in der Kultur, gleichzeitig in dieser aber vom großen internationalen Einfluss, der vor allem aus der Zeit der k.u.k.-Monarchie herrührt, geprägt. Zudem hat man viel aus Deutschland übernommen – Stichwort „Nouvelle Cuisine“, die wir in den 70ern gestartet haben. Die österreichische Gastronomie hat von der „Nouvelle Cuisine“ profitiert, gefallen an ihr gefunden. Ich habe immer gern mit Österreichern zusammen gearbeitet, weil sie sehr talentiert, charmant und locker sind. Österreich ist ein Gastgeberland, da liegt seine Qualität.

Gibt es irgendein Gericht, das Sie partout nicht essen, bei dem Sie vorher lieber verhungern würden?

T: Nato, das sind fermentierte Sojabohnen – die stinken einfach nur. Die Japaner essen die schon zum Frühstück wie wir ein Joghurt.

In Wiener Lokalen ist uns kürzlich der

Hang zu Innereien auf der Speisekarte aufgefallen. Wie stehen Sie dazu?

W: Ich liebe Innereien, und ich esse sie auch. Ein Beuschel, das ist ja eine Offenbarung – ich gebe zu, wahrscheinlich nicht für jedermann. Gerade bei der Zubereitung zeigt sich dabei aber der große Saucier. Also für Innereien lass ich so manches liegen.

Sind Sie Früh- oder Spätaufsteher?

W: Ich bin immer früh aufgestanden. Damals hieß es um fünf Uhr raus, wenn ich mit Paul Bocuse frühmorgens auf den Markt gefahren bin. Dies habe ich auch so beibehalten.

T: Eine andere Variante ist halt, die Nacht zum Tag zu machen, das ist auch schön.

Wie schaffen Sie es, am Abend nach einem anstrengenden Arbeitstag zu entspannen?

W: Mit einem Glas Champagner.

T: Nein, wenn ich daheim bin, schalte ich sofort ab. Natürlich kommt



es aber darauf an, wie der Tag geendet hat. Es ist ja nicht immer alles positiv, da können auch Beschwerden, Reklamationen vorkommen. Mir ist einfach wichtig, dass mich nicht etwa einer auf der Schihütte fragt, wie er denn jetzt einen Knödel zubereiten soll.

Ich muss aber schon dankbar sein, in meinem Beruf Menschen beglücken zu dürfen, ihnen einen schönen Abend bereiten zu können. Zudem ist es unglaublich, wie viele Menschen man kennen lernt: Modeschöpfer, Dirigenten, aber auch ganz einfache Leute.

Was wollten Sie als ganz kleines Kind werden?

W: Rauchfangkehrer und Zugführer, wie jeder andere eben auch (lacht)! Die Hotellerluft habe ich aber schon bald geschnuppert, weil ich von meinem Vater, der Schneidermeister war, die Anzüge austrug. Als ich dann irgendwann das Wort „Koch“ aufschnappte, war's um mich geschehen – sehr zum Ärger meiner Eltern übrigens, die sich anderes für mich vorgestellt hatten.

T: Ich wollte eigentlich immer Eishockey spielen...

Was war denn die schlimmste Überraschung, die Sie jemals auf Ihrem Teller vorgefunden haben?

W: Also für mich gibt es nichts Böses. Als Koch muss man Dinge mehr oder weniger mögen, das ist alles. Auf

einer China-Reise habe ich in Shanghai einmal frittierte Fischhäute gegessen und habe daran nicht unbedingt gefallen gefunden habe.

Was denken Sie über einen Gast, den Sie mehrfach nachsalzen sehen?

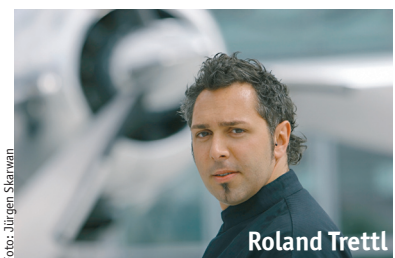
T: Wenn er vorher überhaupt probiert hat, ist das kein Problem. Wir hatten ja anfangs gar keine Salz- und Pfefferstreuer, wofür wir auch harsch kritisiert wurden. Aber verstehen Sie: Das wäre doch gleich, wie wenn ich sagen würde, bei einem Picasso fehlt noch ein bisschen Gelb und ich streich das dann einfach rein.

W: Man versucht einfach, den Gast über Geschmack und Optik zu erreichen. Am schlimmsten ist sicher, wenn ein Koch scharf oder salzig kocht – das Wichtigste ist das richtige Fingerspitzengefühl. Der Gast von heute isst globalisiert. Der hat Erinnerungen an Reisen und an gewisse Speisen in fremden Ländern, etwa das Asiatische. Damit geht eine ganz eigene Kultur zu würzen einher.

Verfälschen zu viele Gewürze nicht die Grundingredienzen?

T: Wenn man es schafft, zwölf Gewürze mit den drei Grundprodukten zu kombinieren, na dann bitte, dann ist man ein ganz Großer. Es kommt eben auf die Dosierung an: ein Spritzer Zitrone kann manchmal Wunder wirken, zuviel davon aber auch alles zerstören. Man braucht aber sicher keine fünf Millionen Jahre alten Kristallsalze. ■

www.hangar-7.com



Roland Trettl

Auch dieser Mann ist ein Phänomen. Geboren in Südtirol, wollte der Jungstar der Top-Cuisine eigentlich Eishockey Spieler werden. Nach einer Kochlehre bei einem der Größten, namentlich Eckart Witzigmann, verschlug es ihn erst einmal zu einem Job als Bademeister. Als er dann von Witzigmann als Küchenchef zu dessen Restaurant „Ca's Puers“ auf Mallorca geladen wurde, ging es steil bergauf. Von der sonnigen Insel trug es ihn zuerst in den Norden und dann bis nach Tokio. Heute realisiert er als Executive Chef im Salzburger „Ikarus“ die wohl extravaganteste Idee der internationalen Top-Gastronomie. Jedes Monat empfängt er als Küchenchef einen renommierten internationalen Gastkoch im „Ikarus“ im Hangar-7.