

Für einen ganz Großen fiel der letzte Vorhang

Reinhard Gerer ist tot. Mit ihm verlieren die Köche einen Gralshüter. Seine Botschaft bleibt: Kochen sollte einfach genial sein.

„Es war für uns wie ein Spiel“, erinnert sich der Salzburger Koch und Kolumnist Roland Essl an seine Zeit als Souschef in Reinhard Gerers Nobelrestaurant Korso im Hotel Bristol in Wien. „Wir hatten Gäste, die wollten nur Gerichte essen, die nicht auf der Speisekarte standen.“ Für solche Fälle hatten sie immer ein paar Extra-Zutaten gekauft. Aus denen komponierte Gerer dann spontan Gerichte für die oberen zehntausend. Damals hatte er es schon geschafft: Er war im Olymp der Kochkunst angekommen, erhielt als erster österreichischer Koch vom „Gault & Millau“ vier Hauben und war Wiens Szeneliebling. „Einmal hatten wir vergessen, für die Sensationsesser spezielle Zutaten zu kaufen“, erzählt Essl weiter. Da sei er dann durch die Küche gerannt, habe jedes Küchencastl aufgerissen und das Lager durchstöbert. Aber

er fand außer den regulären Zutaten, die auf der Karte ausgeschrieben waren, nur noch Linsen. „Das waren dann die besten Linsen, die ich jemals kosten durfte“, erinnert sich Essl. Um Gerer zu verstehen, muss man diese Geschichte erzählen. Denn er war noch einer jener Köche, auf die ein längst vergessenes Sprichwort angewandt werden konnte. Also ein Koch, der selbst aus einem alten Schuh noch ein gutes Gericht kochen konnte. Genau das war sein Ding. Weshalb er auch als kostenlosen „Gruß aus der Küche“ vor dem Menü gern ein Erdäpfelgulasch servieren ließ. Er hat dieses klassische Wirtshausgericht dermaßen raffiniert verfeinert, dass die Wiener Schickeria schier wahnsinnig wurde vor lauter Glücksgefühlen. „Anschließend hatten es die Gänseleber und die Trüffel echt schwer, die Gäste bei Laune zu halten“, er-

zählt Essl mit einem Lächeln, das kurz darauf von stiller Trauer abgelöst wird. Denn Gerer starb eine Woche vor seinem 70. Geburtstag in der Nacht auf den 6. April.

Sein Aufstieg und Absturz gleichen einer antiken Tragödie. Denn auf seine viel umjubelten Projekte im Korso, das der Bar der „Titanic“ nachempfunden wurde, folgte die Zeit als Impresario des Palazzo, eines Kochtheaters, in dem es neben Haute Cuisine auch Akrobatik, Comedy und Musik gab. Das Konzept war einfach genial wie seine Kochkunst.

In den letzten Jahren kochte Gerer höchstwertiges Futter für Hunde – womit er an Franz von Assisi erinnerte. Der meinte: „Wenn der Mensch vom Menschen enttäuscht ist, dann wendet er sich den Tieren zu.“ Er wird uns fehlen ...

TEUFELSKÜCHE

Peter Gnaiger



PETER.GNAIGER@SN.AT