

Leistbare Knödel in fabrikähnlicher Atmosphäre klingt nicht besonders spektakulär. Aber der Gastgeber heißt Andreas Senn – kocht er jetzt auch noch unter dem roten Stern?

PETER GNAIGER

SALZBURG-STADT. Vor den Toren Salzburgs wuchs für Gourmets schon vor Jahren zusammen, was zusammengehört: Industriedesign und Sterneküche, die man werbemäßig wahlweise auch als Haubenküche verkauft.

Dort residiert in dem alten Gemäuer der auf Hochglanz polierten Glockengießerei mit Andreas Senn ein international gefeierter Koch. Für sein Menü verwendet er laut Eigenaussage nur die besten Produkte, die auf den Märkten dieser Welt erhältlich sind. Weshalb sich auch schon so mancher schwarzer Seehecht aus einem chilenischen Tiefseeegraben bis Kasern verirrte hat, wo er dann kunstvoll mit Mandarinen und japanischen Kōshū-Trauben auf feinstem Porzellan landet.

Für sechs Gänge bezahlt man 260 Euro. Bei vier Gängen kommt man mit 220 Euro aus. Stammgäste aus der Umgebung schauen hier also eher selten vorbei. Auf die hat es Senn aber in Zukunft zumindest als experimentierfreudige Zaungäste abgesehen. Ab sofort gibt es von Dienstag bis Samstag ab 18 Uhr ausschließlich



Andreas Senn (rechts) und Thomas Kracher bieten jetzt auch Luxus für Zaungäste.

BILD: SN/SENNS/PHIL LIHOTZKY

Ist das die Revolution? Sterne-Knödel ab 8 Euro

im Barbereich Komponenten aus Senns Sterneküche zu kosten. Und das zu Preisen, die nicht sofort an schwarze Löcher in Brieftaschen denken lassen (siehe Kasten unten).

So gibt es etwa mit Gemüse und Gewürzen gefüllte Steaming Buns (gemeint sind gedämpfte Germknödelchen) um acht Euro. Buns sind ein Segen für die gehobene Gastronomie. Sie sind hochmodern, weil die asiatische Küche immer noch sehr hoch im Kurs steht.

Und sie kosten nur so viel, wie die variable Einlage wert ist. Das

eröffnet finanzielle Spielräume. Der Gast kann sich allerdings darauf verlassen, dass die Knödel allesamt in der Sterneküche ge-

„Und passend dazu ein Cocktail mit der Zutat Speck-infused Whisky.“

Thomas Kracher, Sommelier

dreht wurden. Und ob die Köche jetzt 60 oder 120 Buns füllen und dämpfen, ist auch schon fast egal. Die Sitzplatzmöglichkeiten sind nämlich für maximal etwa 20

Personen wie jene im Restaurant auch klar begrenzt. Der Vorteil für den Bar-Gast liegt also in zweifacher Hinsicht auf der Hand: Erstens kann er in lockerer Atmosphäre flexibel entscheiden, welche und wie viele Knödel er verzehren möchte. Zweitens benötigt er kein Besteck – was auch den Arbeitsaufwand für das schwarz behandschuhte Servicepersonal minimiert.

Neu ist die Idee mit den gefüllten Germknödelchen allerdings nicht. Solche hatte der Kochschulbesitzer und ehemalige Weiserhof-Wirt Roland Essl schon vor 15 Jahren zu deutlich klassenkämpferischen Preisen mit Flusskrebsen befüllt.

Unbestritten ziemlich neu im Senns ist aber die angebotene Getränkebegleitung, die von Senns Sommelier Thomas Kracher nach den fünf Sinnen (süß, bitter, salzig, sauer und umami) konzipiert wurde. Da versucht man schon einmal verdutzt, im Cocktailglas die Zutaten Grüner Tee, Yuzu-Sake und Speck-infused Whisky zu erschnüffeln.

Das Getränk kostet so um die 20 Euro. Irgendwo muss der Wirt ja auch noch was verdienen.

Daten & Fakten

Ein Blick in die Speisekarte

Vom Veggie-Bun bis zum Ochsenmarkknödel

Die meisten von Andreas Senn aufgetischten Bar-Gerichte nennt man Steamed Buns. Das sind gefüllte Knödel (gedämpft). Die günstigste Variante um acht Euro heißt „Rosa Bianca Aubergine, Edamame und Miso“ (im Bild). Die Füllung „Mangalitza-Schweinebauch, Hoisin und Kimchi“ gibt es um neun Euro. Für „Calamaretti, Gurke, Dill und Wasabi“ blättert man bereits 19 Euro auf den Tresen. Als Highlight der Bar-Karte firmiert der „Ochsenmarkknödel mit Hefe, Karfiol und Weißer Alba-Trüffel“ (28 Euro).



BILD: SN/SENNS/PHIL LIHOTZKY