

Ein gutes Essen allein reicht heute nicht mehr. Es muss eine Geschichte dazu geben. Einen Berg, einen Stör, einen Schweinedarm oder wenigstens jemanden, der einem erklären kann, warum eine Wurst zwei Tage Arbeit wert ist. Klingt logisch. Wer bloß einen Teller vor sich haben will, kann auch ins Sternrestaurant gehen. Wer dagegen von Martin Scharfetter etwas zu essen will, der muss erst einmal die Wanderschaft anlegen. Und sollte, je nach Jahreszeit, ein bisschen wegschauen. Denn das Speisen bei Scharfetter ist kein Restaurantbesuch. Das Erlebnis wird erwartet, erplaudert, erschnippt und schließlich erköst.

Der frühere Hausknecht ist heute Aufsichtsjäger und hat in Eben im Pongau ein rund 300 Hektar großes, teilweise hochalpines Revier. Mit seinen Gästen zieht er erst einmal hinaus, zeigt Spuren und Lösungen des Wilds, erklärt Gewohnheiten und Lebensräume. Erst wer solcherart waldmännisch ertüchtigt ist, darf eintreten. Nicht in ein Restaurant, sondern in die Wohnküche der Familie Scharfetter. Dort wird gemeinsam gekocht, geredet und probiert. Vielleicht bringt sogar ein Gast eine Idee ein, die dem Profi ein anerkennendes Lächeln entlockt. Und wenn schließlich alle rund um den Tisch sitzen, schmeckt das Essen zwangsläufig anders, als wenn anonyme Köche den Designer-Teller von irgendwo herbeibringen.

Als nym ist ein gutes Stichwort für Yaoyao Wu. Sein Restaurant Yaoyao im Europark war das erste Lokal in einem Einkaufszentrum, das von den anonymen Testern des Gault & Millau mit einer Haube ausgezeichnet wurde. Jetzt wagt der Salzburger Gastronom auf der anderen Seite der Autobahn ein neues Konzept: kleiner, unmittelbarer und persönlicher. In Wals-Siezenheim hat er neben der Miele Galerie das Bistrot Yaoyao eröffnet. Tagsüber gibt es frisch gekochte Gerichte für Schüler und Werkstätige aus der Umgebung. Abends kann es wilder werden.

Als wir ihn besuchen, stellt er ein Getränk aus Indonesien auf den Tisch. „Das ist Jamu“, sagt er mit der Ruhe eines buddhistischen Apothekers. Dann sagt er: „Keine Angst, das ist vegan. Kein Tigerpenis, keine Schlangengalle.“ Willkommen in Asien.

Wer tiefer eintauchen möchte, hält künftig im Kalender des Yaoyao nach den Omakase-Abenden Ausschau. Omakase ist die japanische Variante des freiwilligen Kontrollverlusts. Man bestellt nichts, entscheidet nichts, sondern überlässt dem Koch für ein paar Stunden sein kulinarisches Schicksal. Es gibt seltene Spezialitäten und nahe Kontexte wie Süßwasserfische, aber auch frischen Blaufin, der vor Istrien gefangen wurde“, sagt Yaoyao. Es kann dazu noch scharfen Schweinedarm geben. „Alles ist möglich“, sagt der gebürtige Südkoreaner und grinst so, dass man nicht genau weiß, ob es sich bei seinem Angebot um ein Versprechen oder eine Drohung handelt.

Dazu führt er seine Gäste durch die Welt des Tees. Manche getrocknete Blätter

sind Jahrzehnte alt. „Fermentierter Tee ist für mich wie Rotwein. Nicht fermentierter Tee wie Weißwein“, sagt er. Eine seiner Sorten ist 60 Jahre alt. Dann kommt noch Sake dazu. Die Gruppen bleiben klein: zehn Gäste, maximal 15. Der erste Omakase-Abend ist bereits von einer Salzburger Arztgruppe gebucht. „Wenn einer kränkt, serviere ich ihm helles Jamu“, sagt Yaoyao. „Dann brauchen sie vielleicht kein Rezept für Erkältungsmittel.“

Nur wenige Kilometer weiter wartet die nächste Palette. In Grödig empfängt Walter Grill kleine Gruppen in der Kaviar-Produktion im hinteren Teil seines Bistros. In Eben war man Jäger, bei Yaoyao kurz Weltreisender, bei Grill wird man Fischer.

Wilde Kochideen

Big Food in Salzburg.

Jagen, fischen, staunen: Ein Gast, der nur dasitzt und sich bedienen lässt, das ist heute oft zu wenig. Menschen suchen nicht mehr nur Essen – sie suchen Erlebnisse. Gastronomen stellen sich darauf ein. Vier Fallbeispiele.

CHRISTIAN RESCH, PETER ONAGUR



Jäger, Fischer, Food Hunter: Martin und Viktoria Scharfetter (oben), Kaviar von Grill, Hu und Essl.



Seit Jahren bietet er Gästen an, ihren eigenen Kaviar beizustellen. Das klingt zunächst nach einer Tätigkeit, für die man einen russischen Oligarchen, drei Anwälte und ein Konto in Zürich benötigt. Tatsächlich kauft man einen Stör, der etwa 16 Jahre lang ungestört sein Leben in einem See von Grills Teichen verbracht hat. Nun liegt das Tier schwer und glänzend auf der Anrichte. Ein sauberer Schnitt durch die Bauchdecke – und plötzlich liegt der Schatz offen da. Mehrere Kilogramm Rogen. Was sonst in winzigen Dosen verkauft und mit Perlmutterkugeln vorsichtig wie radioaktives Plutonium behandelt wird, befindet sich jetzt in erstaunlicher Menge vor den Gästen. Und es gehört ihnen auch. Man streicht die Eier über ein Sieb, salzt sie, füllt sie von Hand in Dosen und wiegt sie ab.

Dazu gibt es Champagner und das Gefühl, etwas erlebt zu haben, das man selbst in einem Dreierlaster nicht bestellen kann. Das hier ist nicht Luxus, sondern Teilnahme. Grill erzählt von seinem Beruf mit der Inbrunst eines Mannes, der nicht von Arbeit spricht, sondern von einer Mission. Man könnte meinen, der liebe Gott persönlich habe ihn eines Morgens angerufen und gesagt: „Walter, kümmer dich um die Fische.“

Von dort ist es gedanklich nicht mehr weit zum nächsten Sonderkonditor: Roland Essl. In seinem Alpenkulinarik-Atelier haben auch nur rund 15 Gäste Platz. Sie können kochen lernen oder sich einfach durch eines seiner Menüs essen. Essls Spezialität sind Gerichte, deren Namen klingen, als hätte man ihre Rezepte in einem volkskundlichen Museum gefunden: Katzengschirbo, Sinkerknödel, Waldvierler, Saumagen oder geschmorte Riedermäus. Essl holt sie zurück auf den Teller.

„Vorige Woche hat jemand aus Kitzbühel ein mein Menü gebucht, nur weil er von meinem Kuttelgulasch gelesen hat“, erzählt er. In einer Episode, in der Speisekarten mit Wagn und Insekten um Aufmerksamkeit betteln, genügt offenbar das Wort Kuttelgulasch, um Menschen über Gebirgspässe zu locken. Das hat Stil.

In den nächsten Wochen widmet sich Essl den süßen Freuden der bläulichen Küche und dem Martinigand. Die Gäste sitzen dabei in der ersten Reihe am Herd, während Unbuddies gekocht und Kastanien karamellisiert werden. Und dann gibt es noch einen zwitgärtigen Wurstkurs. Zwei Tage Wurst machen. Früher nannte man das Arbeit. Heute sagt man Erlebnis dazu.

Genau das erklärt den Hunger nach solchen Angeboten. Spitzenküche bedeutet jahrelang, dass der Gast möglichst wenig von dem mitbekam, was in einer Küche geschieht. Sie blieb meistens unsichtbar, der Köchler diskret, das Produkt perfekt geheimnisvoll.

Jetzt wollen zumindest einige Menschen wieder wissen, wo das Tier geleeht hat, wer es zerlegt, wer den Darm gefüllt, die Kastanie karamellisiert oder den Stör 16 Jahre geleeht hat. Sie wollen nicht nur satt werden. Sie wollen etwas erzählen können.

Und manchmal nehmen sie dabei drei Kilogramm Kaviar mit nach Hause.