



# Zwanglos essen, aber bitte mit Niveau

- Neue Trends beeinflussen die Esskultur
- Nahrung wird vom Lebensmittel zum Stilmittel
- Oft vegetarisch, aber es darf auch Fleisch sein

VON ANTJE URBAN

Bei der letzten Preisvergabe gab es wieder einen Michelin-Sterneregen über Baden-Württemberg. Kein anderes Bundesland kann mit so vielen Sterne-Restaurants aufwarten – es mag an der Nähe zu Frankreich liegen. Doch die Anhänger haben sich verändert und die aufstrebenden Jungköche auch. Statt unidentifizierbarer Molekularküche vergangener Zeiten besinnt sich die Kochelite zurück auf den natürlich reinen Geschmack guter Produkte. Zurück zur deutschen Küche, zurück zu saisonalen Gerichten, zurück zu Einfachheit ohne Zusatzstoffe, Schnörkeleien und Aromen, aber hochwertig und am besten mit Biosiegel.

„Ehrliche Küche“ nennt das Tristan Brandt vom Opus V in Mannheim. Der Sternekoch ist einer, der es schon anders macht. In seinem Gourmet-Restaurant im obersten Stockwerk des Modehauses Engelhorn will er seinen Gästen Transparenz auftischen. „Ich möchte das Grundprodukt erhalten und nicht durch Aromen überdecken. Man soll es riechen und schmecken können“, sagt Brandt. Doch nicht nur das macht den Erfolg des Opus V aus, denn Brandt verfolgt als bisher einziger in Mannheim den neuen Trend des „Casual Fine Dining“. Steifes Ambiente mit überzogener Etikette war gestern, heute wollten die Gäste einfach entspannt gutes Essen genießen, so sein Motto.

Typisch für die neue Art des Gourmetsens ist eine stilvolle, aber nicht opulente Einrichtung. Der Service ist auf höchstem Niveau, aber nicht affektiert. Und auch Krawatte oder Anzug sind hier kein Muss mehr. Das Konzept geht

auf – das Sterne-Restaurant ist die nächsten sechs Wochen schon ausgebucht. Es ist ein Beispiel für die neue Esskultur, die Ausdruck eines veränderten Lifestyle ist.

## Vegetarische und vegane Küche

Wir kennen Trends auf der sich immer wieder neue erfindenden Modewelt – nun aber bestimmen auch Ernährungstrends die Gesellschaft – gesellschaftliche Megatrends spiegeln sich in der Ernährung wider. Wir essen nicht mehr nur, um satt zu sein. „Food, also die Art, wie wir uns ernähren, was wir wann essen, wo wir was essen, mit wem wir uns wo treffen, sagt mehr über uns aus als die Kleider, die wir tragen. Damit erhöht sich Food vom Lebensmittel zum Stilmittel. Es wird Ausdruck einer Ideenfindung“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin Hanni Rutzler vom Zu-

kunftsinstitut. Vom Druck der jüngeren Konsumenten, der sogenannten Generation Y getrieben, hat sich die vegetarische und vegane Küche immer mehr etabliert. Für diese Generation hat sich zum politisch und ökologisch fairen Umgang mit Konsum und Lifestyle auch das Thema Food gesellt. Kein gutes Restaurant kann es sich heute erlauben, auf vegetarische Menüs zu verzichten. Auch im Opus V wählen, sagt Brandt, siebzig Prozent seiner Gäste das vegetarische Angebot. Dabei sei es für seine Zunft die größere Herausforderung, vegetarisch auf Sterne-Niveau zu kochen.

.....  
*„Food, also die Art, wie wir uns ernähren, was wir wann essen, wo wir was essen, sagt mehr über uns aus als die Kleider, die wir tragen. Damit erhöht sich Food vom Lebensmittel zum Stilmittel.“*

**Hanni Rutzler**, Ernährungswissenschaftlerin, Zukunftsinstitut Frankfurt  
 .....



In puncto Kleidung geht es inzwischen wesentlich zwangloser zu. BILD: IKO - FOTOLIA