



Stilvoll, aber nicht opulent: Steifes Ambiente mit überzogener Etikette war gestern, heute wollen die Gäste einfach entspannt gutes Essen genießen. Hier im Mannheimer Opus V.
Foto: Engelhorn

Es ist nicht lange her, da regnete es wieder zahlreich Michelin-Sterne über Baden-Württemberg herab. Die Sterneküche hat eine große Genießer-schar. 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 zur 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 aufweisen. „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“.

Krawatte ist kein Muss

Steifes Ambiente mit überzogener Etikette war gestern, heute wollen die Gäste einfach entspannt gutes Essen genießen, so sein Motto. Typisch für die neue Art des Gourmetessens 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 Lifestyles und einer aufgeschlossenen Identität ist.

Wir kennen Trends aus der sich immer wieder neue erfindenden Modewelt

Die neue Esskultur

Casual Fine Dining, Fast Good, Clean Eating: Nicht nur was wir essen ändert sich, sondern auch wie wir essen / Von Antje Urban



Die Gäste mögen es entspannt. Hier im L.A. Jordan in Deidesheim. Foto: Ketschauer Hof

– nun aber bestimmen auch Ernährungstrends die Gesellschaft – oder vielmehr – 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 Zukunftsinstitut. 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.

Für die ernährungsgesellschaftliche Bewegung steht sinnbildlich der grüne Smoothie oder die sogenannten „Powerfoods“: Acai- oder Gojibeeren, Chia-Samen oder Quinoa finden sich längst schon in jedem Supermarkt wieder. Der Wunsch nach gesundem und natürlichem Essen wird aber auch in der brei-

ten Gesellschaft immer stärker. Ein neuer Ernährungstrend heißt daher „Clean Eating“ – was für sauberes, reines Essen steht. In Berlin hat kürzlich das erste Clean Eating Restaurant eröffnet. Im „The Bowl“ werden naturbelassene Lebensmittel serviert, frei von Transfettsäuren, künstlichen Zusatzstoffen und weißem Zucker. „Die Natur ist unser Guru“ heißt es auf der Webseite.

Die fleischlose Bewegung hat jedoch ihre Gegenbewegung: Fleischgenuss steht weiter hoch im Kurs – in der Gastronomie ebenso wie am heimischen Herd. Aber Koch wie Gast legen dabei mehr Wert auf qualitativ hochwertiges Fleisch, das aus artgerechter Haltung stammt. Und weil Tiere nicht nur aus Filetstücken bestehen, geht ein weiterer Trend zur „Nose to Tail“ Verwertung (von der Nase bis zum Schwanz). Das heißt, das Tier wird restlos verwertet und aus vielleicht unbekanntem Tiererteil Köstliches zubereitet. Im neuen Buch „Fleischgenuss für Fortgeschrittene“ stellen Georg Schweisfurth, Gründer der Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Bayern sowie der Biosupermarktkette basic, und Spitzenkoch Simon Tress zahlreiche Rezepte gemäß dem Motto „Alles ist essbar“, vor. Das, was zu Großelternzeiten ganz normal war, nennt sich heute ganzheitlich Kochen. Es gilt als die sinnvollste Vereinbarkeit zwischen Fleischgenuss, Wirtschaftlichkeit und Verantwortung.

Angepasst an unseren schnellen und mobilen Lebensrhythmus ist Fast Food schon längst Bestandteil der Alltagsernährung. Doch auch beim Fast Food er-

warten Konsumenten keine labbrigen Burger mit schlaffem Salatblatt mehr. „Biologisch, regional und frisch: Solche Verpflegungsangebote gewinnen seit Jahren an Bedeutung. Das Bedürfnis nach Echtheit, Natürlichkeit und Nachvollziehbarkeit nimmt weiter zu beim Durchschnittseuropäer, dessen Alltag geprägt ist von Mobilität und Flexibilität“, so fasst es das Schweizer Gottlieb Duttweiler Institut im neuen Europäischen Ernährungstrend-Report zusammen. Aus Fast Food wird immer öfter „Fast Good“. Vorreiter hierfür waren die sogenannten Foodtrucks – die Essensverkäufer an der Straße.

Früher kannte man sie nur aus dem Urlaub. Die Straßengastronomie erlebt hierzulande einen Qualitätsboom. Mittlerweile finden sich in Großstädten zahlreiche Foodtrucks, die frische Gerichte auf hohem kulinarischen Niveau anbieten. Der Hype mündet dann in der jährlich auch in Heidelberg oder Mannheim stattfindenden Streetfood Festivals. Aber auch die Burgeranbieter haben sich gewandelt. Die Burgerbar „Die Kuh die lacht“ beispielsweise setzt strenge Maßstäbe an Qualität und Herkunft ihrer Waren und will so die jungen anspruchsvollen Esser locken. Verarbeitet werden nur frische Zutaten, die direkt von regionalen Anbietern oder direkt vom Erzeuger bezogen werden.

In Hamburg hingegen verarbeiten die zwei Hobbyjäger Sebastian Kämpfert und Johann-Philipp Jenqueel ausschließlich hochwertiges Wildfleisch in ihrem „Fast Good Restaurant Edelsatt“. Damit erhebt sich Fast Food fast zum Gourmetessen. Doch was in Deutschland erst langsam an Fahrt gewinnt, ist in den USA längst in vollem Gange. Hier gibt es bereits zahlreiche alternative Fast-Food-Ketten, wie zum Beispiel der Edelburger-Anbieter Shake Shack, der hochwertiges Fast Food zu fairen Preisen anbietet oder Fast-Good-Ketten, die sich auf Fisch spezialisieren.

Für Branchenikone McDonalds könnte dies in den nächsten Jahren wohl das Aus bedeuten. Alte Gastronomiekonzepte werden die neue Generation nicht mehr erreichen.