



LIFESTYLE 2006

Die wichtigsten Trends in Beziehung, Sport,
TV, Film, Pop, Literatur, Mode, Gastronomie ...
Plus: Lexikon der neuen Kultbegriffe



Wahlkampf
Wie viel Populismus
verträgt die SPÖ?

EU-extra
Die Stolpersteine für
den österreichischen
Ratsvorsitz

€ 2,40
9 004378 07 7000



Die Atomisierung des Genusses

Christoph Wagner* über Geschmacksexplosionen durch Epruvetten und Pipetten.

Ketchup mit Pommes im Dreisterne- oder Vierhaubenlokal? – Das wird bald nichts Ungewöhnliches mehr sein. Man muss es nur so machen, wie es Heston Blumenthal, von Gastro-Auguren als derzeit „bester Koch der Welt“ gefeiert, in seinem 40 Kilometer westlich von London gelegenen Gourmet-Pub The Fat Duck in Bray recht drastisch vorhüpft: Zuerst werden die exakt gleich groß geschnittenen Kartoffelstäbchen in Wasser gekocht, danach im Vakuum getrocknet, anschließend bei 140 Grad in Öl frittiert, erneut getrocknet und zuletzt bei 180 Grad so lange gebacken, bis innen ein Hohlraum entsteht. Dann kann man ihnen mit einer Spritze Ketchup injizieren – und sie als perfekte Zutat zur Kalbsniere servieren.

„Es werden noch Zeiten kommen, in denen die Köche ihren Gästen gefüllten Schnittlauch servieren“, pflegte Altmeister Karl E. Eschlböck schon in den achtziger Jahren zu sagen – und hatte dabei stets die Lacher auf seiner Seite. Nun scheint es tatsächlich so weit zu sein: Unter dem Stichwort „Molekulargastronomie“ ist neben dem zum Stilwillen erklärten Minimalismus auch die Chemie in die Küchen eingezogen. Wer jemals bei Heston Blumenthal oder seinen Vorläufern und Weggefährten Marc Veyrat in Annecy, Pierre Gagnaire in Paris und vor allem Feran Adrià im El Bulli bei Barcelona gespeist hat, ist es längst gewohnt, nicht nur von Tellern zu essen, sondern sich diverse Infusionen auch aus Epruvetten und Pipetten einzuführen oder an Spaghetti-Gelees zu lutschen, um am Gaumen die angekündigte „Geschmacksexplosion“ zu erleben.

Eine ganz ähnliche Entwicklung ist zurzeit in der Weinbranche zu beobachten, in der die „Flying Winemakers“ genannten neuen Wein-Gurus umgehen, um auch dem letzten Winzerlein im entlegensten Winkel Europas önologische Zaubertricks wie Umkehr-osmose oder den Umgang mit der „Spinning Cone Column“ (Schleuderkegel-Kolonne) beizubringen. Während das erste Verfahren schlicht Wasserentzug zugunsten von höherer Konzentration bedeutet, wird der Wein in der Schleuderkegel-Kolonne regelrecht in seine Bestandteile Wasser, Alkohol und Extrakte zertrümmert, die der Winzer dann – quasi als önologischer Doktor Frankenstein – ganz nach Geschmack und persönlichem Belieben sowie notfalls mit jeder Menge künstlicher Aromazusätze neu „komponieren“ kann. In der EU ringt man zurzeit – ohne großen Erfolg – um ein „Reinheitsgebot“ für den Weinbau. In Küche und Keller zeichnen sich jedoch auch bereits „Pendelschlagsbewegungen“ zum Chemo-Trend ab:

Heston Blumenthal Der Brite gilt zurzeit als bester Koch der Welt



CONTRAST

Ausgerechnet aus dem österreichischen Traismauer kommt mit dem Succowell-Verfahren ein natürliches Gegenprinzip zur Molekularküche – und gegen den Siegeszug der „Atomweine“ wird wohl letztlich immer noch ein naturbelassener Grüner Veltliner oder ein Blaufränkischer das beste Gegenmittel sein.

* Christoph Wagner ist Gastro-Kritiker des profil und Buchautor.

Das Fernsehen geht ins Netz

Peter Sempelmann* über die Verschmelzung von Internet, TV und Mobilfunk.



einer eigenständigen, florierenden Kunstform ausgewachsen, die in Nord- und Mittelamerika auch kommerziell eine breite Masse erreicht. Auch in Österreich widmet sich die Musikindustrie dem Thema mit wachsendem Engagement: Universal vertreibt mittlerweile die Alben der bekanntesten Reggaeton-Künstler wie Don Omar, Daddy Yankee oder Luny Tunes.

Retro-Logos: Nostalgie spielt seit jeher eine nicht zu unterschätzende Rolle im Werbegeschäft – die guten alten Zeiten sind eben nach wie vor ein starkes Verkaufsargument. Ganz in diesem Sinne besinnen sich große US-Konzerne mehr und mehr auf ihre abgelegten Logos, Maskottchen und Werbeslogans. Budweiser-Bier wird in klassische Retro-Dosen abgefüllt, Kellogg trimmt seine Cornflakes-Schachteln auf fünfziger Jahre, „Playboy“ und McDonald's beleben ihre alten Logos wieder, und klassische Mickey-Mouse-Designs erleben auf Leibchen und anderen Merchandising-Produkten eine heftige Renaissance.

Sprengmechanismus: Um die neuen Anforderungen für gehobenen Fußgängerschutz zu erfüllen, müssen sich Autohersteller von Modellen mit flacher Motorhaube Spezialkonstruktionen einfal-

len lassen. So präsentiert Jaguar beim Sportcoupé XK den nach außen gerichteten Airbag: Im Falle eines Aufpralls wird die Motorhaube in Millisekunden per Sprengladung um einige Zentimeter angehoben, um den Fußgänger weich aufzufangen.

Succowell-Methode: Während die Molekulargastronomie der Gaumenlust alle denkbaren Technologien moderner Physik und Chemie nutzbar macht, setzt Rainer Melichar aus Traismauer mit der in seinem Nibelungenhof entwickelten Succowell-Methode nur auf einen guten Entsafter: Anstelle von Fleisch- oder Gemüsesfonds verwendet Melichar ausgepresste Natur-säfte von Gemüse und Obst. Melichar unterscheidet zwischen Natursucco (ungefiltert), Feinsucco (gefilterter Natursucco) und Kraftsucco (reduzierter Natur- oder Feinsucco) und eröffnet damit ein (auch HobbyköchInnen offen stehendes) weites Experimentierfeld für Suppen, Marinaden, Marmeladen, Sorbets, Saucen, Gelees oder Aufstriche, bei denen auf Salz und Würzmittel fast verzichtet werden kann.

Schwab, Marios: Die vergangene Londoner Fashion Week markierte seinen endgültigen Aufstieg zum „next big thing“ der britischen Fashion-Szene: Vor zwei Jahren schloss der 27-jährige Gräko-Österreicher, der zunächst an der Salzburger Modeschule Annahof gelernt hatte, sein Studium am Central Saint Martins College in London ab; inzwischen wird er im Modenetzwerk Londons als ausgesprochen heißes Eisen gehandelt. Seine aktuelle Kollektion wurde von der britischen „Vogue“ wohlwollend als „Fünfziger-Jahre-Lolita-trifft-Sophia-Loren-Stil“ beschrieben.

Sprengmechanismus Sicherheit für Passanten

