

Wenn der Sellerie grosszügig macht

Gourmetlokale haben das Teilen von Essen entdeckt.



Von allem für alle: Das Teilen kommt wieder in Mode. Foto: PD

Daniel Böniger Redaktor Kultur & Gesellschaft @tagesanzeiger 02:04

Gehen Sie manchmal ins Gourmetrestaurant? Gut möglich, dass man Ihnen dort eine Lammsalami auf dem Holzbrett serviert zusammen mit einem kleinen Messer. Der Kellner fordert Sie auf, die Wurst in Rädchen zu schneiden und am Tisch zu teilen. Solches wird « Sharing » genannt – es ist der neue Trend, deutlich grösser noch als die Aufregung ums Ceviche vor gut zwei, drei Jahren. Sie erinnern sich, der mit Zitronensaft kalt gegarte Fisch.

Doch zurück zum Sharing: Einer, der sich das Prinzip zu eigen gemacht hat, ist Andreas Caminada. Er führt bereits zwei Lokale namens Igniv im Portfolio, in Bad Ragaz und St. Moritz. Serviert wird zum Beispiel aufgeschnittener Schweinebauch mit roter Zwiebelcreme oder Fischsuppe mit Zander, Felchen und Flusskrebse. Das Besondere daran: Diese Gerichte kommen in die Tischmitte, die Gäste teilen sie sich, und falls sie einander noch nichts zu sagen hatten: Jetzt haben sie ein Thema.

Caminada ist nicht der Einzige, bei dem inzwischen bei Tisch geshared wird: Das stylische Baltho im Zürcher Niederdorf bietet neuerdings seine Hausspezialitäten wie die Pouletflügeli Chicken Bang Bang und Miesmuscheln im Tom - Kha - Sud zum Teilen an. Im « Gault Millau » - Lokal Rose in Thalwil kommt das « Brot für alle » als Brot für alle. Und im Mesa in Zürich bekommen sämtliche Gäste am Ende des Essens ein Stück vom selben Kuchen – wenn auch nicht gleichzeitig.

In China und Italien ist Teilen üblich

Tages-Anzeiger

Neu ist die Sache nicht: In China stellt man geschmortes Schweinefleisch, marinierten Tofu und das gebratene Rindfleisch seit je ins Zentrum der Tafel. In Italien kennt man die Tavolata, in Spanien liebt man die Tapas.

Auch die Araber wissen zu teilen. Ich habe es während des Ramadans selber erlebt, wie das Fastenbrechen in Tunesien vor sich geht: Immer wieder blickten die Mitreisenden im Zug von Tunis nach Sfax auf die Uhr, die Unruhe wurde immer grösser. Bis dann die Sonne tatsächlich untergegangen war – plötzlich kamen überall Datteln, gekochte Eier, Fladenbrot zum Vorschein. Jeder teilte mit jedem, was er hatte, ob man sich nun kannte oder nicht. Ein magischer Moment.

Wieso entdeckt ausgerechnet die gehobene Gastronomie und gerade jetzt diese Form des Essens? Wir sitzen doch am liebsten auf Einzelsitzen in Tram oder Bus. Wir teilen unser Znüni nur ungern mit den Bürokollegen. Schon wer höflich beim Nachbarn nach einer Zwiebel fragt, wird komisch angeschaut. Die einzige kollektive Leistung der Schweizer ist das gemeinsame Rühren im Fondue – wenn auch nur mit Freunden oder in der Familie.

Der Familientisch war gestern

Warum also dieses öffentliche Sharing? Möglicherweise ist es eine Reaktion auf den Umstand, dass der klassische Familientisch immer seltener wird. Heute, wo der Sohn um sechs Uhr sein Joghurt aus dem Kühlschrank nimmt und stehend löffelt, sich die Mutter später allein Spaghetti kocht und der Vater sich nachts um neun Uhr den Braten vom Vortag aufwärmt. Verständlich, dass das gemeinsame Essen zurückersehnt wird. Es gibt für den Trend noch eine weitere, weniger sympathische Erklärung: Das Teilen ist aus der Mode gekommen. Manche Firmenchefs stecken millionenschwere Boni ein, während ihre Angestellten seit Jahrzehnten auf eine Lohnerhöhung warten. Oder: Wer eine gute Idee hat, muss sie heute oft mittels Crowdfunding selber finanzieren, einen Mäzen dafür zu finden, ist nicht so einfach. Und auch Steuern zahlen vergleichsweise jene am meisten, die ihr Geld am wenigsten gut verstecken können. Zwar gehört es zu den Prinzipien unseres Staates, dass alle sozialen Schichten mithelfen, das Gemeinwohl zu stützen – und dafür jeder sicher sein kann, dass ihm in der Not geholfen wird. Doch ist dies heute keine Selbstverständlichkeit mehr.

Immerhin können die Reichen, in der gehobenen Gastronomie noch immer die häufigsten Gäste, dort eine alte Erfahrung neu machen. Egal wie wenig grosszügig sie sich sonst verhalten: Beim Brot, der Selleriesuppe und dem Lamnbraten können sie erleben, wie schön das Teilen ist. Dafür geht man heute ins Gourmet lokal. Und bezahlt dafür. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 29.05.2017, 23:39 Uhr