



Ein Gesamtkunstwerk: Supremely elegant



Bernd Schlacher (Hg.)

From Sunset to Sunrise **Food, Drinks and Music** ★★★★★

Brandstätter 2017 · 224 Seiten · 34,90
978-3-7106-0107-1

Die Wiener Küche hat einiges zu bieten. Hier vereinen sich die Spezialitäten aus allen Landesteilen und aus dem Balkan bzw. aus dem ehemaligen Kaiserreich. Es gab eine Zeit in meinem Leben, wo ich öfters in Wien war. Da bevorzugte ich die kleinen

Beisl'n, wo es immer ein gutes Gulasch, ein Beuschl oder

auch mal einen gebackenen Kalbskopf gab. Ich wusste natürlich, dass es auch feinere Restaurants gibt oder solche, die man als Schickimicki-Restaurants bezeichnen könnte. Als ein solches würde ich auch das „Motto am Fluss“ bezeichnen. Allerdings nur ausgehend von diesem Buch. Ich war noch nicht da und tue dem Inhaber und Herausgeber Bernd Schlacher sicher Unrecht.

Schlacher ist einer, der – so schreibt er im Vorwort – immer mal wieder nach Ibiza flieht, weil er vermutlich von Wien die Nase voll hat. Auf Ibiza sucht er das „angenehme, leichte Lebensgefühl“. Und dann bringt er „ein Stück von dieser einmaligen Energie und dem ‚easy going Lifestyle‘ mit nach Wien“. (S. 15) Da könnte man etwas böse anmerken: Sollte man da nicht selber gleich nach Ibiza fliegen???

Dann kommen schon die Speisen und Getränke, die in diesem Restaurant am Donaukanal serviert werden. Verantwortlich für die Rezepte ist Martin Zeißl, der aus der Semmering-Gegend stammt. „Heute zeigt er im *Motto am Fluss* täglich, was man unter entspannter Top-Küche versteht.“ (S. 220) Ich verstehe darunter erst mal gar nichts und schaue mir die Rezepte an, natürlich auch die appetitanregenden Fotos von Inge Prader. Da das Buch beim Sonnen-



untergang beginnt und beim Sonnenaufgang aufhört, trägt das erste Kapitel den Titel „Afternoon Sweets“ und das letzte heißt „Breakfast“. Dazwischen noch drei Kapitel mit den Titeln „Snacks & Aperitif“, „Dinner“, „Cocktails“. Wie man sieht ist, man eifrig bemüht, deutsche Begriffe zu vermeiden. Das gehört wohl alles zu dem übergeordneten Begriff ‚entspannte Top-Küche‘.

Im ersten Kapitel findet man weitere Wortcreationen: „Vegane Key Lim Pie“ oder „Cheesecake“. Letzterer ist halt ein Käsekuchen, und nach der Lektüre des Rezepts habe ich den Eindruck, dass man ihn selber so machen kann. Der Flammkuchen mit Mandelcreme und glasierten Äpfeln und die Lemontartelettes sind dann schon etwas schwieriger, was für die meisten Rezepte in diesem Buch gilt. Zwischen den Kapiteln steht jeweils eine „Playlist“, also eine Liste mit Musiktiteln, die zu diesen Speisen gespielt werden können, vielleicht auch im *Motto am Fluss* dann zu hören sind. Aus der großen Auswahl an Schriften hat man eine ganz besondere ausgewählt, um jeweils ein englisches Sprüchlein anzufügen. Zu den „Afternoon Sweets“ lesen wir: „A little sophisticated and sassy, electronic but very stylish.“ (S. 33) Zum Dinner heißt es: „Some of our very favourite songs recreated gracefully with love and fun. Jazzy, supremely elegant and cosmopolitan.“ (S. 103) Supremely elegant – so darf man sich wohl das ganze Lokal vorstellen. Zu dieser Musik (etwa Paul Anka: „Wonderwall“ oder Rick Braun: „Walk on the wild side“) wird z. B. gereicht: eine Meeresfrüchte-Minestrone oder Linguine mit Salsiccia, Portweinschalotten und getrockneten Tomaten. Dabei dachte ich, diese Portweinschalotten mal zu machen, sie schmecken sicher auch zu anderen Gerichten, z. B. zu einem guten Steak. Man macht einen Sud, darin werden die Schalotten 10 Minuten weich geschmort. „Schalotten im Sud lassen, sodass sie durchziehen können.“ (S. 112) Ich habe es ganz genau nach der Anleitung gemacht, die Schalotten waren bei mir aber alles andere als weich. Vielleicht ist das eine Ausnahme, doch bei den Zeitangaben sollte man ein wenig experimentieren... Oder man braucht die spezielle Wiener Luft, um zu guten Ergebnissen zu gelangen.

Dann kommen die Cocktails, die man zu später Stunde zu sich nehmen kann, z.B. Tequila Smash, Spicy Mango, Hot Butter Rum Punch usw. Ja, ich weiß, die meisten Cocktails haben nun mal englische bzw. amerikanische Bezeichnungen. Und dazu wieder Musik, einige Titel gefallen mir: Frank Sinatra mit „The Girl of Ipanema“, Nina Simone mit „Love me or Leave me“ oder Gregory Porter mit „Wind song“. Und wenn man dann noch fit ist, kann man bald die Breakfast-Vorschläge genießen; mit der dazu passenden Musik: Al Jareau mit „Mornin“ oder Marvin Gay mit „Sunny“. Ich bin mir nicht so sicher, ob das (übrigens sehr schön gestaltete) Buch wirklich dafür publiziert wurde, um diese und die anderen Speisen nachzukochen. Vielleicht lautet einfach die Botschaft: Da haben wir ein Gesamtkunstwerk mitten in Wien, ein „must“ bei der nächsten Reise in die österreichische Hauptstadt, um ‚genussvoll urban zu entspannen‘ (wie man auf dem Buchrücken lesen kann).