

Bon Appetit!

La Cuisine française in Österreich

Mais oui!

Wie Gott in Frankreich

Sie ist Vorbild für Köche rund um den Erdball, ein Renner bei Feinschmeckern, seit 2010 sogar offiziell Teil des UNESCO-Weltkulturerbes und vielfältig wie kaum eine andere: die formidable französische Küche. Naja, ein Land tickt da ein klein wenig anders: In Österreich hatte die Cuisine française, im Gegensatz zum Rest der Welt, lange einen schweren Stand. Wie gut, dass es hierzulande »Chefs passionnés« – leidenschaftliche Köche – gab und gibt, die es sich zur köstlichen Aufgabe gemacht haben, Herrn und Frau Österreicher für die Hochgenüsse der Cuisine française zu öffnen. Diese sanfte »Nachhilfe« macht sich doppelt bezahlt: Denn viele französische Lokale sind auch geschäftlich sehr erfolgreich unterwegs. *Text: Petra Sodtke*

Als vor ein paar Jahren in der Wiener Innenstadt das »Beaulieu« seine Pforten öffnete, konnten sich die Betreiber, das frankophile Ehepaar Anna und Christoph Heinrich, vor Reservierungen kaum retten. Bis heute gilt der kleine Betrieb unter der Küchen-Ägide von Sylvain Maudet als Garant für authentische, nicht überkan-

didelte französische Küche. Das »Beaulieu« sieht aus wie frisch von der Avenue des Champs-Élysées ins feine Wiener Palais Ferstel verpflanzt. Drinnen französischer Bistro-Stil durch und durch: gekachelter Boden, runde Tische, typische Stühle à la Thonet, ein integrierter Feinkostladen, liebevolle Deko-Details.

Französisch-entspannt in Wien? Klar, geht doch!

Hier trifft man sich zum Kaffee, zur Tarte au Citron (Zitronentörtchen) oder zum entspannten Mittag- oder Abendessen. Auf der Speisekarte stehen gefüllte Baguettes (beispielsweise mit Beinschinken und Brie), Croque-Monsieur (die französische Version des österreichischen Schinken-Käse-Toasts), Frankreich-Klassiker wie Bouillabaisse, Coq au vin, Steak tartare, Terrine de foie gras, Austern, Quiches und Escargots (Weinbergsschnecken) in Knoblauchbutter. Die Heinrichs haben die Österreicher mit ihrem Konzept nicht überfordert, sondern einen Grundsatz des erfolgreichen Marketings beachtet: Setz bei dem an, was die Leute kennen, und füge sanft etwas Neues hinzu. Das heißt: Österreichische Gemütlichkeit trifft auf authentische französische Küche.



- 1) Plateau de fruits de mer royal heißt dieses Gericht aus dem »Le Salzries«.
- 2) Denis König ist Patron dieses Wiener Bistros.

Erfolgsrezept: Vive la Hausmannskost!

Der Neuzugang »Léontine« ein paar Straßen weiter im dritten Wiener Bezirk folgt demselben Motto – mit ebenso einschlagendem Erfolg. Patronne Ninon Roux kennt als halbe Österreicherin und halbe Französin beide Welten nur zu gut – und weiß sie dadurch perfekt zu verbinden. »Mein Gefühl: Die Österreicher haben ein wenig Angst vor der französischen Küche. Das liegt wohl daran, dass sie sie oft überbewerten. Sie denken nur an die gehobene, komplizierte Nouvelle Cuisine. Dabei hat die französische Küche noch so viele andere Gesichter: Es gibt sie auch ohne Schnick-Schnack, ganz schlicht, und dennoch mit viel Geschmack, wunderbaren Aromen, unglaublicher Vielfalt.« Gemeinsam mit Lebensgefährtin Nicolas Scandella, Chef de Cuisine aus Paris, offeriert Madame Roux eine hochwertige Bistro-Küche mit bevorzugt regionalen sowie ausgewählten französischen Produkten. Das kommt an: »Endlich ein neues französisches Restaurant in Wien! Cuisine bistro-nomique sans chichi, genau das vermisste ich hier seit vielen Jahren«, urteilt ein Gast (Quelle: Tripadvisor). Was sollte man

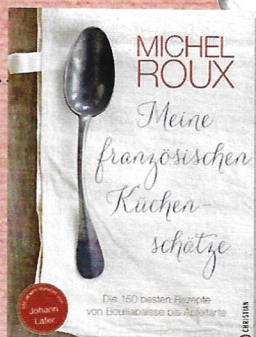
Anzeige

Buchtip

Französische Küchenschätze

Meine französischen Küchenschätze. Die 150 besten Rezepte von Bouillabaisse bis Apfeltarte

Michel Roux, Christian Verlag GmbH, 38,10 Euro, ISBN: 9783862448104



Das Buch ist auch im HOGAPAGE-Buchshop unter www.hogapage-shop.at erhältlich.



Hervé Claude Delclos kocht im »Der Franzos« authentisch – mit Kärntner Zutaten.

im Leben unbedingt mal aus der Traditionsküche ihres Landes probiert haben? Ninon Roux: »Froschschenkel! So was kann man doch nicht essen, höre ich da. Damit lassen sich viele etwas unglaublich Gutes entgehen, denn Froschschenkel schmecken ähnlich wie herrlich zartes Hühnchen-Fleisch.«

Weg die Ehrfurcht, her der Genuss

Das sagt auch Denis König, in Nizza aufgewachsener Küchenchef und Patron des Edel-Bistros »Le Salzgries«, hierzulande seit Jahren eine Institution in Sachen Frankreich-Küche: »Delikatessen wie Froschschenkel, Schnecken aus dem Burgund, Jakobsmuscheln oder Miesmuscheln aus der Bretagne werden weltweit genossen, nur in Österreich viel zu wenig!« Zu viele Gänge, zu kompliziert und überhaupt zu viel verwirrendes Spezialbesteck – diese Vorurteile kennt Denis König. Und verteidigt seine österreichischen Gäste trotzdem sofort: »Die französische Küche ist enorm vielfältig, da gibt es so viele Regionen, so viele Gerichte. Das erscheint schnell mal kompliziert. Hinzu kommt: Franzosen essen nun mal wahnsinnig gerne und auch ziemlich alles. Sie sparen lieber beim Urlaub als beim Essen, das ruhig teuer sein darf, wenn nur die Qualität stimmt.« Frankreich steht für so vieles: für herausragende Rindersorten, schmackhaftes Bresse-Huhn, unzählige Käsesorten, bretonischen Hummer, Vorliebe für Innereien-Gerichte und durch den dreifachen Meeresbezug (Atlantik, Mittelmeer, Nordsee) auch für Fisch und Meeresfrüchte, und, und, und. Da weiß man plötzlich, wo der Spruch »Wie Gott in Frankreich essen« herkommt. Eine allzu ehrfurchtsvolle Haltung vor der ach so anspruchsvollen Cuisine einzunehmen und lieber auf Genuss zu verzichten, nur weil man sich wegen der

Besteck-Etikette nicht blamieren will – das lässt Denis König aber nicht durchgehen. Und so findet man ihn beim entspannten Plausch mit seinen Gästen, um sie ganz nebenbei für Neues zu begeistern. Und um ihnen zu zeigen, dass »Savoir-vivre« auch heißt, den Küchenchef unbekümmert fragen zu können, wie man denn nun den köstlichen Hummer mit diesem Besteck formvollendet isst.

Man muss nicht alles importieren

Französische Lokale funktionieren nur in Wien? Natürlich nicht. Obwohl sie derzeit leider in den anderen Bundesländern unterrepräsentiert sind. Aber auch hier gibt es engagierte französische Köche: so etwa Thierry Aragona mit seinem »Bistro Gourmand« in Innsbruck oder das Wirtshaus »Der Franzos« von Hervé Claude Delclos in Klagenfurt. Delclos beweist, dass man auch mit regionalen Kärntner Zutaten vorzüglich französisch kochen kann. »Französisch kochen, das heißt: das zu verwenden, was man gerade Gutes am Markt findet. Das bestimmt, was ich heute auf die Speisekarte setze. Man muss doch nicht alles immer importieren! Außer französische Weine, die beziehe ich aus der Heimat über Winzer, die ich persönlich kenne«, sagt er. »Ich ändere meine Karte täglich. Nur eines muss immer draufstehen, sonst gibt es Streit da draußen mit den Österreichern: die Crème brûlée ist ein Dauer-Renner.« Was macht einen Franzo-



Nicolas Scandella steht für französische Küche ohne Chichi.

Wussten Sie, dass ...?

- ... das Charolais-Rind die edelste und teuerste französische Rinderart ist? Feinschmecker lieben das schön marinierte, saftige Fleisch und einzigartige Aroma. Auch beliebt: Aubrac (von vielen Sterneköchen verwendet), Parthenais (hochpreisiges, zartes Fleisch), Limousin, Blonde d'Aquitaine, Gascon.
- ... Frankreich Europas größter Produzent und Konsument von Ziegenmilch ist? Die Ziegenmilch wird zu zahlreichen Käsesorten verarbeitet. Daneben gibt es noch 60 Schafrassen: das La caune-Schaf liefert Milch u. a. für den berühmten Roquefort.
- ... die Geflügelqualität in Frankreich herausragend ist? Hühner, Tauben, Enten, Gänse, Perlhuhn, Truthahn, kleine Wachteln werden hauptsächlich in der Bretagne gezüchtet. Gefragt: Hühner aus Bresse (ausländische Restaurants lassen sie eigen importieren), Challans-Enten aus der Vendée.
- ... man jede in Europa gängige Gemüsesorte bei Nantes findet? Die Region an der mittleren Westküste gilt als besonders ertragreicher Nutzgarten.

(Quelle: Michel Roux: Meine französischen Küchenschätze, Christian Verlag)

sen glücklich? Delclos: »Als Entrée Meeresfrüchte mit einem guten Weißwein und als Hauptgericht ein Schmorgericht: eine Lammkeule, für die man sich beim Kochen viel Zeit genommen hat.«

Zurück zum Ursprung

Dass Österreicher (doch) empfänglich für die Geschmäcker der französischen Küche sind, ist hiermit bewiesen. Das war bei ihren Vorfahren nicht anders. Denn was viele nicht wissen: Im 18. Jahrhundert etwa waren Weinbergsschnecken-Gerichte hierzulande höchst angesagt: gekocht, gebraten, gebacken, sogar gezuckert, in Knödelform, als Pasteten, in Salaten, in der Eierspeis'. Wien avancierte sogar zur Vertriebs-Hochburg der schmackhaften sogenannten »Wiener Austern«. Also dann: zurück zum Ursprung und bitte wieder mehr französische Genüsse auf den Tisch zaubern.