

Klassik trifft Trend

Unter dieser Überschrift ging es in Heft 3/2015 um das spannende Thema Tableware. Was in welches Restaurant passt, entscheiden Stil und Angebot des jeweiligen Hauses. Kombiniert mit schicken Servietten und Decken entsteht aus einem »normalen« Tisch eine Bühne. Aber wie sehen Küchenchefs die Problematik? Welche Bedeutung das Thema tatsächlich für sie in der Praxis? Unsere Autorin Karin Gabler hat sich bei drei Profis umgehört.

Köche und ihre Lieblingsteile

Giovanni Russo, Chefkoch und Küchendirektor im The Charles Hotel München, bezeichnet sich als »Bauscher-Fan«. Der Hersteller bietet ihm für seine Arbeit, wie er sagt, nicht nur eine enorme Vielfalt - vom kleinen Schälchen fürs Flying Buffet über verschiedenste Teller bis zu großen Platten, sondern vor allem immer wieder neue Ideen. Auf Grund der Bruch-Problematik konzentriert sich der Küchen-direktor auf eine



Foto: Karin Gabler

über-schaubare Auswahl an verschiedenen Geschirr-formen, wobei er das Kriterium Stapel-barkeit als sehr wichtig betrachtet. Keine Kompromisse macht der in Tettngang geborene Italiener, der in Luxushotels wie dem Ritz Carlton Hotel Doha in Qatar gearbeitet hat, bei der Farbe: „Ich mag Weiß“, betont er, „auf farbigen Tellern verliert sich das Essen.“

Für Giulio Lentoni, seit 2013 Executive Chef im Leonardo Royal Hotel Munich, entscheidet sich die Auswahl des Porzellans zumindest im à la Carte-Bereich immer durch das jeweilige Gericht. „Wir verwenden daher Geschirr mit unterschiedlichen Formen, unterschiedlicher Haptik und teilweise unterschiedlichen Farben. Für unser Menue-Konzept »Your Taste. Your Choice« haben wir sogar ein komplettes Set selbstständig zusammengestellt und verschiedene Komponenten dazu erstellen lassen.“



Foto: Leonardo Royal Hotel Munich

In den übrigen Bereichen arbeitet der gebürtige Italiener mit einer Kollektion von Seltmann Weiden.



Foto: Best Western Plus Atrium Hotel Ulm

Christoph Hormel, seit 2012 Küchenchef im Restaurant »Siedepunkt« im Best Western Plus Atrium Hotel in Ulm, setzt die Entscheidung für einen Teller an den Schluss: „In erster Linie ist das Aroma entscheidend, anschließend die aus den Komponenten darstellbaren Formen des Gerichts.“ Bei runden Formen werden dazu passend runde Teller und bei »eckigen«

Speisen eben eckige Teller verwendet, um das Gesamtbild zu vervollständigen. Auch die Sauce für das Gericht wird ins Kalkül gezogen. Ist sie gebunden, kann es ein flacher sein. Haben wir dagegen einen ungebundenen Fonds kreiert, wird ein tiefer Teller bevorzugt. Hormel setzt im Siedepunkt auf modern interpretierte regionale und internationale Küche, dabei tendiert er generell zu weißem Porzellan: „Ich bin eher ein Freund von weißen Tellern, aber bei bunten Gerichten bietet ein schwarzer durchaus einen schönen Kontrast.“