Lederhose und Jeansjacke

In drei Restaurants in New York steht Wiener Schnitzel auf der Speisekarte – für stolze 30 Dollar. Neben Schmankerln hat Kurt Gutenbrunner auch ein Stück österreichische Seele exportiert.

LISA HELMREICH

Seine Liebe zum Kochen entdeckt Kurt Gutenbrunner als Kind in der Küche seiner Mutter. Er verlässt sein Heimatdorf in Niederösterreich, um seine kulinarischen Träume zu verwirklichen. Nach Zwischenstationen landet er in New York, wo er im 107. Stock des World Trade Centers kocht. Heute präsentiert Gutenbrunner in drei Restaurants in Manhattan österreichische Küche in neuer Form – mit Erfolg.

SN: Ihr erstes Restaurant, das „Wallsé", haben Sie 2000 eröffnet, 2001 folgte das Café „Sabarsky". Die „Blaue Gans" gibt es seit 2004. Wie überlebt man wirtschaftlich in New York, bei immerhin 20.000 Restaurants?

Gutenbrunner: Wirklich, so viele gibt es mittlerweile? Ich bin bislang nicht untergegangen und werde auch nicht untergehen, weil ich eine Nische gefunden habe: österreichische Küche mit Niveau. Ich habe es geschafft, hier in Amerika eine österreichische Küche zu verkaufen, die weit weg ist von „schwer" und „uninteressant" – das sind ja die typischen Assoziationen. Ein gutes Produkt ist das Um und Auf.

Ich kombiniere traditionelle Rezepte mit modernen Elementen. Wie wenn man eine Lederhose zu einer Jeansjacke trägt.

SN: Die Lederhose steht für die Klassiker?

Gutenbrunner: Ja. Die Lederhose ist quasi das Wiener Schnitzel. Das bleibt unangetastet. Aber es gibt Dinge, die ich zeitgemäßer mache. Also, zum Beispiel Spätzle mit Hummer. Palatschinken mit geräucherter Forelle. Oder Heilbutt mit Gurken – weil man in Österreich auch Gurkengemüse zum Tafelspitz isst. Das gibt es im „Wallsé". Und natürlich österreichischen Wein.

SN: Also keine Spur von Fastfood?

Gutenbrunner: Oh Gott, nein!

SN: Aber Amerika ist das Land des Fastfood. Hat das in den vielen Jahren nicht abgefärbt?

Gutenbrunner: Nein. Im „Sabarsky" beispielsweise gibt es nur österreichische Torten- und Kaffeeklassiker und sonst nix. Kein gratis Nachschenken von Kaffee und Softdrinks, kein Coffee to go, keine fettfreie Milch. Ich wollte meine Restaurants nicht amerikanisieren. Und glauben Sie mir: Das kommt bei den Amis voll an.

SN: Ist denn die US-Küche mehr als Fastfood?

Gutenbrunner: Aber ja! Es gibt wunderbare amerikanische Restaurants, die mit super Produkten kochen. US-Küche heißt nicht automatisch Burger.

SN: Oft wird gesagt, dass die Qualität des Essens nicht so hochwertig sei wie in Europa.

Gutenbrunner: Das ist Quatsch. Es gibt gute Burger und es gibt schlechte Burger. Genauso, wie es gute und schlechte Schnitzel gibt. Außerdem kann man auch in Österreich problemlos täglich Fastfood essen. Was die gesunde Ernährung betrifft, sind die Amerikaner auf dem richtigen Weg.

SN: Das ist alles?

utenbrunner: Na ja, das Exotische tut das eine dazu. Es ist gut, wenn du blaue Au-en, blonde Haare und einen österreichi-chen Akzent hast. Das kommt gut rüber.

SN: Sie setzen auf die Internationalität und nutzen den österreichischen Bonus aus?

utenbrunner: Sicher ist meine Arbeit von einer Herkunft geprägt. Aber wichtiger ls die Nationalität ist die personality (*er ucht nach dem deutschen Wort*), die Perso-alität. Ich schmiere nicht überall rot-veiß-rot drauf. Sound of Music und Mo-art sind nur Teile des Images von Öster-eich. Meine Ideen schauen anders aus.

SN: Wie denn?

utenbrunner: Ich habe in meinem Restau-ant echte Thonetstühle aus Wien. Ich habe ilder von österreichischen Künstlern an en Wänden – im „Wallsé" hängt zum Bei-piel ein Porträt von Oskar Kokoschka. Ich abe Nachbildungen von Josef-Hofmann-ampen aus Wien, die in mein architekto-isches Denken reinpassen. Auch so kann an Österreich rüberbringen.

SN: Mögen die Amerikaner diesen Stil?

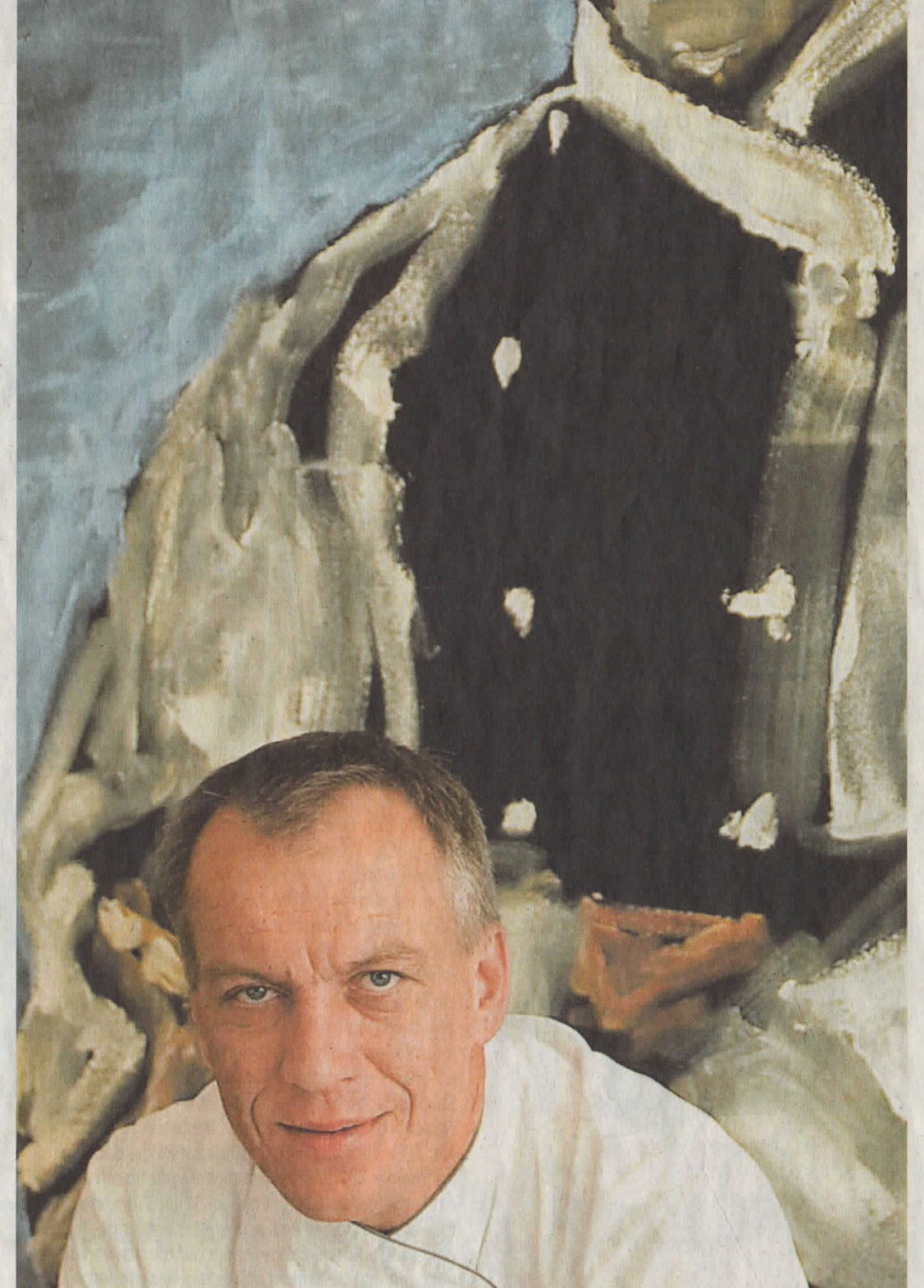
utenbrunner: Glaub schon. Ich mach das icht nur für die Gäste, sondern für mich. ch war nie der Typ, der versucht, es allen echt zu machen. Ich mach das, was wich-g ist für meine innere Zufriedenheit.

SN: Sie legen viel Wert auf die Inneneinrichtung Ihrer Restaurants und haben für den Umbau des „Wallsé" einen Architekten aus Österreich geholt.

utenbrunner: Ja. Es soll ja nicht nur ein estaurant mit fünf Stühlen sein, sondern as Gesamtkunstwerk muss passen. Den chtigen Weg in der Inneneinrichtung zu nden, ist mindestens so wichtig wie den chtigen Weg in der Küche zu finden – wischen Klassikern und Innovationen.

SN: Dieser Weg lässt sich in der Einrichtung der „Blauen Gans" gut erkennen. Plakate von Kunstausstellungen, braune Holztische mit gelben Tulpen, Stieglbräu-Krüge und eine Vitrine mit Apfelstrudel. Aber wie sieht das auf dem Teller aus?

utenbrunner: Ich verwende die österrei-nische Küche nicht klischeehaft, sonst wä-e ich ganz schnell in einer Schublade drin.



Blaue Augen, blonde Haare und österreichischer Akzent: Derart Exotisches kommt gut rüber, sagt Kurt Gutenbrunner (46), ein Niederösterreicher in New York. Bild: SN/PRIVAT

SN: Sie wollen weg von den Klischees. Wie sind Sie selbst noch von Österreich geprägt?

Gutenbrunner: Ich glaube, perfektionistisches Denken ist typisch. Was ich mir in den Kopf setze, zieh' ich durch. Ohne Kompromisse. Wenn ich Wagenfeld-Salzstreuer haben will, dann will ich Wagenfeld-Salzstreuer haben und nichts anderes.

SN: Haben Sie es sich schon als Kind in den Kopf gesetzt, Koch zu werden?

Gutenbrunner: Eigentlich schon. Ich bin auf dem Land, in Wallsee, aufgewachsen. Und ich war lieber mit der Mutter in der Küche als mit dem Vater draußen. Mir hat das immer schon Spaß gemacht und daher habe ich es als Beruf ausgewählt. Und weil ich wusste, damit komm ich weg von hier.

SN: Sie wollten weg aus Österreich?

Gutenbrunner: In erster Linie wollte ich weg aus dieser Enge. . . ja, ich wollte immer schon weg.

SN: Sie haben in Wien, München und in der Schweiz gelebt. Jetzt haben Sie ein Apartment in Manhattan. Wie geht es Ihnen in Österreich?

Gutenbrunner: Ich hab Österreich gern, ich mache dort gern Urlaub. Aber nach einer Woche wird es mir schon wieder zu eng, nach zwei Wochen habe ich endgültig genug. Dennoch kann ich dort gut Energie tanken und etwas von der Relaxtheit mitnehmen. Die brauche ich hier.

SN: Sie wirken unruhig, gestresst. Hat der hektische New Yorker „Way of life" Sie eingefangen?

Gutenbrunner: Ja, ich bin immer auf Achse. Das liegt aber nicht nur an der Stadt, sondern an meinen drei Restaurants – und meinen neunjährigen Zwillingen. Nein, im Ernst: Ich wechsle jeden Tag zwischen den drei Locations, und am Abend stehe ich in der Küche. Das ist kein Zuckerschlecken.

SN: Das reicht Ihnen aber noch nicht, oder?

Gutenbrunner: Stimmt. Ich bin noch nicht am Ziel. Ich denke schon wieder an neue Sachen, zum Beispiel an Filialen in London oder eine kleine nette Weinbar im West Village. Ich brauche neue Herausforderungen, sonst wird mir fad. Es klingt zwar komisch, aber auch in New York kann einem die Decke auf den Kopf fallen.