

Vom Luxus, glücklich zu sein

Dominique Le Stanc war Luxuskoch: in der Auberge de L'Ille, bei Alain Chapel und zuletzt im Chanteclerc im Hotel Negresco in Nizza. Vor zwölf Jahren fand er sein Glück. In einem Bistrot in der Altstadt von Nizza. Weil er seitdem wieder selbst einkaufen kann und Gäste Freunde wurden.

ILSE FISCHER

Die tägliche Kür in den Luxusrestaurants forderte ihren Preis. Denn das, was er am liebsten tat, machten seit Jahren andere für ihn: kochen. Er kaufte nicht mehr selbst ein, hatte kaum Kontakt mit den Gästen und auch seine Familie sah er nur selten. Dann war da plötzlich dieses alte Bistrot, das im Herzen von Nizza zum Verkauf stand: „La Merenda.“ Vor zwölf Jahren übernahm er es vom Ehepaar Giusti, deren Stammgast er zuvor schon viele Jahre war. Dieses Bistrot hatte immer schon 24 Sitzplätze – er ließ alles beim Alten.

Dominique Le Stanc hat sein Glück gefunden. Keine Kreditkarten, kein Telefon, keine Reservierung. Okay, man kann persönlich vorbeikommen und einen Tisch für denselben Tag reservieren. Die zwei Michelinsterne, die er im Negresco hatte, legte er in die Schublade. Der Schock in der Gourmetwelt war groß, als sie ihren Liebling in dieser einfachen Nizzaer Institution wiederfanden. Kein Silber, keine Tischdecken, unbequeme Hocker, winzige Tische,

Endlich kein Kaviar mehr, keine Gänseleber, kein Kobe-Beef

keine Gänseleber, kein Kaviar, kein Kobe-Beef oder sonst etwas, das um die halbe Welt geflogen wurde. Hier gab es nur regionale Marktküche.

Aber bei dieser Küche zeigt sich die Kunst des Meisterkochs immer noch. Denn die wahren Zeremonienmeister der Kochkunst erlangen ihre Meisterschaft im Einfachen. „Einfachheit und Luxus, das sind die Prinzipien der provenzalischen Küche“, weiß auch der legendäre Küchenmanager Alain Ducasse, der weltweit Nobelrestaurants betreibt. Dieses Credo spürt man auch bei allen Gerichten, die Le Stanc in seiner offenen Küche zubereitet.

Von der Sonne verwöhnte Tomaten und Zucchini benötigen nur einen Hauch von Olivenöl und frischen Kräutern, die reifen Himbeeren nur eine Spur Vanille. Weit entfernt ist die Zeit, als er über Texturen diskutierte oder die Beschaffenheit von dressierten Froschschenkeln. Das braucht er nicht mehr. Denn aus seiner Küche kommt der wahre Geschmack. An diesem Ort erkennen alle, die weder blind noch überheblich oder auf einem der molekularen Kochplaneten daheim sind, wovon die Rede ist: schlichte, lokale Küche in vollendeter Qua-



Dominique Le Stanc fährt jeden Tag mit dem Rad zum Einkaufen auf den Markt. Bilder: SN/FISCHER



In Nizza weiß jeder: Steht das Rad vor dem Bistrot, dann hat Dominique zu kochen begonnen.

lität zu moderaten Preisen. Zucchiniblüten in knusprigem Teigmantel, eine zarte, würzige Pissaladière (Zwiebelkuchen) und Nudeln mit einem Pistou, das einfach unbeschreiblich gut ist, treffen auf Stockfisch à la Nissarda, feine Kutteln oder pikant gefüllte Sardinen, je nach Marktangebot und Jahreszeit. Ein harmonisches Boeuf en Daube (Rindsragout) wird begleitet von winzigen Ravioli à la Nicoise. Göttlich.

Le Stanc, der Elsässer, kauft täglich auf dem nahen Markt der Cours Saleya die Zutaten ein. Dahin radelt er mit seinem alten Fahrrad, auf dem eine Holzkiste befestigt ist. Wenn es vor seinem Lokal steht, dann weiß jeder, dass der Meister schon zu kochen begonnen hat.

„Ich hatte genug davon“, sagt Le Stanc. „In Häusern zu kochen, in denen ich nur mehr meine Brigade dirigieren und kalkulieren musste. Jetzt kommen täglich meine Stammgäste aus dem Viertel und Genießer, die auf der Suche nach dem Besonderen sind. Und ich kenne viele mit Namen und ihre Vorlieben.“ Auf einer kleinen Schiefertafel steht die Speisenauswahl, die allen, die wissen, was sie erwartet, die Vorfreude ins Gesicht zaubert.

Sogar der Abwäscher aus dem Negresco ist ihm gefolgt

Dazu gibt es Côte-de-Provence-Weine – weiß, rot, rosé – von einem ausgewählten Weingut, und vier Nachspeisen. Eine davon ist immer die berühmte Tourte de blettes, ein süßer Mangoldkuchen. Die anderen wechseln nach Marktangebot oder Jahreszeit. Natürlich kennen Gourmets aus aller Welt inzwischen das kleine Lokal. Aber das spürt man kaum. An diesem Ort gelten die Regeln des Genusses, und nur selten werden sie von einem Mochtegern-Connaisseur gebrochen. Le Stanc kocht, seine Frau Danièle und ein Kellner servieren, Louis, der treue Gefährte aus Benin, der ihn seit Negresco-Zeiten begleitet, wäscht das Geschirr und räumt auf.

Besonders schön ist es hier in den kühlen Monaten, wenn an der Côte d'Azur Ruhe eingekehrt ist und in manchem altherwürdigem Grandhotel beim Tee von jenen Lokalen geredet wird, in denen man wirklich gut isst. Man hört, dass dies noch im Hotel Negresco möglich ist (sehr teuer), aber auch im „La Merenda“. Dem einen Restaurant hat Le Stanc viele Jahre zu höchsten Ehren verholfen. Im anderen hat er sein Glück gefunden. Dieses Glück teilt er mit jenen, die den Unterschied erkennen.

GUSTOStückerl

Daten und Fakten

Bis zu zwölf Stunden lang trocknet Annette Hofmann aus dem burgenländischen Limbach in ihrem Dörrkasten entkernte und halbierte Tomaten. Die getrockneten Tomaten werden dann in kleine Stücke geschnitten und zu einem mild-fruchtigen sowie zu einem scharfen Sugo (siehe Bild) verarbeitet (gesehen auf www.luculta.com). Die Idee ist nicht neu. Aber es ist sehr erfreulich, dass sich heimische Produzenten wieder dieser Urform der italienischen Sugo-Zubereitung annehmen. Der Vorteil dieser Technik: Durch das Trocknen wird der Geschmack intensiver und beim Einkochen bleiben die Fruchtstücke besser erhalten. Tipp: In Italien brät man bei der Sugo-Zubereitung gerne auch gewürfelte eingesurte Schweinsbackerl mit. Deren muskulöses Fleisch harmonisiert perfekt mit getrockneten Tomaten.



PSG

Luxuriöse Picknickdecken

Eine kulinarische Leidenschaft verbindet die beiden großen Inselgesellschaften England und Japan: das Picknick. Sobald die Sonne rauskommt, die Ginkgoblätter sich zu verfärben beginnen oder die berühmte Kirschblüte die Japaner in Verückung versetzt, werden allerorten die Picknickdecken ausgebreitet. Diese bunt bedruckten Plastikunterlagen sind im designverliebten Japan wie Zelte sogar mit Heringen ausgestattet – damit mögliche Windstöße keinen Schaden an der hübsch drapierten Jause anrichten können.

Schlaraffenland im Untergeschoß

Nicht ganz so perfekt ausgestattet, ziehen wir in den Shinjuku Koen. Das ist ein sehr gepflegter Park am Fuße der Hochhausschluchten Shinjuku. Das ist wiederum das dichteste Stadtgebiet der Welt. Der Ausblick auf Wolkenkratzer und die gelbroten Laubbäume macht erstaunlicherweise auch hungrig. Mit dem Essen haben wir uns in einer sogenannten Food Hall versorgt. Tokio ist bekanntlich die Shoppingstadt schlechthin, und jedes renommierte Kaufhaus unterhält im Untergeschoß ein riesiges Schlaraffenland mit unzähligen Spezialitäten aus

SPEISETagebuch



Picknick im Großstadt-Dschungel: mit Gastgeberin, Sushi und Teigtaschen. Bild: SN/HABLESREITER

Japan und dem Rest der Welt. Dagegen wirkt der Wiener Naschmarkt wie – pardon – fünf Mühlviertler Bauernmarktständln.

Ohne Sushi geht in Japan gar nichts

Wir entscheiden uns für gefüllte Teigtaschen namens Gyosa. Diese Speise wurde eigentlich aus China importiert. Im Gegensatz zu den bei uns bekannten Dim Sum werden Gyosa nicht gedünstet, sondern gebraten, und beeindruckt deswegen mit verschiedenen Bissfestigkeiten. Natürlich bringen wir auch eine gute Auswahl an Sushi und Bier zum Picknick mit. So wird die in Japan vielbesungene Laubverfärbung zu einem Fest für alle Sinne.

SN-Food-Hunter

Die beiden Wiener Architekten und Dokumentarfilmer Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter sind in Japan exklusiv für die „Salzburger Nachrichten“ auf kulinarischer Spurensuche.

