



Foto: Roland Graf



Gegensätze ziehen sich an: »Er ist Ingenieur und Informatiker und total strukturiert, ich bin eher ein bisschen Chaot«, beschreibt Gregor Wenter die Zusammenarbeit mit seinem Küchenchef Mattia Baroni. Als der Koch aus Limone am Gardasee in das Südtiroler Genießerhotel zurückkehrte, in dem er bereits 2015 Souschef war, kannten ihn einige italienische Foodies als Fermentationsguru aus dem TV. Heute spricht man von seinen Ideen im Kopenhagener »Alchimist« ebenso wie im »Le Due Colombe« in Franciacorta. Der Grund dafür nennt sich »La FuGa« und hat viele Gesichter. Zum einen ist das »Laboratory for Future Gastronomy« ein kulinarischer Think Tank, der die Ressourcen des Planeten retten möchte. »Vom Sarntal aus, das keiner kennt, geht das nur mit Produkten, die bestehen«, ist Hotelier Wenter aber kein Träumer.

Pioniere aus aller Welt gehören dem Netzwerk an, das »mit besserem Geschmack die Menschen zu besseren Ernährungsentscheidungen führen will«. Spitzenköche sind ebenso dabei wie Forscher der »Geschmacksuni« Wageningen (Niederlande) oder der Nachhaltigkeitsberater von König Charles III. Dass sich »La FuGa« auch als »Flucht« übersetzen lässt, sieht Wenter als Auftrag: Es soll weggehen von industriellen Lebensmitteln und das nicht nur für die »upper class«. Was Mattia Baroni darunter versteht, lässt sich in drei Akten in Bad Schörgau erleben. Denn »La FuGa« ist auch eine Alternative zur Halbpension oder dem à-la-carte-Menü. Mehr als sechs Plätze gibt es nicht, serviert wird u. a. direkt in der alchemistisch anmutenden Küche.

Der erste Akt: Der Trost von Umami

Es beginnt mit einem scheinbar harmlosen Gedeck, währenddessen Wenter und Baroni die Philosophie hinter dem Projekt erläutern. Ohne Dogmatik, mit einem Glas Pet Nat in der Hand, erfährt man dann, dass die vermeintlichen Poppadoms zum Speck ebenso wenig indisch sind wie die Südtiroler Wurstspezialität in der Selch war. Molke, Reis und Kürbissaft – allesamt Reste aus der Küche – werden zum knackigen Chip gebacken. Der »Speck« wiederum heißt intern »Fast Salami« und wurde in nur zwei Monaten ohne Räuchern erzeugt.

Austern im Südtiroler Wald nachbauen, Speck »schnellreifen« und vor allem Gewohnheiten hinterfragen – das alles ist »La FuGa«. Für das Duo hinter der intensiven und persönlichen Ess-Experience in Bad Schörgau geht es weder um Küchenartistik, noch um Dogmatik. Mattia Baroni und Gregor Wenter wollen mit einem Geschmack überzeugen, der uns seit der Muttermilch vertraut ist: Umami. Ihre Koji-fermentierten »Garums« machen selbst simple Spaghetti mit Butter zur komplexen Mahlzeit. Unabhängig von der Saison, nachhaltig und ultra-lokal soll am Ende Wohlgeschmack zum Umdenken führen. Der abgeschleckte – und nicht der moralische – Zeigefinger weist den Weg von »La FuGa«.

GESCHMACK, DER DIE WELT RETTET

Hoch über Bozen wird Gastronomie neu gedacht:

»La FuGa« lässt sich als einzigartiges Menü im Hotel Bad Schörgau erleben. Vor allem aber will das Netzwerk subversiv zur Ressourcen-Schonung beitragen – mit einem Reigen Umami-reicher Gerichte.

Text: Roland Graf; Fotos: Tiberio Sorvillo

»Wir machen dafür ein Schinken-Garum«. Das Zauberwort »Garum« zieht sich durch die antike Küche der Römer und wird gern als Art lateinische Sojasauce verkauft. Tatsächlich verändert diese Fermentationstechnik die Struktur von Lebensmitteln und lässt Glutaminsäure entstehen – die Basis des so genannten Fünften Geschmacks oder »Umami«.

Diese gerne als »Herzhaftigkeit« oder schlicht »Intensität« beschriebene Note findet sich in vielen reifen Lebensmitteln: Parmesan, getrocknete Tomaten, Salami. »Aber auch die Muttermilch hat viel Umami – und praktisch alle tröstenden Lebensmittel«, spielt Mattia auf so genanntes »Comfort Food« an. Hier kommt das erste Mal die Wissenschaft ins Spiel: In einer globalen Studie zu den Signature Dishes von Spitzenrestaurants fand sich praktisch in allen ein Umami-reiches Element. Den Beweis für seine Theorie liefert die Artischockenessenz Mattia Baronis. Normalerweise werden 70% des Gemüses weggeworfen, in klassischer Zubereitung werden Blätter und Stängel einfach zu bitter. Nicht so als »Garum« – klar kommt der köstliche Geschmack hervor. Und das ohne Verwendung von Salz.

Der zweite Akt: Ewige Saison, kein Salz

Es ist ein Vorteil dieser Methode, die in der modernen Version auf den Pilz aufbaut, der Sake und Sojasauce hervorbringt: *Aspergillus oryzae*, der »Köji-Pilz«, intensiviert Geschmack. »Salz macht nichts komplexer, es packt nur den Geschmack »salzig« drauf«, wird der Gang eingeleitet, der den beliebten Stockfisch nachbildet. Ohne Salz, dafür mit lokaler Forelle und Grünkohl. Serviert wird »Envy of the sea« in einer Austernschale, denn so technisch vieles klingt: »La FuGa« will Spaß machen. Das unterstreichen auch die eigenen Weine zum Menü, die Wenter aus dem Doppelliter auschenkt. Es gibt sie nur in Schörgau und sie stellen Kleinauflagen und Experimente dar; etwa einen Blend aus Traminer und Lagrein vom Weingut Pranzegg, den man blind für Pinot Noir gehalten hätte.

So lassen sich auch die Anliegen im wahrsten Sinn des Wortes besser verdauen. Etwas, dass Garum als »verflüssigte Essenz der Produkte« gesehen wird. Damit einher geht aber auch die Unabhängigkeit der Küche von der Saison. Lärchennadel-Garum wird mit Maroni serviert, die wie fermentierter Knoblauch haltbar gemacht wurden. Dieser zweite Akt, der in der Küche selbst celebriert wird, schlägt an Intimität, aber auch Diskussion mit dem Koch jeden Chef's Table. Das in Fett und Garum gereifte Entrecôte präsentiert Baroni vorm Braten, der Cheesecake mit Kürbis entsteht buchstäblich vorm Gast. »Statt Zucker und Fett prägt Umami hier ein Dessert«, lautet die These dazu.

Der dritte Akt: Verwendung ohne Grenzen

Spätestens jetzt ist klar: Für kulinarisch Versierte stellt »La FuGa« eine dreiteilige Zauberschau dar, für alle anderen ist sie eine köstliche Abfolge intensiven Geschmacks. Wenn dann im Foyer des Hotels der letzte Gang gereicht wird, fungiert das Essen wie ein inspirierender Epilog. Eindrücke sollen sich setzen, Gedanken weitergesponnen werden. Dazu gibt es eine weitere Geschichte zu hören. Denn anstatt beim lokalen Chocolatier im Sarntal mit einem neuen Produkt zu reüssieren, entdeckte Mattia Baroni dort die übrig gebliebenen Schalen der Kakaobohnen. Für den Meister des Garums wurde daraus eine neue Idee. Statt mit einem Espresso endet der Abend mit einem Aufguss dieser Schalen. Dazu reicht er Gummibärchen aus Kollagen und Kekse mit Orangen-Garum: »Die machen wir mit den Orangenschalen vom Frühstücksbuffet«.

Die Brotreste wiederum werden vom »Köji-Pilz« zu einer sauer-salzigen Würzsauce, die man »Balsamic Bread« nennt. Es ist eines der Produkte, die es bereits jetzt im Hotel zum Mitnehmen gibt. Mit März 2023 sollen dann die Garums in einem eigenen Webshop folgen. Die EU-Förderung für dieses Projekt gibt es bereits. Vielleicht steht es doch nicht so schlecht um die Weltrettung aus Bad Schörgau... Sie wäre jedenfalls eine sehr schmackhafte Revolution.



»Bei uns ist Geschmack der Treiber des Wandels: Mit besserem Geschmack überzeugst Du die Leute leichter davon, besseres Essen zu wählen.«

MATTIA BARONI

»GARUM«: SIEBEN TONNEN UMAMI

30 verschiedene Arten von Garum hat Mattia Baroni in seiner Vorratskammer. Wissenschaftlich begleitet, werden Lamm, Molke oder Rindfleisch mit dem »Köji-Pilz« haltbar gemacht. Die Kombinationen ergeben elabourierte Gerichte. Etwa, wenn zwei Monate getrocknete Forelle sich in einem 18 Monate gereiften Fisch-Garum zu einem Bacalhau-artigen Genuss wird. 7.000 Kilo der – oft aus Speiseresten erzeugten – Essenzen braucht allein das Hotel Bad Schörgau im Jahr.

FÜNFTES ELEMENT: DER GESCHMACK »UMAMI«

Es dauerte beinahe ein Jahrhundert, bis die westliche Wissenschaft die Forschungsergebnisse des Japaners Kikunae Ikeda aus dem Jahr 1908 bestätigte. Er hatte dem herzhaft/intensiven Geschmack von Kombu-Alge den Namen »Umami« gegeben. Seit 2002 sind Geschmacksrezeptoren für »Umami« neben jenen für süß, bitter, salzig und sauer auch auf der Zunge nachgewiesen. Biochemisch basiert diese Wahrnehmung auf Glutaminsäure – sie kommt etwa in Sardellen vor – und ihren Salzen, den Glutamaten.

Industriell als Geschmacksverstärker verwendet, gaben letztere »Umami« lange ein schlechtes Image. Doch vor allem getrocknete oder gereifte Lebensmittel sind von Natur aus reich an »Umami«. Beispiele wären Dörrfleisch, Tomatenmark, Parmesan, getrocknete Pilze oder Bonito-Flocken (getrockneter Thunfisch).

ERLEBNIS »LA FUGA«

Drei Mal die Woche – Donnerstag, Freitag und Samstag – lässt sich das Menü der Zukunft in Bad Schörgau erleben. Mattia Baroni präsentiert jeden Gang persönlich, Gregor Wenter schenkt die exklusiven »La FuGa«-Weine dazu ein. Daher ist diese »Experience« auch auf maximal sechs Teilnehmer limitiert (pro Person inkl. Getränke € 190,-). www.bad-schoergau.com

