

Am herd

MIT JEAN-PAUL GAULTIER UND GERY KESZLER

Für ein Sponsoren-Essen im Hotel Imperial stellen sich der Star-Designer und der Organisator des Life-Ball selbst an den Herd. Und was ganz brav beginnt, endet ziemlich zügellos.

Die Küche des Hotels am Ring liegt im Keller. Küchenchef Rupert Schnait hat für den Besuch von Star-Designer Jean-Paul Gaultier und Life-Ball Erfinder Gery Keszler sehr vieles sehr hübsch arrangiert. Spargelberge liegen zum Schälen bereit, die Lachsforellen sind fertig gebeizt, sogar ein Musterteller ist hergerichtet. Spannung. Es ist die heißeste Phase der Vorbereitungen für den 23. Life-Ball. Unter dem Motto „Gold – Ver Sacrum“ wird das große Fest am kommenden Freitag über die Bühne vor dem Wiener Rathaus gehen. Um einmal mehr die Aufmerksamkeit auf die medizinischen und sozialen Folgen von HIV/AIDS zu lenken und möglichst hohe Einnahmen für nationale wie internationale Hilfsprojekte zu lukrieren. Mit einiger Verspätung treffen zwei Mädels als Vorhut des Life-Ball-Teams in der Küche ein, kurz darauf Gery Keszler. Und endlich kommt auch das vielumschwärmte Enfant terrible der internationalen Modeszene die Stufen herunter. Gestreift, beschwingt und gut gelaunt. Gaultier ist kein großer Koch, sagt er von sich selbst. Eierspeise mache er schon, Spaghetti auch, die einfachen Dinge

halt. „Aber die sind oft die heikelsten.“ Keszler arbeitet inzwischen am Spargel, den Schäler hält er dabei in der linken Hand: „Ich bin ein Rechtsschreiber aber ein Linkschäler.“ Der Spargel wandert in den Topf am großen Herd. Wie wichtig das Essen für den Life-Ball ist? „Gutes Essen legitimiert teure Eintrittskarten.“ Toleranz ist das große Thema des Life-Ball. Wie weit gilt das auch im Bereich der Ernährung? Keszler: „Bei nicht artgerechter Haltung von Tieren hört sich die Toleranz auf.“ Gaultier beginnt mit dem Anrichten. Aber anstatt dem Muster des Küchenchefs zu folgen, greift er ins Volle und kreiert sein eigenes Bild. „Ich will auch“, sagt Keszler und knallt gleich ein ganzes Fischfilet auf seinen Teller. Üppig füllt er ihn mit den restlichen Zutaten zu einem Gesicht auf. „Schau – mein Arcimboldo.“ Unschwer zu erkennen, woran Gaultier bei seinem Bild gedacht hat: „The real Asperge“ nennt er sein phallisches Werk, aus dessen Spitze sich ein paar zarte Gänseblümchen ergießen. Zufrieden verlassen die beiden Herren schließlich das Schlachtfeld. Welche Gäste im Restaurant die speziellen Kreationen serviert bekamen, ist leider nicht bekannt ...

ORGASMIC food

1 große, ganz frische Lachsforelle (ca. 2,5 kg) Meersalz, Kristallzucker Dille

2 kg weißer Solo-Spargel Salz, Zucker Saft von zwei Zitronen Olivenöl

2 Bund kleine Radieschen Joghurt (3,6 %) Frische Kräuter und Blüten Saiblingskaviar Nussbrot

Die Lachsforelle filetieren (Tipp: vom Fischhändler machen lassen). Die beiden Filets mit der Hautseite unten auf ein Bett aus Dille legen. Meersalz und Zucker 2:1 vermischen, die Filets damit dicht bestreuen. Dille obendrauf, mit Frischhaltefolie abdecken, 2-2,5 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Filets danach abstreifen, abwaschen, trockentupfen, in Streifen schneiden. Den Spargel großzügig schälen. Die Schalen in einem großen Topf zum Kochen bringen, köcheln lassen, abseihen. Den Spargelfond mit 1 TL Salz, 2 EL Zucker und dem Saft von 2 Zitronen würzen, einen Schuss Olivenöl hinzufügen, den geschälten Spargel darin 10 Minuten sanft köcheln und anschließend darin auskühlen lassen. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fisch und Spargel auf Teller legen, mit Joghurtsauce, Kräutern, Blüten, Kaviar und hauchdünn geschnittenem und anschließend getrocknetem Nussbrot garnieren.



Kunst auf dem Teller: von Keszler, Gaultier und vom Imperial-Küchenchef (v. o.)



5 fragen

- Was würden Sie nie essen? GAULTIER: Kalb. KESZLER: Fleisch.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? GAULTIER: Tomate farci (gefüllte Tomate). KESZLER: Gurkensalat – ich habe ihn gehasst, weil ich ihn von den Nonnen reingestopft bekam.
- Ihr größtes kulinarisches Missgeschick? KESZLER: In meiner Pariser Wohnung ist mir eine Quiche verbrannt. 25 Mann von der Pariser Feuerwehr kamen, um den Brand zu löschen – und blieben gleich die ganze Nacht.
- Ihre Lieblingsspeise aus der Wiener Küche? Gaultier: Nockerln.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? GAULTIER: Erdäpfelpüree mit Schinken. KESZLER: Vordergründig Schokolade. In Wahrheit aber Joghurt mit 1% Fett, das tut mir gut.

FOTOS: GERHARD DEUTSCH