

12



VEGETARISCHE RESTAURANTS MIT MICHELIN-STERNEN GELTEN WELTWEIT (NOCH) ALS RARITÄT. LEDIGLICH VIER SIND ES. EINES DAVON IST DAS WIENER RESTAURANT TIAN MIT KÜCHENCHEF PAUL IVIC (3 GAULT MILLAU HAUBEN)

Der 80-20-Typ

Paul Ivic, Chef de cuisine im Tian in Wien, ist Österreichs einziger „vegetarischer Sternekoch“. Überhaupt gibt es weltweit lediglich vier vegetarische Restaurants mit Michelin-Sternen. Die Anfangszeit (Eröffnung 2011) in der „Schnitzelhauptstadt“ Wien war, wie Ivic unumwunden zugibt, nicht einfach. Seit geraumer Zeit passt die Auslastung und die Zustimmung der Gäste. „Jede Lokaleröffnung ist eine Herausforderung. Unser Erfolg liegt darin, dass wir uns stetig verbessert haben“, sagt der bodenständige Koch im Gespräch mit GASTRO.

Kein Fleisch, kein Fisch. Und trotzdem und bei Weitem kein Verzicht. „Der Genuss steht für mich im Vordergrund. Vegetarisch essen ist keinesfalls mit Verzicht gleichzusetzen“, sagt Paul Ivic, der schon immer kritisiert hat, dass die vegetarische Küche in der gehobenen Gastronomie zu kurz kommt. Umso ambitionierter zeigt der Koch mit seinen Kreationen auf, wie sehr die fleischlose Kost das kulinarische Spektrum zu erweitern imstande ist. „Dass es bei uns nicht um Verzicht geht, beweist die Tatsache, dass 90 Prozent unserer Gäste Fleischesser sind. Das Tian-Konzept spricht schlicht und ergreifend die Genussmenschen an. Unsere Gäste sind beispielsweise immer wieder begeistert darüber, festzustellen, wie gut Gemüse schmecken kann und was sich damit alles machen lässt.“

Dabei hat Ivic weder etwas mit Dogmen noch mit aufklärerischen Tendenzen im Sinne. „Es steht wohl außer Frage, dass das, was in der Massentierhaltung abgeht, eine Schweinerei ist“, äußert er präzise seinen Unmut darüber, wie manipulierbar die Menschen durch die Lebensmittelindustrie geworden sind. Überhaupt vermisst der 38-Jährige ein grundlegendes Verständnis dafür, was Essen tatsächlich ausmacht. „Da fehlt es grob an Wertschätzung und auch an Bildung und Wissen über die Ernährung, das ist für mich erschreckend.“ In logischer weiterer Folge würde es auch an Wissen darüber fehlen, aus welchen Komponenten sich die Preise in der Gastronomie zusammensetzen. „Was bitte will man von einem Menü um 7,90 Euro erwarten? Fertige Kärntner Kasnudeln, die ich in jedem x-beliebigen Tiefkühlregal finde? Essen gehen will eben gelernt sein. In Österreich fehlt es weitgehend an der Bereitschaft, für gutes Essen fernab von jeglicher Convenience entsprechend zu bezahlen. In dieser Richtung geht noch viel zu wenig weiter. Der Konsument muss den Wert, den Essen mit sich bringt, noch viel stärker verinnerlichen und dabei feststellen, wie wohl hochwertige Zutaten unserem Körper und unserem Geist tun“, ist Paul Ivic davon überzeugt, dass in dieser Hinsicht hierzulande noch „viel Luft nach oben“ ist.

Die Argumente aus der Branche, dass es nahezu unmöglich ist, ohne Fertigprodukte kostendeckend arbeiten zu können, will er so nicht gelten lassen: „Macht's Palatschinken in allen möglichen Variationen, dann braucht Ihr kein fertiges Mousse. Selber kochen funktioniert.“ Er muss es wissen, denn kostendeckend muss – wie in jedem anderen Unternehmen – auch im Tian gearbeitet werden. „Es mag zwar eine Gratwanderung sein, aber mit dem richtigen Konzept und der dazu passenden Einstellung gelingt es“, bestätigt Ivic, „und natürlich mit einem guten Team“. Ob er denn mit seinen Mitarbeitern zufrieden ist? „Nein, ich bin nicht zufrieden, ich bin glücklich

Bilder: Alex Schöllner, Eisenhut und Mayer für Tian

GASTRO 5/2016 | KULINARIK | VEGETARISCH & VEGAN

mit ihnen“, folgt prompt die Antwort. „Aber das kommt natürlich nicht von ungefähr. Es braucht eine entsprechende Zeit, ein gewisses Maß an Offenheit und die Bereitschaft dafür, ein kompetentes Team zu bilden, bei dem es nicht nur fachlich, sondern auch menschlich passt.“

Den im Mutterhaus in der Himmelpfortgasse begründeten Tian-Spirit verströmen die tollen Mitarbeiter des Kernteams abwechselnd nun auch in dem 2015 eröffneten Tian Bistro am Spittelberg, dessen Küchenleitung Paul Ivic vor Kurzem zusätzlich übernommen hat. Nicht als zusätzliche Arbeit, sondern als eine weitere interessante Beschäftigung. „So sind wir auch beim Einsatz unserer Mitarbeiter flexibler und können uns besser untereinander austauschen und den Einkauf unserer Produkte flexibler koordinieren.“ Der Einkauf seiner Grundprodukte und die Auswahl der Lieferpartner sind für Paul Ivic ohnehin sensible Themen: „Kauft man bewusst und hinterfragend ein, dann tun sich bei Lebensmitteln teils eklatant große Qualitätsunterschiede auf. Für den privaten Haushalt ebenso wie für einen Gastronomiebetrieb. „Zu Beginn war es in diesem Punkt auch für das Tian kein leichtes Unterfangen, die zum Konzept passenden Lieferanten und Partner zu finden“, erinnert sich Ivic an die Anfänge. Mit dem entsprechenden Know-how und mit einer großen Portion Neugierde, Interesse und Begeisterung für hochwertige Grundprodukte gelang diese Challenge. „Mittlerweile ist es so, dass die Produzenten auf uns zukommen“, sagt Paul Ivic. Zum engeren Lieferantenkreis zählen unter anderem Qualitätsbetriebe wie der Adamah Hof, der Biohof Achleitner oder Unfried und regionale Kleinlieferanten wie der niederösterreichische Bauer Michi, der auch das Steirereck mit saisonalen Gemüsespezialitäten versorgt. Da lässt sich Paul Ivic schon mal gerne von den herrlichen, natürlichen Zucchini Blüten inspirieren. Und immer wieder stellt er eindrucksvoll unter Beweis, welch interessantes kulinarisches Potenzial Paradeiser, Gurken, Erdäpfel, Wildkräuter – alles Fleischlose eben – bergen.

Der Genussmensch und Qualitätsfetischist, der das vegetarische Kochen als aufregend und großartig beschreibt, ernährt sich selbst nicht ausschließlich vegetarisch. Als „80-20-Typ“ genießt er allerdings in überwiegenderem Maße – zu 80 Prozent – fleischlos: „Die wichtigsten Zutaten für ein Essen, das nicht nur schmeckt, sondern dem Körper und Geist gut tut, sind für mich der Respekt gegenüber der Natur und ein wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln, serviert mit einer Portion Neugierde und Begeisterung.“

Dabei liebt es Paul Ivic, scheinbar simplem Gemüse spannende Geschmackserlebnisse zu entlocken: „Unaufgeregt soll es sein, dabei abwechslungsreich und doch überraschend.“

www.taste-tian.com