

O-Ton: Marcus G. Lindner

Wellness für die Seele

Marcus G. Lindner kocht in einer Liga, in die es nicht viele schaffen. Mit Salz&Pfeffer spricht der Küchenchef des Zürcher Restaurants Mesa über Präzisionsarbeit, Marktbeobachtungen und die feinen Unterschiede in der Gourmet-Gastronomie.

TEXT: TOBIAS HÜBERLI FOTOS: MARCEL STUDER

Salz&Pfeffer: Was wäre aus Marcus G. Lindner geworden, wenn der Kochberuf nicht existieren würde?

Marcus G. Lindner: Ich wäre sehr gerne Goldschmied geworden. Ich sehe auch heute noch gerne zu, wenn ein Goldschmied an Schmuckstücken arbeitet. Auch der Beruf des Uhrmachers hätte mir unheimlich gefallen. Genaues, präzises Arbeiten, das interessiert mich. Grundsätzlich denke ich aber, dass man machen kann, was man will, wenn man es nur gut macht. Wenn zum Beispiel ein Automechaniker oder ein Architekt ständig daran arbeitet, der Beste zu sein, dann wird er Kunden haben. So funktioniert das mit allem.

Wann haben Sie beschlossen, einer der Besten Ihres Faches zu werden?

Lindner: Der Ausgangspunkt für meine Karriere war meine ausgezeichnete Lehre. Mein Lehrmeister Max Dick hat mir vermittelt, welches Potential im Kochberuf steckt. Er war Salzburger und

ging mit Eckart Witzigmann in die Berufsschule. Die hatten damals eine supertolle Ausbildung genossen und dieses Wissen der Wiener und österreichischen Küche weitergegeben. Max Dick hat mir nach der Lehre auch unbedingt geraten, in die Schweiz zu gehen, weil dort eben die klassische, französische Küche zelebriert wird.

Wie würden Sie sich als Koch beschreiben?

Lindner: Ich bin ein Handwerker und kein Künstler. Ein professionell arbeitender Koch, wenn Sie so wollen, mit dem Anspruch an sich selbst, die bestmögliche Performance abzuliefern. Ein Koch, der sich in seiner Art zu kochen immer wieder erneuert und trotzdem seiner ganz eigenen Linie treu bleibt. Die Regeln in meiner Küche sind einfach: Heiss, was heiss sein muss, kalt, was kalt sein muss. Zuerst kommt immer der Geschmack und dann die Ästhetik. Essen soll nicht in erster Linie gut aussehen, sondern muss vor allem im Mund

« Genaues, präzises Arbeiten, das interessiert mich. »



«Bei uns kriegen Sie auch wirklich etwas für Ihr Geld, nämlich Wellness für die Seele.»»

Rouget, Weideschwein,
Fenchel, Absinth.



schmecken und natürlich in einem gewissen Masse satt machen.

Wie hat sich Ihre Küche im Restaurant Mesa entwickelt?

Lindner: Ich habe hier vor allem die Kunst gelernt, etwas wegzulassen. Als Junger hat man die Tendenz, sein ganzes Repertoire auf einem Teller zeigen zu wollen. Da baut man dann so lange komplizierte Türmchen auf die Teller, bis das Essen gar nicht mehr heiss zu den Gästen kommen kann. Je älter man wird, desto ruhiger wird man diesbezüglich. Es braucht nicht mehr als drei, vier Komponenten, die zusammenspielen.

Im Mesa leisten sieben Küchenmitarbeiter Präzisionsarbeit, wie entsteht eine derartige Küche?

Lindner: Es ist Teamspirit und mit der Formel 1 vergleichbar. Wir arbeiten wirklich auf die Sekunde genau, jeder Handgriff ist zeitlich abgestimmt, inklusive den 20 Sekunden, die der Teller braucht, bis er am Gästetisch ankommt. Diese Art des Kochens entsteht erst auf hohem Niveau. Je höher man in den Punkten steigt, desto frischer und ehrlicher müssen die Zutaten daherkommen und eben auch schmecken. Ohne absolute Präzision erreicht man das nicht.

Wie bringt man eine Brigade dazu, ein neues Menu sekundengenau zu produzieren?

Lindner: Der Ablauf kristallisiert sich immer in den ersten zwei Tagen heraus. Dann weiss ich, was wann in welcher Reihenfolge auf den Teller muss. Es ist ein Herantasten, von der Idee im Kopf bis zur konkreten Umsetzung auf dem Teller. Aber lange darf dieser Prozess nicht dauern, die Gäste am ersten Tag der neuen Karte wollen ja auch ein perfektes Esserlebnis. Am Anfang dauert es aber immer ein paar Sekunden länger.

In einem Interview sagten Sie einmal, ein Koch muss den Markt ständig beobachten. Was sind Ihre letzten Beobachtungen?

Lindner: Ich meinte damit eigentlich, dass ein Koch nicht an seinem Markt, an seinen Gästen vorbeikochen darf. Auch sollte oder muss er wissen, was um sein Restaurant herum passiert, welche Firmen her- oder wegziehen, wie die wirtschaftliche Stimmung in der Stadt ist. Als Restaurant sind wir von all diesen Faktoren direkt betroffen. Momentan merken wir bei uns zum Beispiel, dass die Gäste wieder fünf und mehr Gänge wünschen.

Sie waren letztes Jahr Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres, auf was muss sich Ihr Nachfolger einstellen?

Lindner: Man wird überrannt. Es gab Zeiten, wo das Telefon wochenlang nicht still stand. Eigentlich müsste man jemanden anstellen, der nur das Telefon bedient. Und natürlich kommen die Gäste mit einer gesteigerten Erwartungshaltung, das ist einfach so.



Marcus G. Lindner (49) wurde in Feldkirch in Vorarlberg als Sohn eines Monteurs geboren. Seine Lehre absolvierte er im Restaurant St. Leonhard in Feldkirch bei Max Dick. Dieser empfahl seinem Schützling, nach der Lehre in der Schweiz zu arbeiten, um dort die klassisch-französische Küche zu vertiefen. Nach einem Abstecher im renommierten Hotel Post in Lech zog Lindner tatsächlich in die Schweiz. Während fünf Jahren kochte er im Hotel Victoria Jungfrau, danach wechselte er für drei Jahre ins Kurhaus nach Baden-Baden. In Gstaad wirkte er drei Jahre lang im Parkhotel. Lindner war der Nachfolger von Edgar Bovier im Hotel Ermitage in Küsnacht, und kehrte dann zurück nach Österreich ins Hotel Interlpen im Tirol. Ende 2005 lockte ihn die Inhaberin des Restaurants Mesa, Linda Mühlemann, als Küchenchef zurück nach Zürich. Seither hat Marcus G. Lindner sein Küchenniveau stetig in die Höhe geschraubt. Letztes Jahr wurde er von Gault Millau zum Aufsteiger des Jahres gekürt und neu mit 18 Punkten ausgerüstet. Er hat zudem einen Michelin-Stern. Lindner hat seit 24 Jahren eine Partnerin an seiner Seite und einen siebenjährigen Sohn.



Rezept:
**Gams mediterran, Speck,
Avocado, Tomate**

von Marcus G. Lindner

Zutaten:

- _ 350 g Gamsentrecôte pariert
- _ 100 g Avocadoterrine
- _ 4 Scheiben Seranoschinken
- _ 4 Stück Powerade (kleine Artischocken)
- _ 4 Stück Steinpilze klein
- _ 2 Scheiben Tramezini-brot
- _ 40 g Avocadocreame
- _ 40 g Tomatencreme
- _ 15 g Gremolata
- _ Basilikumblätter

Gamsentrecôte:

Das gesalzene Gamsentrecôte in steigender Nussbutter mit einem Thymianzweig wenden, anschliessend bei 120 Grad rosa garen (Kerntemperatur ca. 48 Grad), rasten lassen und tranchieren, mit etwas Fleur de Sel und einer Prise Melange noir Pfeffer servieren.

Poweraden:

Putzen, mit etwas Olivenöl glacieren, mit Noilly Prat und Weisswein ablöschen, mit Geflügelfond bedeckt auffüllen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze weich dünsten.

Avocadoterrine:

2 Stück Avocado in Spalten schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit 1 Blatt Gelatine (aufgelöst) als Bindung in eine

Kastenform pressen und erkalten lassen. Nach 6 Stunden in die gewünschte Grösse schneiden. Leicht mehlieren und kurz in wenig Olivenöl anbraten.

Seranoschinken-Chips:

Dünn aufschneiden, zwischen 2 Bögen Backpapier bei 150 Grad zu einen knusprigen Chip backen.

Steinpilze:

Gründlich putzen und langsam in Olivenöl mit 1 angedrückten Knoblauchzehe braten

Tramezinibrot:

Auf beiden Seiten goldgelb grillen



Avocadocreme:

Avocadofleisch pürieren, mit Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelettes abschmecken.

Tomatencreme:

2 Stück Tomaten, Pinienkerne, 1 Scheibe Focaccia und 2 Knoblauchzehen bei 160 Grad 10 Minuten lang im Ofen backen. Anschliessend in einer Moulinette cremig pürieren, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gremolata:

Getrocknete Tomatenzungen hacken, feinkwürfelig geschnittene, glacierte Schalotten, geröstete, angehackte Pinienkerne, Salz und Zucker zu einer groben Paste vermengen.

Sie kochen seit letztem Jahr auf 18 statt 17 Punkten. Wo liegt kochtechnisch der Unterschied, gibt es, ehrlich betrachtet, überhaupt einen?

Lindner: Die Schwelle ist fließend, aber es gibt schon einen Unterschied. Man erkennt ihn bei der gesteigerten Fertigung und Frische der Produkte. Zürich ist in dieser Beziehung speziell. Es gibt sehr viele Gäste, die sämtliche Spitzenköche der Region regelmässig besuchen und diese Unterschiede durchaus registrieren. Für mich war es wichtig zu spüren, dass wir mit 18 Punkten noch nicht mit dem Rücken an der Wand stehen, dass wir immer noch Potential abrufen können.

«Ich habe hier vor allem die Kunst gelernt, etwas wegzulassen.»»

Was bedeuten Ihnen die Punkte und Sterne?

Lindner: Wer Punkte und Sterne erhält, wird beflügelt und in seiner Arbeitsweise bestätigt. Ich sehe sie als eine Art Dankeschön für den Verzicht, den wir leisten, und den Einsatz, den wir bringen. Die wahren Punkte und Sterne sind aber meine Partnerin und mein Sohn. Sie sind für mich der Ausgleich zum Beruf. Dort tanke ich meine Akkus auf. Die Punkte dürfen nicht die Motivation sein, man bekommt Punkte, weil man halt so kocht, weil man nicht aus seiner Haut kann. Aber man kann sich nicht sagen, ich koche jetzt so, damit ich Punkte kriege, das wäre der falsche Weg, so funktioniert es nicht. Jeder muss sein Ding machen.

Sie sind ein Angestellter, haben also nicht den gleichen finanziellen Erfolgsdruck, wie ein selbstständiger Koch. Beeinflusst das Ihre Küche?

Lindner: Es gibt Köche, die können gar nicht anders kochen, ob ihnen das Restaurant nun gehört oder nicht. Ich komme aus der Hotellerie und habe gelernt, auf die verschiedenen Kostenstellen zu achten. Wir müssen im Mesa eine schwarze Null erwirtschaften, aber

keinen wahnsinnig hohen Gewinn ausweisen. Das ist in dieser Art Gastronomie aber auch nicht möglich.

Ihre Art Gastronomie ist wahnsinnig arbeitsintensiv und am Schluss auf der Rechnung dementsprechend hochpreisig.

Lindner: Nehmen Sie die beste Pizza der Stadt Zürich, im Vergleich zahlen Sie dafür 70 Prozent zu viel, weil der Aufwand dahinter in keinem Verhältnis zum Preis steht. Die Personalkosten in der Gourmet-Gastronomie sind so hoch, dass man gar keine anderen Preise machen kann. Aber bei uns kriegen Sie auch wirklich etwas für Ihr Geld, nämlich Wellness für die Seele.

Im Oktober kommt der neue Gault Millau, können Sie Ihre Punkte halten?

Lindner: Das weiss man nie im Voraus. Ich habe jedoch ein gutes Gefühl. Ich denke, wir sind dieses Jahr noch präziser und harmonischer geworden, was aber für nichts einen Garantieschein ausstellt.

Im Mesa werden keine Lehrlinge ausgebildet, ein Ding der Unmöglichkeit auf diesem Niveau?

Lindner: Wir haben im Jahr zwei fixe Ferientermine und dazu Sonntag und Montag geschlossen. Wenn der Lehrling dann noch an einem Wochentag wegen der Schule fehlen würde, würde ich dem Ausbildungsziel nicht gerecht werden. Aber ich überlege es mir jedes Jahr, ob wir nicht trotzdem einen Lehrling ausbilden können. Man kann nicht erwarten, dass immer wieder gute, motivierte Leute nachkommen, wenn wir selber nichts dafür tun.

Sie werden als scheuer Mensch beschrieben.

Lindner: Ich bin sehr ungern in der Öffentlichkeit. Und vor die Gäste gehen bedeutet für mich auch Öffentlichkeit. Ich weiss aber, dass es für viele Gäste sehr wichtig ist, den Küchenchef zu sehen, um ihm ihr Erlebtes mitzuteilen, und dem möchte ich gerne gerecht werden.



Müssen Sie sich zwingen, vor die Gäste zu gehen?

Lindner: Nicht zwingen, aber ich musste es zu meiner Pflicht machen. Man läuft Gefahr, immer denselben Wortlaut zu wählen, wenn es nicht gerade ein Stammgast ist. Ich überlege mir in der Küche darum oft verschiedene Einstiegsmöglichkeiten, damit ich am Tisch keine banale Konversation betreibe. Diese Situation bedeutet für mich manchmal mehr Stress, als ich in der Küche habe. ■

« Es ist Teamsport, mit der Formel 1 vergleichbar. »



Restaurant Mesa
Weinbergstrasse 75
8006 Zürich
043 321 75 75
www.mesa-restaurant.ch

Das neue stille Valsler Silence. Aus der neuen milden Quelle.



VALSER[®]
SILENCE

www.valser.ch

Das milde Stille.