

Amanshausers Welt

397 Liechtenstein: Kleine Geschichten über große Locations.



Liechtensteiner
Küche? Sowas
Ähnliches.

von Martin Amanshauser

Martin Real hat eine Entspanntheit, die macht ihm so leicht keiner nach. Ohne den kleinen Bauch, der einen vertrauenswürdigen Koch auszeichnet, würde man sagen, der Mann ist in perfekter Form. So muss man in erster Linie konstatieren, er mag sein eigenes Essen. Und das ist in seinem Beruf ein gutes Zeichen. Einst war der Liechtensteiner Spitzenkoch ein Hauben- und Punktejäger. „Eine Zeitlang war ich auch so blind ehrgeizig. Mit Erfolg, aber bis die Batterien ausgebrannt waren. Man erkennt das ja zunächst nicht, in welchen Strudel man sich begibt, wenn man sich der Gourmetpresse aussetzt. Aber es gibt genug gute Köche, die sich dem Rating verweigern.“

Heute kann man Martin Reals Kochkunst im Seminarhaus Boja 19 auf dem Eschnerberg buchen - seine und die seines Sohnes. „Er sagt mir gelegentlich, ich salze zu stark. Sowas ist ein gutes Korrektiv.“

„Ich glaube, es gibt keine Liechtensteiner Küche, für eine Nationalküche ist unser Land zu klein“, sagt er - man betont seinen Namen nicht spanisch, aber so, wie es ein Schweizer tun würde. „Vielleicht gibt es das eine oder andere Liechtensteiner Gericht.“ Heute haben die beiden Riebel mit Dörrbirnen

gemacht, aufgegossen mit Hühnerbrühe statt Milch. Okay, es gibt nicht nur Riebel, aber das Liechtensteiner Grundnahrungsmittel sticht hervor. Daneben der zarte Braten vom Wollschwein, das er vor vier Tagen eingesalzen hat.

Mangalitza?, fragt jemand. Man sieht geradezu, wie Martin Real das inkompetente Herumschmeißen von Modeausdrücken Unbehagen bereitet. „Die meisten Schweine sind heute Mangalitza“, informiert er kurz und freundlich.

„Ich halte wenig von der Pinzettenküche“, fügt Real hinzu, „bei 15 Gängen weiß man ja nach dem elften nichts mehr über den dritten.“ Martin Real macht das, was eigentlich selbstverständlich wäre, er breitet nicht seine Kunst aus, sondern zielt darauf ab, den Gast zufriedenzustellen. Dazu gehören Sonderwünsche, auch wenn sie nicht seinen eigenen Idealen entsprechen. „Wenn einer bei mir ein Cola trinken will, bin ich nicht beleidigt.“ Und Pommes frites? „Ich habe keine Fritteuse. Aber ich kann Bratkartoffeln anbieten.“

Der Kauf von Liechtensteinischen Produkten - zumindest solchen aus der weiteren Region - gehört dazu. „Manchmal sage ich den Bauern hier, sie sollen nicht nur magere Tiere züchten.“ Er wird nachdenklich. „Das Filet hat bei mir Hausverbot.“ ☆

Ort

★ Kochphilosoph. Der Autor war eingeladen vom Liechtenstein Marketing. Martin Real, www.martinreal.com, kocht in Boja 19, FL-9492 Eschen, Liechtenstein.