

Blumenwiese

– ODER: –

die bunte Küche des Emanuel Weyringer

„Das Schönste am Kochen ist das kreative Komponieren und die Freude, Gäste überraschen zu können,“ so Emanuel Weyringer, Chef im gleichnamigen Restaurant in Henndorf direkt am Wallersee, das er seit 2010 mit seiner Frau Susanne leitet. Seine experimentelle Küche vereint das Beste aus drei kulinarischen Kulturkreisen – mediterran, fernöstlich und österreichisch. Emanuel weiß zu überraschen – und auf charmante Art und Weise Gaumen und Zunge zu provozieren.

Rot, grün oder gelb – die fröhlichen Farben der Blumenwiese symbolisieren perfekt den Kochstil und das Ambiente des Restaurants. „Bunt“ ist auch das, was Emanuel den Gästen dann vor die erwartungsvollen Augen setzt: Im Weyringer-Mix kollidiert Österreichisches mit Asiatischem und Italienischem zu Extravagantem. „Herr Weyringer, ich kann mir nicht vorstellen, dass

das zusammenpasst!“ Sätze wie diese fallen nicht selten, um nach dem Genuss des auf den ersten Blick mutig wirkenden Gerichts mit einem „Das schmeckt ja fantastisch!“ revidiert zu werden. „Ich liebe es, dem Gast Ungewohntes zu bieten und ihn herauszufordern,“ sagt Emanuel. „Nicht wenige sind anfänglich skeptisch, aber wenn sie’s dann mal probiert haben, sind sie begeistert.“

— DAS KONZEPT? EXPERIMENTELL MIT FRUCHT! —

Schon beim Lesen der Karte, die alle zwei Wochen gewechselt wird, kommt man ins Schwärmen: Da bereitet zum Beispiel ein „Feines Kalbsbeuscherl serviert mit AnanasPofesen“ den Gaumen auf ein „Iberico Schweine-Filet gebraten nach chinesischer Art mit Tonkabohnen-Sauce und Ravioli gefüllt mit Granny Smith Apfel und Soyabohne“ vor.

Auch frischer Fisch aus dem Wallersee vor der Haustür – von Reinanke über Saibling bis zum Zander –

ist essentieller Bestandteil Weyringer’scher Kochfreude, in der die „Fischsuppe Emanuel“ einen Ehrenplatz einnimmt: Die langsam in leicht gewürzter Suppe gegarten fangfrischen Süßwasserfische mit Enokipilzen, Ingwer und Zitronenschale sind ein Signature-Dish Emanuels, dessen Menüs mit süßen Leckereien wie „Flüssiger SagoPudding mit Topfen und Oolong Tee“ abschließen.

— „MEINE KÜCHE SPRICHT MEHRERE SPRACHEN“ —

Wenn Emanuels Zutaten sprechen könnten, dann täten sie das in mehreren Sprachen, aber sie würden sich trotzdem sehr gut verstehen. Seine Kreationen – alle in Begleitung von mindestens einer Frucht („Die brauche ich, dass es leicht und frisch wird“) – erzählen von den Ländern und Kulturen, die der Spitzenkoch in seinen elf Auslandsjahren kennengelernt hat. „Ich brauche die Vielfalt, darum ist meine Küche regional und international,“ so der Salzburger, der neben China und Italien auch in Frankreich, England, Deutschland und der Schweiz zuhause war. Am meisten geprägt hätten ihn zwei dieser Destinationen: Im Grand Hyatt Hotel in Hong Kong lernte er die Vielfalt der asiatischen Küche kennen. Und im vielprämiierten Ristorante Don Alfonso 1890 in Südtalien legte er den kreativen Grundstein für das, was seine Küche heute auszeichnet – für dieses Restaurant erkochte er damals übrigens den dritten Michelin-Stern.

Schließlich zog es den Kosmopoliten dennoch wieder zurück nach Österreich – seiner Sandkasten-Liebe Susanne wegen, die er dann auch heiratete. Heute leitet Susanne mit Leidenschaft, Herzlichkeit und der in diesem Métier so wichtigen Fähigkeit, immer den Überblick zu bewahren, das Service des Restaurants. Außerdem bereichert sie Emanuels leichte Welt mit außergewöhnlichen Weinen und einer exquisiten Auswahl an Teesorten.

Für seine sensationellen Kreationen bezieht Emanuel frischen Fisch und bestes Fleisch aus der Region. Auch Kräuter sammelt eine Expertin extra für ihn in den heimischen Wäldern und Wiesen. Manchmal sind es Gewächse, Tannenzapfen oder Birkenrinde, die Emanuel dann in seine Desserts, Hauptgänge oder Vorspeisen mixt, um für wahrhaftige Geschmacksexplosionen auf der Zunge zu sorgen.

— ÜBER KREATIVITÄT, INSPIRATION UND ENTENZUNGEN —

Apropos Zunge: Dass nicht jeder mit Überraschungen am Teller zurecht kommt, ist Emanuel sehr wohl bewusst – daher gibt es auch bodenständigere Gerichte wie das „Weyringer-Schnitzel vom Landhenderl“ oder ein „Tartar vom heimischen Rind“. Die, die das Unkonventionelle und Extravagante lieben, reisen dann aber auch extra aus London oder Russland an – oder kommen zu Events wie der Betonküche, einem Wiener Pop-up-Konzept, bei dem einen Abend lang Gäste bekocht werden, die erst nach dem Genuss erfahren, worum es sich auf den Tellern gehandelt hat. Einmal spielten Entenzungen mit Feige, saurer Gurke und Topinambur-Creme die Hauptrolle. Inspiriert zu diesem außergewöhnlichen Hauptgang hätte den Spitzenkoch eine Ausstellung in der Wiener Albertina zum Thema Zungen, wie er mit einem breiten Lächeln erzählt. Ob Museumsbesuch, Auslandsreisen oder ein Nachmittag am See - Inspiration hole er sich von überall: „Im Sommer waren meine Frau und ich schwimmen und im grünlich glänzenden Wallersee war ein drei Meter hoher Plastik-Eisberg aufgebaut, auf dem ein Bub mit gelber Badehose gesessen ist. Und das habe ich dann nachgekocht – als Jakobsmuschel in Matchatee-Sud mit Süditalienischer Zitronencreme.“

Sich selber immer wieder herauszufordern, auch das mache Emanuel großen Spaß. Aber am meisten liebe er die Kreativität die sein Job mitbringt: „Ich verliere mich schon, bevor ich anfangen zu kochen, denn ich koche erst, wenn das Gericht in Gedanken fertig ist“, erklärt er den Prozess, in dem das entsteht, vom dem die Gäste dann geschmacklich überwältigt werden.

Das Kochen liegt ihm im Blut. Schon im Alter von fünf Jahren wusste er, dass er mal mit bunter Schürze in der Küche stehen würde, um Großartiges zum Essen zu erschaffen – wie sein Vorbild Paul Bocuse, den er damals als Fernsehkoch verehrte. Die Kochsendung wurde immer nach dem Rosaroten Panther ausgestrahlt, erinnert sich Emanuel. Die unkonventionelle Lebensweise der rosaroten Kultfigur scheint auf seine Küche abzufärben, die mit keiner anderen in der Region verglichen werden kann. Blumenwiese, das ist übrigens Emanuels erste Assoziation, wenn man ihn nach seinem Lebensmotto fragt, „eine bunte, saftige Blumenwiese wie in einem impressionistischen Gemälde“. In Kombination mit Mut, Leidenschaft und Leichtigkeit ergibt sie schließlich den einzigartigen Weyringer-Mix.

WEYRINGER WALLERSEE
Susanne & Emanuel Weyringer

Fenning 7a
5302 Henndorf am Wallersee

Mittwoch – Montag:
12–14 Uhr und 18–22 Uhr

+43 6214 61872
office@weyringer-wallersee.at
www.weyringer-wallersee.at



facebook.com/restaurant.weyringer