

Manchmal braucht es nicht viel,
um die Welt mit anderen Augen zu sehen:
Manchmal reicht ein Farbtupfer auf einer weißen Leinwand,
oder die Süße einer Frucht, wo man sie nicht erwartet.
Aus Gegensätzen erwächst Harmonie,
und es wird möglich, was unmöglich erschien.
So entsteht ein neues Gericht.
Plötzlich sehe ich es vor mir und ich weiß:
Das ist es, das ist der Weyringer.
Das ist mutig anders.

Emanuel Weyringer

Die Überraschung denken

Emanuel Weyringers grenzenlose Kunst des Kochens

Wenn ein junger Künstler einen Monet nachmalen möchte, dann braucht er wahrscheinlich tausende Versuche und viele Jahre Übung. Während dieser Zeit wird der Künstler aber nicht nur lernen, wie er den Pinsel zu führen und die Farben zu mischen hat, er wird auch eine Sehnsucht entwickeln: die Sehnsucht nach einer eigenen Kreation. Unter die tausenden Monets mischen sich fortan tausende Versuche, der inneren Stimme einen Ausdruck zu verleihen. Bis der nun schon nicht mehr ganz so junge Künstler schließlich an einen Punkt kommt, an dem er den Monet hinter sich lässt und nur noch das Eine zählt: die eigene Handschrift.

Auf seiner Reise durch die Welt ist Emanuel Weyringer einigen kulinarischen Ausnahmekünstlern begegnet: 1992 aus Österreich (Obauer) aufbrechend, zieht es ihn unter anderem in die Schweiz (Santabbondio, Fletschhorn), nach Frankreich (Troisgros), Italien (Don Alfonso), Deutschland (Adlon), Japan (New Otani, Okkura) und nach China (Grand Hyatt) – bis er schließlich nach Österreich zurückkehrt, um 2010 gemeinsam mit seiner Frau Susanne den „Weyringer am Wallersee“ zu eröffnen. Seine herausragende Küche entwickelt er fortan also nicht nach *einem* Vorbild, sondern aus einer ganzen Reihe von Einflüssen, die er von seiner Weltreise zurück mit nach Henndorf bringt. Und diese Vielseitigkeit, die Lust am Ausprobieren, die Kreativität – die schmeckt man bis heute.

Mutig anders

„Einen ersten Schritt habe ich bei Don Alfonso gemacht“, erzählt Emanuel, der in seiner Zeit als Küchenchef maßgeblich dazu beitrug, dass das Restaurant in Sant'Agata im Jahr 1999 mit dem 3. Stern des Guide Michelin ausgezeichnet wurde. „Und der zweite Schritt folgte in Asien“. Manchmal braucht es eben die Ferne, um sich selber zu finden. Aber die eigene Handschrift, die entfaltet er erst zurück in der Heimat. Dabei gestaltet sich der Anfang alles andere als einfach: „Da wo wir jetzt sind, da waren wir damals noch nicht“, sagt Emanuel, „wir haben viel ausprobiert und es hat noch zwei, drei Jahre gebraucht.“ Doch mit der Zeit kommt das Vertrauen und mit dem Vertrauen kommt auch die Ruhe. „Und doch entwickeln wir uns stetig weiter...“, findet Susanne, die den Service des Restaurants leitet. Für die Weyringers ist jedes erreichte Ziel somit nur der Startpunkt für eine neue Reise. Stillstand gibt es nicht.

Mutig anders – so lässt sich Emanuels Küche heute am besten beschreiben. Das beginnt schon beim Willkommen, das mit dem Gewöhnlichen bricht: Dem Gast wird "Der Weyringer" gereicht – nicht etwa Gebäck, sondern ein Smoothie bestehend aus Frucht, Gemüse und Gewürz. Überhaupt, die Frucht, ohne die geht es beim Weyringer nicht. Sie verleiht seinen Gerichten die Leichtigkeit, von der sich der Gaumen so gerne überraschen lässt. Da spielt das Regionale mit Regionen aus aller Welt, das Einfache mit dem einfach Außergewöhnlichen – so entstehen Kombinationen, bei denen man denkt: Das kann nicht passen; und doch passt's. Harmonie verbirgt sich manchmal eben auch im Gegensatz.

Emotional, einfach und einzigartig

„Andere mögen sagen: ‚Das ist der Verrückte‘“, schmunzelt Emanuel, „aber für die Einzigartigkeit der Küche, die Zusammenwirkung der Elemente, muss man auch mal die

Überraschung denken“. Für ihn bedeutet das, mit dem Blick des Entdeckers auf die Welt zu schauen, dem Farbenspiel der Natur zu folgen und sich dann mit diesen visuellen Eindrücken zurückzuziehen, um sich ganz der eigenen Kreativität zu verschreiben. „Dann sitze ich in der Stille und es beginnt, einen Film zu spielen. Das ist wie Kino im Kopf! Plötzlich sehe ich das Gericht vor mir und ich weiß: Das ist es, das ist der Weyringer.“ Von diesem Moment an ist die Kreation bereits so ausgedacht, dass der Rest in der Küche wie von selbst kommt. „Das geht vom Sehen, in den Kopf, auf den Teller – und fertig.“

Dem Gast tun sich schließlich wahre Gemälde auf, versteckt hinter einer gewissen Schlichtheit, ohne aufdringliche Präsentation. Weniger ist hier mehr, das merkt man auch schon, wenn man den Weyringer betritt. Die Räume sind offen und lichtdurchflutet, die Möbel zurückhaltend arrangiert und die Atmosphäre fein und gleichzeitig aufgeschlossen. Bunt wird es nur an den Wänden, draußen zwischen den Bäumen auf der Terrasse mit Blick auf den See – und eben auf dem Teller.

Manchmal braucht es nicht mehr, um in eine andere Welt einzutauchen; in eine Welt, mit einer mutig anderen Farb- und Geschmackspalette. Das ist die Handschrift vom Weyringer am Wallersee. Oder um es mit den Worten Emanuels zu sagen: „Kochen ist Kunst und Kunst ist Emotion.“