

► **Gastronomie-Trends:** Man speist mit fremden Menschen an großen Tischen, labt sich in der Suppenbar und kauft im Restaurant ein

Täflein deck dich!

VON BARBARA REITER

Am Anfang waren sie in der Überzahl. Sie kamen, setzten einen Zeh über die Schwelle, schauten verdutzt und entfleuchten. Die Skeptiker waren unterwegs, die in einem Lokal mit einem einzigen, großen Tisch nichts anfangen konnten. Die sich nach ihren Nischen sehnten, in denen sie nicht über den eigenen Tellerrand hinausblicken mussten – und vor allem nicht mit fremden Menschen reden. Das wär ja noch schöner!

Apropos schön: im *Schon schön*, dem Lokal mit der lan-

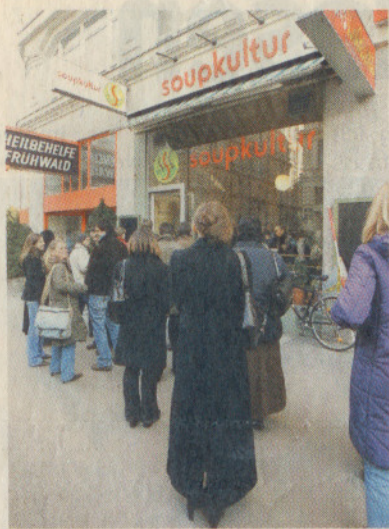
gen Tafel, lässt sich das nicht umgehen. Außer einem Tisch teilen sich die Gäste dort auch die Menagen und müssen selbst Dauerstreithemen wie „Rauchen, Ja oder Nein“ ganz alleine lösen. „Rauchen ist erlaubt,“ erzählt Gastronom Hermann Seiwald. „Die Leute sollen miteinander reden, wennes ihnen was ausmacht.“

Einsamkeit ade Genau dahinter verbirgt sich der Sinn des neuen Gastronomie-Trends. Er soll die Kommunikation beleben und kommt außerdem nicht von ungefähr. Das weiß die Wiener Ernährungsexpertin und Zukunftsforscherin Hanni Rützler, die



sam im Restaurant) gediend.

Im Restaurant *Soupkultur* in Wien gibt es keinen langen Tisch. Im Gegenteil. Dort gibt es keinen, weil ständig alle Plätze besetzt sind. Auch im *Soupkultur* weiß man, was Gäste wünschen. Vor allem die gestressten, berufstätigen. Eine warme Suppe, die schnell gegessen und außerdem gesund ist. „Fast Good“ nennt das deutsche Zukunftsinstitut diese Bewegung und sieht darin die Antwort auf Fast Food. „Was im deutschsprachigen Raum die Suppenbars sind, ist Sushi in Japan und die schnelle Pasta in Italien,“ meint Rützler.



GERHARD DEUTSCH

Suppenbar: Wer in sein will, muss warten

meint, dass „die Zunahme von Single-Haushalten und die gewachsene Sehnsucht, gemeinsam zu Essen“ solche Trends beflügeln. In einer internationalen parship Single-Studie vom Dezember 2005 gaben noch 26,5 Prozent der Befragten an, gerne zu kochen. Nur 7,3 Prozent wollten häufig ein Restaurant besuchen.

Nun ist sowohl den Wirten (neue Zielgruppe) als auch den 1,4 Millionen österreichischen Singles (alleine, aber nicht ein-

SERVICE

Soupkultur: In dieser Bar wird ausschließlich Suppe aus aller Welt geschlürft.

Wien 1, Wipplingerstraße 32
☎ 01/ 532 46 28, Mo.–Do., 11.30–15.30 und Fr. 11.30–15

Suppito: Suppe in Glasflaschen zum Mitnehmen.
Wien 6, Girardigasse 9,
☎ 0664/2139109

Kostbar: Stillt den Hunger auf Suppen und Süßes.
Innsbruck, Sparkassenplatz 3
☎ 0664/350 35 00, Mo.–Fr., 9–18 und Sa. 10–17

Schon schön: Gastrokonzept mit langer Tafel, Friseur und Schneiderin.
Wien 7, Lindengasse 53,
☎ 0699 / 1 5377701

Dienstag–Samstag, 11–23

Le Bol: Hier gab es schon einen „table communale“, als ihn noch keiner wollte.
Wien 1, Neuer Markt 14
☎ 0699 / 10301899

Mo.–Sa., 8–22 und So. 10–20
Magazin: Ein Lokal, viele Funktionen. Feinkostladen, Restaurant, Vinothek und Boutique unter einem Dach.
Salzburg, Augustinergasse 13
☎ 0662 / 841584-0

Di.–Sa., 10–24
Taubenkobel Greißlerei: Haubenküche zum Mitnach-Hause-Nehmen.
Schützen, Hauptstraße 33
☎ 02684 / 2297
Mi.–So., 10–22



GERHARD DEUTSCH

Schon nett: Im Restaurant Schon schön ergeben viele Gäste, die einander nicht kennen, eine Tafelrunde

Boutique im Restaurant Und sie weist auch gleich auf Trend Nummer drei hin: Restaurants, die nicht nur gute Küche, sondern viel mehr zum Gustieren bieten. Auch für daheim, wie das Beispiel Taubenkobel in Schützen im Burgenland zeigt. Was im



TAUBENKOBEL

Köstlich: Taubenkobel Greißlerei

Haubenlokal auf den Teller kommt, gibt es in der benachbarten Greißlerei im Rohzustand zu erwerben. „Die Menschen kochen immer unregelmäßiger,“ weiß Rützler. „Da macht es Sinn, die eigene Küche mit qualitativ hochwertigen Convenience-Produkten zu ergänzen.“

Was auch das Restaurant *magazin* in Salzburg mit abgeschlossenem Feinkostgeschäft ermöglicht. Dort können sich die Besucher in der hauseigenen Boutique an edler Tischkultur und Dekoration ergötzen. Das Besteck, mit dem man gerade im Restaurant gegessen hat, findet sich dann auch zu Hause wieder. Diesmal ganz legal.