

Ein junger Chefkoch mit Stil

Der Salzburger Elias Zenzmaier (22) rührt im „Finkh“ in Wien um

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

SALZBURG, WIEN (SN). Riedenburg, Carpe Diem, Gwandhaus und jetzt sein eigener Chefkoch: Elias Zenzmaier, erst frische 22 Jahre alt, hat sich sein Können in den besten Küchen des Landes er- kocht. Seit Mai rührt der gebürtige Salzburger in der Wiener Es- terhazygasse in seiner eigenen Küche im neu eröffneten Bar-

Café-Restaurant „Finkh“ um. Finkh deshalb, weil so einer der Geschäftsführer heißt, nämlich Fridolin Finkh. Er ist ein langjäh- riger Freund Zenzmaiers, eben- falls ein Salzburger, jedoch schon seit zehn Jahren in Wien, zuletzt als Assistent der Ge- schäftsführung im trendigen Asia-Schuppen „ra'mien“.

„Wir wollten beide unser eige- nes Ding machen, jetzt haben

wir es“, sagt Elias Zenzmaier. Und das Ding kommt bestens an. Ein „Tipp-topp-Gulasch“ schrieb der „Standard“ in einer ersten Restaurantkritik über die Küche im „Finkh“, und der junge Kü- chenchef selbst sei „schon ein Meister der Saucen“.

Einfache österreichische Kü- che aus regionalen Produkten sind Zenzmaiers Vorliebe. „Und möglichst wenig Handgriffe.“ Denn noch schubst der 22-Jähri- ge allein die Küche im „Finkh“. „Ich bin schwer auf der Suche nach einem jungen, willigen Koch mit guter Ausbildung. Es ist aber schwer, mit meinem Al- ter jemanden zu finden.“

Die Gäste haben weniger Probleme, das „Finkh“ zu finden. „Die Lage im sechsten Bezirk ist super“, schwärmt Zenzmaier. „Wir sind oft voll. Und rundher- um sind Kabarettisten, Archi- tekturbüros und Künstler.“ Die Nachbarn vom Designteam „ten.two“ übernahmen auch den Umbau des Restaurants, das als Raum im Raum in einer ehemali- gen Motorenwerkstatt eingerich- tet ist.

Kochkunst und Kunst in der Familie

Zur Kunst hat Elias Zenzmaier nicht erst seit Wien eine ganz be- sondere Beziehung. Sein Groß- vater, Josef Zenzmaier, ist einer der bekanntesten Bildhauer Salz- burgs, sein Vater, Stefan Zenz- maier, ist Fotograf. Und er selbst gönnte sich im vergangenen Sommer – vor dem Wechsel nach Wien – als technischer Assistent bei der Salzburger Sommeraka- demie eine Auszeit von der Kü- che.

Eine Karriere im Olymp der Spitzenköche strebt Elias Zenz- maier trotz perfektem Start nicht an. „Ich möchte mich diesem Leistungsdruck, wie ihn Johanna Maier oder Jörg Wörther haben, nicht aussetzen. Da habe ich echt Respekt davor.“ Auch in eine Haubenküche nach Salzburg zu- rückzukehren, steht für Zenz- maier derzeit nicht zur Diskussi- on. „Ich bin verliebt in Wien. Das ist eine Traumstadt.“



Das Eulenspiel: Ein Renner aus dem Salzburg Museum. Bild: SN/ILSE FISCHER



Schellhorns Schonzeit im m32: Dür- fen Wirte provozieren? Bild: SN/WILD



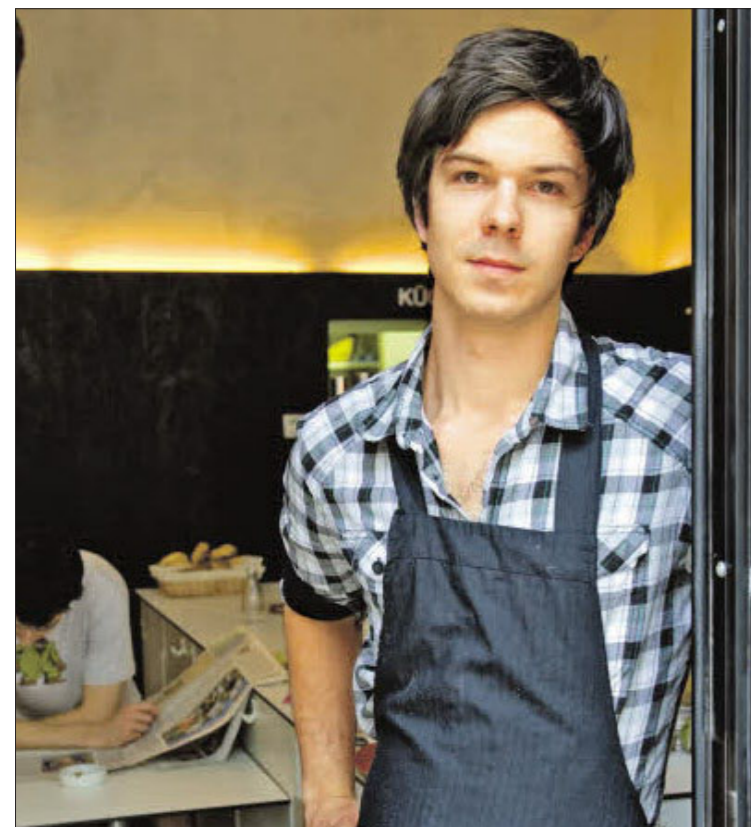
Die „Agnes-Tasse“: Reminiszenz an Agnes Husslein. Bild: SN/ILSE FISCHER



Spoon: Der Name ist Programm. Hier wird nur gelöffelt. Bild: SN



Andreas Gfrerer: „Die Altstadt war auch mal moderne Kunst.“ Bild: SN/WILD



Elias Zenzmaier macht nach seinen Lehrjahren in Salzburgs Topküchen jetzt in Wien sein „eigenes Ding“. Bild: SN/STEFAN ZENZMAIER

Ein hungriger Bauch studiert nicht gern. Wie gut, dass es in Salzburgs Museen Lokale gibt, deren Wirte mehr bieten, als sich den Bauch voll zu schlagen.

PETER GNAIGER

Auch in Salzburg runden die Museen ihr Ausstellungs- angebot mit Shops und besonde- ren Restaurants ab. Hier dürfen sich Kunstfreunde Ausgefalle- nes und Verspieltes als Geschenk, nicht alltägliche Souvenirs und vor allem kulinarische Freuden in einzigartiger Umgebung er- warten.

Im Salzburg Museum am Resi- denzplatz lockt das Café Mozart mit dem Blick auf die Residenz, an heißen Sommertagen suchen die Gäste allerdings meistens lie- ber die Kühle des Innenhofs. Bei einem Abstecher in den Muse- umsshop findet man wunder- schöne Blechautos, bunte Blu- menkugeln und auch ein ganz besonderes Brettspiel: Die Rede ist vom „Eulenspiel“, das bereits zu Mozarts Zeiten ein Verkauf- schlager gewesen sein soll. Spa- ziert man dann über den Platz in die Residenz Galerie ist in diesem Sommer das Thema der Ausstel- lung ein Hingucker: Denn das lautet „Sünde“. Was es da zu er- fahren und zu kaufen gibt, wol- len wir den Leser selbst erkun- den lassen. Es lohnt sich jeden- falls, vorbeizuschauen.

Das Rupertinum und das Muse- um der Moderne auf dem Mönchsberg sind gastronomisch in der Hand von Sepp Schell-

Wirte nehmen Bildungsauftrag ernst

horn, der dem Kunstgenuss bei- der Museen von der Kunst inspi- rierte Gaumenfreuden folgen lässt. Das Spoon im Rupertinum besticht durch sein Lounge-Am- biente, die asiatische Küche und die Gute-Laune-Suppen, die man mitten im Festspielbezirk „löf- feln“ (nomen est omen) kann.

Im m32 verführen königliche Goldbrassen, aber auch traditi- onelle Salzburger Nockerl und ein traumhafter Blick auf die Stadt zum Genießen. Die künstleri- sche Umgebung muss hier oben wohl auch auf Gastronomen in- spirierend wirken.

Die Pläne des Restaurants, das zunächst vor allem wegen seiner vielen Hirschgeweih für Aufse- hen sorgte, entwarf der Designer Mateo Thun.

Als der Wirt den Designer reizte

Und als der Kritik an der bauli- chen Umsetzung geübt hatte und er sich beschwerte, dass er nur noch seine Hirschgeweih erkenne, wurden diese prompt von Schellhorn mit „Leintüchern und Kaibistricken“ verhüllt und unter dem Titel „Schonzeit“ zum

Kunstwerk erklärt. Im Muse- umsshop ist von diesem Kunst- werk leider keine Miniaturausga- be erhältlich. Dafür gibt es „Ag- nes-Tassen“. Die werden vom Hinterkopf der ehemaligen Di- rektorin des Salzburger Muse- ums der Moderne, Agnes Huss- lein, geziert – als Erinnerung an die meist turbulente Zeit ihrer künstlerischen Regentschaft.

Wieder in der Altstadt ange- kommen, sollte Sie ihr Weg un- bedingt in das Hotel Blaue Gans führen. Dieses Traditionshotel wurde von Andreas Gfrerer zu ei- ner Art „Hotelmuseum“ umge-

baut. Hier befindet sich eine jäh- rlich wechselnde Ausstellung mit Werken großer Künstler. Aktuell sind etwa Arbeiten von Franz Graf, Joseph Beuys und Siegfried Anzinger ausgestellt. Auch Gfrerer fand wie Schellhorn bereits Gefallen an kulturpolitischen Aktionen mit hintergründigem Humor. So ließ er etwa T-Shirts bedrucken, auf denen er ausrich- ten lässt, dass moderne Kunst und Salzburg als Weltkulturerbe nicht gegeneinander ausgespielt werden sollten. Es trägt den viel- sagenden Schriftzug: „Weltkultu- rerbsenzähler“.



Böse Zungen behaupten: Das Schönste am Museum der Moderne ist der Ausblick auf die Salzburger Altstadt.

Bild: SN/ANDREAS KOLARIK

Salzburgs große Party! Feiern wie früher! U30 Party! powered by WIENINGER BIER. VVK-Karten unter: www.ue30.at. VORVERKAUFSTELLEN: gusswerk Gastro&Buro, Intersport Eybl (Alpenstraße & Bergheim), Gasthof Weißes Kreuz, Restaurant Goldene Ente, Andreas Hofer Weinstube, Bayern: Ticket Scharf, Berchtoldsgaden. SA MSTAG 16.8. gusswerk, Salzburg