

B-EAT

Nº 2/2018 6,90 €

B EAT

FOOD
TRAVEL
CHEFS

4 192024 506906 02

DIE BESTEN RESTAURANTS UNSERER ZEIT



Das neue
Gastro-
Magazin

Rechte Hand von Hans Haas
im „Tantris“: Sigi Schelling

NIE WIEDER SCHLECHT ESSEN GEHEN

AUFREGEND, KÖSTLICH, INNOVATIV: DIESE RESTAURANTS WERDEN SIE LIEBEN!

DEUTSCHLANDS NEUE KOCHELITE!
UNSERE BESTEN SOUSCHEFS



Auf nach Andernach:
ins „Purs“ zu
Christian Eckhardt

BENEHMT EUCH! Julien Walther über gute Gäste / **VERTICAL FARMING** Salat für die Großstadt / **REISEN & ESSEN** München, Marrakesch und Tokio / **JULIA KOMP** Die jüngste Sterne-Köchin des Landes / **ZUM FEST** Champagner, Gänsebraten, Weihnachtsgebäck

GESTATTEN: DOKTOR LÖFFEL

Das Besteck der westlichen Gesellschaft ist nicht ausgereift, meint Designer **Andreas Fabian**. Und zeigt uns einen Löffel, der aussieht wie ein Finger

TEXT JOHAN DEHOUST

Andreas Fabian ist auf der Suche nach einer neuen Werkstatt. Das Treffen findet daher im Studio eines Freundes in Hamburg statt. In einem Altbau im Grindelviertel. 20 Jahre hat der Designer an der Buckinghamshire New University zwischen Oxford und London geforscht und sogar promoviert. Sein Thema: „Spoonness“, was so viel wie „Löffeligkeit“ heißt. Es ging um die Frage, was einen Löffel ausmacht. Fabian wollte ihn neu begreifen, wegkommen von seiner archaischen Form. Jetzt ist er zurück in Deutschland, um das Ergebnis dieser Arbeit zu vermarkten: einen länglichen Löffel, der an der Spitze keine Schaufel hat, sondern abgerundet ist wie eine Fingerkuppe. Ein Prototyp aus Glas liegt vor ihm auf dem Tisch. Das Modell, das bald für 40 Euro in den Verkauf geht, wird aus versilbertem Aluminium bestehen.

B-EAT: Herr Fabian, warum braucht es Ihre Erfindung? Ein herkömmlicher Löffel funktioniert doch ganz prima.

AF: Ja, das stimmt, zumindest auf einer technischen Ebene. Wir haben uns in der westlichen Gesellschaft aber immer weiter vom Essen entfernt. Die Löffelgriffe sind historisch betrachtet länger und länger geworden. Nicht aus hygienischen Gründen, wie häufig vermutet wird, sondern weil wir das für eleganter hielten. Dadurch haben wir immer weniger mit unseren Sinnen wahrgenommen, was wir gerade zu uns nehmen.

B-EAT: Und das wollen Sie jetzt rückgängig machen?

AF: Genau. Wir haben den Löffel lange nicht infrage gestellt. Werkzeuge dieser Art gibt es schließlich seit der Steinzeit. Dabei lässt er sich durchaus noch optimieren. Ich habe mit Unterstützung von Charles Spence, Professor für experimentelle Psychologie, und Charles Michel, französisch-kolumbianischer Koch, erforscht, wie sich die sinnliche Wahrnehmung beim Essen wieder verstärken lässt. Wir haben Erkenntnisse aus der Wissenschaft herangezogen und eigene Studien durchgeführt. Man muss bedenken: Nur etwa ein Drittel der Menschen dieser Welt isst mit Besteck, die übrigen mit Stäbchen und Händen. Diese Techniken haben offenbar auch Vorzüge. Warum nicht Elemente davon in unser Design integrieren?

B-EAT: Wie spiegeln sich denn all diese Gedanken jetzt in Ihrem Löffel wider?

AF: Er ist durch die Beobachtung entstanden, dass viele von uns den Finger oder sogar den Teller ablecken, wenn es ihnen richtig gut geschmeckt hat, meist heimlich. Sie wollen das Essen sinnlich wahrnehmen. Wir haben ein Werkzeug entwickelt, mit dem wir diesem Verlangen nachgehen können, ohne dabei die westlichen Tischmanieren zu ignorieren. Der „Goûte“ ist letztlich ein abstrahierter Finger. Ich habe einen Abdruck von meinem Zeigefinger genommen und daraus ein Besteckstück entwickelt.

Fotos Orion Dahlmann, Jorma Gottwald/B-EAT (Porträt)



Gut für Säucen und Dips: Prototyp des „Goûte“-Löffels

ANDREAS FABIAN

Jahrgang 1957, hat u. a. Produktdesign an der Buckinghamshire New University gelehrt. Vor seinem eigenen Studium der Metallgestaltung in Hildesheim und am Royal College of Art in London lebte er im Künstlerdorf Worpswede, danach arbeitete er für Marken wie Rosenthal und Robbe & Berking.

B-EAT: So richtig praktisch ist der „Goûte“ aber nicht, oder? Suppe lässt sich damit jedenfalls nicht löffeln.

AF: Er ist sehr spezifisch, richtig. Man kann ihn für dickflüssige Dips und Desserts benutzen. Oder für Honig. Es lassen sich aber auch einige cremige Käsesorten sehr gut mit ihm essen, Mont d'Or zum Beispiel.

B-EAT: Sie sind als Diplomatensohn im Libanon, in Afghanistan und Portugal aufgewachsen. Wie lernt man da essen?

AF: Mit Messer und Gabel. Ich habe aber von klein auf mitbekommen, welche anderen Techniken es gibt. Im Libanon musste ich nur nach draußen gehen, um zu sehen, wie die Leute auf dem Boden sitzen und mit den Händen essen. Das war für mich selbstverständlich.

B-EAT: Interessieren sich eigentlich Spitzenköche für Ihre Arbeit?

AF: Ja. Ich tausche mich viel mit Roberto Cortez aus, einem Koch aus den USA. Und seit im Fernsehen und in Zeitungen über unsere Arbeit berichtet wird, haben mich auch schon einige andere kontaktiert. Ich bin felsenfest überzeugt davon, dass Köche in Zukunft viel mehr über die Art und Weise nachdenken, wie die Gäste ihr Essen zu sich nehmen sollen. Das wird der nächste Trend. Individualität spielt eine so große Rolle, auf den Tischen sieht es aber bislang noch wahnsinnig uniform aus. Vorreiter ist hier der Londoner Koch Heston Blumenthal, der sich seine komplette Tischausstattung extra anfertigen lassen hat.

B-EAT: Was kommt für Sie nach dem Löffel? Revolutionieren Sie die Gabel und das Messer?

AF: Ich denke schon viel über andere Ess- und Trinkwerkzeuge nach, klar. Ich habe zum Beispiel einen Becher entwickelt, den man mit beiden Händen halten muss, als würde man aus einem Gebirgsbach trinken. Er ist so dünnwandig, dass man sofort die Temperatur des Wasser in ihm spürt. ○