

Der KULINARIKER trifft: Harald Bresselschmidt

Aus Kapstadt berichtet Lars Oldenbüttel

Freitag, den 20. April 2012 um 03:52 Uhr

Eine feste Größe in der kulinarischen Landschaft von Kapstadt ist die Aubergine. Bereits seit 1996 kocht Besitzer Harald Bresselschmidt (46) hier, im historischen Gartenviertel der Hafenstadt, auf Spitzenniveau. Nach Stationen in Frankreich, Deutschland, den Niederlanden, Großbritannien und der Schweiz kam der aus Auw bei Prüm in der Eifel stammende Koch 1992 zunächst mit einem Zweijahreskontrakt in der Tasche nach Südafrika – und ist dann einfach geblieben.



Mittlerweile sind Foie Gras-Terrine und -Mousse, geräucherte Wachtelbrust, Abalone auf Tintenfisch-Risotto und eine traumhaft zarte Lammlende an einer Mohnsamen-Sauce vom Tisch abgeräumt. Pünktlich zum "Absacker" kommt Harald Bresselschmidt aus der Küche herüber.

Du siehst noch erstaunlich entspannt aus. Ein guter Abend?

Ja, es lief alles nach Plan, obwohl wir drei grössere Tische hatten und da bin ich schon auch immer etwas angespannt.

Mittlerweile führst du die Aubergine seit 16 Jahren. Wie kamst du damals eigentlich zum Restaurant?

Es war immer mein Traum ein Restaurant zu besitzen - und da war es natürlich sehr hilfreich, dass mir ein Gast des Grande Roche in Paarl unverbindlich angeboten hatte, mir bei der Finanzierung eines Restaurants helfen zu wollen. So hatte ich von Anfang an die Möglichkeit mit einem relativ großen Restaurant zu starten. Ich hatte viel Glück bei der Auswahl der Lokalität, denn es war gar nicht so einfach etwas zu finden, dass von der Größe passte und wo ich meine Vorstellungen umsetzen konnte.

Was braucht man eigentlich, um so lange auf der Erfolgsspur zu bleiben?

Viel Kraft, Flexibilität und Energie. Aber auch Ausgleich und Ruhe. Man ist doch mit vielen Dingen in Südafrika konfrontiert, über die man sich in Deutschland nicht den Kopf zerbrechen muss. Kapstadt ist sehr kosmopolitisch und durch die unterschiedlichen Einflüsse ist die Esskultur sehr vielfältig. Es war deshalb sehr wichtig von Anfang an mit meiner Küche ein relativ breites Publikum anzusprechen. In der gehobenen Gastronomie ist die Aubergine heute das einzige Restaurant, das schon so lange existiert.

Was waren die größten Herausforderungen?

Mit einem bescheidenen Budget das Auslangen zu finden und alle Investitionen und laufenden Kosten abzudecken. Wir haben eine sehr internationale Klientel und da war die



Eine feste kulinarische Größe von Kapstadt: Harald Bresselschmidt

Achterbahnfahrt des südafrikanischen Rand auch nicht immer ganz hilfreich. Zudem sind die Kapitalkosten hier sehr hoch: 1998 war der Zinssatz bei 25 Prozent, danach lag er jahrelang bei 15 Prozent.

Wie war die Gäste-Akzeptanz in den ersten Monaten?

Ich hatte mir in den Jahren zuvor schon einen ganz guten Namen gemacht und so kam von Anfang an ein Publikum, das mein Essen verstand und schätzte. In Kapstadt laufen die Leute gerne einem Trend hinterher und sobald ein neues Restaurant eröffnet, ist es solange interessant, bis das nächste Restaurant eröffnet. Deshalb ist es wichtig sich vom ersten Tag eine Stammklientel aufzubauen.

Wie bist du das angegangen?

In Geldangelegenheiten bin ich ein sehr konservativer Mensch und habe immer nur das investiert, was das Geschäft zuließ – also langsames Wachstum ohne hohe Risiken. Damit bin ich ganz gut gefahren.

Im Rückblick: Eine harte Zeit?

Es war eine sehr harte Zeit mit unzähligen Arbeitsstunden und auch viel Stress, aber zum Glück können die Eifeler hart arbeiten.

Wie hat sich der politische Umbruch für dich ausgewirkt?

Für den Tourismus und die Gastronomie war der politische Umbruch natürlich sehr positiv. Es gab auch notwendige Änderungen bei den Arbeitsgesetzen, aber teilweise wurden Gesetze aus anderen Ländern einfach kopiert ohne die lokalen Gegebenheiten zu berücksichtigen.

"East meets West"

Was hat sich seitdem verändert?

Die Qualität der Ausbildung von Arbeitskräften ist eine große Herausforderung, ganz speziell für die gehobene Gastronomie. Es kennt zwar mittlerweile jeder seine Rechte, aber manchmal nimmt man es mit den Pflichten nicht ganz so genau.

Wie hat sich deine Küche weiterentwickelt?

Ich lasse mich bei meinen Gerichten von der kulturellen Vielfalt des Landes inspirieren. Meine Frau ist indischer Abstammung, da spielen auch Gewürze eine ganz zentrale Rolle.

Ich nenne das "East meets West" - klassische europäische Küche trifft auf asiatische Komponente. Das kommt bei den Gästen sehr gut an.



East meets West - klassische europäische Küche trifft auf asiatische Komponente

Welche Einflüsse hat deine Küche in den letzten Jahren erfahren?

Die Harmonie eines Gerichtes ist für mich besonders wichtig - es sollte sich keine der Zutaten in den Vordergrund drängen. Um die Leichtigkeit zu erhalten, spielt die Säure in meinen Gerichten eine große Rolle. Da wir mit einem vielfältigen Weinangebot aufwarten, basiert meine Küche dennoch auf der klassischen Küche Europas. Es ist immer eine besondere Herausforderung, die richtige Kombination zwischen Wein und Essen, zu finden.

Welche Köche beeindrucken dich, haben dich beeinflusst?

Am meisten geprägt hat mich in meinen Lehrjahren Gerhard Gartner. Der schaffte es, einfachen deutschen Gerichten etwas Besonderes zu geben. Aber das ist mittlerweile doch schon etwas lange her und Kochbücher lese ich kaum.

Wo siehst du allgemein die Zukunft der gehobenen Küche?

Sie wird immer ihren Platz haben, solange wir sie schützen und nicht verunstalten.

Was sollte sich ändern, was sind die Trends?

Trends kommen und gehen, das ist beim Essen genauso wie bei vielen anderen Dingen. Momentan ist ein starker Trend zurück zu heimischen Produkten, insbesondere Fisch, lokalem Gemüse und verschiedenen, auch ungewöhnlichen, lokalen Kräutern und Gewächsen. Ich begrüße diesen Trend, aber hier in Südafrika hatten wir nie diese große Auswahl an importierten Produkten und deshalb hat sich für mich diesbezüglich nichts geändert.