

An outdoor restaurant patio with several tables covered in white cloths and blue chairs. The tables are set with plates, glasses, and floral centerpieces. The patio is paved with red bricks and is surrounded by a brick building with arched windows. A large tree is visible in the background, and a hanging plant is suspended from the ceiling. The scene is lit with warm, ambient lighting.

live

love

Ein amerikanischer



eat

Traum wurde wahr



Die Geschichte vom Tellerwäscher zum Millionär ist für Wolfgang Puck tatsächlich Realität geworden. Der gelernte Koch, der 1949 in dem kleinen Kärntner Städtchen St. Veit geboren wurde, hat in seinen Lehr- und Berufsjahren sicherlich so manchen Teller gewaschen. Multimillionär ist der inzwischen 57-jährige als Besitzer mehrerer Restaurantketten auch.



Von **Gerhard Weissenberger**

In seinem Gastronomie-Imperium beschäftigt er an mehr als 70 Standorten annähernd 5.000 Mitarbeiter, die jedes Monat schätzungsweise 500.000 Gäste bewirten. Wolfgang Puck, der wohl bedeutendste Gastronom mit österreichischen Wurzeln in den USA, verdankt seinen Weltruhm zweifellos der Tatsache, dass er heuer anlässlich der Oscar-Verleihung bereits zum 13. Mal für die Ausrichtung des Gala-Diners für die Stars der glamourösen Filmwelt verantwortlich zeichnete.

„Der ‚Governors Ball‘ ist der Super Bowl der Feierlichkeiten zur Verleihung der Oscars in Hollywood. Wir haben auch dieses Jahr wieder ein innovatives Menü präsentiert, das dem Thema der diesjährigen Stars entsprach. Mein Team hat ein einmaliges Erlebnis für die Sinne kreiert, das der Verleihung würdig war“, schwärmte „Wulfgäng“, wie ihn seine amerikanischen Freunde liebevoll nennen, vor versammelter Presse von dieser großen Aufgabe.

Die Ausrichtung des Balls, der wie jedes Jahr im Ballsaal des Hollywood Kodak Theatre stattfand, bedeutete für Puck und sein Team, ein Menü für 1.600 - zum Teil schwer kapriziöse - Gäste zu erstellen. Wolfgang Puck, sein Küchenchef und Partner Lee Hefter servierten gemeinsam mit einer 400 Mann starken Brigade den Stars als Hauptgang gegrilltes Huhn auf einem Trüffelrisotto. Auf die knusprigen Hühnerstücke wurden vor dem Servieren nochmals ausgiebig schwarze Trüffel aus Perigord gehobelt, sodass am Ende des Abends 16 Kilogramm dieser teuersten unter den teuren Speisezutaten die Geschmacksnerven der anwesenden Hollywoodgrößen erfreuten. Die Kosten spielen bei der Umsetzung des Megaevents in Hollywood nur eine untergeordnete Rolle. Der TV-Sender ABC kauft traditionell die exklusiven Übertragungsrechte der Oscar-Nacht. Der Sender und die knapp 40 Millionen Zuseher der Übertragung beschenken damit nicht nur der Film Academy einen prallen Geldbeutel.

Karriere mit Lehre

Der Zusammenarbeit mit Wolfgang Puck liegt weder ein langfristiger Vertrag zu Grunde, noch ist sie Ergebnis einer alljährlichen Ausschreibung. Der Auftrag wird schlichtweg auf Grund der Tatsache, dass jedes Jahr die Leistung stimmt, an Wolfgang Puck Catering erteilt. Dass gerade er den Governors Ball, das alljährliche



Wolfgang Puck, „Honorary Doctor of Culinary Arts“ der Johnson Universität, Providence: Innerhalb von 20 Jahren eröffneten zwölf „fine dining“ und über 51 „casual dining“-Restaurants in ganz Amerika.

Diner der Superlative, ausrichtet, ist so gesehen kein Zufall.

Wolfgang Puck hat sich seine bilderbuchmäßige Karriere, die ihn abseits von Hauben und Sternen trotzdem geradewegs und unaufhaltsam bis auf den Gipfel der Systemgastronomie führte, konsequent und hart erarbeitet. Das Fundament wurde mit der Kochlehre im Parkhotel in Villach - von wo man ihn fast wieder nach Hause geschickt hätte - gelegt. Den internationalen Feinschliff holte er sich auf seiner kulinarischen Wanderschaft durch Frankreich mit Stationen im L'Oustau de Baumanière in der Provence, im Hotel de Paris in Monaco und im Maxim's in Paris. Inzwischen ist „Wulfgäng“ - den man hinter vorgehalte-

ner Hand auch den „kulinarischen Paten der Oscar-Nacht“ nennt - selbst zum Star geworden. So reisen bereits zwei Monate vor dem Megaevent nie weniger als 100 Journalisten aus der ganzen Welt an, wenn bekannt gegeben wird, was den Stars an diesem Abend kredenzt wird. Mit seinen eigenen Kochsendungen, die im amerikanischen Fernsehen mehrmals pro Woche zu sehen sind, kann er wohl auch als Wegbereiter für die heutigen Kultstars der Fernsehküche angesehen werden. Neben zahlreichen Auftritten in renommierten Late-Night-Shows machte Puck, der kochende Entertainer, schon cineastische Ausflüge. So hatte er Gastrollen in „The Muse“ neben Martin Scorsese und Sharon Stone und war zu Besuch bei Bart und Homer Simpson. ➔

Trendsetter mit Spago

Bereits 1973 übersiedelte Puck in die USA, wo ihn der Weg über das Restaurant „La Tour“ in Indianapolis rasch in das viel lebhaftere und aufgeschlossener Los Angeles führte. Als Küchenchef und Mitinhaber avancierte er dort bereits mit dem Restaurant „La Maison“ zum Starkoch. Der umtriebige Kärntner, der heute Restaurants in verschiedenen Niveaus und mit unterschiedlich schnellen Betriebsabläufen betreibt, erkennt die Zeichen der Zeit und setzt selbst die Trends, anstatt ihnen nachzueifern. Mit seinem Kochbuch „Modern French Cooking“ zog er einen Schlusstrich unter die damals von vielen Spitzenköchen forcierte „untadelige Reinheit“ der französischen Küche. Spätestens mit dem „Spago“ am berühmten Sunset Strip wurde er zum Inbegriff der „Fusionsküche“, in der verschiedenste Zutaten über sämtliche Landesgrenzen hinweg kombiniert werden.

Gerade das Konzept „Spago“ steht ab diesem Zeitpunkt nicht nur mehr für großartige Küche, sondern auch für außergewöhnliches Restaurantdesign. Entstanden ist dieses durch die Zusammenarbeit mit der Künstlerin Barbara Lazaroff, die schon für die Gestaltung der Puck-Restaurants „Chinois on Main“ in Los Angeles und Pucks Postrio Restaurant in San Francisco verantwortlich zeichnete. Spago-Restaurants lockten bald auch in Chicago, Las Vegas und Palo Alto zahlungskräftige Liebhaber der Puckschen Küche. Inzwischen speisen nahezu alle Hollywood-Stars regelmäßig in den Lokalen von Wolfgang Puck.

Casual Dinner - Systemgastronomie mit Stil

Eine ganz andere Form von Gastronomie bieten die seit 1993 aufgezogenen Wolfgang Puck Cafés, die heute in zwei Varianten - als Café und als Grand Café - geführt werden. „Beste Qualität zu leistbaren Preisen“, lautet die Botschaft zu diesem Restaurant-Konzept des „Casual Dinner“, das 1994 mit dem „Hot Concept Award“ der National Restaurant Association ausgezeichnet wurde. Highlights der Speisekarten sind Salatspezialitäten, Nudelgerichte und die Steinofen Pizzen. Die Wolfgang Puck Pizza hat sich gleich in



Parkhotel Villach: Von hier aus startete „Wulf-gäng“ seine weltweit beispiellose Karriere. Das Ansehen des ehemaligen Lehrlings, der 1995 auf Stippvisite vorbeischaute, wird immer noch hochgehalten.



mehrfacher Hinsicht zu einem besonderen Schwerpunkt im Puckschen Unternehmen entwickelt. Einerseits prägt sie auch die Speisekarten des dritten Restauranttyps, der unter dem Namen des Kärntners läuft, Wolfgang Puck Express, andererseits wird die Pizza - gemeinsam mit anderen Gerichten - in tiefgefrorenem Zustand über die Wolfgang Puck Food Company im amerikanischen Lebensmittelhandel vermarktet. Stolze fünf Millionen Stück Pizza werden so im Jahr unter das amerikanischen Volk gebracht. ➔

**Vom Koch zum
kulinarischen Star**

Um in Amerika zum Star zu werden, braucht es möglicherweise etwas mehr als lediglich eine große Portion österreichischen Charms. Dass Disziplin, ein starker Wille und etwas Glück auf dem Weg zum Ruhm mehr zählen als Talent, zeigen sowohl die Karrieren eines ehemaligen amerikanischen Präsidenten als auch die des derzeitigen kalifornischen Gouverneurs. In Wolfgang Pucks Karriere finden sich die drei Zutaten Disziplin, Wille und Glück zwar auch, sie sind jedoch im Gegensatz zu anderen Erfolgsgeschichten mit einer gehörigen Portion guten Geschmacks und dem Talent zum guten Gastgeber angereichert. Auf diese Weise hat es Puck lange vor Jamie Oliver und Tim Mälzer geschafft, zum Superstar einer globalen Gastronomie zu werden. Laut eigenen Angaben begann die kulinarische Eroberung Amerikas bereits zu Hause in St. Veit in Mutters Garten: „Ich habe gelernt, die guten, einfachen Dinge zu schätzen. In unserem Garten hat meine Mutter herrlich frisches Gemüse gepflanzt, aus dem sie die besten Speisen gezaubert hat, die ich jemals gegessen habe.“

Wer - egal wo - zu „Wulfgäng“ geht, will nicht einfach satt werden, er erwartet sich jedes Mal eine neue köstliche Überraschung und ein lockeres und entkrampfendes Flair. Bei allem internationalen Erfolg hat er seine eigentlichen Wurzeln nie vergessen, im Gegenteil, sie sind sowohl auf seinen Speisekarten als auch seinen Pizzen ständig auf irgend eine Art und Weise präsent. Sie sind Treffpunkte internationaler Zutaten und Geschmäcker, Asiatisches trifft auf Europäisches oder Amerikanisches, das von traditionellen österreichischen Zutaten begleitet wird. Demzufolge dürfte die Tatsache, dass das Original Wiener Schnitzel ein ständiger Fixpunkt auf allen Speisekarten des Puckschen Imperiums (außer dem Chinois) ist, wenig überraschen. Und weil die Amerikaner immer etwas Neues wollen, habe er neben dem Wiener Schnitzel auch immer ein paar österreichische Gerichte auf seinen Speisekarten. „Denn wo sollen sie den sonst ein Kernöl auf den Kartoffelsalat, einen Kaiserschmarrn oder Kärntner Käsnudel herkriegen“, erklärt er anlässlich eines Gastronomieforums. ■

Die wahre Herkunft des Wiener Schnitzel



Falcos Antwort auf amerikanische Genussverirrungen: „Heast gib eahm a Wachauer mit zehn Deka Polnischer“

Dem Wiener Schnitzel geht es ähnlich wie einem berühmten Schweizer Hustenzuckerl – keiner weiß so recht, wer es eigentlich erfunden hat. Am wahrscheinlichsten ist, dass es die reichen norditalienischen Adelshäuser waren, in denen die heute bekannte Form als Ausdruck von Prunk und Angeberei entstand.

Von **Gerhard Weissenberger**

Als 1514 das Vergolden von Speisen verboten wurde, was dem Geschmack nicht wirklich abträglich war, besannen sich die Köche eines von den Byzantinern übernommenen Brauches, Fleisch im „gülden Bröselkleid“ schimmern zu lassen. Die ursprünglich italienische Version ist wahrscheinlich über den in seinem Hauptgeschäft, der

Diplomatie, eher unglücklich agierenden Feldmarschall Johann Josef Radetzky nach Wien gekommen.

Diese war lange Zeit als Generalgouverneur in Oberitalien tätig, sehr populär und liebte Land und Leute. Wenn ein junger Offizier zu ihm kam, wurde dieser sofort mit der Frage nach seinen Italienisch-