

Essen, Trinken, Glauben



Eine Sache, nein zwei, haben mich in diesem Monat beschäftigt. Zuerst die ärgerliche. Ich habe eine Büchse Espresso-Kaffeebohnen von Amici gekauft. «Eine gute Maschine, Wasser und Amici: ein einfaches Rezept für höchste Gaumenfreude», schreibt Francesco Illy auf seiner Homepage. Als kleiner Konsument erwarte ich bei einem Kaffee, der knapp über zehn Franken (250 g) kostet, wenigstens ein Röstdatum. Die Bohnen seien ein Jahr ab Röstdatum haltbar. Aha. Ablaufdatum: November 2011. Dann wurde er im November

2010 geröstet? Kaum, denn ich habe ihn im August gekauft. Egal. Aus meiner ECM-Espressomaschine strudelte eine unausgewogene Brühe, von Crema keine Spur. So etwas liegt nicht am Wasser, nicht an der Maschine, nicht an der Mazzer-Mühle, nicht an ihrer Einstellung und auch nicht an meinen bescheidenen Kenntnissen der Kaffeezubereitung. Es liegt am Kaffee. Liebe Amicis, ihr Kaffee ist eine schöne Geschichte, aber in Sachen Qualität hat die Konkurrenz in den vergangenen Jahren mehr gemacht.

Nun zur liederlichen Sache. Wenn der Kaffee unterdurchschnittlich schmeckt und relativ teuer ist, warum begegnet er mir dann so oft in Toprestaurants? Haben Starköche keinen Geschmack? Doch, gerade darum vermute ich höhere Gewalt. Ich hoffe, dass die nichts mit dem Artikel zu tun hat, den Jost auf der Maur und Michael Solomicky am 20. November 1997 im Magazin Facts publiziert haben. Sie erinnern sich: Es ging um die dreckige Seite im Gastrotkritik-Geschäft. Das aufgedeckte Bestechungsnetz, auch um den Amici-Kaffeeverkäufer und Gault-Millau-Intimus Max Müller, kostete Silvio Rizzi seinen Job als Herausgeber von Gault-Millau. Urs Heller wollte den Stall ausmisten. «Seither hat sich nichts verändert, im Gegenteil», hat mir ein Gastronom aus Zug neulich beim Abendessen verraten. Er gehört nicht zu denen, die bei Veranstaltungen und Golfturnieren brav neben Urs Heller am Tisch hockeln und mitwissend schweigen. Nach einem Blick in die Gourmetbibel weiss man, dass es Übereinstimmungen gibt. Namen, die 1997 im Artikel und 2010 im Gault-Millau auftauchen. Namen, die immer noch freundschaftlich oder zumindest geschäftlich mit dem Gault-Millau verbunden sind. Wollen Sie raten? Illy, Amici, Riegger – alles legitime Inserenten. Das eine hat mit dem anderen garantiert nichts zu tun. Zufälle gibt es wie Sand am Meer.

Liebe Gastronomen, glaubt an Euren Geschmack und nicht an PR-Punkte!

Lieber Urs Heller, bitte verarschen Sie uns nicht! Ist nicht gut fürs Geschäft.

ANDRIN C. WILLI
Chefredaktor