

OHNE KOMPROMISS. Kann ein Restaurant ohne Fleisch auf der Karte bestehen? Ja, weiß Hannes Braun, 50. Sein p'aa in der Linzer Altstadt sorgt auch bei Fleisch Tigern für Begeisterung. Ein Talk über Gesundheit, Gewissen und Geschmack...

Sehr gut war's, Hannes!“, „Die gefüllten Riesenkarotten waren ein Wahnsinn.“ - Wir sitzen mit Hannes Braun im GastgartenseinesRestaurants p'aa in der Linzer Altstadt. Es vergehen keine fünf Minuten, in denen sich kein Gast im Vorbeigehen für's Essen bedankt. „Ist das Standard bei euch?“, fragen wir den charismatischen Küchenchef bei einem Gläschen Guave-Aloe Vera Saft. „Die Leute werden süchtig, wenn sie gesundes, reines Essen erst einmal gewöhnt sind“, lacht Braun. Er selbst hat in einer Fleischküche gelernt, unter anderem bei Haubenkoch-Legende Karl Eschlböck. Bis ihm der respektlose Umgang mit dem toten Tier den Appetit verdarb und er beschloss, dabei nicht mehr mitzumischen. „P'aa ist tibetisch und bedeutet übersetzt 'dorthin',“ erklärt er. Diesem Ruf ist Hannes gefolgt, indem er zuerst im „Mangold“ am Linzer Hauptplatz kochte, bevor er sich 2002 selbständig machte. „Du bist ja vollkommen wahnsinnig“, mokierte sich sein Umfeld über die Idee, ein vegetarisches Lokal in der fleischlastigen österreichischen Gastro-Szene zu eröffnen. Uns hat der Linzer verraten, wie „wurscht“ ihm Zweifler sprich-

»Es ist schick geworden, politisch korrekt zu essen. Aber man kann den Körper nicht anlügen. Er weiß genau, was er vorgesetzt bekommt.«

HANNES BRAUN, 50
INHABER / KÜCHENCHEF P'AA

MACHER. Leicht hatte es Hannes Braun nie: „Alle haben an meiner Idee gezweifelt. Aber ich lernte früh, das Leben anzupacken.“

Ohne Fleisch geht's auch!



wörtlich sind und wie man „falsches Fleisch“ zubereitet, um noch die größten Skeptiker auf's Eis zu führen.

„WIR SIND KEINE KÖRNDLBUDE, IN DER ALLE BIRKENSTOCKSCHLAPFEN TRAGEN.“

WOMAN: Herr Braun, welches Konzept verfolgen Sie mit dem p'aa?

BRAUN: Ich will zeigen, dass fleischloses Essen nicht Verzicht bedeutet. Und wie gut es einem geht, wenn man sich gesund und hochwertig ernährt. Es ist heutzutage schick, politisch korrekt zu essen. Aber man kann den Körper nicht anlügen. Er weiß genau, wenn ihm ein minderwertiges Öl um einen Euro pro Liter aufgetischt wird. So etwas gibt's bei uns nicht. Ich will höchste Qualität und besten Geschmack. Und nicht, dass die Leute mitleidig sagen: „Die bemühen sich eh.“

WOMAN: Auf eurer Karte findet man neben den vegetarischen Standards auch Seitansteaks und pflanzliches Lamm. Wie nahe kommen diese Produkte ihren realen „Vorbildern“?

BRAUN: Bei einem vegetarischen Restaurant denkt man immer noch an ei-

ne Körndlbude, wo alle Birkenstockschlapfen tragen. Dann kommt man ins p'aa und es ist elegant und man bekommt auch andere Gerichte als Karfiol-Käse-Laibchen. Bei unseren Ragouts, Steaks oder Hascheeknödel schmeckt man kaum einen Unterschied. 90 Prozent unserer Gäste sind Fleischesser. Es kommt auf das Geschick und Fachwissen des Kochs an, ob es schmeckt. Die Leute haben bestimmte Vorstellungen von Geschmack, Konsistenz und Aussehen. Niemand isst etwas Grausliges, nur weil es gesund ist.

WOMAN: Apropos grauslig: Sie selbst essen überhaupt kein Fleisch mehr?

BRAUN: Die gesamte Mannschaft von 15 Mitarbeitern ernährt sich mittlerweile fleischlos. Mann muss sich überlegen: Fleisch unterliegt einem Verweungsprozess, es muss zwischen zwei und sechs Wochen abhängen, damit man es überhaupt beißen kann. Ge-

müse vergärt, es muss so frisch wie möglich verarbeitet werden. Mir ist egal, was die Leute essen. Mich stört nur dass sie so wenig haglich sind. Konsumenten sind schockiert über Tiertransporte und Metzger, die die Tiere nicht anständig betäuben – kaufen aber selbst Fleisch beim Diskounter ein.

WOMAN: Aber ist nicht mittlerweile ein gesellschaftlicher Um-schwung spürbar?

BRAUN: Todesursache Nummer Eins sind immer noch Herz-Kreis-lauferkrankungen, die kommen nicht vom Gemüse. Phosphate, die in Waschmitteln als Aufheller verboten wurden, sind als Füllstoff in der Wurst drin. Aber ich will gar nicht zu viel sagen, ich habe schon einmal Drohungen von gewissen Firmen erhalten. Wir tendieren immer mehr dazu, Kinder zu essen: Kitz, Kalb, Lamm, Spanferkel, Stubenkü-

ken. Da kann man wirklich nur noch eines dagegenhalten: den Genuss, bzw. die Sucht nach der Mischung aus fettig, salzig und angebraten.

WOMAN: Und wie bringt man Tofu oder Seitan dazu, nach Fisch zu schmecken?

BRAUN: Fischgeschmack erzeugt man mit verschiedenen Algen und Gewürzen. Wir hatten gerade Schweinerippchen und schon einmal Wildwochen. Es gibt sogar Hendlhax'n mit Knochen, da ist ein Zuckerrohrstück drin. Für ein Ragout mariniert man den Seitan mit Kräutern und Rotwein und schiebt ihn ins Rohr. Erst dann kommt er in die fertige Sauce, wo er die Aromen aufnimmt.

WOMAN: Sie haben angedeutet, Pläne für ein neues Konzept zu schmieden.

BRAUN: Ja, es entsteht eine offene Küche, in der man zuschauen, etwas lernen und mitarbeiten kann. Damit die Küche wieder ein Ort der Begegnung wird.

EVA HELFRICH ■ →