

ZEIT FÜR EINEN NEUEN AKT

Der »Opernkeller« in der schwedischen Hauptstadt Stockholm zählt zu den besten und traditionsreichsten Restaurants des Landes. Mit dem jungen Küchenchef Viktor Westerlind ist kürzlich eine angenehme Dosis Moderne eingezogen.

TEXT LISA ARNOLD



Frischer Wind in alten Gemäuern: Im renommierten Restaurant des Opernhauses kocht jetzt ein junger Schwede. Bestimmte Traditionen werden weiterhin gepflegt.



Holzvertäfelung, Reliefs, Kronleuchter und sinnliche Wandgemälde: Im Speisesaal von 1895 isst das Auge definitiv mit.

B lühende Beete, grüne Alleen, Springbrunnen, übergroße Schachspiele und gläserne Esslokale mit Plätzen im Freien: Im Kungsträdgården – dem »Garten des Königs« – kann man sich im Sommer herrlich die Zeit vertreiben. Dann verwandelt sich der Park in eine Art Wohnzimmer für Stockholmer und Urlauber, die auf dem Spaziergang zwischen der Altstadt und der shoppingfreundlichen City im Schatten von Kirschbäumen innehalten können. Am Süden des fast 400-jährigen Lustgartens türmt sich die schwedische Staatsoper mit ihren über tausend Räumen auf. Einer der schönsten davon ist der Speisesaal des angesehenen Restaurants »Operakällaren«.

Stockholm verdankt sein Opernhaus dem feingeistigen König Gustav III. (1746–1792), der 1787 auch die erste Gaststätte einrichten ließ. Sie lag buchstäblich im Keller und bestand aus einfachen Holztischen. Kurz darauf fiel der Regent – Ironie des Schicksals – bei einem Maskenball in »seinem« Schauspielhaus einem Attentat zum Opfer, und

ALS HOFLIEFERANT ABEWIRTET DER »OPERAKÄLLAREN« STAATSBESUCHE UND EMPFÄNGT AUCH REGELMÄSSIG DAS KÖNIGSPAAR.

Zutaten aus Schweden und Nordeuropa spielen im Verkostungs Menü die Hauptrolle.



dieses Ereignis diene wiederum als Vorlage für Verdis Oper »Un ballo in maschera«. Obwohl Stockholm also vielleicht keine internationale Kulturdestination wie London, Wien und Mailand ist, birgt zumindest die Oper einige saftige Anekdoten.

SPEISEN WIE EIN KLEINER KÖNIG

Seit der Renovierung und Wiedereröffnung des (mittlerweile ebenerdigen) Restaurants im Jahr 1961 bietet sie außerdem Kulinarik von Weltklasse. Den Grundstein legte einst der gebürtige Schweizer Werner Vögeli (1930–2007). 1996 übernahm Stefano Catenacci die Leitung in der Küche und verhalf dem »Operakällaren« zu seinem ersten Stern im »Guide Michelin«. Im August 2021 ging der Staffelnstab an den jetzt 39-jährigen Viktor Westerlind.

»Meine Vorgänger waren hier 35 bzw. 25 Jahre tätig. Es ist also ein Ort, an dem man alt werden kann«, sagt er. Für seine »Ära« hat er einiges vor: Vor allem möchte er das Restaurant einem internationaleren und breiteren Publikum zugänglich machen. Erste

Meilensteine wurden schon erreicht: »Ein ausgebuchtes Restaurant und ein neues Produkt: Das Menü dauert jetzt nicht mehr fünf, sechs Stunden, sondern drei bis vier.« Außerdem gibt es Gerichte à la carte, um die Hemmschwelle für neue, jüngere Gäste niedriger zu legen.

Dass dieses zweigleisige Konzept die Dinge komplizierter gestaltet, nimmt Westerlind in Kauf – obwohl er ohnehin genug zu tun hätte. »Operakällaren« ist nämlich auch königlicher Hoflieferant und sorgt für die Bewirtung bei etwa acht Staatsbesuchen jährlich. »König Carl XVI. Gustaf und Königin Silvia kennen sich mit Essen gut aus«, sagt er. »Jedes Jahr kommen sie ein-, zweimal in den »Operakällaren«.

VORHANG AUF FÜR NORDISCHE AROMEN

Der gebürtige Stockholmer hat die meisten Stationen seiner bisherigen Karriere in der schwedischen Hauptstadt absolviert. Unter anderem kochte er sechs Jahre lang im »Frantzén«, Schwedens Ausnahmehotel mit drei Sternen. Außerdem war er dabei, als »Bocuse d'Or Europe«-Gewinner Tommy Myllymäki sein Restaurant »Aira« eröffnete.

Die Treue zur Heimat hat Westerlind ein solides Netzwerk an Lieferanten hochwertiger Zutaten eingebracht. Auf seiner Einkaufsliste stehen schwedische Erzeugnisse der Saison an erster Stelle – seien es Makrelen von der Westküste oder Eier und Hühnchen aus dem südschwedischen Schonen. »Als Küchenchef und Hoflieferant habe ich die Aufgabe, zu zeigen und immer wieder neu zu erfinden, was mit heimischen Zutaten möglich ist«, sagt er. Ergänzt wird mit Spezialitäten aus dem Rest Nordeuropas (Stichwort Seeteufel aus Island, aber lieber nicht googeln!) und handverlesenen Akzenten aus aller Welt.

Das Restaurant bietet ein Verkostungs Menü in zwei Varianten: das »Opernmenü« mit sechs Gängen und das »Grand Menu« mit acht. Manche Gänge bestehen aus mehreren Portionen, unter anderem die passend benannte »Ouverture«: einfallsreiche Canapés, ein Tartar mit Kaviar in Anlehnung an Tore Wretmans traditionsreiches »Tigerbiff« sowie die Eispezialität, die als Signature Dish durchgeht. Jedes Menü beinhaltet nämlich eine Kreation, die in



»Als Küchenchef muss man ein bisschen Renaissance-Mensch sein und bei allen Gerichten seine Finger im Spiel haben«, so Viktor Westerlind.

MEHR ALS ZWEI HISTORISCHER VERANKERUNG SOLL ES NICHT GEBEN: »DER »OPERAKÄLLAREN« IST KEIN MUSEUM.«

einer Eierschale gereicht wird und Ei als Grundzutat hat, während die restlichen Aromen je nach Jahreszeit variieren.

Das aufregendste Gericht des großen Menüs ist die Gänseleberterrinerne auf knusprigen Pistazien, umgeben von flambierter Ananas. Das Spiel mit dem Feuer findet an jedem einzelnen Tisch statt. Auch dieser Gang ist eine Hommage an Westerlinds Vorgänger. Mehr als zwei Gerichte mit historischer Verankerung soll es aber nicht geben, denn »der »Operakällaren« ist kein Museum.«

Und mit dem Dessert fängt Westerlind den schwedischen Sommer makellos ein: Das cremige Vanilleeis harmoniert mit pochiertem Rhabarber und einem Sorbet aus Waldsauerklee und wilder Kamille. Dazu fließt eine Sauvignon-Blanc-Beerenauslese vom südsteirischen »Sattlerhof« – übrigens der zweite Österreicher in der Weinbegleitung. Wer auf Alkohol verzichtet, kann sich stattdessen auf einen wohl kuratierten Reigen aus hausgemachten Säften freuen.

EINMALIGE LOCATION

Das Team des »Operakällaren« hält einen angenehmen Takt und serviert die Gänge ohne ausgedehnte Pausen in einer >

Das Opernhaus liegt mitten im Zentrum von Stockholm am Wasserlauf Norrström, wo der See Mälaren in die Ostsee übergeht.





Das Verkostungsmenü beginnt auf der verglasten Veranda mit Blick auf das Schloss. Die Canapés (re.) bilden den vielversprechenden Auftakt.



> leichtfüßigen Choreografie. Trotzdem bleibt Zeit zum Bewundern der einzigartigen Lokalität. Im denkmalgeschützten Speisesaal stammt die Einrichtung von 1895. Man speist unter einer Kassettendecke mit Kronleuchtern, umgeben von Eichenvertäfelung und geschnitzten Reliefs, die alle erdenklichen Zutaten abbilden. Die Wandgemälde mit leicht bekleideten Damen und sinnlichen Faunen erregten damals einen mächtigen Skandal.

Im Vergleich mit jüngeren, gehypten Spitzenlokalen kann der elegante Speisesaal

OB FÜR EIN EINZELNES GERICHT ODER DIE GROSSE KULINARISCHE OPER – VIELE GOURMETS SOLLEN IN DEN GENUSS KOMMEN.

des »Operakällaren« relativ viele Gäste fassen (ca. 50 Plätze), und meistens sind Reservierungen bis zu wenige Tage oder Wochen im Voraus möglich. Freitags und samstags wird sogar mittags

aufgesperrt. Wer trotzdem keinen Tisch bekommt, kann auf die anderen Lokale im Opernhaus ausweichen: Bei »Operabaren« und »Bakfickan« gibt's schwedische Hausmannskost und im Nachtclub »Café Opera« wird stilvoll abgefeiert.

In der Zukunft sieht Viktor Westerlind den »Operakällaren« als selbstverständliche Gourmet-Destination für schwedische und internationale Besucher. Er besteht darauf, dass möglichst viele Feinschmecker in den Genuss des reizvollen, lebendigen Speisesaals kommen sollen – sei es für ein einzelnes Gericht oder für die ganz große kulinarische Oper mit exklusiver Grand-Cru-Weinbegleitung. Gleichzeitig liebäugelt er mit dem Versuch, einen zweiten Stern zu erkochen: »Das hat es hier nämlich noch nie gegeben.« Ein Jahr nach Westerlinds Einstand ist noch alles offen – doch sein Akt verspricht schon jetzt Spannung und Überraschung pur. <

ZU GAST IN DER OPER

Vielseitige Gastronomie seit 1787

OPERAKÄLLAREN

Karl XII:s torg 3, 103 22 Stockholm
T: +46 86765800, operakallaren.se

Das Flagship-Restaurant in der Staatsoper hat seit seiner Gründung vor 235 Jahren einen unglaublichen Wandel durchgemacht: vom verruchten Keller hin zum Gourmettempel mit internationalem Ansehen. Vor der historischen Kulisse kredenzt Küchenchef Viktor Westerlind ein Menü, das erstklassiges Handwerk und frische Überraschungen gekonnt vereint. Menü ab ca. 160 Euro, zzgl. Weinbegleitung ab ca. 140 Euro.

OPERABAREN

Im Jahr 1905 wurde das gastronomische Angebot der Oper um diese Bar im Jugendstil erweitert. Mittlerweile gibt es vor der stimmungsvollen Kulisse nicht nur Drinks, sondern auch schwedische Hausmannskost.

Jakobs torg 12, 111 52 Stockholm
operakallaren.se/en/restaurants/the-opera-bar

BAKFICKAN

Im gemütlichen »Hinterstübchen« haben nur 28 Gäste Platz, und die Tische können nicht reserviert werden. Auch dort stehen schwedische Wohlfühlgerichte auf der Speisekarte.

Jakobs torg 12, 111 52 Stockholm
operakallaren.se/en/restaurants/bakfickan