



LAMMRÜCKEN IM
TROCKENFRÜCHTE-MANTEL
AUF TOMATENBURGHUL, DAZU
EIN GEBACKENER GEMÜSE-
TURM. DAS REZEPT FINDEN
SIE IM BUCH „NEW ARABIC
CUISINE“, UMSCHAU VERLAG
(SIEHE AUCH KASTEN u.re.)



Gestern, heute, übermorgen

Wow! Wow! Wow! Auch weit gereiste **Weltenbummler** kommen in Dubai aus dem Staunen nicht heraus. Was hier zu Wasser und zu Land gebaut wird, gehört zum Spektakulärsten, was die Welt gesehen hat. Dank seines multikulturellen Bevölkerungs-Mixes ist Dubai auch das kulinarische Mekka im arabischen Raum.

Text Wolfgang Schedelberger

In den späten 1990er-Jahren trat iSi mit seinen Aufschlaggeräten und der Espumas-Technologie einen weltweiten Siegeszug an. Heute verwenden Profi-Köche in über 80 Ländern dieses handliche Hightech-Gerät aus Österreich. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der modernen „Gourmet- und Thermo Whips Plus“ haben die kulinarischen Entwicklungen in zahlreichen Ländern entscheidend beeinflusst. Im Rahmen dieses Advertorials lädt iSi zu einer gastronomischen Weltreise ein. Diesmal geht es in die arabische Metropole Dubai.
www.espumas.at

In Dubai wachsen die Bäume, pardon Träume tatsächlich in den Himmel. Ein Beispiel gefällig? Wer in der derzeit höchst gelegenen Bar Dubais, dem Neos im 63. Stock des „The Adress“-Towers, aus dem Fenster blickt, schaut in der Regel nicht hinunter, sondern noch weiter hinauf. Denn gleich gegenüber arbeitet man derzeit an der Fertigstellung des Burj Dubai, der es auf unglaubliche 189 Stockwerke bringt. Mit atemberaubenden 818 Metern Höhe ist er das höchste Gebäude der Welt. Betuchte Gäste können dort demnächst im weltweit ersten Armani-Hotel absteigen. Doch schon jetzt bietet Dubai seinen Gästen eine

Vielzahl an luxuriösen Hotels, in denen vor allem deutschsprachige Küchenchefs für kulinarische Höhenflüge sorgen.

So ist der Kärntner Christian Gradnitzer im Emirates Towers Hotel für die Performance von 14 Restaurants verantwortlich. Einen iSi-Gourmet-Whip nimmt er – im Gegensatz zu seinen über 200 Küchenmitarbeitern – nur mehr sehr selten selbst in die Hand. „In Dubai kann man sehr rasch Karriere machen, wenn man bereit ist, echt Gas zu geben und zur rechten Zeit am rechten Ort ist. Zum Kochen komme ich eigentlich nur mehr privat, aber der Job hier ist natürlich wirklich traumhaft“, erzählt Gradnitzer.

Egal ob man thailändisch, japanisch oder italienisch essen will – die Auswahl an guten Lokalen ist in Dubai gigantisch. Nur bei modernen arabischen Restaurants herrscht derzeit noch eher Flaute. Gradnitzer weiß warum: „Wer arabisch essen gehen will, besucht zumeist ein libanesisches oder marokkanisches Lokal. Nachdem die wohlhabenden Emiratis zu Hause zumeist traditionell speisen, suchen sie bei Restaurantbesuchen die Abwechslung. Bei uns gibt es modern interpretierte arabische Gerichte derzeit nur im Bankett-Geschäft.“

Ein weiterer Grund, wieso die arabische Küche bis vor kurzem eher ein Schattendasein gefristet hat, liegt wohl auch darin, dass die wenigsten Emiratis eine Gastronomie-Karriere anstreben. Neben authentischen Ethno-Restaurants stehen in Dubai auch Ableger von internationalen Top-Gastronomen hoch im Kurs. Vor allem mit Michelin-Sternen ausgezeichnete britische und französische Küchenchefs werden gerne gebeten, ihr Know-how und vor allem ihren Namen zu Verfügung zu stellen. Insbesondere die neuen Luxus-Hotels wollen ihre Gastro-Kompetenz mit großen Namen schmücken. So zuletzt das vor einem Jahr pompös eröffnete Atlantis auf der ins Meer gebauten künstlichen Insel „Palm Jumeirah“ mit dem ersten „Nobu“ im arabischen Raum.

Doch die Restaurant-Szene in Dubai ist in Bewegung geraten, wie mir Viktor Stampfer berichtet. Der gelernte Koch aus Bayern ist bei der Emaar Hospitality Group für die Entwicklung der Gastro-Outlets im und rund den neuen Burj Dubai verantwortlich. Stampfer: „Bisher gab es Fine Dining-Restaurants praktisch ausschließlich in großen Hotels, was nicht zuletzt mit den Schwierigkeiten eine Alkohol-Lizenz zu bekommen, zu tun hatte.“ Im neuen Stadtteil rund um den Burj Dubai, der von der Emaar Gruppe entwickelt wird, sollen erstmals Top-Restaurants fremd vergeben werden. „Wir sehen uns nicht als reine Hospitality-Gruppe, sondern wollen hier ein lebendiges Stadtviertel entstehen lassen, in dem nicht nur gearbeitet und geshoppt wird. Eine lebendige Gastro-Szene ist dafür unabdingbar. Und da wird dann sicher auch ein modernes arabisches Restaurant dabei sein“, erklärt Stampfer. ✨



CHRISTIAN GRADNITZER (OB.) IST FÜR DIE 14 RESTAURANTS DES EMIRATES TOWERS VERANTWORTLICH; VIKTOR STAMPFER (RE.) KÜMMERT SICH UM SÄMTLICHE GASTRO-OUTLETS IN „DOWNTOWN BURJ DUBAI“



Ingo Maass: A new Arabic Cuisine

Küchenchef Ingo Maass arbeitete Jahre lang mit den Franzosen Christian Jean, dem Ägypter Amgad Zaki und dem Syrer Khalil Zakhem im JW Marriott in Dubai. Gerade die Auseinandersetzung mit seinen arabischen Kollegen ließ in Maass die Idee reifen, sich mit einer modernen Interpretation der arabischen Küche zu beschäftigen, die über Kameelmilch-Pudding und Dattel-Desserts weit hinaus geht. „Die arabische Küche hat eine lange Tradition und bietet mit ihrer Vielzahl an Gewürzen eine schier endlose Fundgrube für wohl schmeckende Gerichte. Wir wollten diese in einer zeitgemäßen Form präsentieren“, so Maass. Dazu gehört natürlich auch ein iSi-Gourmet Whip, der dabei nicht nur bei Vorspeisen und Desserts zum Einsatz kommt. Gemeinsam mit dem Fotografen Lutz Jäkel entstand 2008 das Buch „Dubai New Arabic Cuisine“, Umschau Verlag

