

»Grenzen setzt man sich selbst!«

Es gibt viele Worte, die auf ihn zutreffen: Tüftler, Arbeitstier, Geschmacksakrobat, Perfektionist, Küchenchirurg, Avantgardist, Rocker. Marcus G. Lindner vereint all dieses. Wen wundert's, dass dieser Mann sich nicht in irgendwelche Schubladen pressen lässt. Er geht seinen eigenen Weg und fährt in der Formel 1 der Gourmetküche ganz vorne mit. In diesem Jahr wurde er zum Aufsteiger der Deutschschweiz gewählt – und gilt dennoch als Geheimtipp.

Von vorne eine seriöse Kurzhaarfrisur, im Profil zeigt er seine wilde Seite. Marcus G. Lindner ist ein Mann, der überrascht und überzeugt. Dennoch: „Ich will nicht provozieren! Auch, wenn ich in meinem Herzen ein echter Rocker bin.“

Vorsichtig, als führe er den Bogen über die Saiten einer Stradivari, lässt er das scharfe Messer durch das Fleisch gleiten. Der Blick ist dabei konzentriert auf dieses Gericht. Flüchtig streicht er sich eine Strähne, die sich aus seinem Zopf gelöst hat, hinter das Ohr. Eine Ader tritt an der Schläfe hervor, und seine Augenbrauen ziehen sich zu einem steilen V zusammen. Obwohl Marcus G. Lindner unter totaler Anspannung zu stehen scheint, gehen seine Hände ganz behutsam, fast schon zärtlich, mit den Produkten um, die er gerade auf dem Teller zu einem perfekten Gericht formiert. »Wir holen den Gast an der Tür ab. Wenn er sich auf uns einlässt, bieten wir ihm im Gegenzug Wellness für die Seele«, verspricht der Sternekoch, und man spürt, dass dies ein selbstgesetztes Ziel ist und keine hohle Phrase. »Jeder Gast hat den berechtigten Anspruch auf das Beste, das ich in diesem Augenblick geben kann. In unserer Liga ist das Pflicht, gar keine Frage.« Die Liga, in der sich der Vorarlberger und Wahlschweizer bewegt, ist die »ganz oben«. Mit 18 Punkten im Gault Millau und einem Michelin-Stern zählt er zu den besten Köchen des kleinen Alpenlandes – und doch ist sein Name noch relativ unbekannt.

Das *Restaurant Mesa* ist die Wirkungsstätte des Genusszaubers und liegt versteckt hinter einer Buchsbaumhecke in der Züricher Innenstadt. Das Interieur ist trendig und lässt mit seiner Großzügigkeit viel Raum für den kulinarisch entspannten Rund-

um- Genuss. Leuchtende Wände, die mit dünnem Birkenfurnier bespannt sind, erzeugen ein mediterran-leichtes Wohlgefühl und setzen den »Star des Moments« klar in Szene: Jedes einzelne Gericht des 49-Jährigen zeugt von Können. Die Komponenten auf dem Teller sind durchdacht, raffiniert und großartig perfekt. Lindner verbindet beste Grundprodukte mit filigranen Aromen, gekonnten Spielereien mit der Molekular-Alchemie und schafft schlussendlich immer ein intensives Gaumenerlebnis: Schärfe & Milde, Süße & Säure, zarte Fruchtigkeit & intensive Würze – am Gaumen kämpfen sie ganz kurz um die Wette und einigen sich verblüffend schnell auf ein gemeinsames Aromen-Feuerwerk voller Überraschung und, das ist das Besondere, voller Harmonie. »Die Gerichte entstehen in meinem Kopf. Da leben die Geschmäcker. In der Zubereitung bin ich dann sehr sensibel. Aber Vorstellungskraft ist alles für mich.« Wieder schiebt er die widerwillige Haarsträhne hinter das Ohr. Sie scheint genauso eigensinnig wie ihr Träger zu sein. »Mein Lehrchef im Restaurant *St. Leonhard* in Feldkirch sagte immer, ich sei ein richtiger Rocker. Da hatte er wohl irgendwie Recht. Ich will immer in eine andere Richtung als der Mainstream. Das ist für mich Freiheit.«

Seit seinem 24. Lebensjahr ist Marcus G. Lindner Küchenchef in der gehobenen Gastronomie. Nach zahlreichen Stationen wie dem *Hotel Belvedere* im schweizerischen Spiez, dem *Restaurant Burg Windeck*



in Bühl bei Baden, dem *Restaurant Landhaus Scherrer* in Hamburg oder dem *Hotel Ermitage* in Küsnacht am Zürichsee scheint er nun angekommen zu sein. »Hier will ich erst einmal bleiben und mein Verständnis von Küche leben.« Sein Verständnis ist eine leichte, fundiert klassische Küche mit mediterranen Akzenten. »Wer die klassische Küche nicht beherrscht, zerreißt nichts. Es geht letztendlich immer ums perfekte Handwerk«, sagt Lindner voller Überzeugung. »Es gibt immer einen Wandel in der Küche, und ich habe das Gefühl, dass der sich momentan auf die Basis bezieht. Wenn du früher sagtest, ich bin ein Klassiker, warst du altmodisch. Heute ist man dagegen ein Garant für Qualität. Das finde ich geil. Eine wichtige Erkenntnis, die Lindner, der verrückte Perfektionist auf ständiger Suche, erst einmal lernen musste. Wir Küchenchefs haben eine wunderbare Verpflichtung, unsere wichtigste Aufgabe ist es, jedem einzelnen Gast Genuss zu verschaffen. Aber man muss erst älter werden, um zu begreifen, dass man nicht jeden Trend mitmachen muss. Manchmal ist man durch Weglassen, viel näher bei sich und beim Gast. Diese Erfahrung muss man sich erarbeiten.«

Ein Trend fasziniert Marcus G. Lindner dennoch sehr – die Molekularküche. »Sie hat uns gezeigt, dass doch noch nicht alles dagewesen ist, und uns durch die Spaltung der Produkte in ihre Einzelteile neue Geschmacks-momente gegeben. Teile davon habe ich in mein Repertoire aufgenommen, und die Molekularküche inspiriert mich noch heute.« Eine andere Inspirationsquelle sind für den Grenzgänger Grafitis. »Die findet man hier in Zürich überall. Diese Dynamik der Schriftzüge haut mich einfach um. Ich fotografiere sie, lasse sie auf meinem PC

als Bildschirmhintergrund laufen und schaue sie immer wieder an. Diese Farben und Formen, das ist Inspiration pur.« Ob man diese Wildheit auch in seinen Gerichten wiederfindet? »Manche meinen, dass ich provozieren will. Aber das ist nicht so. Ich will, dass es schmeckt. Ich will niemanden vor den Kopf stoßen. Ein Produkt in den Vordergrund zu bringen und es mit anderen zu verbinden – das will ich.« Dabei setzt er sich und seinen Kombinationsmöglichkeiten keinerlei Grenzen. Kalbmilzpowese mit Kotelett vom Seeteufel. Kabeljau, Spinat und Ochsenchwanz. »Ich mache eine ehrliche Küche und verstecke nichts. Ich nehme es als natürlich gegebene Geschmacksverbindung.« 90 Prozent seiner Gerichte vereinen Fleisch und Fisch auf dem Teller. »Ich will Würze«, sagt er dazu nur knapp, schiebt die wilde Haarsträhne hastig zurück und streckt seinen schmalen, drahtigen Körper durch. Jede Faser strahlt voll Dynamik und Passion, die bei ihm eine Symbiose eingehen. Er ist getrieben von seiner Vorstellung, dem Gast seiner Fähigkeiten in bester Form zu präsentieren. »Aber das ist nur mit so einem unheimlich tollen Team, wie wir es sind, möglich. Wir machen hier Formel 1 und wollen jeden Tag ein Stück weiter vorne mitfahren. Schließlich musst du immer ein bisschen besser sein.« Sein Können beweist er auch als Gastkoch im Februar 2011 im Hangar 7 in Salzburg. »Da kann ich mich vollkommen austoben«, freut sich der Österreicher. Wieder schleicht sich die vorwitzige Strähne aus dem Zopf. Dieses Mal zügelt er sie nicht. »Ich will frei sein. Grenzen setzt man sich selbst und ich hoffe, meine noch lange nicht zu erreichen.«

Anja Hanke

Die Wirkungsstätte des Genusszaubers in der Züricher Innenstadt besticht durch ein außergewöhnliches und warmes Lichterspiel, das dem Restaurant ein mediterranes Flair verleiht.

Restaurant Mesa

Weinbergstraße 75
CH-8006 Zürich
Tel.: +41- (0)43 - 321 75 75
www.mesa-restaurant.ch

Öffnungszeiten:

Di. bis Fr. 11.45 bis 15 Uhr
und 18.45 bis 24 Uhr
Sa. 18.45 bis 24 Uhr
So. und Mo. Ruhetag