

Thema: Gaumen Hoch

Autor: Anna Gugereil

KREATIV IM KOLLEKTIV

Der Wiener Spitzenkoch Paul Gamauf führt das Fine-Dining-Restaurant Edvard im Anantara Palais Hansen Hotel in eine neue Ära – aber nie ohne sein Team.



GASTRO SERIE

TEIL 7



heraus kam die Goldlachsforelle. „Wir haben sie ausprobiert und schnell erkannt: Da können wir ruhig mehr davon machen.“

Früh übt sich

Gamaufs Küche ist ein feinsinniger Mix aus Kulturen – mit asiatischen Techniken der Fermentation und Verarbeitung, aber stets mit einem klaren Bekenntnis zu regionalen Produkten und Offenheit für Neues. Ein Signature Dish? Gibt es für ihn (noch) nicht. „Dafür bin ich noch zu jung“, sagt er lachend.

Dabei hat der gebürtige Wiener seinen Karriereweg früh eingeschlagen: Wer schon beim Kinderfasching in Kochuniform Krapfen verteilt, muss sich später nicht lange fragen, was aus ihm werden soll. Heute steht er an der Spitze eines Fine-Dining-Restaurants, denkt sich gemeinsam mit seinem Team ständig Neues aus – und bleibt dennoch seinen nachhaltigen Prinzipien treu.

Paul Gamauf ist kein Küchenchef, der sich in den Vordergrund drängt. Aber einer, der in Erinnerung bleibt – weil man sich bei ihm nicht entscheiden kann, was am besten war.

Von Anna Gugereil



Restaurant EDVARD
Schottenring 24, Wien 1
edvard-restaurant.com

Wenn Paul Gamauf nach dem letzten Gang mit seinem Petit-Four-Wagen durch den Raum spaziert, stellt er als Erstes stets die Frage: „Darf ich per Du sein?“ Der Ton ist gesetzt – persönlich, nahbar, mit Schmah. Während er den Schoko-Kaviar anrichtet, folgt die zweite, fast noch wichtigere Frage: „Was hat am besten geschmeckt?“ Wenn sich die Gäste daraufhin in eine lebhaftige Diskussion verstricken – war es der raffinierte Sellerie oder doch das Spargelgericht? – und schließlich meinen: „Das ist unmöglich zu sagen“, weiß Gamauf: Sein Team und er haben alles richtig gemacht.

Inspiration ist überall

Denn genau darum geht es dem 36-jährigen Küchenchef: Teamarbeit. Er selbst versteht sich nicht als Star des Hauses, sondern als Teil eines kreativen Kollektivs. Jeder Koch und jede Köchin im Edvard bringt eigene Ideen und Gerichte ein, Gamauf ist dabei der flexible „Springer“. „Ich schreite nur ein, wenn es notwendig ist. Mir ist wichtig, dass jeder und jede mit Herzblut am eigenen Gericht hängt.“

Seine Inspiration zieht er aus vielen Quellen – von seinem Team, von früheren Wegbegleitern wie Paul Ivić (Tian), von Reisen durch andere Länder und vor allem von Produzentinnen und Produzenten, mit denen er eng zusammenarbeitet. Etwa, wenn ihm sein Kontakt von Oberwasser einen neuen Fisch präsentiert, der durch Zufall entstanden ist: Eine Goldforelle ist ins Lachsforellenbecken geschlüpft –

„Ohne Team funktioniert gar nichts – es ist ein stetiger Austausch.“

Paul Gamauf, Küchenchef Edvard

Gut & guten Gewissens essen gehen?

Im neuen Gastro-Guide auf gaumenhoch.at finden Sie viele weitere Restaurants, die sich für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln einsetzen. In dieser zehnteiligen Serie der *freizeit* blicken wir hinter die Kulissen einiger dieser Betriebe und erzählen Geschichten, die viele noch nicht kennen.

