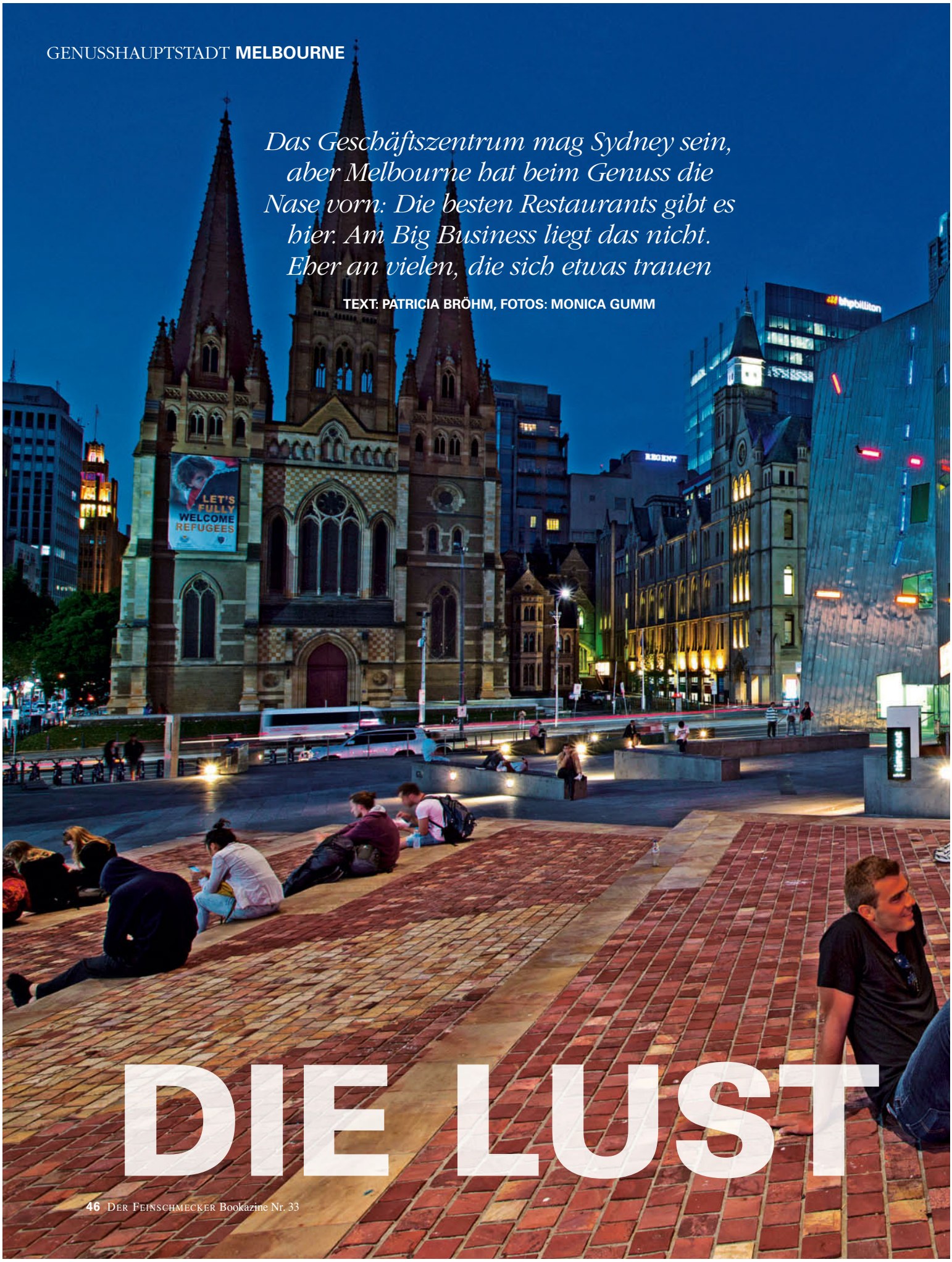
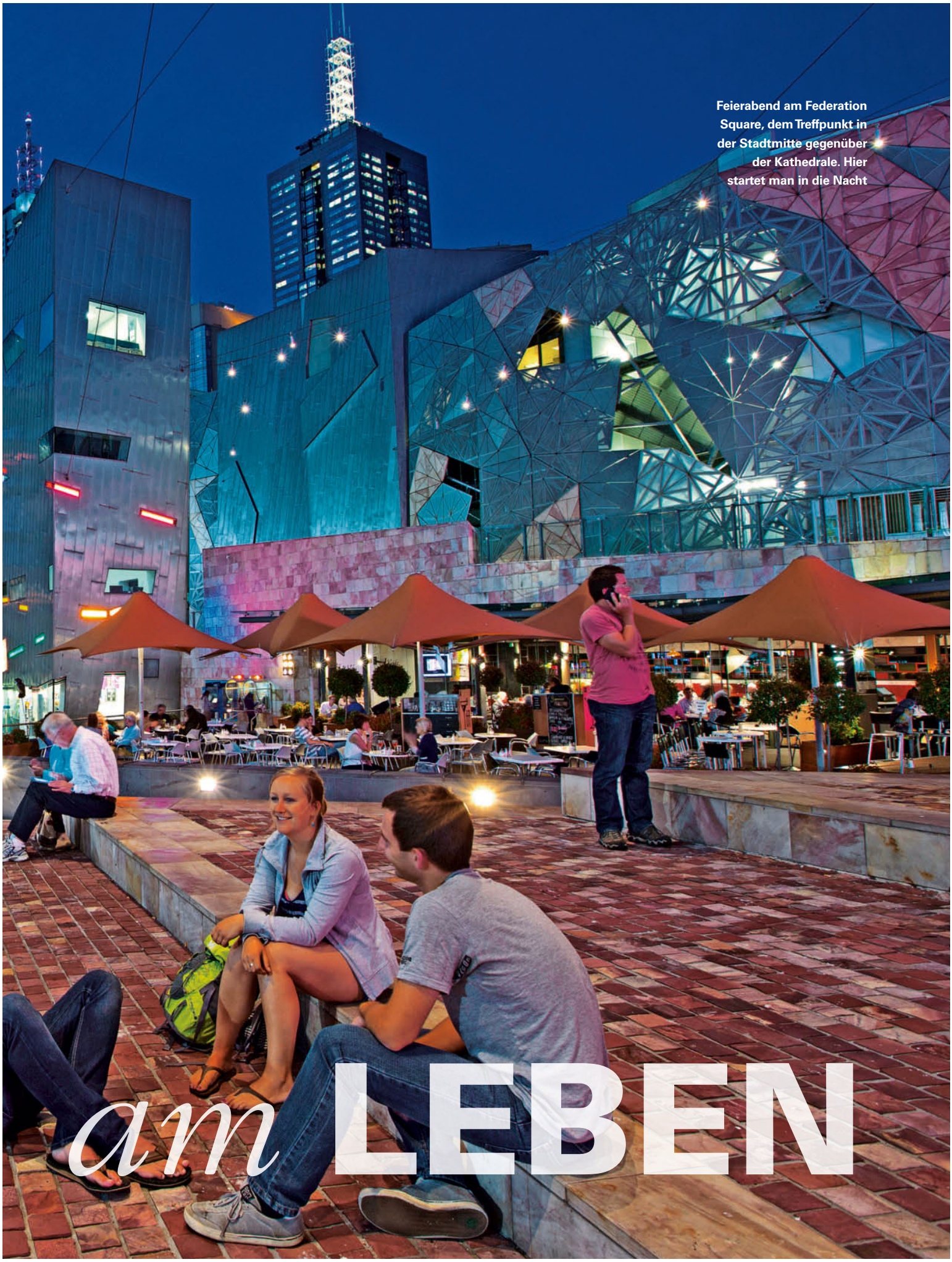


Das Geschäftszentrum mag Sydney sein, aber Melbourne hat beim Genuss die Nase vorn: Die besten Restaurants gibt es hier. Am Big Business liegt das nicht. Eher an vielen, die sich etwas trauen

TEXT: PATRICIA BRÖHM, FOTOS: MONICA GUMM

DIE LUST



Feierabend am Federation Square, dem Treffpunkt in der Stadtmitte gegenüber der Kathedrale. Hier startet man in die Nacht

am LEBEN

Bei Andrew McConnell (o. l.), Chef im „Cutler & Co.", werden kreative Gerichte dezent angerichtet: *kingfish,* Aalmousse, Dill, Buttermilch und Olivenöl – köstlich! Barkeeper Bobby sorgt dort für gute Laune und die passenden Drinks. Sehenswert: die historische Block Arcade (o. r.). Mit Vollgas zum Erfolg: Joe Grbac (rechts) und Scott Pickett schufen in drei Wochen ihr „Saint Crispin"

KEINE FAXEN, aber viel GESCHMACK

Götterspeise auf kantonesische Art: Im „Flower Drum" servieren Anthony und Jason Lui (rechts) Spargelspitzen zum Fleisch von der Perlmuschel

EINE HYMNE *auf die besten* PRODUKTE

EIN DINNER *mit* WOW-EFFEKT

Großes Foto: Bei Shannon Bennett (r.) und Küchenchef Cory Campbell vom „Vue de Monde“ im 55. Stock des Rialto Tower ist das Essen großes Kino – mit Tee-Sommelière Rachelle Bright, einem riesigen Weinregal und Wagyu Beef im Beinknochen. Moderne Street-Art: Graffiti in Williamstown (o. l.)

L'HOTELIER

PASTA-*Gedichte* VOM MEISTER

Guy Grossi, Chefkoch vom „Grossi Florentino", beherrscht die Verführung auf Italienisch, mit frischen Bandnudeln sowie Tortellini mit Füllung von Ente, Steinpilz und kandierter Birne

„MOD OZ“ *heißt* MODERN AUSTRALIAN

Eigentlich hatten sich Scott Pickett und Joe Grbac nur locker auf ein Bier verabredet. Doch dann war da plötzlich diese Idee vom eigenen Restaurant, und die ließ sie nicht mehr los. Schon am nächsten Tag entdeckten die beiden Köche ein leer stehendes Lokal an der Smith Street, im trendigen Collingwood-Viertel, eine Woche später unterschrieben sie den Vertrag. Eigenhändig schrubbten sie die Küche, strichen Decken und Wände, und Joe Grbac, Vater von fünfjährigen Zwillingen, verkaufte das Familienauto, damit er seinen Anteil finanzieren konnte. Knapp drei Wochen nach der Schlüsselübergabe eröffneten sie das „Saint Crispin“. „Da steckt alles drin, was wir haben“, sagt Grbac. Der Einsatz hat sich gelohnt. Seit der Eröffnung ist das Lokal jeden Abend ausgebucht. Die Tageszeitung „The Age“ kürte es nach drei Monaten zum „Best New Restaurant 2013“.

Eine Erfolgsgeschichte, durchaus typisch für Melbournes boomende Gastronomie. Inzwischen zählt die Vier-Millionen-Metropole dreimal so viele Restaurants wie 2002. Das Angebot an Küchenstilen und -konzepten ist vielfältig, die Weinkarten stützen sich nicht nur auf einheimische Winzer, und das auffallend junge Publikum (Altersdurchschnitt in der Stadt: 28 Jahre) sorgt selbst in Spitzenrestaurants dafür, dass es nirgends zeremoniell zugeht.

Vor allem die Flinders Lane in der gründlich wiederbelebten Innenstadt hat sich zur zentralen Ausgehmeile mit originellen Restaurants und Bars entwickelt. Und der „Crown Casino“-Complex am Yarra-Ufer gilt bei Feinschmeckern bereits als neue Top-Adresse von internationalem Format. So hat sich dort unter anderem ein Ableger des legendären New Yorker „Nobu“ mit japanischer Küche eingerichtet. Australiens Starkoch Neil Perry, den mit Karl Lagerfeld die Zopf-Frisur und rastloser Geschäftssinn verbindet, ist gleich mit zwei Restaurants vertreten. Und Anfang 2015 wird sogar Heston Blumenthal mit seinem „The Fat Duck“ aus England für eine Weile hierher übersiedeln.

„Melburnians sind geradezu obsessive Genießer“, bestätigt Joe Grbac, der zuvor im angesehenen „Press Club“ am Herd stand. Wie sein Kompagnon Scott Pickett hat der schlaksige 38-Jährige mit dem Dreitagebart auf seinen Wanderjahren auch im Ausland Erfahrungen gesammelt; Station für beide war einst das Londoner Top-Restaurant „The Square“. Im „Saint Crispin“ haben sie eine junge Mannschaft zusammengestellt. Die Gäste sitzen an blanken Holztischen, teils aus aufgearbeiteten Schiffsplanken; aus den Boxen schallt, was die Köche gern hören, von den Pixies über Neil Young bis zu den Gorillaz. Die locker-handfeste Art der beiden Chefköche bestimmt Ambiente und Küchenstil und klingt wie Kampfansage und Versprechen zugleich: *„No bullshit and fucking tasty“,* darum soll es hier gehen – keine Faxen, aber viel Geschmack!

Auf dem Teller sieht das beispielsweise so aus: roh gehobelter und gerösteter Blumenkohl zu pochierten Flusskrebsen mit etwas Chorizo und Mandel-*velouté.* Oder eine Schweinebacke mit knuspriger Kruste, fruchtigem Pflaumenpüree, Fenchelspänen und einem Hauch Senf, großartig. Das ist der Mix, wie er der Lebensart in Melbourne entspricht – betont leger, keine Tischdecken, aber fantasievolle Rezepte, ein gut gelaunter Service und eine abwechslungsreiche Weinkarte. Natürlich stimmt auch die Location. Denn die Smith Street bildet – mit der Gertrude Street ums Eck – das derzeit trendigste Viertel der Stadt.

Noch vor zehn Jahren waren die früheren Arbeitergegenden Collingwood und Fitzroy heruntergekommen. Der Drogenhandel blühte, und die ausdrucksstarken Häuserzeilen aus viktorianischer Zeit rotteten vor sich hin. Doch die Stadt hat gerade noch rechtzeitig und beherzt eingegriffen. Die Viertel erholen und beleben sich wieder, ohne dass Abrissbagger anrücken mussten oder rabiate Investoren für Kahlschlag sorgten; der Wandel verlief überwiegend kleinteilig. Und unter den Pionieren waren auffällig viele mutige Dienstleister und Gastronomen wie Andrew McConnell, der sein „Cutler & Co.“ 2009 in einer ehemaligen Eisenwarenhandlung eröffnete, das erste neue Restaurant an der Gertrude Street.

„Früher haben Australiens Köche nur auf Europa geschaut“, sagt McConnell, der irische Vorfahren hat. „Inzwischen haben wir eigene Ideen und Selbstvertrauen entwickelt.“ Rund 80 Prozent der Lebensmittel in McConnells Küche stammen aus naturnahem Anbau, „und das nicht aus ideologischen Gründen“, wie er versichert, „sondern weil wir in Australien so viel unberührte Natur haben“. Mit seiner Neugründung war der Restaurantpionier so erfolgreich, dass er drei weitere Lokale im Bistrostil eröffnete, alle nach dem gleichen Muster: klar komponierte Gerichte, schlicht präsentiert, aromatisch komplex. Im „Cutler & Co.“ mit seinen nur teilweise verputzten Wänden und der offenen Küche serviert er abends einen behutsam gebeizten *kingfish* mit püriertem Aal und in Dillöl und Buttermilch mariniertem Gemüse. Auch beim geangelten *rock flathead* mit gegrilltem Oktopus, Algen, Shiitakepilzen, geräucherten Auberginen und frischem Rettich sorgen unterschiedliche Aromen und Texturen für ein harmonisches Erlebnis.

Während in Fitzroy und Collingwood die jüngere Bildungsszene dominiert, mit Studenten, Musikern und Künstlern, wird es im Stadtzentrum und im Central Business District unübersehbar multikulturell, ein Schmelztiegel der Einwanderer und Kulturen. Chinesen, Italiener und Griechen haben mit ihrer Küche den Geschmack der Metropole beeinflusst und zu jenem kosmopolitischen Stil beigetragen, der sich „Modern Australian“ nennt, abgekürzt „Mod Oz“. Doch begabte Köche setzen darauf, dass das Erbe ihrer Herkunft und Familien dabei nicht verloren geht. So präsentiert George Calombaris im „Press Club“ und im unkomplizierteren „Gazi“ eine „New Greek Cuisine“. Adam d’Sylva, Sohn malaysisch-indischer Eltern, verbindet in seinen Lokalen „Tonka“ und „Coda“ europäische Tradition mit asiatischem *street food.* Und hinter der historischen Fas-

Schwungvoll komponiert: ein Teller mit Schweinebacke, Pflaumenpüree und Fenchel im „Saint Crispin“ (o. l. und u.). Wer den Pulsschlag von Melbourne spüren will, ist in der Flinders Street (r. o.) vor der St.-Paul's-Kathedrale goldrichtig

sade des „Grossi Florentino“ am oberen Ende der Bourke Street liegt das kulinarische Reich von Guy Grossi, der aus seinen italienischen Wurzeln mehr Kraft und Kreativität zieht als viele andere. Der 49-Jährige, über dessen Bauch die Kochjacke spannt, ist nicht nur Küchenchef und Arbeitgeber für 140 Angestellte in fünf Lokalen, sondern auch TV-Koch, Buchautor und eine Autorität, wenn es um italienische Küche geht.

„Es waren Immigranten wie mein Vater, der das Kochen noch zu Hause in Apulien gelernt hat, die Melbournes kulinarische Seele prägten“, sagt Grossi. „Unsere Stadt hat den Einwanderern alles zu verdanken.“ Im ersten Stock seines Hauses, zwischen holzvertäfelten Wänden, opulenter Malerei und Kellnern im schwarzen Anzug, lebt das traditionelle Italien auf eine so charmant-altmodisch inszenierte Art, wie man sie selbst im Mutterland nur noch selten findet. Die Küche aber ist auf der Höhe der Zeit und nutzt für ihre luxuriös verfeinerten Kreationen beste australische Produkte wie die Rotbarbe, kurz gebraten und auf schwarzen Sepia-Linguine serviert, und zuletzt fügt der Maître formvollendet am Tisch noch eine duftende *zuppa di pesce* hinzu.

Zu den Spitzenreitern auf Grossis Karte zählen Enten-Steinpilz-Tortellini: die geschmackliche und aromatische Fülle einer gebratenen Ente, umhüllt von einer duftigen Teigtasche, dazu die fruchtige Süße einer Birne, die Würze der Steinpilze, die Kräuternoten von Salbei und der Schmelz von Parmesan – so wird es zu einem unvergesslichen Pasta-Gedicht.

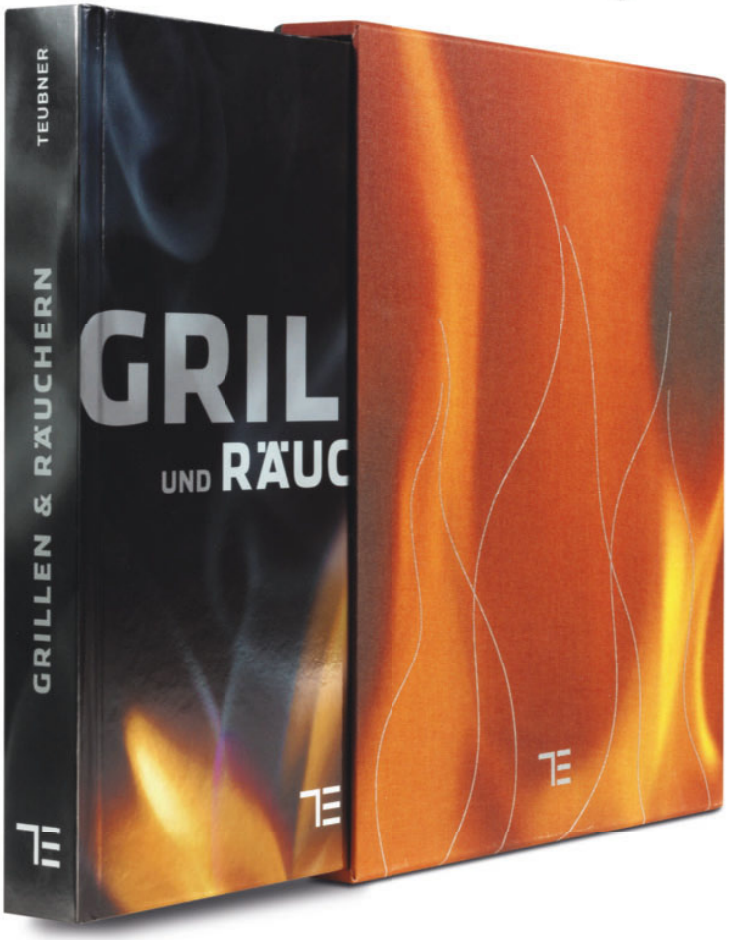
Verlässt man diese Enklave des Dolce Vita, geht ein paar Schritte die Bourke Street entlang und biegt um die nächste Ecke, befindet man sich unversehens auf kantonesischem Terrain. Rund 250 000 Chinesen leben in Melbourne; es werden ständig mehr. Schon zehn Prozent der Einwanderer geben als Muttersprache Mandarin an. Das „Flower Drum“ in der Market Lane gilt als das beste kantonesische Restaurant des Kontinents. Optisch gibt es sich traditionell chinesisch, mit rosenholzfarbenen Wänden, roten Teppichen und sehr förmlich auftretenden Kellnern. Anthony Luis’ Küche aber interpretiert die Gerichte der alten Heimat auf moderne Art. Als Kantonese äußerst anspruchsvoll bei der Frische von Fisch und Meeresfrüchten, lobt er: „Die Qualität in Australien ist erstklassig.“ Abalone und Königskrabben von King Island, die zu Tasmanien gehört, Langusten aus Südaustralien und Mangrovenkrabben aus Darwin lässt er sich lebend liefern. Die frischen Perlmuscheln aus Westaustralien serviert er in der eigenen Schale, das Fleisch dünn aufgeschnitten, nur Sekunden im Wok gebraten, dazu weißen und grünen Spargel mit Austernsauce – eine Hymne auf die Produktqualität. Auch die Jakobsmuschel kommt aus Westaustralien: Klein geschnitten und zusammen mit seidigem Tofu gedämpft, mit Lachsrogen vermischt und von ein paar Scheiben Jakobsmuschel gekrönt, ist sie ein Erlebnis von wunderbar zartem Aroma.

MULTIKULTI *ist die Küchenseele* DER STADT

Von den Aborigines lernen: Ben Shewry im „Attica“ will *bush food* neu entdecken. Er bringt Rotes Känguru auf den Tisch und sammelt im Park nebenan seltene Nüsse

Zu den Einwanderern der jüngeren Generation zählt der Neuseeländer Ben Shewry, 37, der mit seinem Restaurant „Attica“ bereits international von sich reden macht, und das, obwohl es weit außerhalb im biederen Vorort Ripponlea zwischen Friseursalons und Münzwäschereien liegt. Shewry, der das Lokal als junger Küchenchef übernahm und mit seinem Geschäftspartner „durch die Hölle ging“, bevor sich der Erfolg einstellte, will dem Standort treu bleiben. Das hat einen Grund, der fünf Minuten Fußweg entfernt ist: die Gärten des unter Denkmalschutz stehenden Herrenhauses Rippon Lea. Ein verwunschener Ort, an dem die Zeit stehen geblieben zu sein scheint und über 100 Jahre alte, seltene Bäume Schatten spenden. Ben Shewry liest ein paar Nüsse vom Gras auf. „Die Samen des *Bunya Pine* (Araukarie)“, sagt er. „Dieser Baum ist den Aborigines heilig.“ Die Nüsse ließen sich wie Pi-

TRUST A CLASSIC



Eames Lounge Chair, Charles & Ray Eames © Vitra (www.vitra.com)

Weber Master-Touch GBS © Weber

ISBN 978-3-8338-3847-7

TEUBNER. DAS KOCHBUCH.

Begleiten Sie uns auf einem Abenteuer der kulinarischen Superlative. Getreu unserer Tradition: Luxus, Handwerk und Hingabe vereinen Spitzenköche und große Fotografen ihr Können und Wissen. Kompromisslos, außergewöhnlich und anspruchsvoll – ein Werk, das mehr wiegt als ein Buch.

Mehr kulinarische Entdeckungen unter: www.messerspitzen.de

TEUBNER

nienkerne verwenden, im Handel seien sie nicht erhältlich. „Australien hat eine großartige Natur. Das möchte ich mit unserer Küche zeigen“, sagt er. Von Anfang an setzte Shewry im „Attica“ auf Produkte aus der Wildnis, sogenanntes *bush food,* das schon Australiens Ureinwohner kannten: *wattle seeds* (Akaziensamen), würzige *pepper berries,* Quandong-Früchte (Wüstenpfirsiche) und Fleisch von Känguru und Wallaby. „Viele meiner Gäste essen so etwas bei mir zum ersten Mal, auch wenn sie schon lange in Australien leben“, sagt er.

In seinem ganz in Schwarz gehaltenen, cool gestylten Restaurant lässt sich der Küchenchef gern von den Traditionen der Aborigines inspirieren: Er serviert einen Merlan, der in die papierdünne Rinde des australischen Teebaums eingeschlagen und dann langsam über Holzkohle gegart wird. Der Fisch, den der Gast am Tisch selbst aus der Rinde schält, ist von einzigartiger Konsistenz und vereint buttrigen Schmelz mit dem intensiven Zitrusaroma von Zitronenmyrte. Auch mit einer Vorspeise rund um schwarze Tomaten, einer uralten Sorte, begleitet von Ziegenquark und zehn verschiedenen Arten Basilikum aus dem Garten, bleibt Shewrys Küche nah an der Natur. Ein puristischer Gang, den man mit Andacht genießt, um nur ja keine einzige Geschmacksnuance zu verpassen.

Genuss für Neugierige im „Vue de Monde“: das Kiemenstück vom Barramundi, komplett mit Kiemen und Knochen, nur kurz frittiert und mit Zitronenmyrte-Salz aromatisiert

Auf die Suche nach seiner kulinarischen Identität hat sich auch Melbournes erfolgreichster Koch begeben. Wer Shannon Bennett treffen will, muss hoch hinaus: Sein Restaurant „Vue de Monde“ liegt im 55. Stock des Rialto Tower an der Collins Street. Restaurant und Bar nehmen die gesamte Etage ein, der Rundumblick ist überwältigend. Doch den Atem raubt einem auch Bennetts Karriere, der als 24-Jähriger mit geliehenem Geld ein Bistro nach französischem Vorbild eröffnete. Heute ist er Chef von 200 Angestellten und führt auch das Bistro „Vue“, fünf Cafés sowie eine eigene Farm. Als sein Restaurant 2011 die neuen Räume im Rialto Tower bezog, ließ Bennett die französisch inspirierte Küche, mit der er sich einen Namen gemacht hatte, Knall auf Fall hinter sich. Der Grund: „Wir wollen australische Küche neu definieren, uns stärker auf unsere Wurzeln und die großartigen Produkte unserer Natur konzentrieren.“ Das schlägt sich auch in der Einrichtung nieder: Die Tische sind mit schwarzem Känguruleder, die Rückenlehnen der Stühle mit Kängurufell bezogen. Verwitterte Weinreben dienen als Besteckbänke. Die Amuse-Bouches – Austern aus der Bateman’s Bay mit australischen Fingerlimes, Pastinaken-Chips mit Macadamia-Apfel-Dip, gegrillte Entenzunge und Lammherz – werden auf einer imponierenden Steinsammlung serviert.

Bennetts Küchenchef Cory Campbell arbeitete vier Jahre lang im Kopenhagener „noma“ als Souschef bei René Redzepi. Den ungewöhnlichsten Gang des Abends trägt er eigenhändig auf: ein pittoresk anmutendes Stück Fisch auf einer schwarzen Steinplatte, das Kiemenstück vom Barramundi, komplett mit Kiemen und Knochen, kurz frittiert und mit Zitronenmyrte-Salz bestrichen. „Am besten mit den Händen essen“, rät der Koch und überlässt seine Gäste einer ebenso sinnlichen wie archaischen Erfahrung – der Hitze an den Fingern, den Zitrusnoten in der Nase, den fleischigen Fisch mit knuspriger Kruste am Gaumen.

Keine Frage, Bennett will auf Showelemente nicht verzichten, und den Gästen gefällt’s. Vor allem, wenn es so köstlich schmeckt wie der Hauptgang, der ein wenig anmutet, als stamme die Idee dazu aus Fred Feuersteins Küche: In einem großen Beinknochen wird edelstes Wagyu-Filet von der Kultfarm von David Blackmoore angerichtet, dazu geräuchertes Knochenmark, Macadamia-Nüsse, das Ganze aromatisiert mit der Fruchtsäure von Kirschen und gekrönt von gehobeltem Wagyu-Fett. Es ist eine Küche von erlesenem Geschmack, herausfordernd und unterhaltsam. Genau so muss es für Cory Campbell sein: „Das Wichtigste beim Essen ist doch, dass man Spaß hat.“

DAS WICHTIGSTE *ist der Spaß* BEIM ESSEN

Adressen und Feinschmecker-Bewertungen im Info-Guide ab Seite 158