



Kochen wie Kim

Vom hochwertigen Ambiente sollen
auch die Mitarbeiter profitieren.

Die mit Naturstein gestaltete Schauküche bildet den Mittelpunkt im Chingu. In dem Ende 2017 eröffneten Restaurant bereitet die koreanische Starköchin Sohyi Kim alle Speisen am liebsten direkt auf den Steinflächen zu. Serviert werden die Kreationen ebenfalls stilgerecht auf Steintischen.

Chingu bedeutet „Freund“ auf Koreanisch, und mit Freunden teilt man alles. Mit diesen Worten beschreibt die Wegbereiterin der gehobenen asiatischen Küche in Österreich ihr neuestes Restaurant in Wien-Alsergrund. Im Chingu verschmelzen Gastraum und Küche zu einer Einheit. In der Mitte thront die an drei Seiten offene Küche, ringsum sind die Esstische angeordnet. Weil für Sohyi Kim nichts über gemeinsamen Genuss geht, beginnt das Teilen bereits bei der Zubereitung

der Zutaten. An einer der beiden Längsseiten können Gäste an einer Steintheke Platz nehmen und der Chefin und ihren Köchen auf die Finger schauen. Ganz unkompliziert, sehr kommunikativ und zum Wohlfühlen, so soll das Konzept des Chingu auf die Gäste wirken. Die Umsetzung als Schauküche entspricht voll und ganz dem Arbeitsstil der Inhaberin. Als Buchautorin und TV-Köchin weiß die Erfinderin von „Kim kocht“ genau, wie man nicht nur fertige Gerichte, sondern auch deren Entstehungsprozess wirkungsvoll inszeniert. Das Auge isst bekanntlich mit.

Betont zurückhaltendes Ambiente

Mit der Ausführung der Natursteinarbeiten war der niederösterreichische Steinmetzbetrieb Gersthofer

Richard Watzke



Wie aus einem Block: Die Thekenplatten sind auf Gehrung verklebt.

Alle Fotos: © Richard Watzke



betrachtet. Für Geschäftsführer Johannes Gersthofer ist das gestalterische Konzept im Chingu ein Musterbeispiel dafür, wie Natursteine nicht nur in der Hotellerie, sondern auch in der Spitzengastronomie maßgeblich zu einem hochwertigen Ambiente beitragen. Im Trend liegen entweder ruhige, unstrukturierte Natursteine oder – als Gegenpol – lebhaft gemusterte Sorten, die einen prägnanten Blickfang im Raumdesign bilden. Bei den unifarbene Sorten sind vor allem Schwarz und Anthrazit bis helles Grau beliebt, erklärt Gersthofer. In Kombination mit hellem Holz als weiterem Natur-Werkstoff prägen genau diese Farben das Chingu: In Sohyi Kims Küchen stehen die Lebensmittel und das Erlebnis ihrer Zubereitung im Fokus, daher verzichtete sie bewusst auch im jüngsten Zuwachs

Guten Appetit: Die Farbe der Speisen kommt auf dem dunklen Stein optimal zur Geltung.

ihres Koch- und Genuss-Universums auf Showeinlagen bei der Raumausstattung. Schwarze Theken, Arbeitsflächen und Tische mit seidenmatt gebürsteten Oberflächen geben die zurückhaltende Bühne, der ebenfalls von Gersthofer ausgeführte Boden aus hellgrauem, geschliffenem Beton dient als neutraler Untergrund.

Besinnung auf natürliche Oberflächen

Auf dem Küchensektor herrscht derzeit ein Wettrennen zwischen Naturstein und keramischen sowie →

kunsthartzgebundenen Quarzoberflächen. Sowohl die industriell gesinterte Keramik als auch der sogenannte Engineered Stone werden von den Produzenten als pflegeleichte Alternativen zu Naturstein beworben. Vermeintlicher Hauptvorteil war anfangs vor allem die optische Homogenität gegenüber den natürlichen Schwankungen in Farbe und Textur unterworfenen Natursteinen. Inzwischen hat sich das Blatt gewendet: Viele Kunststeine ahmen die Textur und Oberflächenbeschaffenheit natürlicher Vorbilder wie Carrara-Marmor oder Schiefer nach, wollen also bewusst „natürlich“ erscheinen.

Auf dem Natursteinmarkt hingegen gibt es zahlreiche neue Sorten, die unifarben und absolut homogen sind und die sich zudem gewichtsparend in niedrigen Materialstärken verarbeiten lassen. Weil die Rohblöcke auch Großformate mit Kantenlängen über drei Meter erlauben, schlagen die Natursteine die künstlichen Rivalen mit ihren eigenen Argumenten: Sind bei einer Bemusterung ein Naturstein und ein künstlicher Werkstoff optisch miteinander vergleichbar, entscheiden sich die meisten Kunden für das Original aus der Natur.

Für jeden Zweck der passende Stein

Wichtigstes Kriterium für eine Arbeitsfläche in der Gastronomie ist die Pflegeleichtigkeit, danach folgen unmittelbar die Ästhetik und Langlebigkeit. Jedes Material besitzt individuelle Eigenschaften in puncto Härte, Dichte, Biegezugfestigkeit, aber auch Reinigung und Pflege.

Ist das Material für die gewünschte Verwendung geeignet und ausreichend dimensioniert und sind Reinigung und Pflege darauf abgestimmt, ist Naturstein sogar im fordernden Gastronomieinsatz ein problemloser Werkstoff, erklärt Johannes Gersthofer. Aber: Ein Naturstein, der sich als Tischplatte im Restaurantbetrieb bewährt, kann als Theke in einer Bar ungeeignet sein. Hier sollten Planer, Kunden und der ausführende Steinmetz-Fachbetrieb vorab gemeinsam die Anforderungen definieren und – wie im Chingu geschehen – das dazu passende Material auswählen. •

Gastbereich hinter dem zentralen Küchenblock.



Schnelle Pause: Bald ist auch an der Theke jeder Platz besetzt.





Alle Fotos: © Richard Wätzke

Sohyi Kim: „Hochwertige Lebensmittel brauchen ein ebenso hochwertiges Ambiente. Daher kam für das Chingu nur Naturstein in Frage.“

„Natursteine sind ehrlich“

Natursteine spielen für Sohyi Kim eine wichtige Rolle bei der Raumgestaltung. Im Gastronomiebereich, aber auch in ihren Privaträumen schätzt sie die Natürlichkeit des Werkstoffes Stein.

Welche Bedeutung hat Naturstein für Sie?

Nicht nur im Chingu ist Naturstein verbaut. In meiner Umgebung lege ich generell Wert auf natürliche Rohstoffe. Die traditionelle koreanische Küche verarbeitet Lebensmittel, die möglichst naturbelassen sind. Eine gesunde Ernährung trägt zur Ausgewogenheit des Menschen bei und steigert sein Wohlbefinden. Die Zutaten meiner Küche benötigen daher ein entsprechend natürliches Ambiente. Hochwertige Lebensmittel erfordern hochwertige Materialien. Ich kann keine Bio-Produkte auf einer Arbeitsplatte aus Kunstharz zubereiten. Naturstein ist daher für mich die ideale Oberfläche.

Welche Vorteile schätzen Sie besonders?

Vor allem im Thekenbereich, wo ich arbeite, lege ich Wert auf ein praktisches, aber auch harmonisches Ambiente. Dasselbe gilt für meine Mitarbeiter, die sich ebenfalls

an einem gut gestalteten Arbeitsplatz wohlfühlen sollen. Aus der Vielfalt der Farben finde ich für jede Idee das geeignete Material, sogar für Geschirr, das Temperaturen über 200 Grad verträgt und problemlos im Umgang mit Fett und Öl ist. Auch in meinen Wohnräumen liebe ich Stein. Das Material ist ästhetisch und fühlt sich nicht nur als Arbeitsplatte, sondern auch als Bodenbelag sehr gut an.

Wie aufwändig ist die Pflege?

Ich bereite die Speisen gerne direkt auf der Steinfläche zu. Je einfacher die Pflege, desto besser. Natursteine sind ehrlich. Man braucht sie nicht aufwändig mit Putzmitteln reinigen, feucht abwischen genügt. Gepflegt wird nach der Devise: „Was uns Menschen gut tut, kann dem Stein nicht schaden.“ Ein weiterer Vorteil gegenüber künstlichen Materialien in der Küche: Stein ist antistatisch und zieht Staub nicht an.

Warum ist im Chingu alles in schwarz gehalten?

Das Schwarz ist nicht programmatisch, sondern hat sich ergeben. Wie Weiß ist es eine neutrale Farbe. Wir bereiten die Speisen vor den Augen der Gäste zu. Auf den schwarzen Flächen kommen die Farben optimal zur Geltung. Wenn das Restaurant voll von unterschiedlich gekleideten Gästen ist, wird der Raum von selbst bunt. Daher habe ich für die Theken und Tische eine optisch zurückhaltende Ausstattung gewählt.

Nehmen Gäste das hochwertige Ambiente wahr?

Natürlich! Immer wieder fragen uns Gäste, die auf der Suche nach einer Arbeitsplatte für ihre Küche sind, aus welchem Material die Tische gefertigt sind. Wenn sie erfahren, dass es Naturstein ist, fühlen sie sich bestätigt. •