

Eine Abenteuerreise der besonderen Art

Auf der Genuss-Safari in Olten wechseln die Gäste für jeden der fünf Gänge das Restaurant

Von Philipp Kissling (Text und Bilder)

Zwei Abende, je fünf Restaurants, die jedes für sich ein 5-Gang-Menü auf den Tisch zaubern, und insgesamt 120 Feinschmeckerinnen und Feinschmecker, die in Zwölfergruppen die Köstlichkeiten entdecken. Wenn sich in Olten die Gastronomen zusammenschliessen, um ihre Gäste gleich im Multipack zu überraschen, nennt sich das Genuss-Safari. Der Reiz besteht im Nichtwissen, was auf den Tisch kommt, und in der Tatsache, für jeden Gang das Lokal zu wechseln. Auf dass die Neugierigen fünf Duftnoten mitnehmen und bald wieder aufbrechen, um Haus für Haus das volle Programm mit Salat, Suppe, Fisch- sowie Fleischgang und das Dessert zu geniessen.

Die jüngste Ausgabe bescherte den Machern der Oltnr Genuss-Safari erneut durchschlagenden Erfolg. «Essen und Socialising – das ist perfekt», schwärmt «Terminus»-Betreiber Kayhan Sabo, der die Genuss-Safari gemeinsam mit dem Gastkennner Tom Scheidegger inszeniert. Die beiden liessen sich einst von der Gourmet-Safari in St. Moritz inspirieren und führten das Format in Olten zum dritten Mal durch. Bewährt hat sich das Konzept mit zwei Abenden, wobei Sabo und Scheidegger aufgrund der Nachfrage darüber nachdenken, künftig vier Abende anzubieten.

35 Minuten für jeden Gang

Wer sich darauf einlässt, entdeckt nicht nur kulinarische Köstlichkeiten, sondern kommt mit anderen Safari-Teilnehmenden ins Gespräch. Los geht es im «Schauraum», der Adresse für Designmöbel an der Ringstrasse, mit dem Apéro. Die Safari wird lanciert, indem jede der fünf Zwölfergruppen eines der fünf Restaurants ansteuert, um sich den ersten Gang und das erste Glas Wein servieren zu lassen. Pro Gang stehen 35 Minuten zur Verfügung, wobei eine Begleitperson den sportlichen Zeitplan im Auge behält. Bei den Transfers zwischen den Häusern setzen die Organisatoren für die grösseren Distanzen Kleinbusse ein.

So geht eine Safari also beispielsweise für den Salat ins «Flügelrad», wo Pächter und Küchenchef Martin Allemann auf Gemeinschaftssinn setzt, indem er eine Schüssel Salat auf den Tisch stellt, aus dem die Gäste selber schöpfen mögen. Weiter gehts im «Aarhof», wo Küchenchef Gody Vogt mit einem Gedicht von einer Suppenkreation begeistert. In der «National»-Küche sorgt Fabian Strutz mit Jakobsmuscheln für Exklusivität und verspricht Kochleidenschaft pur. Das «pure»-Team um Dominik Hormann lässt es sich nicht nehmen, das Anrichten des Hauptgangs unter den gebannten Blicken der Gäste zu zelebrieren, und im «Goldenen Löwen Lanna Thai» lebt das Personal Gastfreundschaft, indem es den Besuchern sowohl beim Eintreffen vor dem Dessertschmaus als auch beim Verlassen des Hauses Spalier steht.

Nach der Safari trifft man sich im «Caveau», um Käse-Köstlichkeiten vom «Chäsueb» zu degustieren, sich ein gebranntes Wasser oder eine «Patoro»-Zigarre oder beides zu gönnen und sich untereinander auszutauschen. «In Olten», gibt Kayhan Sabo zu Protokoll, «kennen die Gastronomen untereinander keine Probleme, das ist schon einzigartig.» Und tatsächlich lassen im «Caveau» nicht nur die Safari-Gäste den Abend ausklingen, sondern auch Patrons und Küchenchefs der teilnehmenden Restaurants. Das Leben macht halt mehr Spass, wenn man nicht nur sich selbst, sondern auch anderen etwas gönnt.



Die Macher der kulinarischen Reise durch Olten, Kayhan Sabo und Tom Scheidegger (vorn von links), konnten auf ein bestens gelauntes Helferteam zählen (von rechts): Christoph Ginsig, Sonja Stalder, Saskia Schefer, Jeannine Fazlija, Nicole Woehle und Désirée Stevanin.



Der «National»-Koch Fabian Strutz besitzt 1000 Kochbücher und hat 25 Jahre Erfahrung. An der Genuss-Safari kreierte er unter anderem aus dem Oltnr «Drei Tannen Bier» eine Suppe und bereitete Jakobsmuscheln zu. In der Gaststube sorgte derweil Thomas Fritz für gute Stimmung.



«Wie daheim»: Bei Martin Allemann im «Flügelrad» bedienen sich die Gäste aus derselben Salatschüssel.



Schöne Kreationen in besonderem Licht: Der «Aarhof» brillierte mit Rüebl-Ingwer-Schaum und einer Honig-Sesam-Buchtel (links), im Restaurant Goldener Löwe wurde zum Dessert Kokosnussglacé mit Ananas-Schmetterling serviert.



«pure»-Restaurantleiter Renato Würzler serviert zum Hauptgang Köstlichkeiten aus der Küche von Benjamin Hormann (links).



Das nennt man dann wohl Teilen 2.0: Die Safari-Teilnehmenden machten die Daheimgebliebenen mit einem Foto gluschtig.



Zum Ausklang ein Highlight: Armando Pipitones Käsebuffet im «Caveau».