Hans 25. Nov 2020 2 Min. Lesezeit

Eat Oryoki, 20. November 2020

Essen in Stille – Hans & Paul machen bei einem Mittagessen eine ganz neue Erfahrung, Hans & Paul Eat Oryoki.

Was bedeutete das? Kein Smartphone (Handy), keine Zeitung, kein Gespräch – nur du und dein Essen.

Die **Idee** dahinter: Bewusst geniessen, zur Ruhe kommen und erfrischt in den (beruflichen) Alltag zurückkehren.

Hans & Paul begaben sich an der Spitalgasse 40 in ein Yoga-Studio um etwas neues zu erleben. Angekommen wurden wir instruiert, wie das Mittagessen abläuft. Als erstes hiess es Schuhe aus und danach keine Gespräche mehr. Absolute Stille. Im oberen Stockwerk des Yoga-Studios befindet sich ein grosser und heller Raum in der Dachschräge. Der Raum ist nicht bestuhlt, sondern mit Sitzkissen und einem «Hocker» versehen, die mit dem entsprechenden Besteck sowie einer Flasche mit Minze-Wasser auf die Besucher warten. Pro Person ein Platz, quasi die persönliche stille Insel zum Essen. Bevor es zum kulinarischen Vergnügen kommt, erhält man ca. 5 Minuten Zeit, sich einzurichten, runterzufahren und sich zu entspannen. Eine gewisse Vorfreude kommt dabei natürlich auch auf. Irgendwann geht die Türe zum Raum wieder auf und die schön angerichteten Teller werden serviert. Auch dies in Stille. Bei unserem Besuch stand ein vegetarisches Gericht auf dem Menu-Plan. Es gibt auch Tage, da wird vegan gekocht.

Wir durften unseren Gaumen mit folgenden Gericht verwöhnen:
- Gratinierten Frischkäse

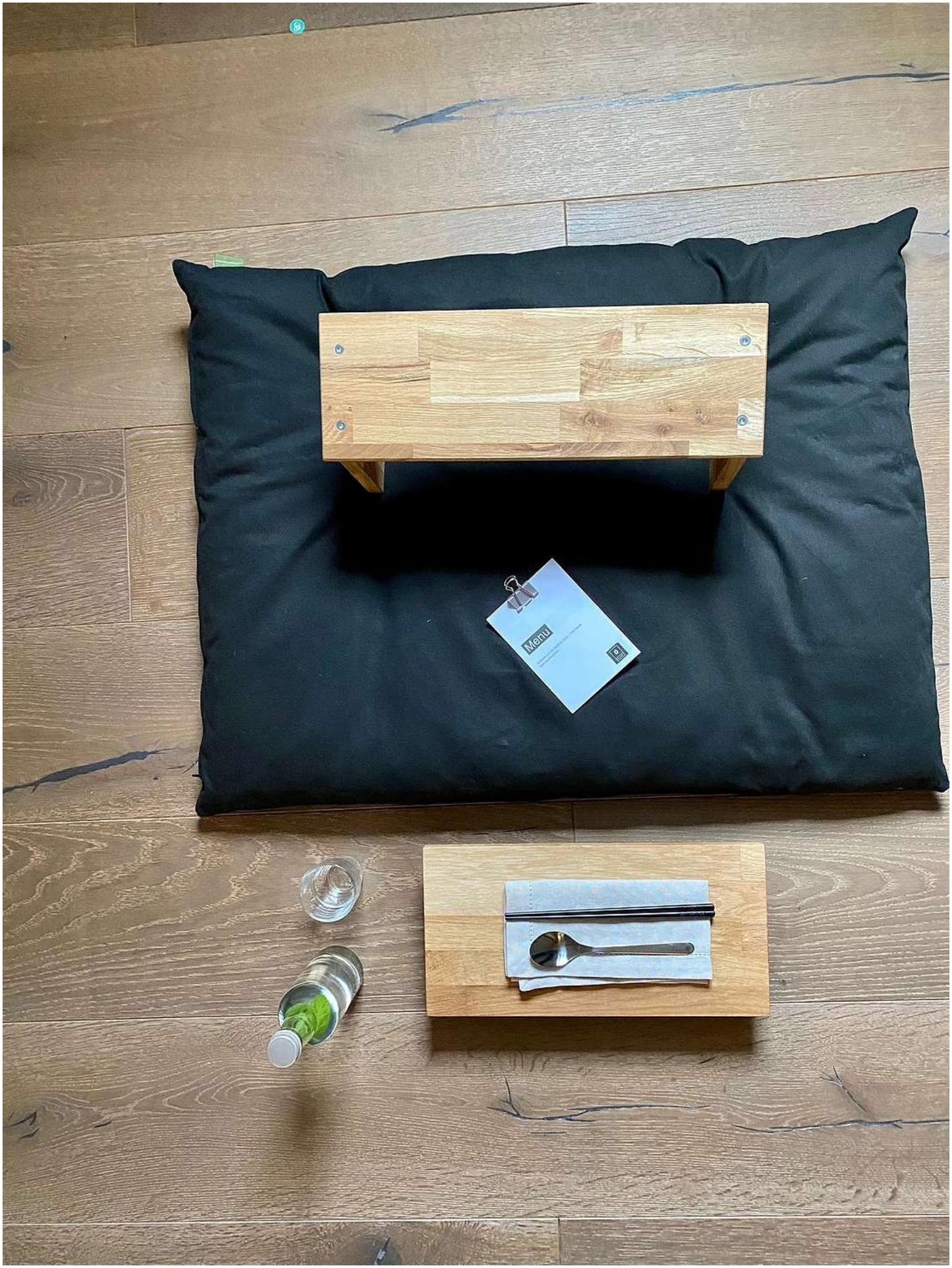
- Quittenchuntney
- Randen-Carpaccio
- Süsser Kürbiskuchen als Dessert

Jeder Gast erhält in der ersten Runde einen komplett angerichteten Teller und in der zweiten Runde kann man, mittels Handzeichen, Nachschlag der einzelnen Komponenten bestellen. Als Beilage wurde selbstgemachtes Sauerteigbrot gereicht, das vorzüglich geschmeckt hat.

Das Essen war in unseren Augen einwandfrei. Eine raffinierte Kombination und der Quittenchutney verlieh dem Menu eine gewisse Schärfe. Und in Anbetracht, dass das Yoga-Studio nicht über eine wirkliche Küche verfügt und somit die Zubereitung und das Warmhalten der Gerichte eine logistische Herausforderung ist, kann man dem ganzen Team ein grosses Kompliment machen.

Fazit:
Die neue Erfahrung hat uns sehr gefallen. Man konnte so zu sagen zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: Entspannen/runterfahren und sich kulinarisch auf sehr gutem Niveau

verwöhnen lassen. Diese 30 Minuten tun Körper und Geist sehr gut und man geht frisch gestärkt in den Alltag zurück. Uns hat gefallen, dass das Konzept mit wenig Spiritualität zu recht kommt und die Stille und die etwas spezielle Sitzgelegenheit die grössten Unterschiede zu einem «normalen» Restaurantbesuch sind.


Menu

Wir können uns sogar vorstellen, dass dieses Konzept in Grossstädten wie New York, Berlin, Los Angeles, London und Paris taugen würde... Wir sind gespannt, ob wir, sobald man wieder etwas einfacher reisen kann, mal in einer Grossstadt 30 Minuten in Stille Mittag- oder evtl. auch Abendessen... Wir wünschen dem ganzen Team viel Erfolg mit dem Konzept.

We wish: Mehr Daten, damit mehr Leute in den Genuss kommen können. Allenfalls in der zweiten Runde eine zusätzliche Komponente, damit diese für etwas mehr Abwechslung sorgen kann.

We like: Das einzigartige Konzept und das Essen. Den Bon für die Rösterei, damit man die Erfahrungen bei einem guten Kaffee teilen kann.

Zusatzinformation: Oryoki kommt aus dem japanischen Zen-Buddhismus und bezeichnet ein meditatives Essensritual, das seit Jahrhunderten in Zen-Klöstern auf der ganzen Welt praktiziert wird. Unser Oryoki ist eine weltliche Übersetzung, die Einkehr und Stille mit nachhaltigem Genuss verbindet.

Dank: Vielen Dank für die Einladung und das tolle Erlebnis.