

# Paprika und Zitrone

**Brandtner's Mithridat.** Das Konzept ist einzigartig: ein Restaurant, in dem Gesundheitskost aufgetischt wird . . . und die Leute kommen trotzdem. Mithridat- Küchenchef Martin Kilga über gesunde Küche, coole Burger-Buden und kulinarischem Zeitgeist im Wandel.



**ECHO:** Aktuell auf dem Speiseplan, Gerichte auf Basis der Montignac-Diät: Lammrücken im Curry Grüntee Sud mit Beluga Linsen, Papaya und Spinat beispielsweise oder auch glutenfreie Tagliolini mit Sardellenpaste, kandierter Zitrone, Artischocken und griechisches Basilikum. Statt Fanta, Sprite und Co gibt es selbstgemachten Sirup aus Früchten der Saison . . . die Salzburger rennen euch die Türen ein, wie erklärt ihr euch den Erfolg?

**Martin Kilga:** Bislang haben wir immer die Hemmschwelle gehabt - Gourmetrestaurant und Haubenlokal – das fällt jetzt weg. Es kommen diesmal auch viele jüngere Gäste zu uns. Nach der traditionellen Küche im Demel kann ich jetzt wieder verschiedene Einflüsse aufnehmen – es ist allgemein puristischer und intelligenter. Und es trifft den Puls der Zeit: die Leute denken mehr über das Essen und ihre Essgewohnheiten nach. Wir versuchen intelligent zu kochen und aus Traditionen auszubrechen; verzichten bei-

spielsweise auf alle Sättigungsbeilagen und müssen uns dafür nicht rechtfertigen. Wenn du nach sechs bis acht Gängen aufstehst bist du satt aber nicht voll. Das macht Sinn.

**ECHO:** Was war vorher: Die Location oder das Konzept für ein „Health Food Restaurant“?

**Kilga:** Es war das Haus. Im Mittelalter war das Mithridat so etwas wie der Vorläufer einer Apotheke; hier wurde das Gegengift gegen alle Gifte gemischt. Und als wir dann hier waren, die Geschichte des Hauses gehört haben, das alte Gemäuer auf uns haben wirken lassen ist nach und nach diese Idee entstanden.

**ECHO:** Mittags tummeln sich bei euch viele Geschäftsleute, abends ist das Publikum bunt gemischt; das Konzept wird quer durch die Bank gut angenommen – seid ihr nicht auch etwas wehmütig, dass es in ein paar Monaten schon wieder vorbei sein soll?

**Kilga:** Ja, schon etwas - weil uns diese Art zu kochen sehr entgegen kommt. Die

Atmosphäre gefällt uns hier ebenso wie unseren Gästen, das Haus ist ein Traum! Das sind wir, voll und ganz! Und weil es so gut ankommt überlegen wir auch, dieses Projekt nicht nur bis September sondern bis Ende des Jahres laufen zu lassen, und werden es wahrscheinlich auch tun! Ich freue mich aber auch auf das, was danach kommt, weil mir ganz schnell auch wieder langweilig wird. Man möchte als Koch nicht abstumpfen und im normalen Betrieb wiederholt sich eben alles. Wir haben so viel lernen müssen für unser neues Projekt; ich hab gar nicht gewusst wie viele Kräuter auf der Wiese wachsen, welche Inhaltsstoffe sie habe. Ich habe viel gelesen, viel mit älteren Leuten geredet, habe das Besondere gesucht und geschaut wo Dinge sind, die wir normalerweise nicht verwenden würden.

**ECHO:** Was kommt als nächstes? Bleibt ihr uns mit euren Projekten in Salzburg erhalten?

**Kilga:** Es wäre schon auch ein Ziel diese Projekte in Metropolen wie München oder New York zu realisieren. Aktuell fühlen wir uns sehr wohl in Salzburg und haben auch viele Pläne. Als nächstes wollen wir etwas für junge Leute machen – vielleicht eine riesen Grillerei oder eine coole Burger-Bude - in unseren Köpfen geistern extrem viele Ideen herum; wir lassen uns einfach selbst überraschen.

**Interview: Gerlinde Tschepplak**

## KONTAKT

### BRANDTNER'S MITHRIDAT

Zugallistraße 7, 5020 Salzburg

Tel.: 0664 1616191

[www.facebook.com/brandtnermithridat](http://www.facebook.com/brandtnermithridat)

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von

11.20-24.00 Uhr, Küchenzeiten sind Dienstag

bis Samstag 11.30-14.00 Uhr und 18.00-21.00

Uhr. Sonntag und Montag Ruhetage.