

BAUSCHER im Restaurant Pageou:

## **Interview mit Sternekoch Ali Güngörmüş:**

### **Orientalische Speisen modern interpretiert**

München, im März 2015. „Schau’ in die Sonne, schau’ in den Tag“ – so lautet die wörtliche Übersetzung des Familiennamens von Ali Güngörmüş. In seinem im Oktober 2014 eröffneten Münchner Restaurant „Pageou“ macht der Sternekoch mit türkischen Wurzeln diese Philosophie spürbar: Auf feinstem BAUSCHER Porzellan serviert er seinen Gästen raffinierte Speisekreationen, die mit den Aromen mediterraner und orientalischer Gerichte spielen. Dabei setzt Güngörmüş auf die unaufdringliche Ästhetik der hocheleganten Porzellan Kollektion *Purity*, die sich perfekt in das offen, hell und einladend anmutende Konzept des „Pageou“ einfügt. Das Restaurant bietet Raum für rund 70 Personen à la carte, eine geschlossene Gesellschaft mit 100 Personen oder einen Stehempfang für 150 Gäste.

#### **Herr Güngörmüş, was macht Ihr Restaurant „Pageou“ so einzigartig?**

**Ali Güngörmüş:** In meinem Restaurant bereitet meine Küchenchefin Elisabeth Anetseder Speisen zu, die sich geschmacklich an den orientalischen Einflüssen meines Geburtsortes inspirieren – so erklärt sich auch die Namensgebung: „Pageou“ heißt nämlich das Dorf in Ostanatolien, in dem ich bis zu meinem zehnten Lebensjahr aufgewachsen bin. Alles, was wir dort aßen, war frisch. Die Lammgerichte meiner Mutter oder das von Oma gebackene Brot geben mir auch heute noch Inspiration für neue Gerichte, die ich im „Pageou“ zeitgemäß interpretiere und präsentiere.

#### **Was ist Ihnen persönlich bei der Kreation und Präsentation Ihrer Speisen besonders wichtig?**

**Güngörmüş:** An erster Stelle kommen für uns die Qualität der Speisen sowie der Geschmack. Ich will, dass meine Gäste die Gerichte verstehen, dass sie genießen, was ihrem Gaumen schmeichelt und sie sich in einem natürlichen

und offenen Ambiente entspannen. Zu dieser ungezwungenen Atmosphäre gehört natürlich auch eine entsprechende Speisenpräsentation.

Diese ist im „Pageou“ – anders als in meinem Hamburger Sternerestaurant „Le Canard Nouveau“ – etwas lockerer: Der gehobene und dennoch puristische Ansatz spiegelt sich bei uns bis ins Detail wider, auch beim Porzellan als Bühne für die Kreationen aus der Küche. Hier hat die Traditionsmarke BAUSCHER mein Team und mich in Punkto Design, Qualität, Funktionalität und Service absolut überzeugt. BAUSCHER geht mit der Zeit, diese Modernität ist jedoch von angenehm zeitloser und zurückhaltender Art.

**Beim Porzellan fiel Ihre Wahl auch auf die neue Kollektion *Purity*. Was hat Sie insbesondere an dieser Kollektion überzeugt?**

**Güngörmüş:** Die puristische Eleganz und Filigranität, denn *Purity* verbindet optische Feinheit mit den Vorzügen von robustem Hartporzellan. Ganz besonders ins Auge gefallen sind mir persönlich bei *Purity* die schönen Fahnenteller – momentan ist es schließlich Trend, die Fahne fürs Anrichten zu nutzen.

Neben dem Design ist für uns wichtig, dass das Porzellan dem täglichen Stresstest in der Küche standhält. Diesen besteht *Purity* bereits seit rund einem halben Jahr – und überzeugt dabei unser Personal durch optimales Handling und unsere Gäste durch makellose Eleganz.

**Wie viele Teile von BAUSCHER sind bei Ihnen den aktuell im Einsatz?**

**Güngörmüş:** Über 1.500 Artikel – etwa Teller, Tassen, Bowls, Teekannen und Gießer, die mit dem Logo des „Pageou“ als stilvollem persönlichen Dekor verziert sind. Eine gewisse Anzahl unterschiedlicher Porzellanteile ist wichtig, um Speisen kreativ in Szene setzen zu können. Auch die Kombinierbarkeit der Teile ist ein Kriterium bei der Auswahl von Porzellan.

**Zu guter Letzt noch eine Frage: Gibt es für Sie eine Art „Goldene Regel“ bei der Speisenpräsentation?**

**Güngörmüş:** Ja, Daumenabdrücke auf den Tellern sind ein absolutes No-Go.

## **Über Ali Güngörmüş**

Ali Güngörmüş, 38, kam mit zehn Jahren als Kind eines Gastarbeiters aus dem ostanatolischen Dorf Pageou nach München. Seitdem hat er sich vom Koch-Lehrling bis in die Spitzenliga der deutschen Gastronomie gekocht. Heute kann er auf eine Reihe der begehrtesten Auszeichnungen zurückblicken, darunter seit November 2006 ein Michelin-Stern. Zudem ist Ali Güngörmüş einer der „100 Köpfe von morgen“ der Initiative „Land der Ideen“.

## **Über die BAUSCHER Kollektion *Purity***

Mit ihrer puristischen Ästhetik und ihrem filigranen Scherben bietet die BAUSCHER Kollektion *Purity* ideale Voraussetzungen, um die Vielfalt aktueller internationaler Foodthemen perfekt zu inszenieren – und setzt dabei auf selbstbewusstes Understatement. Den feinen Unterschied macht bei der neuen BAUSCHER Kollektion die anmutige Feinheit des Materials Noble China im Zusammenspiel mit seinem charakteristischen, weichen Farbton BoneWhite.

### **Für weitere Informationen:**

Engel & Zimmermann AG  
Franziska Schutter und Nadine Hofer  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 417, Fax 089 / 893 98429  
Email: [n.hofer@engel-zimmermann.de](mailto:n.hofer@engel-zimmermann.de)