



TRANSGOURMET

Es bleibt alles anders



Daniela Balhasi wagt in ihrer Linzer Mundwerkstatt die kulinarische Weltumarmung

Die Salzburgerin und „The Taste 2015“-Finalistin Daniela Balhasi führte gemeinsam mit ihrem Bruder Stefan (DODS) zehn Jahre lang die Hagenauerstuben in Salzburg. Der Liebe wegen zog es sie nach Linz, wo sie 2017 ihre Mundwerkstatt als Mittagslokal mit Take-away-Option eröffnete und zusätzlich fixe Tapas-Abende sowie Kochworkshops anbietet. Balhasi kocht nicht nach Rezepten, sondern lässt sich ganz von Saison, Warenverfügbarkeit und Kreativität leiten. Rund 80% ihrer Rohware – allen voran Vonatur-Produkte, Obst und Gemüse, Spiceworld-Gewürze sowie Fleisch und Molkerei produkte – bezieht sie von Transgourmet.

Die Mundwerkstatt punktet nebst Balhasis spannender Küche mit entspannter Atmosphäre – und jeder Menge Kunst, die man teilweise auch kaufen kann. Nach zehn Jahren Gastronomie im Salzburger Festspielzentrum hatte Daniela Balhasi „einfach keinen Bock“ mehr, wie sie sagt. Keinen Bock mehr auf 16-Stunden-Tage, auf Touristenmassen, überteuerte Pacht und abfällige Bemerkungen der ohnehin spärlich vertretenen einheimischen Gästeschar, wenn sie im Traditionshaus Hagenauerstuben auch nur einen Sessel austauschte. „Und nachdem ich bei ‚The Taste‘ mitgemacht hatte, wollte ich eigentlich nur noch kochen – und zwar für die Menschen, die in einer Stadt leben, und die zu schätzen wissen, dass es bei mir keine Standardgerichte gibt, sondern kreative, frische, abwechslungsreiche Küche zu einem für alle fairen Preis.“ Das Konzept,

das Balhasi seit 2017 in der Mundwerkstatt verfolgt, geht auf. Mittags brodelt es im kunstvoll eingerichteten, 160 Quadratmeter großen Lokal mit offener Küche. Statt klassisch-deftiger Hausmannskost serviert Balhasi etwa asiatisch gewürzten Schweinebraten mit Currykraut oder geräucherten Bohnenkasspieß mit Kürbisrisotto und Dinkel-Krautfleckerln – und zwar, das ist ihr wichtig, in schön. „Das Auge isst immer mit, und auch wenn ein Menü nur 8,90 Euro kostet, hat der Gast ein Recht darauf, dass auch die Optik stimmt“, betont sie. Nur mittags zu öffnen und ihre Kochworkshops und die regelmäßig stattfindenden Tapas-Abende nur auf Nachfrage und ab einer bestimmten Personenzahl zu veranstalten, war für Balhasi eine ganz bewusste Entscheidung. „Für mich muss die Kosten-Nutzen-Rechnung stimmen“, sagt sie. „Deshalb mache ich auch keine kleinen Caterings, denn da steht der Aufwand in keiner Relation zu dem, was ich damit verdiene. Ich glaube, der größte Fehler, den viele Gastronomen machen ist, immer noch einen draufzusetzen. Aber wenn ich in der Gastronomie etwas gelernt habe, dann ist es, ‚Nein‘ zu sagen.“ Dafür zu den Dingen, die einem wirklich am Herzen lägen, umso lauter „Ja“.
