

Berliner Starkoch fordert: Weniger Parfum beim Essen bitte!

Starkoch The Duc Ngo fordert weniger intensives Parfum in seinen Restaurants und regt die Debatte um Duft-Dresscodes an.

In einem bemerkenswerten Schritt hat der Berliner Restaurantbetreiber The Duc Ngo, bekannt für seine Gastronomiekonzepte wie «Ryōtei 893» und «Madame Ngo», eine Debatte über die Nutzung von Parfum in der Gastronomie angestoßen. Seine eindringliche Bitte an die Gäste, auf intensive Düfte zu verzichten, hat sowohl Unterstützung als auch Diskussionen ausgelöst.

Ein Aufruf zur Rücksichtnahme

The Duc Ngo hat sich via Instagram für mehr Rücksichtnahme auf die empfindlichen Gerüche seiner Küchen ausgesprochen. Er erklärte, dass der Genuss von Sushi und Seafood durch zu intensive Parfums stark beeinträchtigt werden kann. Der Gastronom bemerkte: „Ich mag schöne Düfte, aber manchmal ist es einfach zu viel des Guten.“ Damit spricht er vielen Menschen aus der Seele, die ebenfalls anmerken, dass aufdringliche Düfte das Restauranterlebnis stören können. Die Resonanz auf seinen Post war überwältigend positiv, mit Aussagen von Prominenten wie Rapper Kool Savas und Comedian Mario Barth, die seine Ansicht bekräftigen.

Die No-Fragrance-Debatte: Ein altbekanntes Thema

Die Diskussion über Parfum in gastronomischen Einrichtungen ist nicht neu. In aufwändigen Restaurants in anderen Ländern, wie dem dreifach ausgezeichneten «RyuGin» in Tokio, gibt es bereits seit Jahren strikte Regelungen, die das Tragen von Parfum verbieten. In Deutschland war die Akzeptanz solcher Regeln bislang eher implizit, die meisten Menschen gingen stillschweigend davon aus, dass es unhöflich sei, mit einer starken Duftnote in ein Restaurant zu gehen. Der Restaurantmanager Raphael Reichardt vom Sternetempel «Tim Raue» bestätigte kürzlich, dass der Genuss von Speisen und Gerüchen, die in der Gastronomie eine zentrale Rolle spielen, durch übermäßigen Parfumeinsatz stark eingeschränkt werden kann.

Wachsendes Bewusstsein für olfaktorische Empfindungen

Die Fähigkeit des Menschen, Düfte wahrzunehmen, ist bemerkenswert, obwohl sie im Vergleich zu vielen Tieren eingeschränkt ist. Wir können jedoch über 1.000 verschiedene Gerüche unterscheiden, und diese haben einen erheblichen Einfluss auf unsere Geschmackserlebnisse. Studien belegen, dass Gerüche unser Geschmacksempfinden umfassend beeinflussen. Umso wichtiger ist es, dass diese Sinne beim Restaurantbesuch nicht beeinträchtigt werden.

Die Macht von Düften hat zugenommen

Einen weiteren Aspekt der aktuellen Diskussion stellt die Entwicklung von Parfums dar. In den letzten Jahrzehnten hat die Potenz vieler Düfte zugenommen, wobei insbesondere die sogenannten Gourmand-Parfums wie «Angel» von Thierry Mugler und «1 Million» von Paco Rabanne, die süße und intensive Noten betonen, populär geworden sind. Diese stark ausgeprägten Düfte sind nicht nur ein persönliches Statement für viele, sondern auch ein Teil ihrer Identität.

Ein Trend mit Nachwirkungen

Die Diskussion um Parfum im Restaurant könnte als Teil eines größeren Trends betrachtet werden, bei dem immer mehr Menschen sensibler auf Umgebungsgerüche reagieren. Dabei wird auch sichtbar, dass der Wunsch nach Individualität und Ausdruck in vielen Lebensbereichen, einschließlich des Duftes, einen hohen Stellenwert einnimmt. Dennoch muss dieser Ausdruck nicht auf Kosten anderer Gäste gehen, wie es The Duc Ngo auf eindringliche Weise geschafft hat, in den Fokus zu rücken.

Abschließend lässt sich sagen, dass die Auseinandersetzung um den Parfumeinsatz im Gastronomie-Sektor eine wichtige Rolle für zukünftige Verhaltensnormen und das gegenseitige Verständnis in der Gesellschaft spielen könnte. Die Art und Weise, wie Gäste und Restaurantbesitzer miteinander kommunizieren, wird schlussendlich auch über das kulinarische Erlebnis entscheiden.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de