

Schluss mit Duftwolken: Starkoch Ngo fordert weniger Parfum in Restaurants

Starkoch The Duc Ngo fordert in Berlin einen Duft-Dresscode in seinen Restaurants, um Gäste und Köche vor übermäßigem Parfumgeruch zu schützen.

In der aktuellen Debatte über die Verwendung von Parfums in der Gastronomie hat der Starkoch The Duc Ngo eine ehrliche Diskussion angestoßen. Sein Aufruf an Restaurantbesucher, ihren Duft vor dem Essen zu reduzieren, verdeutlicht ein wachsendes Bewusstsein für die Auswirkungen intensiver Gerüche auf das kulinarische Erlebnis. Einblicke in diese Thematik zeigen, wie Parfums den Genuss von Speisen beeinflussen können.

Einrichtung von Duftbeschränkungen als Trend?

The Duc Ngo, Betreiber mehrerer bekannter Berliner Restaurants, darunter «Ryōtei 893» und «Funky Fish», hat vor kurzem deutlich gemacht, dass er Gäste, die stark parfümiert sind, nicht in seinen Lokalen haben möchte. Er betont den Einfluss, den übermäßige Düfte auf das Restaurantumfeld haben können. Mit seinem Instagram-Post hat er ein Thema angesprochen, das bislang häufig unausgesprochen blieb, aber in der Feinschmecker-Kultur wichtig ist.

Gastronomie und olfaktorische Sinne

Der Geschmack von Speisen wird stark durch den Geruch beeinflusst. Es ist allgemein bekannt, dass die meisten

Geschmäcker über die Nase wahrgenommen werden. Bei einem Restaurantbesuch, besonders wenn es um Sushi und Meeresfrüchte geht, kann ein zu intensiver Duft die gesamte kulinarische Erfahrung beeinträchtigen. Raphael Reichardt, Restaurantmanager und Sommelier des renommierten «Tim Raue», unterstützt diese Sichtweise und rät, den Einsatz von Parfums in gastronomischen Einrichtungen zu überlegen.

Die Notwendigkeit eines Verhaltenskodex

Bisher gab es in Deutschland keinen klaren Verhaltenskodex hinsichtlich der Verwendung von Parfums in Restaurants. Allerdings sind solche Regelungen in anderen Kulturen und Ländern wie Japan schon etabliert. In dem mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant «RyuGin» in Tokio gibt es beispielsweise nicht nur einen Dresscode, sondern auch ein Parfumverbot. Angesichts des internationalen Einflusses könnte Deutschland möglicherweise von diesem Ansatz profitieren.

Wachsende Akzeptanz für den offenen Dialog

Die Reaktionen auf Ngos Initiative sind überwiegend positiv. Prominente wie Rapper Kool Savas und Komikerin Ilka Bessin haben seine Worte unterstützt. Dies könnte ein Hinweis darauf sein, dass die Gesellschaft bereit ist, offener über Themen wie übermäßige Parfumierung zu diskutieren, die möglicherweise für andere belastend sein könnten. Die erlebte Übergriffigkeit durch Düfte wird von vielen als Problem wahrgenommen.

Wirtschaftliche Aspekte der Duftindustrie

Die Parfumindustrie hat sich in den letzten Jahrzehnten stark entwickelt. Besonders Gourmand-Düfte, die süße und nach Dessert duftende Noten enthalten, gewinnen an Beliebtheit. Diese starken Düfte sind oft mit einer hohen Intensität versehen und können das olfaktorische Erlebnis in sozialen Umfeldern

überlagern. Andreas Fuhlisch, Geschäftsführer des Kosmetikverbandes VKE, merkt an, dass die Parfum-Nutzung sehr individuell ist und der Duft nicht zu einer Belästigung für andere werden sollte.

Gesundheitliche Überlegungen zum Duftgebrauch

Gemäß der allgemeinen Geruchswahrnehmung gewöhnen sich Menschen schnell an Düfte, die sie regelmäßig verwenden. Bei zu intensivem Einsatz kann die betroffene Person möglicherweise nicht mehr richtig wahrnehmen, wie stark ihr Duft tatsächlich ist. Der Industrieverband für Körperpflege hat darauf hingewiesen, dass eine sparsame Anwendung empfehlenswert ist, um die Wahrnehmung von anderen nicht zu beeinträchtigen.

Die Diskussion rund um die Verwendung von Parfums in Restaurants könnte ein erster Schritt zu einer akzeptierten Norm in der Gastronomie sein. Der Dialog ist eröffnet, und es bleibt abzuwarten, ob weitere Gastronomen dem Beispiel von The Duc Ngo folgen werden, um den Genuss von Speisen für alle Gäste zu verbessern.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de