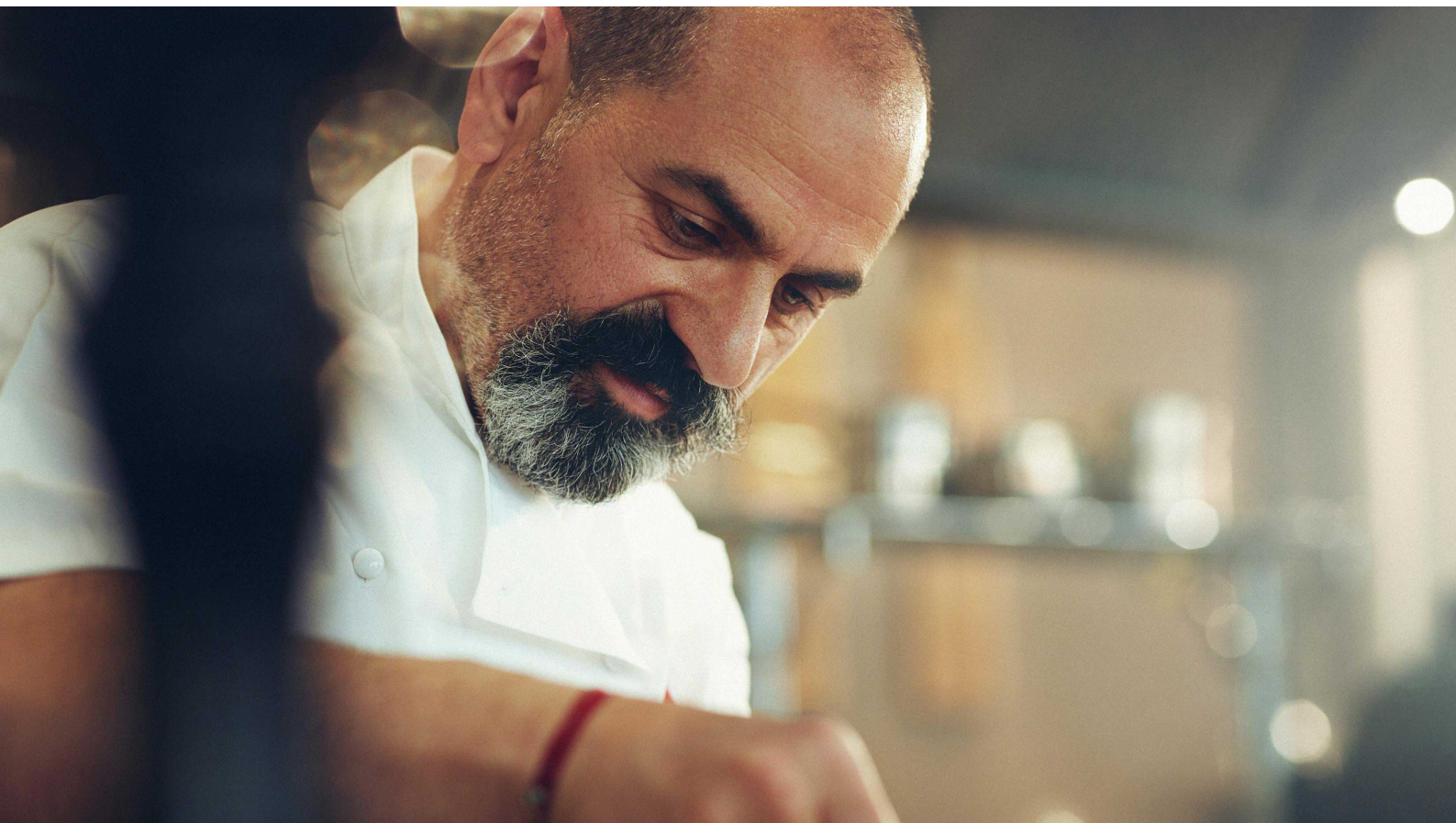




Kulinarische Gesamtleistung

29/01/2018 Fahr- und Geschmackserlebnisse sind für Aram Mnatsakanov vergleichbare Größen. Der russische Starkoch im Portrait.

Hochwertige Zutaten, das Wissen um die Chemie des Genusses und das Erzeugen einer einzigartigen Atmosphäre – drei Komponenten, die für ein Gesamterlebnis stehen. Der russische Starkoch Aram Mnatsakanov beherrscht diese Rezeptur im kulinarischen Bereich wie kein anderer. Das Ergebnis: Ein unvergessliches Erlebnis, das alle Sinne berührt. Als Porsche-Fan findet Aram Mnatsakanov seine Philosophie auch in der Sportwagenmarke wieder. Ein Paralleluniversum mit ganz ähnlichen Gesetzmäßigkeiten.

Aram Mnatsakanov ist voller Energie. Jemand, der auf seine Stärken vertraut, zupackt und impulsiv handelt. Und er versteht es, seine Energie in Erfolg zu bündeln. Auch wenn die Idee zunächst verrückt klingt: 2001 gründet er in St. Petersburg die legendäre Probka Wine Bar – zu einer Zeit, als das Weintrinken in Russland zwar modern wurde, aber noch sehr teuer war. Mnatsakanov ist fest davon überzeugt, dass es immer großen Mut erfordert, um Großes zu erreichen. „Das wichtigste ist, dass man selbst die Früchte seines Erfolgs erntet – anders als beispielsweise Vincent van Gogh“ sagt er und lacht.

Restaurants in St. Petersburg und Moskau

Heute besitzt er sieben ausgezeichnete Restaurants in St. Petersburg und eines in Moskau. Er beschäftigt mehr als 500 Angestellte und plant weitere Restaurants in London und Berlin. Ein Erfolg, der alles andere als absehbar war. Als gelernter Fahrzeugingenieur war Mnatsakanovs Weg in die Küche nicht gerade naheliegend. Doch gibt es offensichtliche Parallelen zwischen der Ingenieurskunst und kulinarischen Höchstleistungen.

Fahrerlebnis und Geschmackserlebnis sind für Mnatsakanov vergleichbare Größen. „Der pure Genuss. Bevor ich Porsche besser kennengelernt habe, hatte ich falsche Annahmen. Ich dachte, einen Porsche hat man halt, der gehört in die Garage, wenn man Autos liebt. Aber mittlerweile fahre ich nichts anderes mehr. Besonders auf langen Strecken. Ich kann meinen 911 oder den Cayenne meiner Frau über weite Distanzen fahren, ohne zu ermüden. Nach zehn Minuten am Steuer habe ich alle Probleme hinter mir gelassen. Das ist schon vergleichbar mit einem guten gastronomischen Erlebnis.“

Das reibungslose Zusammenspiel einzelner Komponenten zu einem Gesamterlebnis – für Aram Mnatsakanov ist diese Philosophie gleichermaßen übertragbar auf die kulinarische und automobilen Welt. Im Zentrum steht dabei immer der Mensch. „Wann immer ein Gast in ein Restaurant kommt, will er überwältigt werden. Wenn man das erreicht, hat man einen Stammgast fürs Leben. Das gilt auch für Porsche: Wenn ein Kunde zu Ihnen kommt und er den Eindruck bekommt, dass alles um ihn herum nur für ihn gemacht wurde, dann wird er ein sehr loyaler Kunde. So entsteht Genuss. Mit kleinen Überraschungen hier und da.“

Aram Mnatsakanovs Küche ist klar und einfach. Er verwendet wenige, aber hochwertige Zutaten. Mozzarella aus Neapel, Olivenöl und Balsamico-Essig aus Modena. „Man kombiniert sie, lässt sie ansonsten aber unberührt. Man braucht keine Komplexität für großen Genuss.“ Ein klares Bekenntnis zu schnörkelloser Eleganz, das Mnatsakanov mit Porsche teilt. Wäre seine Kochkunst Teil des neuen Panamera, so wäre sie wohl der integrierte Fahrwerksregler Porsche 4D-Chassis Control: Während in der Küche alle Zutaten vollendet harmonisieren, sorgt die Technologie im Fahrzeug für das perfekte Zusammenspiel aller Fahrwerksysteme. Für eine optimierte Gesamtperformance. Und was wäre Aram Mnatsakanovs Spezialität? „Der Motor, gar keine Frage. Er ist unglaublich. Genauso wie der Sound – er ist im gewissen Sinne das Dessert.“

Linksammlung

Link zu diesem Artikel

<https://newsroom.porsche.com/de/sport-gesellschaft/porsche-aram-mnatsakanov-ikra-gastronomic-festival-russland-panamera-turbo-sankt-petersburg-moskau-14753.html>

Media Package

<https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/2cd80b0c-2e70-4df5-9a62-d5f575dd031f.zip>