

Cut: Wolfgang Pucks neues Steakhouse in Dubai

Teuer, aber leider gut

Echtes Wagyu ist der Renner

Wolfgang Puck ist ein Urviech von Koch. Er spricht im Grunde weder deutsch, noch österreichisch oder englisch, doch seine Gerichte treffen den internationalen Geschmack. Der kernige Typ aus Kärnten führt unter seinem Namen inzwischen nahezu 80 Lokale jedweder Art, vom Café bis zum Fine Dining Restaurant. Sein bekanntestes Lokal ist das Spago in Los Angeles, wo er nicht nur zu den Oscar-Events Stars und Sternchen füttert. Insgesamt beschäftigt Puck über 5000 Mitarbeiter und macht einen Jahresumsatz von mindestens 400 Millionen Dollar. Sein neuestes Restaurant in Dubai setzt auf Steaks und heißt *Cut*.



Das Hotel The Address, in dem das Cut zu Hause ist, liegt eigentlich in Downtown Dubai, doch auch gleichzeitig in der größten Mall der Welt, was eine gewisse Navigation erfordert. Dies wird nicht einfacher dadurch, dass es gleich zwei

Hotels unter diesem Namen gibt. Es lohnt sich aber durchaus, den Weg zu finden. Das Restaurant ist, wie fast alles in Dubai, superschick und extravagant gestylt – bei uns sehen Steakhäuser deutlich rustikaler aus. Hostessen, die Models sein könnten, empfangen und verabschieden die Gäste so

freundlich wie sexy. Der Restaurantleiter Andrey mag ein wenig affektiert erscheinen, taut aber auf, wenn man ihn wiederum ganz ungekünstelt behandelt – so schizophren funktioniert die Welt. Der englische Sommelier jedoch ist gleich so souverän wie man sich das als Gast wünscht, zudem weiß er auch zu beraten. Es gibt sogar einige relativ preiswerte Weine by the glass, man muss nur genau fragen.

Und zu was rät ein Servicemitarbeiter im Cut? Zum teuersten und besten, was das Restaurant zu bieten hat. Aber das durchaus zu recht. Denn das Wagyu Beef, das tatsächlich aus Japan und nicht etwa aus Australien kommt, erreicht große Klasse. Es stammt von der Insel Honshu, wo das Kobe Beef zu Hause ist. In dieser Qualität sicher einmalig in Dubai und auch sonst nicht leicht auf der Welt zu finden. Das Fleisch wird wöchentlich geliefert und nie eingefroren, sondern in Raumtemperatur gelagert. Das Wagyu Rib Eye Steak ist enorm saftig, zart und doch mit leichtem Biss, und wird von einer feinen Kruste mit dezenter Grillnote pointiert. Fabelhaft. Und leider teuer: 790 Dirham, also knapp 190 Euro für 200 Gramm. Aber auch Lamm, Organic Chicken oder Hamburger sind von herausragender Qualität.



Lamm

Executive Chef Raymond Weber führt 34 Mitarbeiter aus aller Welt allein in der Küche. Er arbeitet seit neun Jahren mit Wolfgang Puck zusammen und war zuvor im Beverly Wilshire Hotel in Los Angeles. Wie Wolfgang Puck, sieht auch er sich als

Workaholic. Für ihn das Wichtigste: „Gute konstante Leistungen und ein exzellenter Service.“ Erscheinen auch das Ambiente und der Service im *Cut* als zu formell, der Ausblick ist erfrischend: Die musikalisch tanzenden Wasserspiele vor der Tür gehören zu den schönsten Inszenierungen in Dubai und lassen sich auch von der Restaurant-Terrasse aus genießen.

Ludwig Fienhold

www.wolfgangpuck.com

Photocredit: Cut