



Das ist die andere Seite des Österreichers: Kreativität und Groove an der Bassgitarre.



## Rezept-Tipp

vom Gourmetkoch und Jazz-Bassist David Ebner:

### Cajun Gewürzmischung

75g	Salz
5–10g	Cayenne (nach gewünschter Schärfe)
5g	Paprikapulver scharf
5g	schwarzer Pfeffer
5g	weisser Pfeffer
3g	gemahlene Senfkörner
3g	gemahlene Nelken

Passt gut zu Huhn, Fisch und Meeresfrüchten, in Saucen, als Mayo, Joghurt Dip. Als persönlicher Favorit zu grilliertem Gemüse.

Wien auf Profimusiker zu setzen – was ja naheliegender gewesen wäre –, wählte er den bodenständigeren Weg in die Gastronomie, ohne jedoch den Jazz aus den Augen zu verlieren. Er besuchte parallel zur Kochausbildung die Jazzschule und stand neben den Arbeitszeiten als Bassist auf der Bühne. 2014

rief er zusammen mit dem ehemaligen Leiter des Jazzclubs Birds, der aus baulichen Gründen eingestellt werden musste, den «1019 Jazzclub» ins Leben.

Hier wirkte David Ebner in der Küche und für die Buchung der Künstlerinnen und Künstler. Auf dem Programm standen Jazzkonzerte von Dienstag bis Sonntag, vor allem mit Studierenden und Dozierenden des Konservatoriums und der Universität. Für die Jam-Sessions reisten Musikerinnen und Musiker aus ganz Österreich an, wie David Ebner erzählt. Er selber sei kaum

auf der Bühne des eigenen Jazzclubs gestanden. Später war er jedoch als Bassist zusammen mit Simon Cremer unterwegs. «Meine Liebe gilt vor allem dem Reggae-Jazz und dem Funk», sagt der Musiker. Er sei sich allerdings bewusst, dass Reggae-Jazz ansonsten bei Jazz-Bassisten eher als langweilig gelte.

# Kreativer Kopf zwischen Kochschürze und Basssaiten

David Ebner – Der gebürtige Wiener ist Spitzenkoch und Jazzmusiker in einem. Als Co-Küchenchef wirkt er seit diesem Sommer in der 13 Gault Millau-Küche des Hotels Hornberg in Saanenmöser. Das zweite Herz des Bassisten schlägt für die Jazzmusik.

Das David Ebner in seiner beruflichen Laufbahn stets gerne auf mehreren Klaviaturen spielte, hat er in den letzten Jahren mehrfach bewiesen. Vor seiner Ausbildung zum Koch studierte der Österreicher an der Universität Wien Kultur und Sozialanthropologie. Doch David Ebner pflegte stets auch eine musikalische Seite: «Ich habe als Kind Bass gelernt, ganz zum Leidwesen meiner Eltern, die mich lieber am Klavier oder an der Gitarre gesehen hätten», erzählt der 35-jährige. Das Bassspielen brachte er sich selber bei. Während seines Studiums in Wien jobbte David Ebner in der Gastronomie, unter anderem im legendären Jazzcafé Bird. In dieser altherwürdigen Institution fanden regelmässige Konzerte und Sessions statt. «So kam ich immer mehr in Kontakt mit der Jazzszene. Zunehmend entwickelte sich der Wunsch in mir, mich noch mehr auf den Bass zu konzentrieren.» Also entschied sich David Ebner, im Alter von 20 Jahren in New York die Jazz-

Akademie zu absolvieren und gleichzeitig Erfahrungen in der Gastronomie zu sammeln. «Mein Jahr in New York war für mich eine Art musikalische Erleuchtung», erzählt David Ebner schmunzelnd. Grund: «In Wien wurde mir der Jazz auf sehr klassische Weise vermittelt. In New York wurde ich ins kalte Wasser geworfen, indem ich von Anfang an Ensembleunterricht hatte und mich der Improvisation widmete.»

### Jazzclub gegründet

Trotz der inspirierenden Zeit in New York zog es David Ebner nach einem Jahr zurück zu seinen Wurzeln. Statt in



David Ebner arbeitet als Co-Küchenchef in der Gourmetküche des Hotels Hornberg in Saanenmöser.

### Vielseitige Kocherfahrungen

Die zweite Leidenschaft von David Ebner, das Kochen, beansprucht derzeit mehr Raum als die Musik. «Ich bin schon

länger nicht mehr aufgetreten, spiele aber öfter zuhause für mich.» Doch er hoffe, bald wieder einmal mehr spielen zu können. Als Koch blickt David Ebner auf 13 Jahre Küchenerfahrung zurück. Erste Berufsluft schnupperte er als Hilfs-



Das Hotel Hornberg liegt in Alleinlage auf 1270 Meter über Meer, in Saanenmöser.

## Genuss und Kultur im Hotel Hornberg

Das Hotel Hornberg in Saanenmöser hat sich in den letzten Jahren mit zahlreichen Auszeichnungen für seine Gault Millau-Küche wie auch für Komfort und Service einen Namen gemacht. Das Viersternehaus verfügt über einen grossen Wellness-Bereich. Immer wieder finden im Hotel auch Veranstaltungen statt.

### Boogie Woogie mit Silvan Zingg

Am Montag, 27. November, steht ein Konzert mit dem Boogie Woogie-Pianisten Silvan Zingg auf dem Programm. Ein fulminanter Abend mit einem genialen Musiker, feinem Essen, guten Menschen und einem langen Abend in der Bar.

[www.hornberg.swiss](http://www.hornberg.swiss)

**«In der Küche bin ich als Koch der ruhende Pol, vergleichbar mit dem Bassisten, der die Akkorde bestimmt und das Bindeglied zwischen Rhythmus und Harmonie bildet»**

koch in einem überwiegend vegetarischen Restaurant in New York. Nach der Kochausbildung im Hotel «Le Meridien» in Wien wirkte er unter anderem als Geschäftsführer des selbst gegründeten Lokals «1019 Jazzclub», als Sous-Chef im Restaurant «zum weissen Rauchfangkehrer» (15 Gault Millau Punkte) sowie im Restaurant «Buxbaum» und «Boxwood» (15 Gault Millau Punkte) in Wien. Vor seinem Wechsel als Küchenchef im «NOUML» Restaurant im Bellevue Palace Bern leitete er die Küche im Naturhotel Waldruhe in Kartisch, Osttirol.

### Jazz und Kulinarik

Jazz und Kulinarik haben laut David Ebner einige Gemeinsamkeiten: Zum einen seien Jazzliebhaber oft auch Genussmenschen. Zum andern stehen beim Jazz ebenso wie beim Kochen die Kreativität und Technik im Zentrum. «Als Koch wie auch als Musiker kombiniere ich verschiedene Techniken miteinander und wage somit eine Art Twist.» Dann zitiert David Ebner die Jazzlegende Miles Davis, der einmal betont haben soll, dass man die klassische Musik verstehen müsse, um sie zu verwerfen. «So ist es auch in der Küche», vergleicht David Ebner, «ich muss zuerst die traditionellen Techniken beherrschen, um sie nachher über den Haufen zu werfen und Neues zu wagen.» So experimentiere er beim Kochen bewusst mit neuen Ideen, die meist einen halben Ton von der richtigen Note entfernt seien. Für den Erfolg der Küche sei ferner das gute Zusammenspiel aller Mitarbeitenden in der Küche wichtig – wie bei einem Orchester, wo alle Musikerinnen und Musiker zum Gelingen der Gesamtkomposition beitragen. «In der Küche bin ich als Koch der ruhende Pol, vergleichbar mit dem Bassisten, der die Akkorde bestimmt und das Bindeglied zwischen Rhythmus und Harmonie bildet.»

## MARKTPLATZ

[www.jazztime.swiss/marktplatz](http://www.jazztime.swiss/marktplatz)

### Ohne Bass kein Spass

Wir, **The Swingin' Pack**, haben uns zu einer Senioren-Swing-Formation ehemaliger Jazzmusiker zusammengefunden, proben mehr oder weniger regelmässig in Uster und pflegen diese tolle Musik ohne Stress, dafür immer noch mit viel Spass und Engagement. Dabei ist uns auch die Pflege der Freundschaft sehr wichtig. Unser Bassist hat uns leider verlassen und daher suchen wir einen entsprechenden Ersatz. Unser Probetag ist jeweils ein Freitag im Monat, 11.30 – 13.30 h.

**Bist du interessiert? Dann melde dich bei unserem Bandleader:**  
079 657 97 10 oder 062 534 72 29

### Schallplattensammlung zu verkaufen?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Unter [www.jazztime.com/marktplatz](http://www.jazztime.com/marktplatz) können Sie bequem Ihre Kleinanzeige aufgeben und für CHF 90.– (print) bzw. CHF 110.– (print & online) für einen Monat im Magazin JAZZTIME erscheinen lassen.

Jazztime AG, 056 483 37 37  
[marktplatz@jazztime.com](mailto:marktplatz@jazztime.com)  
[www.jazztime.swiss/marktplatz](http://www.jazztime.swiss/marktplatz)



the **bird's eye**  
jazz club

**Internationaler Jazz –  
live in einzigartiger Atmosphäre**

Konzertzeiten 20.30 – ca. 22.45:  
1. Set 20.30 – ca. 21.30 und 2. Set 21.45 – ca. 22.45  
Eintritt: DI bis DO CHF 14.–, FR/SA CHF 12.– pro Set  
Ermässigt: CHF 8.–/16.–  
Türöffnung: 45 min vor Konzertbeginn

[www.birdseye.ch](http://www.birdseye.ch)  
Kohlenberg 20, 4051 Basel, Tel. 061 263 33 41  
[office@birdseye.ch](mailto:office@birdseye.ch)