



# AMANSHAUSERSWELT

**231 ENGLAND.** *Foodilic (ausgesprochen Food-Illig) in Brighton, das gesunde All-you-can-Eat des Serben Peter Ilic, ist eines der buntesten, besten Buffets der Welt.* TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

**Eat-as-much-as-you-Like**, anderswo All-you-can-Eat, ist das niederträchtigste Esssystem. Oft hat es mit grauen Fleischbrocken zu tun, mit dicken Chinasaucen, indischem Gulasch, muffigem Reis. Dass es völlig anders geht, beweist ein rotes Tomatenlogo, hinter dem sich die Marke „Foodilic“ versteckt. Es soll Leute geben, die Brighton-Aufenthalte wegen des Linsensalats mit Roten Rüben, der gerösteten Süßkartoffeln, des eingelegten Fenchels oder der Karotten mit Ingwer und Honig buchen. In der Hauptstadt des vegetarisch-biologischen Essens gibt es bei Foodilic jedoch nicht nur Vegetarisches, sondern auch Rind, Lamm und Huhn in erträglichen Farben. Wie funktioniert ein gutes Buffet für 6,45 Pfund? „Es geht sich schon aus“, sagt Peter Ilic, der freundliche Herr im gestreiften Pullover, Mastermind hinter dem Tomatenlogo. „Überlegen Sie doch einfach: Wie viel können Sie essen?“ Ilic weist auch darauf hin, dass er vermieden hat, eine Alkohollizenz zu erwerben: „Passt nicht zu uns. Die Leute würden zu lange sitzen.“

Was Ilic (in England „Illig“ ausgesprochen) in die Hand nimmt, funktioniert. 21 Gaststätten hat der 59-jährige in seinem Leben gegründet – viele verkaufte er gewinnbringend. Heute laufen drei Restaurants seiner Minikette „Little Bay“ in London und ein „Little Bay“ in Belgrad – allesamt echte Abendlokale.

**Vor 37 Jahren** ließ Peter Ilic Tito-Jugoslawien hinter sich und wollte Englisch lernen. Kochen konnte er bereits. „Mein erstes Restaurant in London war ziemlich klein. An dem Ort waren sechs Lokale vor mir gescheitert.“ Seine Idee: ein jeweils identischer Preis für Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts. „Die Leute wissen gerne, was etwas kosten wird. Wir hatten enormen Erfolg, die 49 Sitzplätze waren immer voll“, erinnert er



*Ist es die Hitze? Gute Köche sind eigensinnig.*

sich, „aber wir hätten ein ganzes Stadion füllen können! Im Prinzip mache ich heute noch das Gleiche.“

Ilic, der längst nicht mehr selbst in der Küche steht, ist ein Fanatiker. Und er weiß, dass überall Knappheit an außergewöhnlichen Mitarbeitern herrscht. „Köche sind schwierige Menschen. Gute Köche musst du pflegen. Ob es wegen der Hitze ist? Sie sind eigensinnig. Sie sind empfindlich. Sie müssen gut bezahlt werden.“

Die englische Küche, einst von übelstem Ruf, hat sich in den letzten 15 Jahren revolutioniert. „Heute essen Sie nirgends so gut wie in England ... höchstens in Frankreich. Die jungen Chefs wollten zeigen, was sie können. Daher auch die hohe Michelin-Sterne-Dichte in Großbritannien.“ Michelin-Küche wäre aber nichts für den rastlosen Ilic. „Jeden Tag am gleichen Ort? Nein, ich brauche Bewegung. Ich kann einfach nicht anders.“

Zur Zeit plant er, dem Frühstücks-Bistro-Giganten Pret A Manger Konkurrenz zu machen: „Foodilic wird an mehreren Standorten, auch in London, mediterranes Frühstück anbieten. Heiße Pastries, Salate – und schnellen Kaffee. Das ist es doch, was die Leute frühmorgens wollen!“ ☞

Foodilic,  
[www.foodilic.com](http://www.foodilic.com),  
60 North Street,  
Brighton,  
England.



Martin Amanshauser,  
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,  
[www.amanshauser.at](http://www.amanshauser.at)

Noch mehr Kolumnen auf:  
[schaufenster.diepresse.com/amanshauser](http://schaufenster.diepresse.com/amanshauser)