

ChefAlps 2018

Die Highlights der Kochshows am Montag, 28. Mai 2018

Autor: David Schnapp (dasfilet.ch)

ChefAlps 2018: Weltstars und Berggrüsse

Der Anlass: Was treibt (welt-)bekannte Küchenchefs an, warum kombinieren sie dieses mit jenem, und wie machen sie das alles überhaupt? Das internationale Koch-Symposium ChefAlps in Zürich beantwortet dies und mehr – und manchmal werden sogar Antworten auf Fragen gegeben, die man gar nicht gestellt hatte.

Am Montag präsentierten Sven Wassmer & Amanda Bulgin, Massimo Bottura, Harald Irka sowie Paco Morales Ideen, Geschichten und Gerichte. Treue Leser wissen: Es ist ein schönes Ritual geworden, eine Auswahl von Koch-Shows auf diesem Blog zu protokollieren.

1 – Sven Wassmer & Amanda Wassmer Bulgin (CH)

www.svenwassmer.com

- 2 Michelin-Sterne («Silver», Vals, bis Mai 2018)
- 18 GaultMillau-Punkte («Silver», Vals, bis Mai 2018)
- «Aufsteiger des Jahres» 2018 (GaultMillau)
- «Entdeckung des Jahres» 2016 (GaultMillau)

Auch wenn Sven Wassmer kürzlich bekannt gegeben hat, dass er das «Silver» in Vals verlässt, hat seine Arbeit in dem einsamen Tal Spuren hinterlassen. Und damit sind nicht nur die offensichtlichen gemeint, die sich in Auszeichnungen aller Art zeigen, sondern vor allem sein kulinarisches Vermächtnis. Wassmer hat es in den knapp fünf Jahren in Vals geschafft, mit Gerichten seine Gäste mit der Landschaft draussen zu verbinden und einen Stil zu prägen.

Wer bei Wassmer gegessen hat ([siehe Bericht hier](#)), hat Vals gegessen – um es etwas bildlich und überschwänglich auszudrücken. Der Däne René Redzepi hat es einmal so formuliert: «Mit dem Essen nehmen wir buchstäblich die Erde und die Natur in uns auf.»

Einer seiner beispielhaften *Signature-Dishes* ist der Lumare-Saibling, den Wassmer am Montag an der ChefAlps präsentiert hat. Bei Wassmer gibt es zudem immer zwei für eins, seine Frau Amanda ist mit von der Partie und eine der besten Sommelière des Landes, Master of Wine und mit hervorragenden sensorischen Fähigkeiten ausgestattet. Deshalb sind Wassmers Gerichte erst mit der Getränkebegleitung vollständig. Amanda sieht Fine Dining als «einmaliges Erlebnis», das aus Essen und Wein in Kombination bestehe. Und ihre Aufgabe sei es, «Svens Gerichte besser zu machen».

Der Lumare-Saibling sei für ihn ein emotionales Gericht, weil er damit Freundschaften mit Produzenten verbinde, denen er gleichzeitig ein Gesicht geben wolle, erklärt Sven Wassmer. Da ist der Züchter, der auf 1000 Meter über Meer im Val Lumnezia Saiblinge aufzieht, oder da ist der Senn, der diesen aussergewöhnlichen Rahm herstellt. Den kocht Wassmer so lange ein, bis er wie eine Nussbutter karamellisiert, und sich das Fett von der Molke trennt. Und schliesslich pflegt Wassmer den direkten

Kontakt zur Natur, sammelt Tannensprösslinge, die eingelegt werden, und Tannenäste, aus denen ein Öl und ein Salz entsteht. Der Saibling selbst wird bei 120 Grad mit Tannenzweigen und Heu etwa 6 Minuten im «Green Egg» geräuchert.

Dazu servieren Wassmer & Wassmer einen Alpen-Eistee aus geräuchertem Oolong, reduziertem Quittensaft und Vanille-Sirup. Mit alkoholfreien Getränkebegleitungen beschäftigt sich Amanda Wassmer Bulgin schon seit Jahren, «das ist viel schwieriger als klassische Weinbegleitungen», sagt sie.

Umami aus den Bergen

Wassmers zweites Gericht handelt von Umami. Der fünfte Geschmack kommt aber nicht von exotischen Zutaten wie Sojasauce oder getrocknetem Fisch – auch wenn Svens Inspiration für das Gericht auf Reisen in Asien entstanden ist. Statt Bonitoflocken nimmt er Trockenfleisch vom Hochlandrind, die Dashi entsteht aus gerösteten Kartoffelschalen, die sanft im heißen Wasser ziehen. Am Ende kommt eine Mischung aus Dörrbirnenpüree, Bergkartoffeln und eine Pilzreduktion in eine Teighülle, die kunstvoll zum Dim Sum gefaltet wird.

Statt Wein kommt ins Glas ein komplexer Madeira von 1977, der über 20 Jahre im Fass gelagert und erst 2014 in Flaschen gefüllt wurde. Er habe eine idealen Süsse-Säure-Balance und passe gut zum komplexen Umami-Feuerwerk der Dim Sum, sagt die Sommelière. Essen müsse Spass machen, schon wenn man ein Gericht anschaut und erst recht, wenn man es im Mund hat, sagt ihr Mann Sven und gibt am Schluss noch etwas Nussbutter zu seiner Alpen-Dashi, «um sie richtig rund und schmatzig zu machen», wie er ausdrückt.

2 – Massimo Bottura (IT)

«Osteria Francescana», Modena

www.osteriafrancescana.it

- 3 Michelin-Sterne
- Nr. 2 – World's 50 Best Restaurants (2017)
- «Best Restaurant in Europe» – World's 50 Best Restaurants (2017)
- Nr. 1 – World's 50 Best Restaurants (2016)

Massimo Bottura kulinarisch interessierten Menschen vorzustellen ist etwa so, als würde man Autofans erklären, was Ferrari ist. Bottura ist in den letzten Jahren zum Wanderprediger seiner kulinarischen Ideen und zum vielreisenden Botschafter seiner Projekte und seines Restaurants [«Osteria Francescana»](http://www.osteriafrancescana.it) in der Ferrari-Stadt Modena geworden. Nicht zuletzt die Auftritte auf Bühnen und an Veranstaltungen rund um die Welt haben ihn ganz nach vorne in der Liste der «World's 50 Best Restaurants» gebracht – Bottura ist ein weltreisender Showstar der Küche.

«Die Osteria ist ein Labor der Ideen, die auf der Kultur basieren», sagt Bottura im Einstiegsfilm zu seiner Show, seine Gerichte sind dann «abstrakte Gemälde ohne Farbe» und niemand findet so griffige Formulierungen für das Kochen wie der Chef aus dem «Food Valley», aus dem Land von «Slow Food and Fast Cars», wie er sagt.

Meister der Metapher

«Ich bin unter dem Küchentisch aufgewachsen», erzählt Bottura, und braucht es als Metapher für seine Arbeit in der «Osteria»: «Wir schauen auf die Welt aus der Perspektive eines Kindes», sagt er. Und: «Essen ist nicht nur die Qualität der Zutaten und der Techniken, es geht um die Idee.»

Bei der ersten Idee geht es darum, Meerwasser in essbares Papier zu transformieren – Seezunge «en papillote» auf Botturas Art. Dazu Kapern, Tomaten, schwarze Oliven, Zitronen in «bester, bester, bester Qualität» aus Italien – «denn am Schluss bin ich doch Koch und nicht Künstler», so Bottura.

Die Seezunge ist sous-vide gegart und wird mit einer Emulsion aus Meerwasser und Olivenöl, dem Meerwasserpapier sowie geräucherten Tomaten, Oliven, Zitronen und Kapern kombiniert.

Dann geht es gleich wieder in die Kunstwelt, das nächste Gericht ist dem Konzeptkünstler Glenn Ligon und dem Jazz Musiker Thelonious Monk gewidmet: «Meine Küche besteht aus komprimierter Leidenschaft in essbaren Stücken», sagt Bottura und sieht Parallelen zu Kreativen, die Dinge neu denken, denn: «Wir können nicht mehr kochen wie unsere Grossmütter, wir sind moderne Köche.»

Botturas Gericht ist farblos, sieht aus wie verbrannt, aber die Zutaten sind roh: Algen, verbrannte Zitrone, Sardinen, Tintenfisch in einer Art Törtchen auf dem «Burnt» zu lesen ist. Dann gibt es aus stark grillierten Sardinen eine Dashi, so dass sich am Schluss roh und fast verbrannt vermischen – ein Gericht mit so vielen Ideen, Assoziationen und Querverbindungen, wie es nur dieser italienische Chef kreieren kann.

Pesto aus Resten

Zum Schluss zeigt Bottura aber dann noch ein schlichtes Pasta-Gericht: Einen knallgrünen Pesto, der im Rahmen seiner Arbeit für das «Refrettorio» in Mailand entstanden ist, wo aus Lebensmittelresten Mahlzeiten für benachteiligte Menschen gekocht werden. Diese Idee hat Bottura mittlerweile nach Rio, Paris und London exportiert. Und weil an dem Tag in Mailand nicht genug Basilikum und keine Pinienkerne vorhanden waren, hat man stattdessen Basilikum, Minze, Thymian, Olivenöl, altes, mit Olivenöl geröstetes Brot, Sardellen, Parmiggiano Reggiano und etwas Eis – um die Oxidation zu verhindern – im Thermomix zu einer cremigen, samtigen Sauce emulgiert.

Das Brot ist aber natürlich nicht nur der Ersatz für die fehlenden Pinienkerne, es ist vielmehr Massimo Botturas Metapher für das einfache Essen und für ein Lebensmittel, das niemals weggeworfen werden müsste. Zum Schluss sagt Bottura noch einen letzten zitierwürdigen Satz: «Ich bin erfolgreich, weil ich morgens aufstehe und abends zu Bett gehe und dazwischen das mache, was ich leidenschaftlich gerne tue.»

3 – Harald Irka (A)

«Saziani Stub'n», Straden (AT)

www.neumeister.cc

- 3 Hauben/18 GaultMillau-Punkte
- «Entdeckung für die Zukunft» (World's 50 Best Restaurants 2016)
- «Aufsteiger des Jahres 2014» (Wo isst Österreich)
- Nr. 8 – Austria's 50 Best Chefs 2017 (Rolling Pin)

«Mozart der Köche» wird er genannt, «wortkarg, aromenüppig» schrieb «Die Presse» über ein Porträt des 26-jährigen Österreichers, der überdies auch noch der jüngste Drei-Hauben-Koch der Welt ist. Mit 21 Jahren hat er die «Saziani Stub'n» in der Oststeiermark übernommen – ein Weingut mit Restaurant und Hotel – und in kürzester Zeit auf internationales Niveau mit 18 Punkten im GaultMillau geführt.

«Wir machen im Grossen und Ganzen eine österreichische Küche», sagt Irka zu Beginn, sagt aber auch gleich, dass er über die Grenze hinausschaue, und zeigt, was damit gemeint ist: Aus unreifen Feigen, die auf dem Gut wachsen, entsteht ein Amuse Bouche. Die Technik dafür stammt aus Japan, wo Pflaumen im Salz fermentiert werden (Umeboshi). Aus Feigenblättern wird Asche und Pulver. Mit der Asche wird ein Brandteig schwarz gefärbt, das Pulver kommt darüber und in den Teig kommt ein hausgemachter Feigensenf.

Kohlrabi, Zitronenverbene, Pistazien

Der hochkreative Koch sieht sich selbst nicht als Genie, «sonst hätte ich nicht so viel arbeiten müssen für das, was wir erreicht haben», sagt er. Dass er aber vermutlich talentierter ist als der Durchschnitt seiner Generation zeigt etwa die Tatsache, dass er schon heute in der Lage ist, seine Gerichte stark zu reduzieren.

Das gelingt in der Regel erst viel erfahreneren Köche: Komprimierter und dann leicht gegarter Kohlrabi serviert er lediglich mit einem Zitronenverbene-Tee und etwas Pistazienöl.

Forelle gibt es, leicht in Orangensaft gegart, sowie emulgierte Sonnenblumenkerne mit Muskateller und Orangenblüte sowie ein Sonnenblumen-Kernöl und als Knusperelement knusprige Teigblütenblätter mit Szechuanpfeffer. Er sei ja eigentlich gar kein Koch sondern Hotelfachmann, sagt Irka dazu und beschreibt seinen Weg vom jungen Koch, der «Noma»-Gerichte nachahmt zu einem, der mit seinem Team einen sehr eigenen Stil entwickelt hat.

«Das Huhn, sein Futter und das Ei» ist ein *Signature Dish* vor Irka und besteht aus knuspriger und flüssiger Hühnerhaut: eine Bouillon aus gerösteter Haut. Auf knusprigem Getreide – unter anderem gefriergetrockneter Mais, gepoppter Weizen und Buchweizen sitzt zudem ein bei 63 Grad gedämpftes Hühnerfleisch und auch wenn das Gericht schon ein paar Jahre alt ist, hatte der jüngere Irka offensichtlich schon damals den Mut zur Reduktion.

Zum Schluss des Menüs sollen die Gäste nochmals richtig «aufgeweckt» werden, sagt Irka und zeigt ein Dessert aus karamellisierter Milch (Dulce de Lecce), im Tempurateig gebackenem steirischem Apfel, knuspriger Milchhaut sowie einem Meerrettich-Sauerrahm-Eis für die Schärfe, die den Gaumen aufwecken soll. Harald Irkas Präsentation kommt ohne viele Worte aus, dafür wird live gekocht. Er habe nicht so viel zu sagen wie sein Vorredner Massimo Bottura, sagt er nicht ohne Selbstironie und auf lange Fragen antwortet er auch mal mit einem trockenen «Ja, mal schau'n». Man könnte es im Falle von Harald Irka auch so ausdrücken: Seine Wahrheit liegt auf dem Teller.

4 – Paco Morales (ESP)

«Noor», Cordoba

<https://noorrestaurant.es>

- 1 Michelin-Stern
- 1 Repsol-Sonne (2017)
- Design & Innovation Award 2016 (Fuera de Serie to the Best Restaurant)
- International Best of Gastronomy 2011
- Best Chef in 2008 (Madrid Fusión)
- Best Chef of the Year 2009 (Madrid Tourist Excellence Award)

Paco Morales, geboren 1982, verspricht die Neuerfindung der Andalusischen Küche, die er aber aus ihren ursprünglichen Wurzeln hervorbringen will. In seiner Heimat Cordoba seien von den Westgoten, über die Römer bis zu den Arabern eine Vielzahl von Völkern im Laufe der Geschichte vorbeigezogen und hätten ihre Spuren hinterlassen. Morales' mischt heute die spanische mit der alten arabischen Küche.

Forscher, Archäologen, Historiker, Übersetzer waren beteiligt an der Erarbeitung der Grundlagen für die Küche, und selbst die Muster auf den Keramiktellern, die im Restaurant aufgetragen werden, haben historische Vorbilder im zehnten und elften Jahrhundert – während der Blütezeit Cordobas. Ein erstes Gericht, das in Zürich live auf einem solchen Teller angerichtet wird, besteht aus einem Püree aus gebratener Aubergine, dazu Olivenöl, etwas Kreuzkümmel, Pickles, eine Escabeche-Marinade, Schwertmuscheln, sowie ein korallenartiges mediterranes Kraut, das frittiert wurde. Der Kreuzkümmel weist auf indische Einflüsse hin, welche die Araber im 10. Jahrhundert mitgebracht haben.

Die interessante Art des Kochens

Der traditionelle Hummus auf Morales-Art, dazu grüner Apfel mit gebrannter Nelke, iranische Pistazien, griechischer Bottarga und frischer Oregano liegen auf dem nächsten Teller, und geben ein sehr variantenreiches Aromenbild ab, wie der spanische Koch versichert.

Dazu gibt es ein Kichererbsenbrot, mit dem man die verschiedenen Komponenten vom Teller aufnimmt. Abwechslungsreiche Zutaten, viele Geschmacksnuancen – Paco Morales sieht das als die interessante Art des Kochens an.

Zum Schluss fliegen nicht gerade gebratene Tauben in die Mäuler der Zuschauer, aber immerhin wandern sie, goldbraun angebraten, in den Ofen. Auf feinem weiteren ornamentalen Teller richtet Morales Morcheln mit Essigmutter, frittiertes Brot und frittierten Knoblauch, eine Sauce aus sehr altem Jerez-Essig sowie knusprig gebratene Schnecken an, die mit Minzpulver gewürzt wurden. «Ein verrücktes Gericht», sagt Morales dazu, und als Zuschauer, der nur sieht und hört, aber nicht schmeckt, ist man sofort geneigt, ihm zuzustimmen.