



ChefAlps 2019

Die Highlights der Kochshows am Montag, 20. Mai 2019

Autor: David Schnapp (dasfilet.ch)

ChefAlps 2019: Wunderbare Vielfalt

Der Anlass: Was und wie wird heute gekocht? Auf diese Frage, die sich Profis und Amateure täglich neu stellen, gibt es beim jährlichen internationalen Symposium ChefAlps in Zürich einen bunten Strauss von Antworten. Dafür sorgt auch dieses Jahr ein Aufgebot an Spitzenköchinnen und -köchen, die mit höchst unterschiedlichen Ideen an den Herd treten.

Vom Top-Sommelier aus Spanien bis zum jungen Rock-n-Roll-Chef aus Österreich: die beeindruckende Breite der Vorträge bei den ChefAlps zogen am Montag, 20. Mai 2019, Hunderte junge Köche, erfahrene Gastronomen und Branchenvertreter an. Ich habe in schöner Tradition die Darbietungen protokollarisch festgehalten.

1 – Philipp Rachinger

Restaurant Mühlthalhof, Neufelden/Österreich
18 Punkte GaultMillau
Nr. 5 «50 Best Chefs Austria»
<http://www.muehltalhof.at/>

Philipp Rachinger gehört zu jenen Chefs, welche die Küche zu einer Art Rock-n-Roll-Bühne machen, wo auch mal laut und wild improvisiert wird – wobei die Grundlage des Auftritts immer virtuose Beherrschung der Instrumente ist, da sollte man sich vom betont lockeren Auftritt nicht täuschen lassen, «I moch des, was mir Spass mocht», sagt er und bereitet am zweiten Tag der ChefAlps nicht weniger als zehn (!) Gerichte zu. Dabei findet er einen unverkennbaren Weg zum eigenen regionalen Stil, wo Unkraut aus dem Wald wird ebenso auf den Tisch kommt wie Fisch und Fleisch aus der Nähe.

Saibling in Zedernholz gegart auf Sauerkleesalat mit Holundersauce; Saiblingstatar mit Limette, fermentierter Süsslupinien-Sauce, getrockneter Birne, Sauerrahm, Kresse-Gelee sowie getrocknete Birnenschale: Was bei Rachinger relativ einfach aussieht, ist komplex und durchdacht. Er zeigt Kohlrabi in Molke gekocht, die bei der eigenen Ziegenmilchtopfen-Produktion abfällt, Piniennadelöl, grünem Wacholder, Eberraute, Maiwipfel und Gin als kühl servierte «nette vegetarische Vorspeise» oder ein Gericht namens «Neufelden–Triest», das aus lokalen Zutaten (gegrilltes Kraut mit einer Most Beurre blanc, Apfelvinaigrette mit Essigschalotten sowie aus Zutaten, deren Heimat Triest sei: Anchovis und getrocknete Zitronenscheiben.

Rachinger hat vor einem Jahr den Betrieb seines Vaters übernommen und baut ihn nun zu seinem eigenen aus und um. Dazu gehört die geplante offene Küche, die den begabten Entertainer näher zu seinen Gästen bringen soll. Er sei ebenso gerne draussen im Restaurant wie drinnen in der Küche sagt, schränkt aber ein: «Die Gäste sollen einen schönen Abend haben, ich möchte sie nicht volllabern.» Dazu passt ein Gericht, «das einfach nur gut schmeckt, aber nicht so ausschaut»: Gulasch-Ansatz mit «Öster-Reis», viel Zwiebeln, Zitronengras, Curry, «und alle Gewürze, die wir in der Küche haben». Die Sauce umgibt einen Wallerbauch, in Maizena paniert und dann frittiert.

Der erst 30-jährige Koch tritt nicht nur virtuos auf der Bühne auf, er will auch, dass «das Essen Spass macht», das sei «super wichtig». Man müsse die Balance finden beim Fine Dining und «ab und zu einen Schritt zurück machen, und das zubereiten, was man selber gerne essen würde», sagt Rachinger. Fleisch spielt eine wichtige Rolle in seinem Menü, und wird «wenn, dann richtig serviert». Vom Reh, das in Österreich natürlich in bester Qualität zu finden ist, gibt es einen Raviolo vom Schlegel mit Maibock-Consommé, Morcheln, dann die gekochte und glasierte Schulter sowie den gedämpften Rücken, gewürzt mit Maiwipferl (Fichtensprossen), roten Johannisbeer-Blättern und Gin sowie Cassis-Sauce und als Beilage werden Leinöl-Kartoffeln auf den Tisch gestellt.

Das Dessert ist ein letztes Zeichen überschäumender Kreativität, die bei vielen jungen österreichischen Köchen zu finden ist: Erdholunder, ein Unkraut aus dem Wald, wird bei Rachinger zur Süßspeise. Ausgebacken in einem Tempurateig aus Maizena, Mehl und Wasser, werden die Blätter mit Johannisbeer-Crumble, Erdholunder-Eis sowie Meringue mit Holundersirup kombiniert

2 – Søren Selin

AOC Kitchen, Kopenhagen/Dänemark
2 Michelin-Sterne
Danish Dish of the Year (2013/ 2014/ 2017)
<https://restaurantaoc.dk/en#1>

Søren Selin gehört nicht zu den jungen Wilden der nordischen Küche sondern pflegt eher einen durchaus eleganten Stil in seinem «AOC», das in einem weitläufigen Kopenhagener Kellergewölbe untergebracht ist. Dreimal schon hat er das «Dänische Gericht des Jahres» kreiert, und in Zürich wurde sichtbar, warum das so ist. Selin kombiniert nordische Zutaten mit modernen Techniken, aber auch mit französischer Kochkultur, die er während seiner Zeit in Paris aufgenommen habe.

Ein erstes Beispiel dafür ist die handgetauchte, lebendig angelieferte norwegische Jakobsmuscheln, mit fermentiertem Spargel zu einer Art Terrine geschichtet, dazu gepickelter Rettich und ein frittiertes Bun sowie eine Muschelsauce mit Dillöl. Eine eigentliche Philosophie will Selin für seine Arbeit nicht definieren, formuliert aber doch drei Prinzipien seiner Küche:

1. Verwende das beste verfügbare Produkt.
2. Behandle es mit dem grösstem Respekt.
3. Kombiniere die Produkte kreativ.

Zu seiner Arbeitsweise gehört auch der Grundsatz, man nicht zu lange darüber nachdenken solle, ob etwas schmecken könnte. «Der Geschmack soll sich einem sofort erschliessen», sagt der Däne und serviert frische dänische Lachsforelle, die morgens angeliefert und für sechs Stunden gebeizt wird. Dazu gibt es Sanddorn, Butternusskrübis und eine Gazpacho-Sauce, wobei alle Zutaten zu einem kompakten, blütenhaften Objekt in einer Schale komprimiert werden.

Schlichtheit, herausragende Qualität und beste Zubereitung gibt es auch bei der Langoustine zu sehen. Das Krustentier wird halbiert, geputzt und wieder zusammengebunden, um dann grilliert zu werden. Der Gast schneidet dann die Fäden durch und gibt eine Langoustinenbutter auf das Fleisch. Kreativität entstehe bei ihm aus einem Ping-Pong zwischen Chef und Mitarbeitern, erklärt Søren Selin. Indem man eine Idee hin- und herspielt, laufe man weniger Gefahr sich zu wiederholen.

Ein weiteres Kreativitätsprinzip ist Selins Technik, «sich selbst in Schwierigkeiten zu bringen», wie er es ausdrückt. So nehme er es mit der Saisonalität sehr streng, um sich die Aufgabe zu erschweren und sich zu Kreativität zu zwingen. Und dann helfe monotonen Arbeiten in der Küche einem, neue Ideen zu kreieren. «Man muss mit den Produkten arbeiten, um etwas zu entwickeln», sagt er und empfiehlt: «Wenn du eine Idee brauchst, schäle Zwiebeln!».

Zum Vergnügen der Zuschauer gibt es dann «nordisches Vanille» zu probieren: getrocknete Schwarzwurzel, die ein halbes Jahr dehydriert wird, dann geschält, geschnitten und mit Malz überzogen, was einen wunderbaren süsslich-herben Malz-Vanille-Geschmack zur Folge hat.

«Ich möchte immer etwas machen, was ich zuvor noch nie gesehen habe. Und es soll immer noch ein wenig besser schmecken», sagt Selin zum Schluss und zeigt ein Dessert aus Karamell-Espuma, Walnusseis aus Kernen und Blättern, frischen Baum- und Buchennüssen sowie in Zuckersirup gekochte Pinienzapfen. Sie werden in eine Schale gegeben und zugedeckt mit einer Art Papier aus Topinambur, das mit dem Bunsenbrenner abgeflämmt wird.

3 – Karime Lopez

Gucci Osteria da Massimo Bottura, Florenz/Italien
Best female Chef 2019 (Guide Identità Golose)
<https://www.gucci.com/de/de/store/osteria-bottura>

Eine junge Mexikanerin leitet seit einem halben Jahr die Geschicke des Gucci-Restaurants in Florenz, dessen Konzept dem hochkreativen Kopf Massimo Botturas entsprungen ist. Karime Lopez will «Erinnerungen schaffen, wie sie sagt. Das sei nicht immer einfach, weil kulinarische Erinnerungen für jeden etwas Anderes sei. Für sie seien es Tacos, für den Italiener vielleicht Pasta und für Schweizer Fondue oder Raclette.

In ihrem Menü will sie verschiedenartigste Erinnerungen mit den besten Produkten Italiens zusammenbringen. Selbst die Avocado in einem eher mexikanischen Gericht kommt aus Sizilien und auch die Maissorten sind italienischen Ursprungs, denn «es macht meiner Meinung nach keinen Sinn, Mais aus Mexiko in Italien zu verwenden», sagt die 36-Jährige.

Ihre multikulturelle ChefAlps-Menü beginnt folgerichtig mit einer «Tostada», einem frittierten Chip aus drei verschiedenen Maissorten mit Bonito-Fisch. Der Fisch wird in kleinen Würfeln mit Salz, Limettensaft, Olivenöl und Schalotten gemischt. Eine Avocado-creme mit Korianderöl und eine Creme aus Chipotle (geräucherte Jalapeños) vervollständigen dieses einfache, frische Gericht, wie es die Köchin bezeichnet.

Um italienische Tradition geht es dann beim «Charley Marley», einem Dessert aus Haselnussbiskuit, Vanille-Parfait und einer milden, cremigen Schokoladeganache, die zu einem Sandwich geschichtet werden. «Ich komme aus einem Ort, wo es sehr heiss ist und Eiscreme-Sandwiches gehörten in der Schule dazu. So verschmilzt meine Erinnerung mit den Erinnerungen, die ein Italiener haben kann», erzählt die sympathische Köchin. Ihr wichtigstes Ziel sei zurzeit ein starkes und harmonisches Team zu formen, bringt sie zum Schluss ihre bodenständigen Ambitionen auf den Punkt.

4 – Syrco Bakker

Pure C, Cadzand/Niederlande
2 Michelin-Sterne
17.5 GaultMillau-Punkte
<https://www.pure-c.nl/de/>

Anfang seiner 20er-Jahre war Syrco Bakker Sous Chef im legendären «Oud Sluis» von Sergio Herman, heute führt er das «Pure C» in Cadzand an der niederländischen Nordseeküste, das zum Herman-Imperium gehört. «Zu Beginn war es nicht einfach, meine eigene Handschrift zu finden», erzählt er in Zürich. Die Gefahr, sich zu nahe an Hermans Stil anzulehnen, sei gross gewesen.

Mit einer neuen Vereinigung namens «North Sea Chefs» will Bakker mit anderen Kollegen zusammen den Fokus auf Fische legen, die weniger bekannt sind. «Oft sind nur Steinbutt, Kabeljau oder Seezunge gefragt, Beifang wird deshalb meist tot ins Meer zurückgeworfen, das ist eine unglaubliche Verschwendung», erklärt er. Seine Vision sei, dass jeder Fisch, der geangelt wird, auch gegessen wird.

Bestes Beispiel: Ein bei uns eher unbekannter Fisch namens «Sea Dog» gart Bakker zunächst sous-vide für 8 Minuten, bevor er mit viel Butter in der Pfanne arosiert wird. Dazu gibt es grüne Zutaten – eine Referenz an das traditionelle lokale Gericht Aal mit grüner Sauce. Für Farbe sorgen Spargel und frische Kräuter aus dem eigenen Garten, die auf einem Filoteig-Chip angerichtet werden. Kräuterpulver, Sanddorn und Kräuteröl sowie eine Sauce auf Fischfondbasis mit Kräutern komplettieren ein faszinierendes Gericht um einen «unbekannten und vielleicht auch ungeliebten Fisch», wie Bakker erklärt.

«Wir müssen mehr mit unseren Lieferanten sprechen, es braucht Aufmerksamkeit für gute Produkte und für die Umwelt», formuliert Bakker Werte, die ihm in seinem Restaurant wichtig sind. Das heisst zum Beispiel, das nur mit Dingen gekocht wird, die lokal und saisonal erhältlich sind. Dafür steht der Pure C Salat, der sich je nach Angebot jede Woche etwas ändert. Kliesche (Yellowfin Sole) Fenchel, Rettich, Spargel, Jakobsmuschel-Bottarga als Gewürz, eine Krustentier-Vinaigrette, eingelegtes Gemüse (Gurke, kleine Rüben), frittierte Kartoffel mit Kräuterpulver, Holunderblüten sowie verschiedene Kräuter sind einige der Zutaten, die Bakker bei ChefAlps zu einem ästhetischen Gericht zusammensetzte, für das der Begriff Salat leicht untertrieben wirkt. «Als Koch will man Geschmack entstehen lassen und die Gäste damit glücklich machen. Aber es geht um mehr: Als Chefs sind wir auch in der Position, Werte zu vermitteln, diese Möglichkeit sollten wir nutzen», endet Syrco Bakker seine Präsentation und die diesjährige ChefAlps mit einem eindrücklichen Statement für moderne Kochkunst.