



## **ChefAlps 2019**

### **Die Highlights der Kochshows am Sonntag, 20. Mai 2019**

**Autor: Claudio Del Principe ([anonymekoeche.net](http://anonymekoeche.net))**

KULINARISCHE HOCHKUNST: CHEFALPS 2019

Ich habe einen Fehler gemacht. Einen dummen, dummen Fehler. Auf dem Weg zur diesjährigen, achten Ausgabe der ChefAlps, bin ich aus Leichtsinn hinabgestiegen in die Kommentarhölle auf 20min.ch und habe die dummen, dummen Bemerkungen zu einem Artikel über ein Schweizer Spitzenrestaurant gelesen. Die abgrundtiefe Dummheit die sich in den wenigen Zeilen manifestiert, ist jenseits der Schmerzgrenze. Natürlich weiss man, dass man nichts darauf geben sollte und sich das nicht antun sollte. Trotzdem ist es beängstigend zu wissen, dass da draussen eine gigantische Masse ist, die null Verständnis hat für die Kunst des Kochens. Nichts übrig hat für hochwertige Lebensmittel, für guten Geschmack, für ehrliches Handwerk, für die Spitzenleistungen in den Spitzenküchen und für kulinarische Kreativität. Da kommt einem das internationale Fachsymposium mit den weltweit besten Köchen wie eine rettende Insel vor und man schöpft wieder Hoffnung, dass das Gute nicht verloren geht und sich Sorgfalt, Achtsamkeit, Sinnlichkeit, Inspiration, Nachhaltigkeit, das Schaffen von Schönheit und tiefem Geschmacksempfinden weitergegeben wird und auf fruchtbaren Boden fällt. Hier ein paar Eindrücke der Show vom Sonntag. Über die Show am Montag berichtet wieder mein hochgeschätzter Blogger-Kollege David Schnapp auf [dasfilet.ch](http://dasfilet.ch).

**Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee**

<http://www.antoniewicz.org/>

Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee stellen ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vor. Die beiden Spitzenköche und Unternehmer widmen sich der wissenschaftlichen Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen. Sie halten gemeinsam Profiseminare und sind Autoren zahlreicher Kochbücher wie beispielsweise über Molekulartechniken, Sous-Vide, Fermentation, Flavour-Pairing oder die vegane Küche. Diese avancierten jeweils zu Grundlagenwerken und wurden mehrfach prämiert. Mit von der Partie ist auch ein persönlicher Freund von mir, der Basler Molekularbiologe Michael Podvinec. Er ist leidenschaftlich Wissenschaftler und Koch, oder wie er sagt: Der Nerd am Herd. Sein Forschergeist treibt ihn an, genauer herauszufinden, was beim Kochen passiert. Er macht wissenschaftliche Zusammenhänge der Lebensmittelzubereitung und -veredelung verständlich und gibt sie in Büchern, Fachartikeln, Workshops und an Food Events weiter. <https://michael.podvinec.ch/>

Asche zieht Wasser aus den Lebensmittel, verdichtet das Aroma und wirkt antimikrobiell. Schon die Mayas und Azteken konservierten ihre Maiskörner in Asche. Antoniewicz und Hurnungee produzieren in verschiedenen Sequenzen und mit unterschiedlicher Hitze von 40 bis 900 Grad Asche und experimentieren, wie sich der Geschmack von Lebensmitteln verdichten, erweitern und konservieren lässt. Beim ersten Gericht, das sie auf der Bühne zubereiten, wurde ein Cobia (Königsfisch) gesalzen, mit Aschepulver vom Raps eingestrichen und für zwei Tage gereift. Der begleitende Raps wurde von leaf to root in verschiedenen Reifestadien von der Saat bis zu den Bohnen in diversen Texturen verarbeitet. Dazu gibt es einen essigsaurigen Fond aus fermentierten Kastanienblüten.

Beim nächsten Gericht wird ein 36 Stunden sous-vide gegarter Schweinebauch mit Ahornsirup lackiert und auf

dem Big Green Egg karamellisiert. Dazu gibt es Esspapier aus Brennesseln, eingelegte Farnsprossen und Asche von fermentierter Pomelo.

Weiter geht es mit Wallnussblätter, Kartoffel und 5-fach verbranntem Kohlenfisch. Dabei werden die Fischkarkassen in mehreren Etappen zuerst angeröstet und dann langsam weiter geröstet bis sich ein umami-intensives Würzpulver ergibt, das man mehrere Jahre aufbewahren kann. Dazu junge, fermentierte Wallnussblätter, einen Sud davon, wilder Meerrettich und knusprige Elemente vom Fisch und von der Kartoffel.

Auch bei der Wachtel mit schwarzem gerösteten Reis und Passionsfrucht wurden die Knochen bei diversen Temperaturstufen geröstet, dann pulverisiert und verwendet, um die Wachtel damit einzureiben. «Das ist 100 Prozent Umami», betont Antoniewicz.

Für das Dessert mit Sauerrahm-Eis, Sellerie-Asche und Zitrone wurden in Salz eingelegte Zitronen kalt mit Kirschholz geräuchert und Sellerie bei drei verschiedenen Temperaturen getrocknet. Mit weisser Sellerieasche lässt sich das Eis mit Sauerrahm ohne Sahne und Eier binden. Zu den süßen Selleriewürfeln kombinieren sie eine Olivencreme und Kaffeepulver als bittere Komponente.

### **Josep Roca**

<https://cellercanroca.com>

Es folgt eine eindruckliche Präsentation vom, ja, man muss fast sagen, Genie Josep Roca. Das komplexe Universum und Gesamtkunstwerk des Restaurants *Celler de Can Roca in Girona* der drei Roca-Brüder hier erklären zu wollen, würde den Rahmen sprengen. Josep zeigt Videos und Slides und doziert in einem ruhigen, ununterbrochenen Redefluss. Einem Kunst-Professor gleich. In dunklem Anzug. Auf Spanisch. Erstmals wird die Präsentation an der ChefAlps via App simultan übersetzt. Ich habe die stotternde Stimme im Ohr während er unzählige Gerichte und kreative Ansätze durchgeht und von der Philosophie dahinter erzählt. Von der bedingungslosen Gastfreundschaft und Grosszügigkeit gegenüber Gästen und Angestellten. Die Dolmetscherin kommt bedauerlicherweise nicht ansatzweise nach (ich ehrlich gesagt auch nicht wirklich und sie tut mir aufrichtig leid) und so entsteht eine gewisse Dissonanz. Es wird für mich unumgänglich, diesen magischen Ort bald einmal selber zu erleben.

Josep Roca ist für das Food & Wine Pairing im El Celler de Can Roca verantwortlich. Gleichzeitig dirigiert er als Maitre das Zusammenspiel im höchst ausgezeichneten Restaurant. Er gilt als einer der weltweit kreativsten Sommeliers. Im Dreiklang mit seinen Brüdern Joan (Chef de Cuisine) und Jordi (Pâtissier) gelingt es Josep, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Indem Weine reduziert werden, verdickt, gefroren, vakuumimprägniert, zerstäubt, geliert oder sphärisiert werden. Diese kreativen Prozesse kombinieren Wissenschaft, Kunst, Literatur, Musik und Sensorik, bis hin zur Pädagogik und Psychologie. «Indem wir Wein als Hauptzutat ansehen, können wir die Begriffe umkehren und Texturen sowie Behältnisse austauschen, sodass der Wein etwa auf dem Teller serviert und mit dem Löffel gegessen werden kann und das Dessert dafür in einem Weinglas serviert wird», erklärt er.

### **René Frank**

<http://www.coda-berlin.com/>

Spitzenpâtissier René Frank wollte ursprünglich nur eine Bar mit Drinks und Desserts eröffnen und sich von der Sternegastromie (unter anderem La Vie, Osnabrück) verabschieden. Nun ist sein Restaurant CODA in Berlin Neukölln aber so einzigartig und so revolutionär, dass es von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Serviert wird ein mehrgängiges Dessert-Menü mit passenden Drinks. Natürlich sind diese Desserts nicht

klassische Süßspeisen, sondern komplexe Kreationen, die alle fünf Geschmackssinne ansprechen. Neben süß, sauer, salzig und bitter also auch den fleischigen Umamigeschmack. Das sei die grösste Herausforderung und auch extrem wichtig, damit man ein Sättigungsgefühl habe, ohne dass man zu viel isst. «Mein Alptraum wäre, dass jemand nach unserem Menü raus geht und sagt, so, jetzt brauch ich einen Burger!». Er vermeidet Convenienceprodukte, wie sie noch oft in der Pâtisserie verwendet werden. Er vermeidet vor allem Zucker. «Ein guter Koch verwendet kein Glutamat. Und ein guter Patissier sollte keinen Zucker verwenden». Und er vermeidet das Wort vegan. Seine Kreationen sagt er, sind zum grössten Teil pflanzenbasiert. Die natürliche Süsse stecke in den Zutaten. Man müsse nur wissen, wie man sie herausarbeitet. Indem man Früchte extrem lange reifen lässt zum Beispiel, oder Zutaten so lange konzentriert und reduziert, bis sich die Stärke in Zucker wandelt. Wie auch durch Amakaze-Fermentation mit Kojipilzen, wie es die Japaner praktizieren. Für seine Gerichte lässt er sich von anderen Ländern inspirieren. «Im Iran gibt es eine Süßspeise mit Rindermark. Wir haben einen Kuchen mit Rindermark im Menü.» Ein Drink sieht er grundsätzlich als flüssige Speise, deshalb verarbeiten und kombinieren sie die Zutaten auch gerne auf ungewohnte Weise und mischen verschiedene Weine oder ergänzen Sake mit Säften oder anderen alkoholischen Getränken. «Beim Food und Drink Pairing zielen wir auf Multisensorik.

Auf der Bühne bereitet sein Team ein paar Gerichte zu und zeigt, wie sie Kakaobohnen als bean to plate selbst zu Schokolade oder Kakaomasse verarbeiten, indem sie die Kakaobohnen 24 Stunden im Grinder verarbeiten.

### **Banane, Kakao, Birnen-Balsamico**

Bananenschaum mit Kokosmilch, Bananencreme von ofenkaramellisierter Banane, Kakaomasse, Tapioka mit Birnen-Balsamico, gepuffter Mais. Drink dazu: Rum, Jasminblüten, Moscato d'Asti. Und den Gästen auf die Handflächen gesprüht: Mit Jasminblüten und Tonkabohnen aromatisierter Rum.

### **Reis, Kakao, Bonito**

Die Idee dieses Gerichts ist, die klassische Schokoladenmousse leichter und bekömmlicher zu machen. Weil sie sonst zu sättigend ist. Dazu wird Sojamilch aufgekocht und mit Agar 100% Kakaomasse im Thermomix zubereitet. Für das Volumen sorgt Eischnee, der mit Ahornsirup gesüsst wird. Die Umamikomponente kommt als Cashewmilch mit Bonito hinzu. Die Inspiration dazu fand er im traditionellen philippinischen Dessert namens Jamborado, wo zu süßem Brei salziger Fisch gereicht wird. Die Eiskomponente besteht aus Reiskuchen, Soja- und Kokosmilch. Dazu gibt es Reiscracker mit gerösteten Cashewkernen und Kakao, das erinnere geschmacklich an gepuffte Schweinehaut. Drink dazu: Premium Sake mit reduziertem Apfelsaft.

Die Gäste, die ins CODA kommen müssen auf jeden Fall neugierig und offen sein. «Unsere Gerichte sind schon fordernd. Und das ist gut so.»

### **César Troisgros**

<https://troisgros.fr>

Den Abschluss des Tages macht César Troisgros. Ein sehr sympathischer, ein wenig schüchtern wirkender Typ, der nur so von Romantik und Poesie sprudelt. Und von Bescheidenheit! «On fait une cuisine très simple. Des petit choses. Pas compliqué. Voilà.» Wenig High Tec, mehr Handwerk. Mehr und mehr pflanzliche Gerichte. Alles drehe sich darum, den neuen Standort zu reflektieren, der eine enorme Biodiversität bietet. Auf der ChefAlps-Bühne wird er von seinem ehemaligen Souschef Giuseppe D'Errico assistiert, der heute Küchenchef im Zürcher Ornellaia ist, welches mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. «Mein italienischer Bruder! Wir gleichen uns sogar im Aussehen, finden Sie nicht?» César Troisgros gilt als herausragender Vertreter der New French Cuisine. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige die legendäre Geschichte der Maison Troisgros fort, die seit 51 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Césars Grossvater Pierre Troisgros wird bis heute als Meisterkoch der Nouvelle Cuisine verehrt. Das kulinarische Familienerbe,

Gerichte zu kreieren, in denen die geschmackliche Klarheit erstklassiger Produkte maximal zur Geltung kommt, zeichnet auch die neuzeitlichen Kreationen von César Troisgros aus. Experimentierfreudig und offen für Inspirationen aus aller Welt verleiht er der familiären französischen Küche gekonnt frische Akzente. 2017 sind sie aufs Land nach Ouches bei Roanne gezogen. Ein malerisch gelegenes altes Herrenhaus mit Gehöften wurde nach ihren Vorstellungen von Spitzengastronomie und Gastgeberkultur in entspannter Umgebung umgebaut. Seither führen die drei hier unter dem Dach des neuen «Grande Maison Troisgros» die Drei-Sterne-Gastronomie im rundum verglasten, neuen Restaurant Le Bois sans feuilles, eine 5-Sterne-Auberge sowie eigens gepflegte Wälder, Obst- und Gemüsegärten. Regionalität und Nachhaltigkeit spielen denn auch eine zentrale Rolle in der Küche von César Troisgros, der sich darüber hinaus stark für den Erhalt von Permakulturen und traditioneller Gemüsesorten in der Auvergne engagiert. Man schaut sich ein Video auf der ChefAlps-Bühne an und verliebt sich so sehr in diesen Ort, dass man sogleich die Koffer packen und hinfahren möchte. Auf der Bühne bereiten sie ein paar super schlichte Gerichte zu:

### **Les asperges qui donnent la force**

Knapp blanchierte Spargeln, geschnitten wie Tagliatelle und zu einem Nest gerollt. Dazu duftende Sechuanblätter, Korianderblüten, Haselnussöl und eine geeiste Rhabarberbouillon mit Sechuanpfeffer.

### **Coucou, je suis chaché sous le chou**

Der Idee dieses Gerichts liegt der Geschmack von geröstetem Kohl zugrunde. César findet ein Kohlblatt an sich auch unglaublich ästhetisch. Das Gericht besteht aus eingelegten Navetten-Julienne, in Butter geschwenkten, mit Orangenzenen und Curry gewürzten Schnecken und einem blanchierten Kohlblatt, das in Butter geröstet wird. Um das Kohlblatt giesst er den Jus der Schnecken, der dann die Ränder schön karamellisiert. «Voilà, très simple. Un arbre, une feuille, la décomposition, la vie ...»

### **Cosa croccante**

Dieser leichte Salat besteht aus frittierten Karottenschalen, Pimentpüree, Kapern, Kresse, eingesalzen Meyerzitronen, vietnamesischem Koriander, Oxalys, Fenchelsprossen, Schnittlauch, und fein aufgeschnittener Bottarga. Die Vinaigrette ist reduzierter Karotten- und Zitronensaft.

### **Dessert le papillon s'envole**

Dieses Dessert sei inspiriert von einer Schweizer Künstlerin. Ein buntes Millefeuille bestehend aus leichten Tuiles von Navetten, Rhabarber und Kohlrabi. Dazwischen abwechselnd eine Honog- und eine Zitronencreme. Am Schluss drückt er mit dem Messer in die Mitte des Millefeuilles, sodass sich die Enden wie Schmetterlingsflügel erheben: «Voilà, le papillon s'envole!». Der Schmetterling fliegt davon und mit ihm unzählige Eindrücke und Inspirationen eines wieder einmal grossartigen ChefAlps Symposiums. A l'année prochaine!

Auf dem [YouTube-Channel](#) von Chef-Alps finden sich übrigens alle Shows in kompletter Länge. Die neusten werden vermutlich gegen Ende Woche aufgeschaltet.