

LIFESTYLE



Döschwo-Trip im Languedoc – zu alten Burgen, in verträumte Dörfer. > 49

Die Verschwörung der Zauberer

Auch Spitzenköche bilden sich weiter, zum Beispiel in einem Cook Tank, der erstmals stattfand

Neue Ideen und mehr Zusammenarbeit durch Cook Tank: Schweizer und deutsche Spitzenköche haben sich erstmals zum Austausch und Fachsimpeln getroffen.

VON HANS GEORG HILDEBRANDT

Berglamm mit Bambus von Tanja Grandits aus Basel, Saibling-Tatar mit Ziegenquark von Marcus Lindner aus Gstaad, Aal und Auster an Apfel-Gurken-Sud von Kevin Fehling aus Travemünde: Selten ist die Dichte an Michelin-Sternen und Gault-Millau-Punkten in einer einzelnen Küche so hoch wie letzten Montag am ersten Schweizer Cook-Tank-Anlass im Vitznauer «Park Hotel» – und selten wird so mutig experimentiert mit Gerichten und Kombinationen von Aromen.

An den Cook Tanks, exklusiven Treffen einer Auswahl von Kochkünstlern, aufgestockt mit einer Gruppe von Medienleuten, demonstriert und diskutiert die antretende Köcheschar anhand von neu konzipierten Gerichten den aktuellen Stand ihres Schaffens. Ebenfalls dabei ist jeweils der deutsche Physiker, Nahrungsmittelforscher und Publizist Thomas Vilgis («Journal Culinare»), der die Verkostungen mit wissenschaftlichen Betrachtungen hinterleuchtet. Für einen roten Faden durch die Gerichte sorgen vorgegebene Themen, in diesem Fall «Würzen mit besonderen Zutaten» und «Käse». Es gab also ein Menü zu degustieren, das nicht nur Produkte und Zubereitungsarten, sondern gleich zwölf individuelle Kochstile auffächerte.

DIE SPITZENKÜCHE IST im Zug der Globalisierung ein weltweites Phänomen geworden. Sie hat Stars, Modetrends und Kongresse, an denen sich die mit Auszeichnungen geschmückten Kochkünstler

«Ich will das normale Kochen nicht hinter mir lassen, aber die gesamte Qualität des Seins bei uns steigern.»

ANDREAS CAMINADA, 3-STERNE-KOCH

treffen und austauschen. Ein kleineres, intimere Format ohne Festival-Brimborium und -Publikum sind eben die Cook Tanks, organisiert von den Initianten des deutschen Gastro-Blogs «Sternfresser» und bis vergangene Woche nur in Deutschland durchgeführt.

Weil der Rahmen viel kleiner ist als an Festivals oder Kongressen – die Stimmung hat fast etwas Konspiratives, man wähnt sich an einer Verschwörung der Geschmackszauberer – werden die Gerichte nicht auf einer Bühne zubereitet und anschliessend von Hunderten Handkameras zwecks Verbreitung auf Facebook und Instagram abgelichtet, sondern alle Teilnehmer dürfen alle Gerichte degustieren.

«Wir leben, um zu (fr)essen», lautet schliesslich das Motto der «Sternfresser»; die Onlinepublikation wurde von zwei früheren Kommunikations-Unternehmern gegründet, die alles auf die Karte Kochkultur gesetzt haben und vom gigantischen Gourmet-Trend profitieren möchten, welcher sich in gewissen Gesellschaftsschichten Deutschlands etabliert hat wie der Kunst-Tourismus oder das Weinfachsimpeln. Detailversessen und kenntnisreich werden auf der Webseite Besuche bei Top-Köchen in



Spitzenköche unter sich: Jeder von ihnen servierte ein neues Gericht.



Ein Teller von Markus Lindner aus «The Alpina» in Gstaad.



Als einzige Frau dabei: Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel.

SEBASTIAN LINDER/WHITE PLATE

Deutschland und der Schweiz und wichtigen Restaurants im übrigen Europa rapportiert.

LETZTEN MONTAG in Vitznau war die Deutschschweizer Elite der Spitzenköche hochkarätig vertreten. Neben Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel, Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein in Fürstenaun und der vom Zürcher «Mesa» ins Gstaader «The Alpina» gewechselten Marcus Lindner waren etwa auch Rolf Fliedrauf vom «Ecco» in Ascona (2 Michelin-Sterne, 16 Punkte) oder Peter Knogel vom «Cheval Blanc» in Basel (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte) sowie die jungen Hoffnungsträger Fabian Inderbitzin, Nenad Mlinarevic oder Christian Nickel mit von der Partie.

Sechs Stunden am Tisch, zwölf experimentelle Gänge plus die Erläuterungen von Professor Vilgis: Entgegen dem, was man aus der Distanz glauben könn-

te, ist ein Cook Tank keine besonders spannende Geschichte. Der ständige Wechsel zwischen Degustation und Diskussion strengt an, den Service übernehmen die Teilnehmer grösstenteils selbst.

Die Diskussionen der Gerichte fanden allerdings an einem kleinen Ort statt und Kritik wurde kaum laut, auch wenn ein Gericht wie jenes von «Wild Card»-Gewinner Patrick Korschack (vom «Einstein» in Aarau) mit neun Komponenten etwas viel jugendliches Unge-stüm auf den Teller brachte. Eine mit Kokosmilch marinierte Auster von Peter Knogel («Cheval Blanc» in Basel) löste bei einer beträchtlichen Anzahl Tischgenossen keine grosse Begeisterung aus, während Rolf Fliedraufs Kreation – «etwas das noch nie jemand gemacht hat» – reduziert in der Anmutung und prachtvoll im Geschmack war. Es handelte sich um eine Makrele, die mit dem getrockneten Wasser von Austern gebeizt war, dazu

gab es ein Ajoblanco, eine derzeit sehr angesagte kalte Suppe aus Mandeln, Knoblauch und Muschelfond.

Andreas Caminada riskierte die Präsentation eines neuen Konzepts, bei dem er Gerichte auf Tablet-Computern anrichtet, auf denen Animationen zum kulinarischen Thema des Gerichts – in diesem Fall «Sünde» eingespielt werden. «Ich will das normale Kochen nicht hinter mir lassen, aber die gesamte Qualität des Seins bei uns steigern», umschreibt der Schweizer Küchenstar seinen Ansatz.

FACHSIMPELEI IM KLEINEN Kreis ist für Köche ein rares Vergnügen. Für harte Kritik ist man in den meisten Fällen zu höflich. Im Zeichen einer Weiterentwicklung der Kochkultur könnte der Mut zum Experimentieren jedoch mit offeneren Rückmeldungen belohnt werden. Wenn die Cook Tanks in Zukunft zu einer solchen Öffnung beitragen, dürfte das Format sein Versprechen einlösen können, die Spitzenküche um kleine, aber spürbare Schritte voranzubringen.

Drei Dinge kann man als ambitionierter Zuhause-Koch vom Schweizer Cook Tank mit nach Hause nehmen. Ers-

«In Zukunft kommen die Produkte für die Spitzengastronomie aus dem Reformhaus und aus dem Wald.»

PATRICK ZBINDEN, SENSORIKER

tens: Fermentierte Ziegenmilch ist das Produkt der Stunde. Weil die Tiere eher in einem naturnahen Umfeld leben als Kühe, und weil Ziegen sich «schnäderfräss», also nur von Kräutern ernähren, die ihnen schmecken, erzeugen sie eine schmackhaftere Milch, die durch die Fermentation noch an Ausdruck gewinnt. «Ziegenprodukte haben überdies mehr Säure als Kuhmilchprodukte, sie sind selten und man kann sie aus lokaler Produktion beschaffen», sagt der Neo-Gstaader Marcus Lindner.

Zweitens: Selbst fermentieren ist noch besser einkaufen. Das warme, selbst hergestellte Schafmilchjoghurt mit Bohne, weissem Pfirsich, Bohnensaft und Amaranth-Popcorn von Markus Arnold war ein Glanzlicht unter den Gerichten der ganz jungen Köche. Angesichts von Produkten wie Amaranth als Knusper-Komponente und Beifuss als Würzpaste lässt sich der Sensoriker und Kulinarik-Dozent Patrick Zbinden zu einer ironischen Bemerkung hinreissen: «In Zukunft kommen die Produkte für die Spitzengastronomie aus dem Reformhaus und aus dem Wald.» Drittens: Sanddorn verlässt die Öko-Nische und wird zum Trendprodukt, das dank kräftiger Säure und lang anhaltendem Geschmack sowie einer attraktiven Farbe vielseitig einsetzbar ist.

Ach ja – es gibt noch einen vierten Punkt: Man kann die Spitzenküche getrost den Spitzenköchen überlassen. Es ist eine anspruchsvolle Tätigkeit, die verwöhnten Gaumen der Gourmets dieser Welt mit immer neuen Kombinationen von Aromen und Texturen zu reizen. Solches zu Hause nachzustellen, ist ein Genuss, den die wenigsten in ihrer Freizeit suchen dürften. Perfektion wie vom Sternekoch ist nur mit der richtigen Ausrüstung, viel Hilfe und fast grenzenlosem Aufwand bei der Beschaffung der Rohwaren zu erreichen.

Alle Gerichte und Fotos sind auf der Webseite www.sternfresser.de nachzulesen und zu sehen.

ENTKORKT

DIE WEINSCHEIZ IN ZÜRICH

Bitte nicht vergessen: Morgen Montag, 26. August, geht im Kongresshaus Zürich Mémoire & Friends, die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen, über die Bühne (Infos und Tickets auf www.memoire-and-friends.ch). Mit dabei ist zum ersten Mal das Office des Vins Vaudois mit einem Stand, an dem alle Premiers Grands Crus des Waadtlandes verkostet werden können. Vielleicht erinnern sich ja einige noch: Vor gut einem halben Jahr stellte ich Ihnen drei der zwölf damaligen Waadtländer Premiers Grands Crus hier vor. Seither sind mit dem Vinzel Château La Bâtie der Caves Cidis aus Tolochenaz, dem Dézaley La Guenietz von Christophe Chappuis aus Rivaz und dem Saint-Saphorin Domaine du Burignon Les Roches plattes der Ville de Lausanne drei neue Weissweine hinzugekommen, und die ersten roten Premiers Grands Crus sollen in Kürze folgen. Allerdings ist es alles andere als leicht, in den Genuss der vom Office des Vins Vaudois neu geschaffenen Bezeichnung «Premier Grand Cru» zu kommen, müssen doch klar definierte Qualitätskriterien bezüglich Bodenbeschaffenheit, Anbaumethode, Rebenalter, Ertragsbegrenzung, Lagerfähigkeit und Geschichte des Weinguts erfüllt sein.

Eine die es auf Anhieb geschafft hat, ist die junge, dynamische Tania Gfeller-Munoz, die seit einiger Zeit für die zahlreichen Weingüter der Stadt Lausanne zuständig ist. Ihr **Domaine du Burignon Les Roches plattes 2012** leuchtet in hellem Gelb, verströmt Aromen von Lindenblüten, frischem Klee mit mineralischen Noten und zeigt im Mund eine gute Fülle mit frischer Säure, kräftiger Struktur und langem Abgang. Diskussionslos ein Premier Grand Cru, der sich von den anderen Weinen abhebt. Das Schönste am Ganzen: Die zauberhaft gelegene Domaine du Burignon erzeugt nicht nur hervorragenden Wein, sondern vermietet auch gemütliche Zimmer. Wie wärs mit einem Herbstwochenende am Lac Léman? ANDREAS KELLER



ST-SAPHORIN DOMAINE DU BURIGNON LES ROCHES PLATTES 2012

Produzent: Ville de Lausanne
Herkunft: Waadt
Appellation: Lavaux AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2022
Passende Gerichte: Fisch, Geflügel, Käse
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Domaine du Burignon, Chemin du Burignon 2, 1071 St-Saphorin, Tel. 078 915 85 20, www.burignon.ch

Selbst gemacht ist besser als gekauft

PIZZATEIG, FRISCHKÄSE oder Bouillon – alles Produkte, die man bequem einkaufen kann. Aber man könnte sie auch gut selbst herstellen. In Zeiten der Nachhaltigkeit und eines neuen Bewusstseins für natürlich-traditionelle Speisen wird «Hausgemacht» zum lustvollen Trend. Nicht mehr aus Notwendigkeit, sondern aus purer Freude werden Basics in der eigenen Küche hergestellt. Das muss nicht mühsam sein. Erica Bänziger zeigt im Buch «Natürlich hausgemacht» in Schritt-für-Schritt-Anleitungen, dass die Zubereitung oft denkbar einfach ist – wenn man weiss wie. (SC)

Erica Bänziger: Natürlich hausgemacht. Fona Verlag, 288 S. Fr. 39.90.