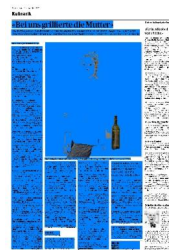


«Bei uns grillierte die Mutter»

Ana Roš ist gemäss San-Pellegrino-Liste die «beste Köchin der Welt» - ihre Kinder mögen das Gemüse der Grossmutter trotzdem lieber. Das Geschlecht als Unterscheidungsmerkmal in der Küche findet sie unsinnig.



Ana Roš mag Fendant und Sbrinz: Die Spitzenköchin anlässlich der Tagung «Chef Alps» in Zürich. Foto: Samuel Schalch



Mit Ana Roš sprach Daniel Böniger

Ich habe zwei typische Schweizer Produkte mitgebracht - Fendant aus dem Wallis und dreijährigen Sbrinz aus dem Berner Oberland. Wie schmeckt es Ihnen?

Mmh, das schmeckt mir beides sehr gut. Den Weisswein kannte ich vorher nicht, Sbrinz habe ich schon gegessen. Der wird aus Rohmilch gemacht, oder?

Ja.

Wir bieten in unserem Restaurant Hiša Franko sechsjährigen Sbrinz an.

Welche slowenischen Produkte würden Sie mir auftischen, wenn ich zu Besuch käme?

Auch ich würde eine Flasche Wein entkorken, denn wir sind das Mutterland des Bio-Weinbaus. In Paris und New York, überall werden inzwischen slowenische Weine verkauft. Käse gäbe es auch. Und rohe, gesalzene Forelle. Wir haben so saubere Flüsse, dass dieser Fisch bei uns besonders gut schmeckt. Sein Aroma erinnert an Mandeln.

Slowenien hat keine eigene Küchentradition, sondern wird kulinarisch wie die Schweiz von Nachbarn beeinflusst: von Italien, Österreich, dem Balkan.

Diese Einflüsse sind wichtig, ja. Dank der Italiener beispielsweise haben wir ganz spezielle Pastarezepte. Aber: Wir haben auch sehr alte, regionale Traditionen, die allerdings in den letzten dreissig, vierzig Jahren beinahe vergessen gegangen sind. Frika gehört dazu, ein Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln und Käserinde-Abschnitten. Hirten in unserer Region assen das täglich.

Heute wird ja schon in Los Angeles dasselbe serviert wie in Tokio.

Und teilweise ist sogar der Lieferant der gleiche... Doch grosse Köche, die für ihre Kunst geschätzt werden, unterscheiden sich glücklicherweise noch immer voneinander. Und sie haben meiner Meinung nach sogar die Aufgabe, traditionelle Rezepte in ihre Arbeit einfließen zu lassen. Das Noma in Kopenhagen war ja deshalb so beliebt, weil man nach einem Essen dort die ganze dänische Kul-

tur verstanden hat. Auch was sie im Hiša Franko bekommen, wird es anderswo so nicht geben. Zugegeben, das kommt auch davon, weil ich mir ein eigenes Lieferantennetz aufbauen musste. Unser Restaurant ist so abgelegen, dass wir vieles sonst nicht bekämen.

Sie setzen also auf lokale Zulieferer. Ist das sinnvoll?

Für uns ist es der einzig gangbare Weg. Hätten wir in unserem kleinen Tal keine Lieferanten an uns gebunden, wären manche Bauernhöfe gar nicht mehr da. Und Fisch kann eh nur von höchster Qualität sein, wenn er aus der Nähe stammt. Man darf den Begriff aber nicht zu wörtlich nehmen - den Meerfisch bekommen wir aus dem Golf von Triest. Null Kilometer sind das nicht, auch wenn man den Golf von uns aus sieht.

Wie wichtig ist es, den Produzenten in die Augen zu schauen?

Man muss die Herkunft kennen, im mehrfachen Wortsinn. Meinem Mann etwa ist dies sehr wichtig, wenn er unsere Weine aussucht. Er besteht darauf, die Winzer persönlich zu besuchen, auch wenn das für ihn grossen zeitlichen Aufwand bedeutet. Gerade jetzt, wo unser Restaurant täglich ausgebucht ist.

Sie sind Mutter. Gönnen Sie Ihren Kindern denn nie eine Banane oder andere exotische Kost?

Sie werden jetzt lachen: Vor rund einem Jahr musste ich mit meinem jugendlichen Sohn - er ist Bergläufer, treibt viel Sport - zur Ernährungsberaterin. Weil er über Monate so energie- und antriebslos war. Sie meinte: «Ihr Kind isst gesund, aber das reicht nicht.» Und sie fragte, ob meine Kinder manchmal Schokomilch trinken. Ich verneinte, sie würden nur Wasser trinken, auch beim Training. Die Kinder brauchten aber Zucker, bekam ich zu hören, gerade nach dem Sport. Wir haben einen Kompromiss gemacht:

Wir machen eigenen süssen Holundersirup. Und ja, auch Bananen gehören zum Speiseplan - leider sind bei uns nur die schlechtesten der Welt erhältlich: von Chiquita. Ich habe die Plantagen besucht, ich weiss, wovon ich spreche.

Müssen Ihre Kinder aufessen?

Ja, aber sie tricksen natürlich. Und wenn meine Mutter Gemüse macht, wird es eher gegessen, als wenn ich es zubereite. Neulich kochten wir zusammen ein grosses Mahl. Die Kinder assen eines der Gerichte mit besonderer Begeisterung - bis sie realisierten, dass ich es zubereitet hatte.

Sie haben schon vom Essen Ihrer Mutter geschwärmt. Was kochte sie?

Sie arbeitete früher als Journalistin. Darum kochte sie oft Dinge, die wenig Zeit beanspruchen, etwa marinierte Sardinen. Sie zwang mich, Broccoli und Blumenkohl zu essen, die ich deswegen bis heute hasse. Wenn sie aber Zeit hatte, lud sie Gäste ein, und es gab sehr aufwendiges Essen. Das hat mich geprägt. Bis heute liebe ich Mutters Eintopf aus Wildkaninchen. Überhaupt bereitete sie oft Tiere zu, die mein Vater gejagt hatte. Mit Äpfeln gefüllten Fasan zum Beispiel.

Ziert sich Ihre Mutter nicht, für die «beste Köchin der Welt» zu kochen?

Mein Vater hat sich sehr über die Auszeichnung gefreut - aber meine Mutter, der ich viel später davon erzählt hatte, schien sie eher kaltzulassen. Manchmal macht sie sich sogar darüber lustig.

Hat Ihr Vater zu Hause gekocht?

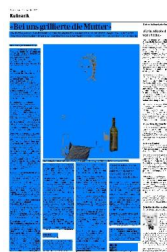
Wenn meine Mutter nicht da war, gab es immer dasselbe: Frika. Er ist ein toller Vater, aber Kochen ist nicht seine Stärke. Nun gut, einmal im Jahr geht er nach Istrien, um Tomatensauce zu machen. Immer tausend Liter aufs Mal, zusammen mit anderen Männern aus der Familie. Und er ist sehr stolz auf seine Salami.

Die Männer in der Schweiz grillieren.

Nicht bei uns. Wenn wir als Kinder am Strand waren, war es immer unsere Mutter, die den Fisch grillierte. Dazu assen wir Tomaten, die wir im Meer wuschen - man musste sie nicht mal mehr salzen.

Der Fendant ist von Marie-Thérèse Chappaz. Glauben Sie, dass Frauen anderen Wein mögen als Männer?

Vor allem trinken Frauen mehr als Männer. Nein, im Ernst, ich sehe das anders.



Es ist der gleiche Unsinn, wie von einer weiblichen Küche zu sprechen. Geschmack ist immer subjektiv. Was man mag oder nicht, hängt von der Erfahrung ab, nicht vom Geschlecht.

Geben Sie die Weinkarte in Ihrem Lokal dem Mann oder der Frau?

Wir haben wenig Gäste, die überhaupt in die Weinkarte schauen möchten. Was ich übrigens am schlimmsten finde, sind Weinkarten für Frauen ohne Preise.

Sie haben einmal gesagt, dass eine Frau, die in der Küche steht, immer das Gefühl habe, nicht alles geben zu können.

«Geschmack ist immer subjektiv. Was man mag oder nicht, hängt ab von der Erfahrung, nicht vom Geschlecht.»

Ein Missverständnis. Was ich meinte: Es gibt männliche Köche, bei denen man jedem Gang ansieht, welche Techniken sie beherrschen. Da gibt es zur Jakobsmuschel Glace, die mit flüssigem Stickstoff zubereitet wurde - auch wenn das Gericht so aromatisch kaputtgemacht wird.

Bei Ihnen arbeiten viele Frauen.

CNN hat letztes Jahr einen Bericht über mich gesendet, weil ich in einer Woche fünf Männer gefeuert hatte. Das war natürlich eine gute Schlagzeile, doch hatten die Entlassungen gar nichts mit dem Geschlecht zu tun.

Sorgen Frauen in der Küche nicht für ein ruhigeres Arbeitsklima?

Nicht unbedingt. Letzte Woche hatte ich ein Problem mit einer Köchin, die meine Autorität infrage stellte. Nun gut, vielleicht habe ich sie ja tatsächlich deshalb nicht entlassen, weil sie eine Frau ist.

Was würden Sie eigentlich aus dem Sbrinz und dem Fendant kochen?

Man muss nichts daraus machen, diese Produkte sind perfekt so. Sowieso ist Wein ein geniales Getränk, das immer auch die Region verkörpert, aus der es stammt.



Video Ana Roš kocht mit ihren Lieblingsprodukten

anaros.tagesanzeiger.ch

Ana Roš

Selbst ist die Frau

Ana Roš (44) führt im slowenischen Kobarid das Restaurant Hiša Franko. Viel Aufmerksamkeit bescherte ihr die Netflix-Serie «Chef's Table». Gemäss «Best 50»-Liste ist sie «die beste Köchin der Welt». Roš ist verheiratet und hat zwei Kinder. (boe)

IN ZÜRICH GETROFFEN

Die zweite Chance der Dominique Crenn

Wie eine französische Autodidaktin in San Francisco zur international gefeierten Köchin wurde

URS BÜHLER

Wer nach den Wurzeln grosser Karrieren fahndet, der suche in der Kindheit, sei sie glücklich oder belastet gewesen. Bei Dominique Crenn ist diese Suche besonders ergiebig, und sie führt zu den Schönheiten des Lebens. «Wenn man weiss, dass man eine zweite Chance im Leben erhalten hat, will man jeden Augenblick davon auskosten», sagt sie und blickt durchs Hotelfenster auf die Limmat, als stille der Fluss die Sehnsucht nach dem weiten Meer: «Schon als Kind hatte ich dieses Gefühl sehr stark.» Omnipräsent sind ihre Erinnerungen an damals, etwa ans erste Lebensmittel, das sie bewusst auf der Zunge wahrnahm. Vier Jahre alt war sie, von dieser Frucht und ihrem Umami-Charakter konnte sie nicht genug bekommen: «Do you like tomatoes?», fragt die 51-jährige Französin den Journalisten, und er wäre bereit zu lügen, wenn er die Frage nicht ohnehin aus vollem Herzen bejahen könnte.

«Weltbeste Küchenchefin» 2016

Dominique Crenns zweite Chance kam mit anderthalb Jahren: Da wurde sie adoptiert. Dem geht naturgemäss ein Schicksalsschlag voraus, die Trennung von der leiblichen Mutter. Doch Crenn macht deutlich, dass sie ihre eigene Geschichte als Quelle der Stärke sieht. Als ihre Adoptiveltern sie im Waisenhaus abholten, war dies der Start in eine überaus glückliche Kindheit, und die Erinnerungen an diese spielen für sie eine entscheidende Rolle: «Sie helfen dabei herauszufinden, wer man ist.» Heute ist Crenn überzeugt: Weder die Nationalität noch das Blut in den Adern macht den Kern der Identität aus. Und sie fügt an: «It's your attitude, not your aptitude that determines your altitude.»

Dieser Frau, die also ihre Flughöhe

durch die Haltung, nicht durch Begabung bestimmt sieht, wird die rare Gabe nachgesagt, moderne Kochkunst zum packenden Erlebnis zu machen. In höchsten Tönen rühmte jüngst die «New York Times» ihre Fähigkeiten und Perspektiven. Ihr «Atelier Crenn», das sie 2011 in San Francisco als praktisch unbekannte Autodidaktin eröffnete, erhielt nach einem Jahr den ersten Michelin-Stern, bald darauf hatte sie den zweiten – als erste Frau überhaupt in den USA. Spätestens als sie 2016 auf der Liste «The World's 50 Best Restaurants» zur weltbesten Küchenchefin gekürt wurde und Netflix ihr eine Folge der vielumjubelten Serie «Chef's Table» widmete, war der Branche ein Star geboren.

Die kecke Kurzhaarfrisur fast bubenhaft zerzaust wie so oft, der drahtige Unterarm tätowiert wie stets, der Blick warm und intensiv: So sitzt sie in der Bar des Hotels Storch, man glaubt eher einen Rockstar vor sich zu haben als eine hochdekorierte Köchin. Am Mittag wird sie in Oerlikon auf der Showbühne des internationalen Symposiums Chefalps, für das sie angereist ist, ihre ganze Energie und ihr beachtliches Showtalent auspielen. Auch jetzt blitzt immer wieder ihre Lebenslust auf. Zwischendurch aber lässt sie, auch etwas müde vom langen Flug, Melancholie und Verletzlichkeit durchscheinen. Und sie scheint dabei im Reinen zu sein mit sich und der Welt.

Dominique Crenn wusste schon früh, dass sie adoptiert worden ist, doch die Aufarbeitung ihrer Wurzeln samt DNA-Test hat sie erst jetzt vorangetrieben, da sie an ihren Memoiren schreibt. Getroffen hat sie die leibliche Mutter nicht. Dass diese sie weggab, nahm Crenn ihr nach eigenem Bekunden nie übel, was zweifellos auch ein Verdienst der Adoptiveltern ist. Bei ihnen wuchs sie wohl-

behütet auf zwischen dem Wohnsitz Versailles und einem Haus in der Bretagne, wo man auf den Bauernmarkt ging und danach zwei Tage lang kochte für viele Gäste. Als Hommage an Mutters Küche ist ihr Zweitlokal «Petit Crenn» konzipiert. Von ihr wurde sie ins Kochhand-

werk eingeführt, vom vor zwanzig Jahren dem Krebs erlegenen Vater in die Kunst des Lebens. Er war ein Politiker mit Flair für Malerei, von klein auf durfte sie mit ihm und einem befreundeten Gastrokritiker die besten Restaurants besuchen.

Das überraschende Bekenntnis

Crenn aber schloss dann in Paris ein Wirtschaftsstudium ab. Das erklärt sie lapidar damit, dass sie das Kochen nicht mehr lernen musste. Heute schätzt sie es als Vorteil, andere Sichtweisen in den Beruf zu bringen als viele, die den offiziellen Ausbildungsweg hinter sich haben. Anfang der neunziger Jahre zog sie als Twen nach San Francisco, begann ohne Berufserfahrung im «Stars», beim bekannten Koch Jeremiah Tower, der ihr früh viel Verantwortung übertrug. Sie arbeitete in anderen Betrieben, von Jakarta bis Los Angeles, ehe ihr Drang nach Selbstbestimmung sie in San Francisco ihr eigenes Lokal eröffnen liess. Es gehe hier um das Team, nicht um sie selbst, betont sie, so wie es ihr nicht in erster Linie ums Kochen gehe, sondern darum, mit Menschen in Verbindung zu sein. Nach ihrer grössten Stärke im Beruf gefragt, sagt sie: «Leuten zuhören.»

Von ihrem Privatleben gibt sie wenig preis. Kürzlich lieferte sie an einem Anlass auf die Frage eines Herrn aus dem Publikum, ob sie denn nicht der verpassten Mutterrolle nachtrauere, das für viele überraschende Bekenntnis, Zwillinge zu haben. Das bestätigt sie im Gespräch,

Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 106'890
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 23
Fläche: 89'339 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65484506
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

will es aber nicht weiter vertiefen. Nur das will sie sagen: «Die Leute sollen aufhören zu denken, dass eine Frau nicht arbeiten kann als Mutter.»

Wenn wir schon bei Gender-Fragen sind: Haftet der Kategorie «Best Female Chef» nicht etwas Diskriminierendes an? Sie nickt und räumt ein, sich überlegt zu haben, ob sie den Preis annehmen solle. Dann habe sie beschlossen, ihn als Plattform zu sehen, um andere Frauen zu inspirieren. «Bald, so hoffe ich, wird es diese separate Kategorie nicht mehr brauchen.» Die Spitzenküche als Männerdomäne ist auch in dieser Hinsicht im Wandel, davon ist sie überzeugt: Früher hätten Frauen diesen Beruf gemieden, da er als nicht mit der Familie vereinbar galt. Nun aber gebe es viele Frauen, die Küchenchefs werden wollten.

Wie aber geht sie mit dem Druck um, der an der Spitze ihrer Branche herrscht? «Welcher Druck?», fragt sie mit gespielter Erstaunen, um dann ernsthaft zu werden: «Es braucht Druck im Leben. In meinem Beruf gibt es viel Arbeit, klar, viel Intensität. Aber ich sage meinem Team stets: Wir müssen Spass haben. Ich will, dass das Leben meiner Mitarbeiter ausbalanciert ist. Wer das Gefühl hat, an jedem Arbeits-

tag ins Gefängnis zu gehen, ist im falschen Beruf. Ich wache nicht auf und denke an den dritten Stern, sondern kann es kaum erwarten, zum Meer zu gehen, die Jahreszeit zu fühlen, Langustinen fürs Menu zu probieren.» Diese Einstellung hat sie vom Vater gelernt, nicht von Amerika. Doch sieht sie Kalifornien als sehr kreativitätsförderndes Umfeld. In San Francisco, wo auch der befreundete Aargauer Meisterkoch Daniel Humm wirkte vor seinem kometenhaften Aufstieg in New York, gebe es einen Sinn für Freiheit, gepaart mit Eigenverantwortung: Da sei diese leere Leinwand, und man erhalte die Chance, etwas daraus zu machen. «In Frankreich ist das anders, sehr bürokratisch.»

Poesie auf der Menukarte

18 bis 20 Gänge umfasst das Menu im «Atelier Crenn» – plus ein Gedicht: Die Karte ist in Versform verfasst, pro Gericht eine Zeile aus Crenns Hand: «Where the broad ocean leans against the Spanish land.» Sie sei keine Poetin, winkt sie ab, «aber Wörter bedeuten mir sehr viel». Gern lässt sie sich von bildender Kunst inspirieren, die Wand zieren Gemälde ihres Vaters, dessen einstiges

Malatelier sie zum Namen des Lokals inspiriert hat. Und ihre eigenen Kreationen sind Stilleben: Als Apéritif gibt's ein hauchdünnes Praliné, gefüllt mit Cidre und gekrönt von Crème de Cassis, ihre Reverenz an den Kir Breton, den ihre Maman den Gästen stets servierte.

Crenn interpretiert die klassische französische Küche neu, sie adoptiert und adaptiert dabei andere Kulturen. Dass ihre Heimat die einstige Vormachtstellung in der internationalen Kochszene längst eingebüsst hat, führt sie auf eine Trägheit nach den Erfolgszeiten zurück. Seit ein paar Jahren aber sei in Frankreich eine kleine Revolution im Gange – sie zählt die Namen vielversprechender junger Chefs auf, die einen viel persönlicheren Zugang zum Kochen gefunden hätten. Wird die Grande Nation also zurück an die Spitze finden? «Ich werde sie dahin zurückbringen», meint Crenn augenzwinkernd. Klingt das gar nach einer Rückkehr in ihre Heimat? Aber nein. Es gehe auch nicht mehr um Nationalitäten heute, sondern ums Kochen an sich, sagt sie, auch die Grenzen zwischen den Traditionen verschwimmen. «Leute gehen nicht mehr italienisch oder chinesisches, sondern einfach gut essen.»

Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

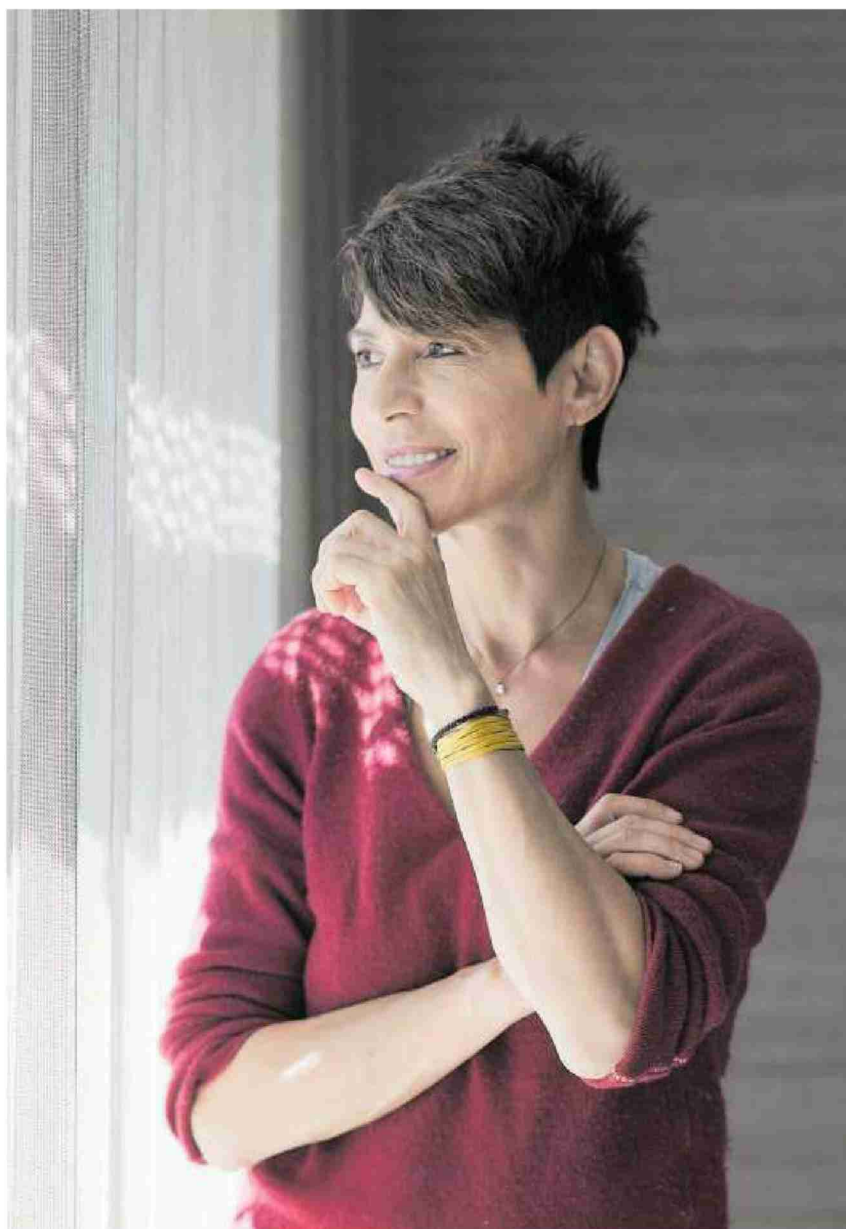
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 106'890
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 23
Fläche: 89'339 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

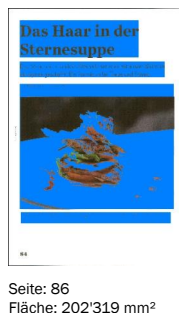
Referenz: 65484506
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1



Crenns grösste Stärke? «Leuten zuhören», sagt die 51-Jährige.

KARIN HOFER / NZZ



Das Haar in der Sternesuppe

Eric Menchon ist anders. Deshalb hat er es mit einem Bistro an die Spitze geschafft. Ein Porträt voller Treue und Sterne.

«Nein, Menchon, das ist nichts für Sie. Der Wettbewerb, um da reinzukommen, ist viel zu hart.» Die entmutigenden Worte stammen von Eric Menchons Mathelehrer. Für ein Studium war der Südfranzose nicht gut genug, also wollte er es an die Kochschule von Nizza schaffen, deren Flyer er an einem Zukunftstag an der Schule entdeckt hatte. Seit nunmehr dreissig Jahren ist Menchon Küchenchef im «Le Moissonnier». Seit zehn Jahren verleiht der Guide Michelin dem Betrieb zwei Sterne, seit 15 Jahren erhält er von Gault Millau 18 Punkte.

Der Betrieb, das ist ein Bistro an der Krefelder Strasse 25 im Kölner Agnesviertel. Hier ist die Millionenmetropole unspektakulär, grau, schäbig. Im Gespräch rutscht Menchon das Prädikat «verschissen» heraus. Es trifft zu. Hier wollte Gastgeber Vincent Moissonnier glasweise Wein und ein bisschen was zu essen servieren und stellte einen Koch ein, der von Sternen und Punkten träumte. Mitte der Achtzigerjahre war das, die französische Cuisine boomte. Der Koch zog von der Côte d'Azur in die Stadt im Westen der Bundesrepublik, weil er nicht mehr dazu bereit war, in seiner Heimat umsonst zu rackern. Erst recht nicht sechzehn Stunden pro Tag. Dass der Patron sein Restaurant höchstens betrat, um mal wieder die Kasse zu leeren, passte ihm auch nicht. Also annoncierte er in einem französischen Fachmagazin, wo er sich als Chef de Partie im Ausland anbot. Eine Rückmeldung erhielt er aus England, eine

aus Deutschland.

«Man muss im Leben manchmal Glück haben», sagt Menchon leicht verschmitzt. «Ich hatte es im Berufsleben zwei Mal: Als ich mich entscheiden hatte, Koch zu werden. Und als ich Vincent Moissonnier kennenlernte.» Nur gerade zwei, drei Mal hätten sie sich in den dreissig gemeinsamen Jahren gezoft. Die Flausen vom Schritt in die Selbständigkeit hat der 50-Jährige längst verworfen. «Dafür bin ich zu faul. Wenn ich selbst ein Restaurant eröffnen würde, müsste ich mich mit so vielen Problemen herumschlagen, die fernab von meinem Fachwissen sind. Darauf habe ich keine Lust.» Lieber konzentriert er sich aufs Kochen. «Ich bin besessen von meinem Handwerk. Es tut mir gut, wenn ich koche.»

Jedes Gericht ist ein eigenes Menü

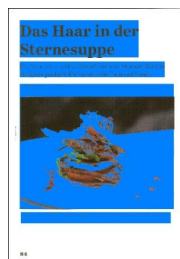
Dreissig Jahre die selben Wände, der selbe Chef – kein Drang nach Veränderung? «Nein, ich brauche keine Veränderung. Man darf nicht vergessen: Ich komme von ganz tief unten, und habe es nicht in den so verschlossenen Kreis der französischen Sternelokale reingeschafft. Vincent Moissonnier war mein grosses Glück. Ich brauchte damals viel Zeit, um mich zu entwickeln. Diese Freiheit und diese Zeit erhielt ich hier. Solche Möglichkeiten in dieser Branche als Angestellter zu haben, ist Gold wert. Ich bin sehr dankbar.»

Dreissig bis vierzig Gäste bekocht Menchon mit seiner zehnköpfigen Brigade jeden Mittag, abends

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 86
Fläche: 202'319 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65942676
Ausschnitt Seite: 2/6

Keine Kategorie 1

ist das Lokal mit seinen fünfzig Plätzen stets voll. Wahlweise bestellen die Gäste das komplette Menü oder einzelne Gerichte von der regelmässig wechselnden Karte. Wobei «einzelne Gerichte» masslos untertrieben ist: Jedes Gericht ist ein eigenes Menü. Ein Beispiel gefällig? Millefeuille von der gegrillten Rotbarbe. Serviert an orientalischen Gewürzen und einer Krustentier-Cognac-Reduktion, dazu Messer- und Herzmuschel-frikassee mit Liebstockel und Chorizomousse, Topinambur und violetter Aubergine, gebratenen Zuckerschoten und Bloody-Mary-Salsa.

Um dem Gast das komplette Geschmackserlebnis zu bieten, verwöhnt Menchon ihn mit der Satellitentechnik. So nennt er seine eigene Erfindung, die ihm vor über zwanzig Jahren gelang. Das Prinzip: Die einzelnen Komponenten eines Gerichts werden auf separaten Tellern serviert. So kann der Gast sie einzeln probieren, ehe er sie beliebig kombiniert. Was sich so mancher Spitzenkoch heute als aufs Maximum reduzierte Küche auf die Brust schreibt, zelebriert Moissonnier seit Jahrzehnten in Vollendung. Schliesslich muss bei ihm nicht nur jede einzelne Komponente herausragend sein, da sie – so pur sie daherkommt – keine Fehler verzeiht. Zusätzlich müssen die Komponenten auch noch miteinander harmonisieren.

Offensichtlich harmonisiert es. Siebzig Prozent seiner Gäste sind Stammkunden, manche essen jeden Samstag im «Moissonnier». Wie lautet das Erfolgsgeheimnis des einzigen Kölner Zwei-Sterne-Betriebs, der obendrauf seit jeher selbsttragend ist? «Es liegt am Ambiente», glaubt Menchon. «Die Gäste wollen die Spitzengastronomie nicht mehr nur in ihrer klassischen Form. Vier Stunden am Tisch sitzen, leise und andächtig reden, das entspricht vielen nicht mehr.» Im Bistro von Vincent Moissonnier gibt es nur wenig Abstand zwischen den Tischen, es ist laut. Dass in der Küche gearbeitet wird, können die Gäste hören. Ein Stil, der manchem Spitzenkoch missfällt. «Für die sind wir wie ein Haar in der Suppe.»

Menchon schaffte es, den vermeintlich steifen Kölnern kulinarische Offenheit ein-

zuhauchen. «Wir haben sie dazu erzogen, Neues auszuprobieren.» Zwar gebe es den einen oder anderen Klassiker auf der Karte, die Kultivierung echter Signature Dishes vermied der Franzose bewusst. «Manchmal tut es weh, einen Liebling von der Karte zu entfernen. Aber das braucht es, damit die Entwicklung nicht auf der Strecke bleibt.»

Stolz auf das bessere Kalbsbries

Ein Gericht, das allerdings immer wieder auf dem Menü zu finden ist, ist das Kalbsbries. Das schwere, fast weisse Gewebe gehört wegen seiner Zartheit und des feinen Geschmacks zu den am meisten geschätzten Innereien. In der Schweiz heisst es Milke. «Auf unser Kalbsbries bin ich ein wenig stolz», gesteht Menchon. «Es ist sehr beliebt, wir machen es anders als unsere Kollegen. Die servieren es ganz. Aussen schmeckt es dann sehr gut und hat einen schönen Biss, weil es kross ist, aber der Inhalt ist matschig und schleimig. Die Struktur gefällt mir nicht.» Im «Le Moissonnier» aber wird das Kalbsbries in anderthalb Zentimeter dünne Scheiben geschnitten und auf beiden Seiten scharf angebraten. «Das ergibt eine Kruste auf beiden Seiten und trotzdem diese weiche Struktur im Innern. Weich, aber nicht schleimig. Zuletzt karamellisieren wir es mit Essenzen.»

Die neuste Kreation der Küche Menchons: Kalbsbries mit Campari-Grapefruit-Sirup und Patchouli-Essenz. «Wunderbar», schwärmt der Küchenchef. «Die Bitterkeit kombiniert mit der leichten Süsse vom reduzierten Grapefruitsaft. Und dann noch Patchouli dazu – wunderbar.»

Solch kreative Ideen kommen Menchon meist bei der Arbeit oder am Sonntagabend, wenn er lange wach im Bett liegt. «Kreativ wird man nicht von heute auf morgen. Kreativität muss man lernen. Anfangs habe ich natürlich noch kopiert. Wir versuchen, uns stets weiterzuentwickeln.» Auch seine Mitarbeiter fordert er heraus, Arbeit im Team

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 86
Fläche: 202'319 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65942676
Ausschnitt Seite: 3/6

Keine Kategorie 1

wird bei Menchon gross geschrieben. Es passt wohl zur Einzigartigkeit des Betriebs, dass nicht nur der Küchenchef seit drei Jahrzehnten der Gleiche ist. Auch die meisten Mitarbeiter, vom Sous-chef bis zum Service, gehören seit zehn und mehr Jahren zur Equipe. «Alle Mitarbeiter wissen, dass wir etwas Besonderes schaffen. Zudem wird bei uns nicht 16 Stunden gerackert. Abends um elf Uhr ist kein Koch mehr in der Küche.»

«Ich schäme mich manchmal»

Zum Küchenteam gehört auch Eric Menchons Frau Patricia. Vor 27 Jahren heirateten die beiden, ein Jahr später wurde Patricia Menchon als Chef de Partie eingestellt. Die Position hat sie heute noch inne. Vor allem aber hielt sie ihm während vieler Jahre den Rücken frei, erzog die beiden Töchter, die heute 16- und 20-jährig sind, praktisch im Alleingang. «Ich bin meiner Frau unglaublich dankbar, wie sie mich bei der Erziehung unserer Töchter entlastet hat. Ich schäme mich manchmal, wenn ich daran denke, wie wenig ich für die Kinder da war, als sie klein waren.»

Umso mehr Zeit verbringt er jetzt privat im Kreis der Familie, am Sonntag und Montag hat er frei. «Ich muss nicht ständig unter Leuten sein. Die sehe ich schon bei der Arbeit.» Klassisch französisch verweilt die Familie Menchon am Sonntag schon mal bis drei oder gar vier Uhr nachmittags am Esstisch. Obwohl er den grösseren Teil seines Lebens in Deutschland verbracht hat, fühlt sich Menchon durchwegs als Franzose.

Verwegener Traum vom dritten Stern

Logisch, dass auch sein grosses Vorbild aus der Grande Nation stammt: Pierre Gagnaire, der in Paris das gleichnamige Drei-Sterne-Restaurant führt. Menchon: «Ich wünsche mir, eines Tages wie er kochen zu können. Er kocht wie ein Dichter. Da hat man das Gefühl, man bekäme eine Geschichte serviert. Wahnsinn, phänomenal.» Der Traum vom

dritten Stern? Menchon prustet los. «Den dritten Stern gibt es sicher nie. Dass wir in Deutschland zwei haben, grenzt schon an ein Wunder. Das ist schon sehr fortschrittlich vom Guide Michelin. Aber drei Sterne in einem solchen Lokal? Nein. Wobei: Wir haben schon nicht an einen geglaubt und erst recht nicht an zwei. Also, wer weiss.»

Der Wahlkölnener verliert keine Gedanken an die ungeschriebene Zukunft. Lieber tut er das, was er selbst bestimmen kann und brütet über seinen neusten Küchenkreationen. Das beste Gericht sei jenes, das noch nicht auf der Karte stehe, meint Eric Menchon. •

Rennen um Luxus – wo ist die Grenze?

Höher, weiter, schneller – so lautete das Credo der Olympioniken im alten Griechenland. In der Spitzengastronomie könnte es «rarer, exotischer, teurer» heissen. Um diese Entwicklung macht sich Eric Menchon Sorgen. «Wir stossen an eine Grenze, die wir nicht weiter überschreiten dürfen. Dieses Rennen, immer

mehr Luxus als die Konkurrenz anzubieten, muss gestoppt werden. Ohne Sponsoren oder Querfinanzierung gäbe es kaum ein Drei-Sterne-Lokal.»

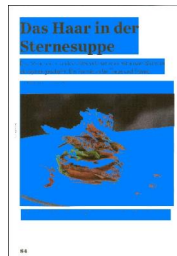
KONTAKT

Le Moissonnier
Krefelder Strasse 25
50670 Köln
+49 221 729479
www.lemoissonnier.de

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 86
Fläche: 202'319 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65942676
Ausschnitt Seite: 4/6

Keine Kategorie 1

TEXT Benny Epstein

BILDER zVg

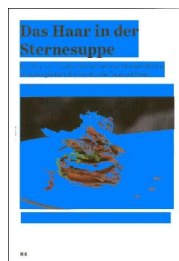


ipitzengastronomie im Bistro-Lokal: In Eric Menchons «Le Moissonnier» in Köln steht auch ein Burger auf der Menükarte. An der ChefAlps in Zürich teilte er das Gericht mit seinem Team dem faszinierten Fachpublikum vor.

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich

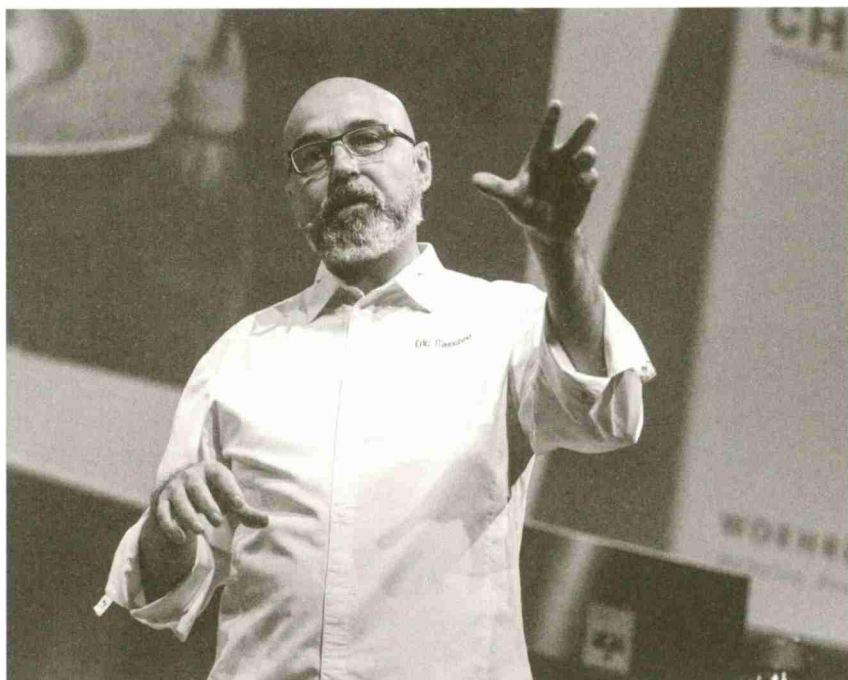


Seite: 86
Fläche: 202'319 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65942676
Ausschnitt Seite: 5/6

Keine Kategorie 1

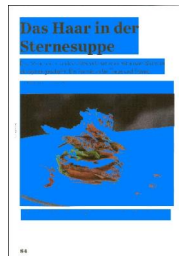


«Die Gäste wollen die Spitzengastronomie nicht mehr nur in ihrer klassischen Form.
Vier Stunden am Tisch sitzen, leise und andächtig reden, das entspricht vielen nicht mehr.»

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 27'000
Erscheinungsweise: 3x jährlich



Seite: 86
Fläche: 202'319 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65942676
Ausschnitt Seite: 6/6

Keine Kategorie 1



«Alle Mitarbeiter wissen, dass wir etwas besonderes schaffen.» Eric Menchon (Zweiter v. l.) und seine Kücherbrigade: ein eingescheisstes Team voller langjähriger Arbeitskräfte.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 60
Fläche: 85'147 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65877789
Ausschnitt Seite: 1/3

Keine Kategorie 1



Die Poetin, die anpackt

Dominique Crenn geht die Dinge gerne überlegt an, gespickt mit viel Humor und Lust – und so kocht sie auch. An der ChefAlps in Zürich gab die Spitzenköchin kleine Kostproben von sich und ihren Gerichten.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: ChefAlps / Nadine Kägi

Als Dominique Crenn auf der ChefAlps-Bühne mit ihrer Präsentation beginnt, wundert sie sich: «Wo ist der Weisswein? Ich habe Weisswein bestellt, aber es ist keiner da. Na ja, okay, ist ja egal. Was ist denn das hier?», fragt sie und nimmt einen grossen Schluck direkt aus einer etikettenlosen Flasche. «Wow, Sake, grossartig! Ich liebe Sake!», sagt's und setzt gleich nochmals an. Das Publikum



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 60
Fläche: 85'147 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65877789
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

klatscht und lacht, die Sympathien sind auf ihrer Seite. Wahrlich, diese Frau ist keine Zauderin, vielmehr eine hemdsärmelige, humorvolle Anpackerin, die ihr Herz auf der Zunge trägt. Einige eindrückliche Resultate davon: zwei Michelin-Sterne für ihr Restaurant Atelier Crenn in San Francisco, der Titel World's Best Female Chef 2016, Platz 83 auf der Liste der World's Best Restaurants 2017. Mit Spannung wurde ihr Auftritt in Zürich erwartet.



2



3

«Words matter!», sagt Dominique Crenn auf der ChefAlps-Bühne immer wieder – Worte bedeuten etwas, und das wiederum bedeutet, dass sie neben dem Herz auch das Hirn auf der Zunge trägt. «Man muss immer zuerst nachdenken, bevor man mit etwas beginnt. Das gilt ganz besonders auch für einen Koch: Es genügt nicht, auf dem Markt munter schöne Produkte einzukaufen. Man muss

aufmerksam und respektvoll alles im Auge haben: Produktion, gesellschaftliche und politische Faktoren. Es ist eine grosse Verantwortung.» Diese übernimmt sie zum Beispiel, indem sie alles verarbeitet, was in ihre Küche kommt – das gibt Pesto aus Melonenschalen, Essig aus Frucht- und Gemüsehaut, Cracker aus dehydrierten Tomatenblättern. Im Juli veranstaltet sie für ein Frauenheim ein Benefizessen aus Food Waste. In ihrer neuen Weinbar fokussiert sie auf biodynamische Tropfen. «Es geht darum, Dialoge zu kreieren, Austausch zu fördern ... und das auf möglichst vielen Ebenen.»

Reflexion und Kommunikation lernte die 51-Jährige in ihrem Elternhaus in der Bretagne, wo sie aufwuchs, nachdem sie mit eineinhalb Jahren adoptiert worden war. Eine glückliche Kindheit sei das gewesen, Kraft- und Inspirationsquelle und «eine zweite Chance ins Leben, die ich immer bewusst auskosten wollte. Denn das Leben ist nicht kompliziert, es geht nur darum, wie wir es fühlen.» Schon früh waren es Kunst, Kommunikation und Essen, die ihr Fühlen beeinflussten: Der Vater, ein angesehener Politiker mit eigenem Malatelier, nahm seine Tochter oft mit, wenn er mit dem befreundeten Gastrokritiker Sternerrestaurants in ganz Europa besuchte. Die Mutter, eine ausgezeichnete Köchin und Gastgeberin, führte die Tochter ins Kochen ein, wenn sie grosse Essen für viele Gäste vorbereitete. «Kulinarik und Kunst waren sehr präsent. Schon früh interessierte mich beides, ich las zum Beispiel viel Poesie – Jean de la Fontaine, Arthur Rimbaud, Paul Verlaine verehere ich bis heute sehr.» Nach einem Wirtschaftsstudium in Paris zog es sie weg aus Frankreich, «ich musste neue Luft atmen.» Sie landete in San Francisco, wo sie ohne Profi-Kochausbildung bei Jeremiah Tower im legendären Stars anheuerte. Rasch konnte sie Verantwortung übernehmen und erkennen, dass das ihre Welt war. Stationen in weiteren Toplokalen folgten, sie wurde im Intercontinental Hotel in Jakarta erste Chef-



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 60
Fläche: 85'147 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65877789
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1

köchin Indonesiens, und 2009 gab es den ersten Stern im Luce in San Francisco. Dann war es Zeit für ihr eigenes Lokal.

Heute, nur sechs Jahre seit der Eröffnung des Atelier Crenn, entzückt sie mit ihrer «poetischen Kulinarik» die internationale Kochszene. Auch in Zürich: Mit Sous-chef Felix Santos präsentierte sie zwei Gerichte aus dem aktuellen Menü – wie immer bei ihr nicht als klassische Karte präsentiert, sondern in Gedichtform mit je einer Line pro Gericht. Und während wir über ihre Interpretation von Fish & Chips (grilliertes und geräuchertes Knochenmark vom Schwertfisch auf frittiertem Kartoffelnest mit Algen und Gold) und über die in Salz gebackene Mairübe mit geräuchertem Kaviar staunen, wirft Dominique Crenn in die Chef-Alps-Runde: «Geht mit Selbstvertrauen und Lust durchs Leben!» Words matter.

ateliercrenn.com



- 1 Gute Laune inklusive: Dominique Crenn an der ChefAlps 2017 mit ihrem Sous-chef Felix Santos. 2–3 Gegrilltes und geräuchertes Knochenmark vom Schwertfisch mit frittiertem Kartoffelnest mit Algen und Gold; im Salz gebackene Mairübe und geräucherter Kaviar mit Beurre montée aus Weisswein und Dashi, Koji-Crème, Wakame-Algen und eingemachten Zitronen. 4 Dominique Crenn mit ChefAlps-Botschafter Franck Giovannini, Küchenchef im Hôtel de Ville de Crissier, und ChefAlps-Moderatorin und -Übersetzerin Susanne Viegner.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 58
Fläche: 99'132 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65874594
Ausschnitt Seite: 1/3

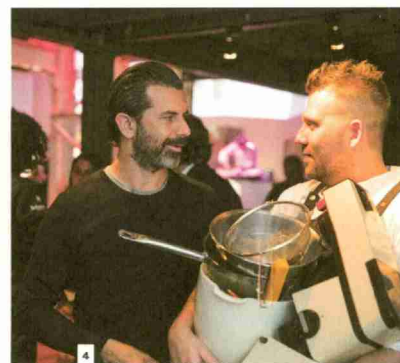
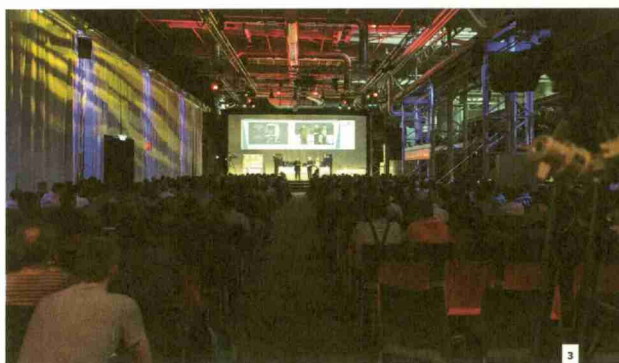
Keine Kategorie 1



Branchentreff voller Inspiration und Spass

Die sechste Ausgabe des International Cooking Summit ChefAlps war ein grosser Erfolg: Über 1400 Besucherinnen und Besucher liessen sich von den neun hochkarätigen Gastköchen, den über 30 Marktständen und vielen Network-Gelegenheiten inspirieren. An der ersten ChefAlps-Afterparty sorgte das Team der marmite younger selection mit ihrem Alpen-Znacht auf höchstem Niveau für kulinarische Leckerbissen, bevor es in der Partyzone mit DJ Vitamin S und Starkoch Nick Bril weiterging. Bereits jetzt vormerken: Die siebte ChefAlps findet am 27. und 28. Mai 2018 statt.

chef-alps.com





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich

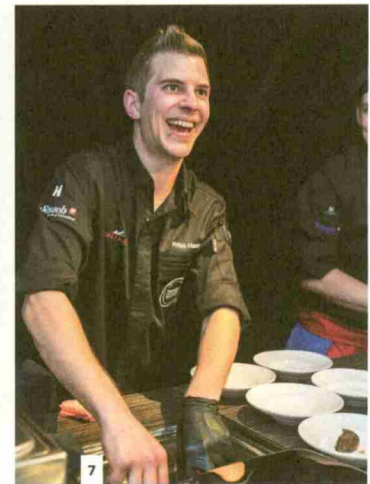
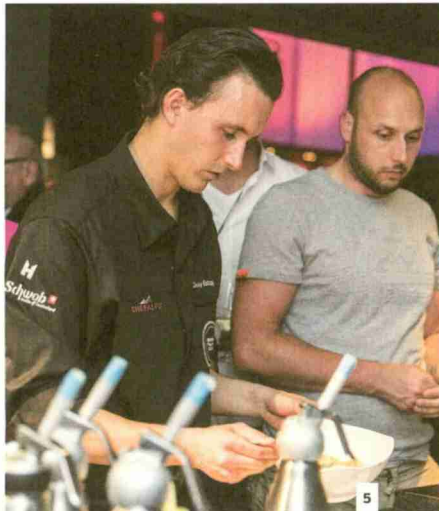


Seite: 58
Fläche: 99'132 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65874594
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1



«VO BERGA GMACHT»

Menü der marmite youngsters für die ChefAlps 2017

Bergsaibling, Kohlrabi, Buttermilch, Brunnenkresse
Rüebliatar, Rüeblipickels, Kerbelcrème, Roggenbrot
Cervelat und Butterbrot

Schweinskopfbake, Sellerie, Kartoffel, Estragon
Kalbstafelspitz, Kartoffelstampf, Kräutervinaigrette,
Gartenkresse, Radiesli

Wildkräuter, Crêpes, Valser Bio-Bergkäse, Kräuterpulver

Honig-Panna cotta, Rhabarber, Hafer

Baumnuß-Eis, Buchweizen-Crumble, Bergbeeren

1 Die marmite youngsters auf der ChefAlps-Bühne: Guy Estoppey, Philipp Maurer, Corinne Roth, Dominik Sato, Dave Wälti und Sandro Dubach mit Moderatorin Susanne Viegner und marmite-Chefredaktor Andrin C. Willi. 2–3 Die Präsentationen der neun Topchefs sorgten für reges Interesse. 4 Liess sich den Besuch in Zürich ebenfalls nicht nehmen: Chef-Alps-Botschafter und Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada (l.). 5 Guy Estoppey in voller Konzentration. 6 Dominik Sato, marmite youngster 2017 (r.). 7 Gut gelaunt: Philipp Maurer beim Anrichten. 8 Sandro Dubach in seinem Element. 9–10 Auch sie gehörten zu den Rezeptkreaturen für das Chef-Alps-Abendessen: Dave Wälti, marmite youngster 2016, und Corinne Roth, marmite youngster 2014. 11–12 Eine der acht köstlichen marmite youngster-Kreationen: Wildkräuter, Crêpes, Valser Bio-Bergkäse, Kräuterpulver. (Bilder: ChefAlps / Nadine Kägi, 6,11,12: Eduard Wyss)





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich

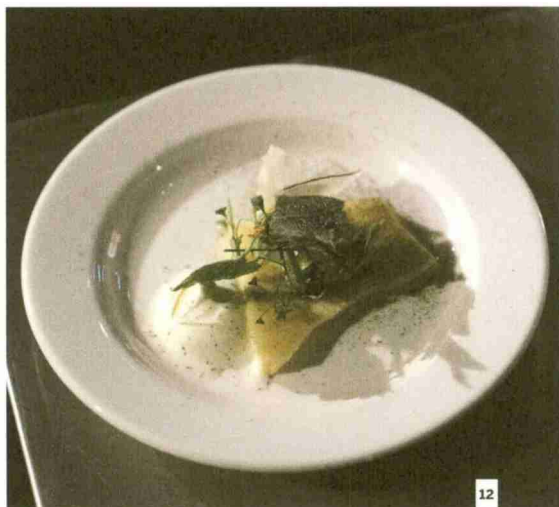
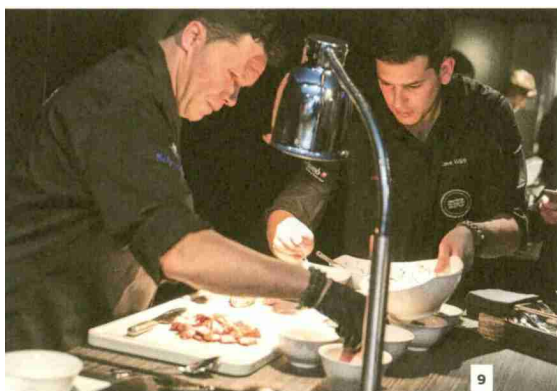


Seite: 58
Fläche: 99'132 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65874594
Ausschnitt Seite: 3/3

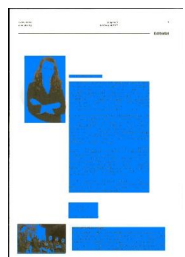
Keine Kategorie 1





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 3
Fläche: 46'085 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65873343
Ausschnitt Seite: 1/2

Keine Kategorie 1



Liebe Leserinnen, liebe Leser

«Die Gastronomie ist von Menschen für Menschen, man muss Menschen mögen in diesem Geschäft, das geht gar nicht anders», sagt Rudi Bindella jr. im Interview mit Swiss Cuisine & Hospitality. Er gehört zur vierten Generation des grössten familiengeführten Gastronomieunternehmens in der Schweiz, hat deren jüngste Marke Più entwickelt und wird nächsten Frühling bei Bindella den Bereich Gastronomie übernehmen. Wir haben mit ihm über richtige Standorte, gute Inspirationsquellen und die Zukunft der bedienten Gastronomie gesprochen – und über Menschen eben, ohne die in diesem Business gar nichts geht (ab Seite 52).

Gar nichts ohne Menschen geht selbstverständlich auch in einem Fachmagazin über Hotellerie und Gastronomie. In dieser Ausgabe rücken wir ganz besonders viele Branchenpersönlichkeiten für Sie ins Scheinwerferlicht: So haben wir mit dem Nachwuchs an verschiedenen Wettbewerben mitgefiebert, haben am Fachsymposium ChefAlps die marmite youngsters begleitet und die bretonische Spitzenköchin Dominique Crenn getroffen. Botanikerin Lilo Meier verrät uns, wie sie am Fusse des Uetlibergs aus Bio-Rosen kulinarische Köstlichkeiten herstellt, die auch Profiköche in ihren Menüs verwenden.

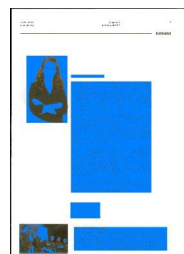
Der Leiter Innere Dienste im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon, Hansueli Wyss, erzählt, wie er sich in einer vermeintlichen Frauen-domäne erfolgreich behauptet. Die Gastgeberinnen und Hotelières Heidi Soltermann, Dagmar Weber, Nicoletta Müller und Kerstin Gornowski geben Tipps und Erfahrungen weiter, wenn es ums Anpacken der betrieblichen Webseite geht. Und «last but not least» gebühren die Schlussworte dieses Mal der Autorin und Journalistin Esther Kern, deren Bestseller «Leaf to Root» in China soeben als drittbestes vegetarischen Kochbuch der Welt ausgezeichnet worden ist.

Ja, in dieser Branche und in diesem Heft «menschelt» es zünftig. Gut so; auch in den Artikeln unserer Schwerpunktthemen Spa und Wellness, Hygiene oder Online-Marketing werden Sie spannenden und inspirierenden Menschen begegnen. Viel Spass dabei!



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 3
Fläche: 46'085 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65873343
Ausschnitt Seite: 2/2

Keine Kategorie 1

Ihre
Sabrina Glanzmann
Chefredaktorin

s.glanzmann@marmite.ch

Meine Köpfe dieser Ausgabe

Sie haben auf eindrückliche und unmissverständliche Art und Weise gezeigt, warum sie zu den besten Jungköchen dieses Landes gehören: Die marmite youngsters Guy Estoppey, Philipp Maurer, Corinne Roth, Dominik Sato, Dave Wälti und Sandro Dubach haben mit ihren Gerichten zum Thema «Vo Berga gmacht» die erste Afterparty am Fachsymposium ChefAlps so ziemlich gerockt. Die Schweinskopfbacke mit Sellerie, Kartoffel und Estragon zum Beispiel war der absolute Publikumsrenner! Mehr dazu ab Seite 56.





Die besten Köchinnen der Welt kochen mit viel Herz

Mit Dominique Crenn, Ana Roš und Antonia Klugmann gaben an der diesjährigen Chef Alps gleich drei Ausnahmeköchinnen Einblicke in ihr Schaffen. Dabei zeigten sich überraschende Parallelen.



Dominique Crenn ist unter anderem mit zwei Michelin-Sternen und dem Titel World's Best Female Chef 2016 ausgezeichnet.

Sie wird auch Dichterin der poetischen Kulinarik genannt. Dominique Crenn, die Französin, die auszog, um 2011 in San Francisco das Atelier Crenn zu eröffnen. Bereits 2012 erhielt die heute 51-Jährige als erste Köchin Amerikas für ihr persönliches Projekt zwei Michelin-Sterne, 2016 wurde sie zur World's Best Female Chef erkoren.

Gemäss ihrem Motto «Food is an Art and Life is a Poem» schreibt sie Gedichte statt Menüs. Eine Zeile für jedes Gericht. «Ich will in meinem Restaurant ein spezielles Gefühl kreieren», sagt die schlanke, tätowierte Frau, die als Mädchen adoptiert wurde und schon als Femme fatale Schlagzeilen machte. Ihre feinfühligsten Gedichte handeln auch mal vom frühzeitigen Tod ihres Vaters.

«Das Atelier Crenn ist ein Ort, der kreative Menschen willkommen heisst. Ich will sie mit meinen

Gerichten inspirieren und mit ihnen über meine Speisen in Dialog treten.» Essen sei für Dominique Crenn eine Sprache, um ihre Gefühle mit anderen zu verbinden. Inspiration brachte sie Ende Mai nach Zürich, indem sie den 1400 Anwesenden am International Cooking Forum Chef Alps eines ihrer wichtigsten Gerichte dieses Frühlings präsentierte: Fish and Chips. Dafür grillierte und räucherte sie das Mark des Schwertfisches und servierte es mit Passionsfrucht sowie selbst gemachtem Essig. Dominique Crenn stellt diesen gerne aus Gemüseresten her. Die Chips stellte sie als Kartoffelspaghetti dar und richtete sie separat an.

Das eigene Ego zurückstecken

Bei der Kreation ihrer Gerichte setzt Dominique Crenn bewusst keine Grenzen. Zutaten und Techniken werden beliebig gemixt. «Ich bin unkonventionell und denke gerne «out of the Box». Köche müssen ihrer Meinung nach kreativ und ohne Angst sein. Nur so könne man seine Art zu kochen verändern und neue Kreationen hervorbringen.

«Köche sollen denken, bevor sie kochen, bewusster darangehen, sich ihrer Verantwortung klar sein.» Verantwortung nicht

nur gegenüber den Lebensmitteln und den Produzenten, sondern auch gegenüber dem Team. «Ich muss mein Team kennen, es mit meiner Vision inspirieren und mich von ihm inspirieren lassen.» Dazu gehöre auch, das eigene Ego etwas zurückzustecken.

Beste Köchin der Welt ist Autodidaktin

Wenn jemand ein Lied davon singen kann, wie es ist, das eigene Ego zurückzustecken, dann ist das Ana Roš. Die «World's Best Female Chef 2017» erlernte das Kochhandwerk komplett autodidaktisch. Und verzweifelte zu Beginn fast am Entscheid, in die Küche des schwiegerelterlichen Betriebs Hiša Franko in Kobarid einzusteigen. Die ehemalige Spitzensportlerin und Fast-Diplomatin fällte ihn 2011 gemeinsam mit ihrem Mann, dem Sommelier Valter Roš. Dies, als sie bemerkten, dass ihr damaliges Team den Ideen, die sie auf ihren Auslandsreisen gesammelt hatten, nicht mehr folgen konnte. Auch sie betonte, wie wichtig es sei, sich selbst auszudrücken. Dieser Prozess sei oft einsam und beschwerlich gewesen, führe aber zur Entdeckung phänomenaler Ergebnisse.

Interessanterweise hat der gebürtigen Slowenin das Muttersein geholfen, zu der weltberühmten Köchin zu werden, die sie heute ist. «Ich habe zu der Zeit zu kochen begonnen, als meine beiden Kinder zur Welt kamen. Das hat mich ans Haus gefesselt. Ich hatte

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 66'835 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65617413
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

keine Zeit mehr, den Trends zu folgen und musste mich auf mich selbst konzentrieren.» Heute arbeitet sie mit den verschiedensten Techniken, die sie auf Reisen und aus Büchern lernte, oder die ihr



Ana Roš, World's Best Female Chef 2017, war in ihrem Leben auch schon professionelle Skirennfahrerin und Diplomatin.

ein Freund des Hauses beigebracht hat. Viele stammen aus der Region, oft von älteren Menschen übernommen und weiterentwickelt. «Mein Essen erzählt Geschichten über die Tradition meiner Umgebung.» Eines ihrer derzeit am häufigsten verkauften Gerichte ist Zunge, die sie nach alter Tradition im Ofen gart. Ana Roš versteckt das butterzarte Fleisch und die marinierten Jakobsmuscheln mit Mayonnaise und der japanischen Bouillon Dashi unter fein gehobelten Selleriescheiben. «Jedes meiner Gerichte enthält eine Überraschung.» So mariniert sie die Rande in einem selbstgemachten Kaki-Essig oder kocht Kutteln in Entenjus. Ein sehr persönliches Gericht, wie Ana Roš sagt: «Es ist eines dieser Menüs, die mir meist morgens in den Sinn kommen und ich einfach weiss, es funktioniert!» Für diesen Frühling hat sie 18 neue Gerichte kreiert. Sie seien ausbalancierter als die vorherigen. «Unsere Emotionen und unser Bewusstsein ist immer anders. Am Essen kann man spüren, ob der Koch müde ist oder ob er Streit mit dem Partner hat», ist sich Ana Roš sicher.

Kochen mit Kopf und Herz

Bei der norditalienischen Spitzenköchin Antonia Klugmann ist es ähnlich. Sie ist bekannt für ihr



Antonia Klugmann hält die Auszeichnungen Best Female Chef, Guida Espresso 2017 und Best Restaurant, Gambero Rosso 2016.

subtiles Spiel mit Kräutern aus der Umgebung oder ihrem Garten. «Ich spüre einfach, wenn ein Gericht stimmt. Ich koche im Kopf und folge meinem Herzen», sagt die Gastgeberin des «L'Argine a Vencò» in Dolegna del Collio. Die Erfahrung dazu sammelte die Köchin in ihrem ersten Restaurant, dem sie im Alter von 26 bis 31 treu blieb. «Diese fünf Jahre waren ein Geschenk für mich. Dort konnte ich mich in Ruhe entwickeln.» Antonia Klugmann liebt es, neue Dinge zu kreieren. Es seien die schönsten Momente in ihrem Leben als Köchin, wenn diese neuen Menüs aufpoppen und sie jeweils nur noch die Details in der Küche anpassen müsse. Wie etwa die Kochart der Erdbeeren für die Spaghettisauce, welche sie in Zürich zeigte. «Ich denke immer an mich, selbst wenn ich koche. Man muss sich selbst sein, aber verbunden mit den Trends, um weiterzukommen.» Ihnen nur zu folgen, wäre so einfach. Sie zu gestalten jedoch, das sei das Interessanteste an ihrem Beruf.

SARAH SIDLER

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 11
Fläche: 66'835 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65617413
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1



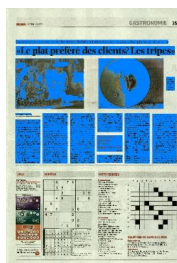
Das Gericht mit Kutteln ist eines der derzeit beliebtesten im Restaurant der am höchsten ausgezeichneten Köchin der Welt, Ana Roš.

ZVG



La Liberté
1705 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'709
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



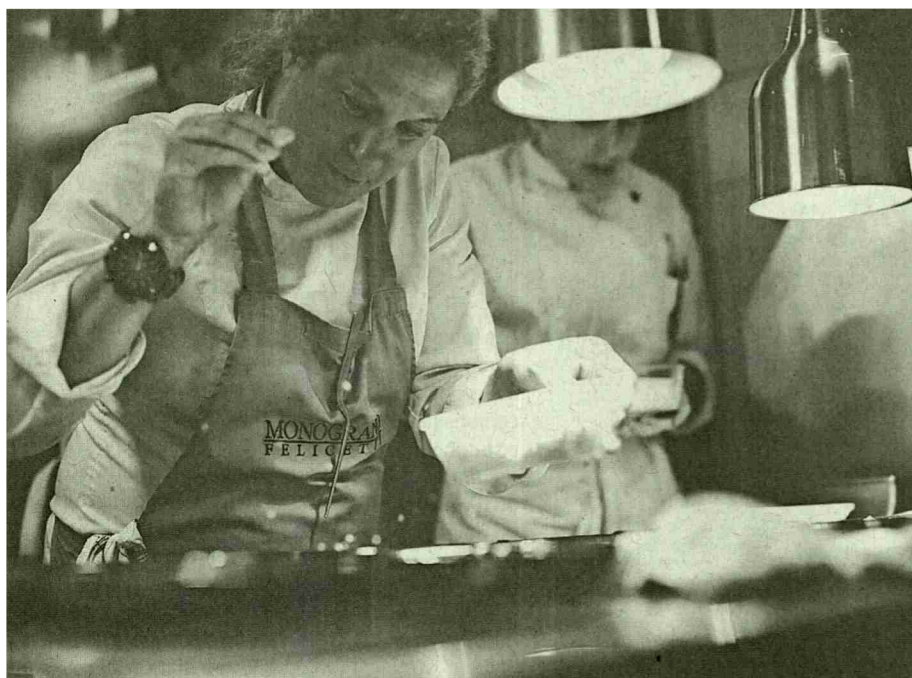
Seite: 35
Fläche: 67'421 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65583613
Ausschnitt Seite: 1/2

Keine Kategorie 1

Couronnée meilleure cheffe du monde, la Slovène Ana Ros se destinait à la diplomatie. Rencontre «Le plat préféré des clients? Les tripes»



**Ana Ros
à Chef'Alps.
Une cuisine
100%
locavore.
Chef'Alps**

**«Je ne savais
rien faire,
j'ai tout
appris sur le tas»**

Ana Ros



La Liberté
1705 Fribourg
026/ 426 44 11
www.laliberte.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 39'709
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 35
Fläche: 67'421 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65583613
Ausschnitt Seite: 2/2

Keine Kategorie 1

« VÉRONIQUE ZBINDEN

Gastronomie » Truite marinée, huile de courge, chou fermenté, betterave; langue de bœuf, dashi, saint-jacques, algues; et enfin, tripes, jus de canard sauvage, morilles, fèves et orties... Trois plats atypiques résumant le parcours d'Ana Ros, trois recettes et un show pour séduire le public de Chef'Alps à Zurich, le 22 mai dernier: une salle archicomble de «foodistas», professionnels et autres journalistes intrigués par ce mouton à cinq pattes, récemment couronnée Meilleure Cheffe du monde par le jury des 50 Best Restaurants.

Ana Ros? Une bombe d'énergie et de blondeur dont personne n'avait entendu parler – ou si peu – avant ce début d'année: ancienne championne de ski, très à l'aise dans cinq langues, elle a créé sa propre légende en un temps record. Elle retrace son parcours, entre show et conférence de presse.

La plus belle vallée

A moins d'avoir suivi la cérémonie des 50 Best Restaurants à Melbourne, voire d'être féru de géographie, il y a de fortes chances pour que vous ignoriez jusqu'ici l'existence de Kobarid. Un bon point si vous situez précisément la Slovénie: entourée à l'ouest par l'Italie, au nord par l'Autriche, bordée sur son flanc est par la Croatie avec une légère bande de Hongrie. Un tout petit Etat de 21 000 kilomètres

carrés, qui se parcourt dans sa plus grande longueur en deux heures et demie. Un décor essentiel pour comprendre la cuisine d'Ana Ros, qui repose d'abord sur sa région, sa flore, sa faune, cet étonnant melting-pot de Méditerranée et d'Alpes. «Nous sommes installés dans une des plus belles vallées alpines, surnommée la terrasse de la Méditerranée.» De là, on voit le golfe de Trieste. Les saisons sont une des clés de sa cuisine, les herbes et plantes sauvages cueillies tout autour du restaurant et dans ses cinq jardins un autre ingrédient essentiel de cette cuisine au kilomètre zéro. 100% locavore.

Autodidacte complète, Ana Ros a fait des études de sciences politiques et économie censées lui ouvrir les portes d'une carrière diplomatique. Sa mère journaliste pratique une cuisine savoureuse, plus efficace que recherchée, faute de temps. Ana découvre par hasard le monde de la cuisine, à la faveur d'un job d'étudiante dans l'établissement de ceux qui deviendront ses beaux-parents. Son futur mari, lui, est déjà sommelier professionnel.

Le jeune couple sera bientôt amené à envisager de reprendre l'établissement familial d'Hisa Franko, décision terriblement acrobatique: «Mon père ne m'a pas adressé la parole pendant six mois... Mais surtout, je ne savais rien faire, j'ai tout appris

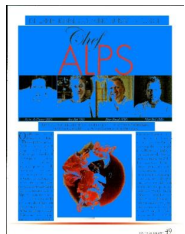
sur le tas, avec l'aide d'un ami et mentor. J'ai vécu des moments dramatiques...»

C'était en 2000. Coup d'envoi d'un parcours d'obstacles, jusqu'à ce que la clientèle suive, jusqu'à ce premier article évoquant «les meilleurs raviolis de pommes de terre du monde»... Mais le jour où tout a basculé a sans doute été celui où Netflix a diffusé un portrait d'Ana: «Une folie. Plusieurs milliers d'appels en quelques jours et le standard téléphonique qui explose!»

Patte d'ours

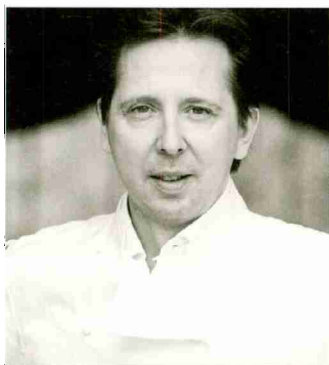
Aujourd'hui, au lendemain de son titre, le carnet de réservations est complet trois mois à l'avance. Son mari sommelier s'est lancé dans la production de bières artisanales: ils viennent d'ouvrir un bar pour les faire connaître. Un jour peut-être, ils ouvriront aussi un restaurant de bord de mer parce qu'Ana adore la mer...

Des regrets, sinon? «Certains jours, je me dis que la carrière diplomatique aurait été plus facile», plaisante-t-elle. Tout de même, est-il vrai que l'ours figure parfois à sa carte, comme le veut désormais sa légende? «Franchement ce n'est pas la viande que je préfère! Il m'est arrivé de faire, ces dernières années, de la patte d'ours, cuite longuement à la manière d'un civet et apprêtée avec des pâtes traditionnelles. Mais le plat préféré de ma clientèle, enfants compris, ce sont les tripes...» »



INTERNATIONAL COOKING SUMMIT - ZÜRICH

Chef ALPS



Heinz Reitbauer (AT)



Ana Roš (SI)



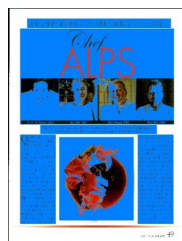
Peter Knogl (CH)



Nick Bril (BE)

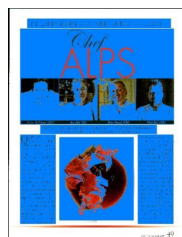
LES MEILLEURS CHEFS DU MONDE SONT EN VEDETTE AU SYMPOSIUM **CHEFALPS**,
 À LA CONVENTION HALL DU STAGEONE DE ZÜRICH-OERLIKON

Quelles sont les tendances de la haute cuisine et quel est son avenir? Cette année aussi, le symposium Chef Alps, à Zurich, spécialisé dans le développement d'innovations culinaires dans les régions alpines, cherche à répondre à cette question au moyen d'un fantastique panachage de présentations sur scène, discussions et expositions. L'équipe invitée à Chef Alps est toujours constituée des chefs parmi les meilleurs du monde qui représentent, par leur art culinaire, des styles exemplaires uniques en donnant une bonne image des tendances d'aujourd'hui et du futur proche. Parmi les invités, il y a Ana Roš, elle qui vient d'être nommée, à Melbourne, meilleure cheffe au monde (World's Best Female Chef 2017). Très attendus, la table ronde instructive entre spécialistes qui dévoilent l'avenir culinaire ainsi que



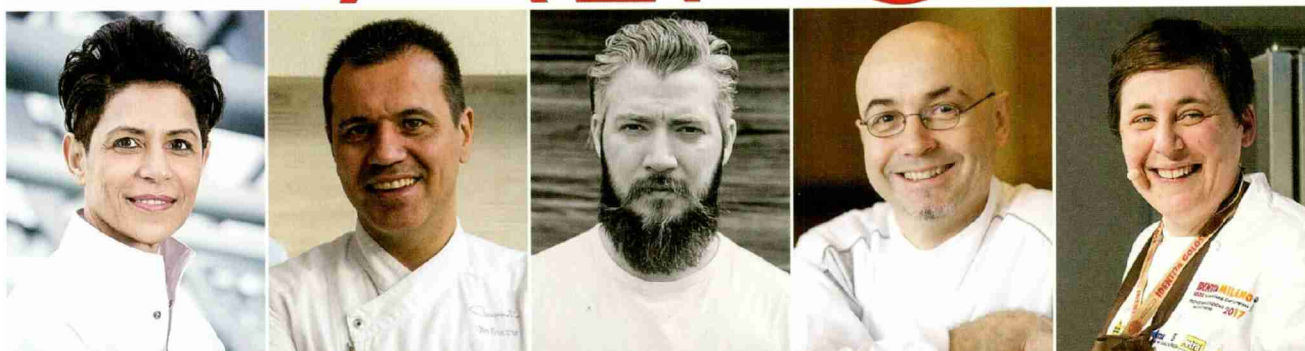
le marché avec des produits exceptionnels tout comme diverses opportunités de networking. Cette 6e édition de la manifestation Chef Alps se présente à nouveau comme un grand rendez-vous zurichois (les 21 et 22 mai) de niveau international. (G&T)
www.chef-alps.com





INTERNATIONAL COOKING SUMMIT - ZÜRICH

Chef ALPS

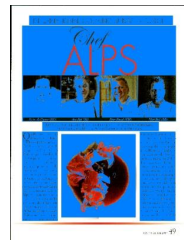


Dominique Crenn (US) Oriol Castro (ES) Even Ramvik (NO) Eric Menchon (DE) Antonia Klugmann (IT)

INTERNATIONAL RENOMMIERTE SPITZENKÖCHE STEHEN IM MITTELPUNKT
DES SYMPOSIUMS CHEFALPS, DAS IN DER EVENTHALLE STAGEONE IN ZÜRICH ÜBER DIE BÜHNE GEHT

Welche sind die aktuellen Tendenzen der Spitzengastronomie, wie ist deren Zukunft? Das Symposium ChefAlps in Zürich, spezialisiert sich auf die Entwicklung neuer gastronomischen Ideen in europäischen Alpenregionen, geht diesen Fragen nach mit einer Mischung aus Bühnenshows mit Spitzenköchen, Expertengesprächen sowie Präsentation aussergewöhnlicher und innovativer Produkte. Die zu Chefalps eingeladenen internationalen Starchefs sind allesamt ausgewiesene Spezialisten und bieten durch ihre trendsetzenden kulinarischen Konzepte einen guten Überblick über aktuelle wie zukünftige

Branchentendenzen. Mit dabei ist auch Spitzenköchin Ana Roš aus Slowenien, die erst kürzlich, in Melbourne, als «World's Best Female Chef 2017» ausgezeichnet wurde. Das hohe internationale Niveau des Events wird demonstriert durch die Tatsache, dass an der diesjährigen 6. Ausgabe von ChefAlps gleich drei



Spitzenköchinnen Einblick
in ihre kulinarischen Ideen
geben und typische Gerichte
auf der Bühne vorstellen
werden zusammen mit
sechs weiteren Starchefs,
(das am 21. und 22. Mai).
www.chef-alps.com (G&T)




[Web Ansicht](#)

Auftrag: 3006223

Referenz: 113323717

[Login](#)
[Abonnieren](#)
[Immo](#) · [Job](#) · [Marktplatz](#) · [Trauer](#) · [Das Magazin](#)

Front Zürich Schweiz International Wirtschaft Börse Sport Kultur Reisen Wissen Auto Blogs Panorama Mehr ▾

Leben // [Gesellschaft](#) [Style](#) [Essen & Trinken](#) [Wohnen](#) [Bildstrecken](#)

«Meine Mutter macht sich über meine Auszeichnung lustig»

Ana Roš ist gemäss San-Pellegrino-Liste die «beste Köchin der Welt». Die Slowenin erzählt von Gerichten aus der Kindheit und heimischen Spezialitäten.

Ana Roš mag Fendant und Sbrinz: Die Spitzenköchin anlässlich der Tagung «Chef Alps» in Zürich.
(Video: Lea Koch)

**Mit Ana Roš sprach
Daniel Böniger**

02.06.2017

Feedback

Tragen Sie mit

[Hinweisen](#) zu diesem

Artikel bei oder melden

Sie uns [Fehler](#).

Ich habe zwei typische Schweizer Produkte mitgebracht – Fendant aus dem Wallis und dreijährigen Sbrinz aus dem Berner Oberland. Wie schmeckt es Ihnen?

Mmh, das schmeckt mir beides sehr gut. Den Weisswein kannte ich vorher nicht, Sbrinz habe ich schon gegessen. Der wird aus Rohmilch gemacht, oder?

Ja.

Wir bieten in unserem Restaurant Hiša Franko sechsjährigen Sbrinz an.

WERBUNG

[inRead](#) invented by Teads

Welche slowenischen Produkte würden Sie mir auftischen, wenn ich zu Besuch käme?

Auch ich würde eine Flasche Wein entkorken, denn wir sind das Mutterland des Bio-Weinbaus. In Paris und New York,

Ana Roš

Selbst ist die Frau

Ana Roš (44) führt im slowenischen Kobarid das Restaurant Hiša Franko. Viel Aufmerksamkeit bescherte ihr die Netflix-Serie «Chef's Table». Gemäss «Best 50»-Liste ist sie «die beste Köchin der Welt». Roš ist verheiratet und hat zwei Kinder. (boe)

Artikel zum Thema

Daniel Humm ist der «beste Koch der Welt»



Der Schweizer Küchenchef ist mit seinem Restaurant Eleven Madison Park in New York zuoberst auf der renommierten San-Pellegrino-Liste gelandet. [Mehr...](#)

Daniel Böniger, 06.04.2017



überall werden inzwischen slowenische Weine verkauft. Käse gäbe es auch. Und rohe, gesalzene Forelle. Wir haben so saubere Flüsse, dass dieser Fisch bei uns besonders gut schmeckt. Sein Aroma erinnert an Mandeln.

Slowenien hat keine eigene Küchentradition, sondern wird kulinarisch wie die Schweiz von Nachbarn beeinflusst: von Italien, Österreich, dem Balkan.

Diese Einflüsse sind wichtig, ja. Dank der Italiener beispielsweise haben wir ganz spezielle Pastarezepte. Aber: Wir haben auch sehr alte, regionale Traditionen, die allerdings in den letzten dreissig, vierzig Jahren beinahe vergessen gegangen sind. Frika gehört dazu, ein Eintopf aus Schweinefleisch, Kartoffeln und Käserinde-Abschnitten. Hirten in unserer Region assen das täglich.

Heute wird ja schon in Los Angeles dasselbe serviert wie in Tokio.

Und teilweise ist sogar der Lieferant der gleiche . . . Doch grosse Köche, die für ihre Kunst geschätzt werden, unterscheiden sich glücklicherweise noch immer voneinander. Und sie haben meiner Meinung nach sogar die Aufgabe, traditionelle Rezepte in ihre Arbeit einfließen zu lassen. Das Noma in Kopenhagen war ja deshalb so beliebt, weil man nach einem **Essen** dort die ganze dänische Kultur verstanden hat. Auch was sie im Hiša Franko bekommen, wird es anderswo so nicht geben. Zugegeben, das kommt auch davon, weil ich mir ein eigenes Lieferantennetz aufbauen musste. Unser Restaurant ist so abgelegen, dass wir vieles sonst nicht bekämen.

Sie setzen also auf das «Null-Kilometer-Prinzip». Ein sinnvoller Begriff?

Für uns ist es der einzig gangbare Weg. Hätten wir in unserem kleinen Tal keine Lieferanten an uns gebunden, wären manche Bauernhöfe gar nicht mehr da. Und Fisch kann eh nur von höchster Qualität sein, wenn er aus der Nähe stammt. Man darf den Begriff aber nicht zu wörtlich nehmen – den Meerfisch bekommen wir aus dem Golf von Triest. Null Kilometer sind das nicht, auch wenn man den Golf von uns aus sieht.

Wie wichtig ist es, den Produzenten in die Augen zu schauen?

Man muss die Herkunft kennen, im mehrfachen Wortsinn. Meinem Mann etwa ist dies sehr wichtig, wenn er unsere Weine aussucht. Er besteht darauf, die Winzer persönlich zu besuchen, auch wenn das für ihn grossen zeitlichen Aufwand bedeutet. Gerade jetzt, wo unser Restaurant täglich ausgebucht ist.

Alchemist des Geschmacks

Porträt Denis Martin kocht in Vevey mit Stickstoff und der Mikrowelle, doch «Molekularkoch» will er nicht sein. Vielmehr ein Kochkünstler, welcher der Wissenschaft nicht abgeneigt ist. [Mehr...](#)
Daniel Böniger. **07.04.2017**

«Der Kochberuf ist heute sexy»

Interview Othmar Schlegel hat fünfzig Jahre lang in der gehobenen Gastronomie gekocht. Der Küchenchef sagt, wie sich unsere Essgewohnheiten verändert haben. [Mehr...](#)
Mit Othmar Schlegel sprach Daniel Böniger.
31.12.2016

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger folgen](#)



Sie sind Mutter. Gönnen Sie Ihren Kindern denn nie eine Banane oder andere exotische Kost?

Sie werden jetzt lachen: Vor rund einem Jahr musste ich mit meinem jugendlichen Sohn – er ist Bergläufer, treibt viel Sport – zur Ernährungsberaterin. Weil er über Monate so energie- und antriebslos war. Sie meinte: «Ihr Kind isst gesund, aber das reicht nicht.» Und sie fragte, ob meine Kinder manchmal Schokomilch trinken. Ich verneinte, sie würden nur Wasser trinken, auch beim Training. Die Kinder brauchten aber Zucker, bekam ich zu hören, gerade nach dem Sport. Wir haben einen Kompromiss gemacht: Wir machen eigenen süssen Holundersirup. Und ja, auch Bananen gehören zum Speiseplan – leider sind bei uns nur die schlechtesten der Welt erhältlich: von Chiquita. Ich habe die Plantagen besucht, ich weiss, wovon ich spreche.

Müssen Ihre Kinder aufessen?

Ja, aber sie tricksen natürlich. Und wenn meine Mutter Gemüse macht, wird es eher gegessen, als wenn ich es zubereite. Neulich kochten wir zusammen ein grosses Mahl. Die Kinder assen eines der Gerichte mit besonderer Begeisterung – bis sie realisierten, dass ich es zubereitet hatte.

Sie haben schon vom Essen Ihrer Mutter geschwärmt. Was kochte sie?

Sie arbeitete früher als Journalistin. Darum kochte sie oft Dinge, die wenig Zeit beanspruchen, etwa marinierte Sardinen. Sie zwang mich, Broccoli und Blumenkohl zu essen, die ich deswegen bis heute hasse. Wenn sie aber Zeit hatte, lud sie Gäste ein, und es gab sehr aufwendiges Essen. Das hat mich geprägt. Bis heute liebe ich Mutters Eintopf aus Wildkaninchen. Überhaupt bereitete sie oft Tiere zu, die mein Vater gejagt hatte. Mit Äpfeln gefüllten Fasan zum Beispiel.

Ziert sich Ihre Mutter nicht, für die «beste Köchin der Welt» zu kochen?

Mein Vater hat sich sehr über die Auszeichnung gefreut – aber meine Mutter, der ich viel später davon erzählt hatte, schien sie eher kaltzulassen. Manchmal macht sie sich sogar darüber lustig.

Hat Ihr Vater zu Hause gekocht?

Wenn meine Mutter nicht da war, gab es immer dasselbe: Frika. Er ist ein toller Vater, aber Kochen ist nicht seine Stärke. Nun gut, einmal im Jahr geht er nach Istrien, um Tomatensauce zu machen. Immer tausend Liter aufs Mal, zusammen mit anderen Männern aus der Familie. Und er ist sehr stolz auf seine Salami.

Die Männer in der Schweiz grillieren.

Nicht bei uns. Wenn wir als Kinder am Strand waren, war es immer unsere Mutter, die den Fisch grillierte. Dazu assen wir



Tomaten, die wir im Meer wuschen – man musste sie nicht mal mehr salzen.

Der Fendant ist von Marie-Thérèse Chappaz. Glauben Sie, dass Frauen anderen Wein mögen als Männer?

Vor allem trinken Frauen mehr als Männer. Nein, im Ernst, ich sehe das anders. Es ist der gleiche Unsinn, wie von einer weiblichen Küche zu sprechen. Geschmack ist immer subjektiv. Was man mag oder nicht, hängt von der Erfahrung ab, nicht vom Geschlecht.

Geben Sie die Weinkarte in Ihrem Lokal dem Mann oder der Frau?

Wir haben wenig Gäste, die überhaupt in die Weinkarte schauen möchten. Was ich übrigens am schlimmsten finde, sind Weinkarten für Frauen ohne Preise.

Sie haben einmal gesagt, dass eine Frau, die in der Küche steht, immer das Gefühl habe, nicht alles geben zu können.

Ein Missverständnis. Was ich meinte: Es gibt männliche Köche, bei denen man jedem Gang ansieht, welche Techniken sie beherrschen. Da gibt es zur Jakobsmuschel Glace, die mit flüssigem Stickstoff zubereitet wurde – auch wenn das Gericht so aromatisch kaputtgemacht wird.

Bei Ihnen arbeiten viele Frauen.

CNN hat letztes Jahr einen Bericht über mich gesendet, weil ich in einer Woche fünf Männer gefeuert hatte. Das war natürlich eine gute Schlagzeile, doch hatten die Entlassungen gar nichts mit dem Geschlecht zu tun.

Sorgen Frauen in der Küche nicht für ein ruhigeres Arbeitsklima?

Nicht unbedingt. Letzte Woche hatte ich ein Problem mit einer Köchin, die meine Autorität infrage stellte. Nun gut, vielleicht habe ich sie ja tatsächlich deshalb nicht entlassen, weil sie eine Frau ist.

Was würden Sie eigentlich aus dem Sbrinz und dem Fendant kochen?

Man muss nichts daraus machen, diese Produkte sind perfekt so. Sowieso ist Wein ein geniales Getränk, das immer auch die Region verkörpert, aus der es stammt.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 01.06.2017, 18:13 Uhr

Ist dieser Artikel lesenswert?

Service

Ihre Spasskarte



Mit Ihrer Carte Blanche von diversen Vergünstigungen profitieren.

Ja

Nein

4 Kommentare ↓

Mehr Themen



Reich in einem Monat

Dieses in USA verbotene System ist in der Schweiz viral geworden



Was macht Qatar Airways nun?

Die diplomatische Krise um Katar bringt deren Fluggesellschaft in Bedrängnis. Profitieren könnten europäische Airlines. 8 Fragen und Antworten zu Qatar Airways.



Männer, lasst die Bärte spriessen

Stoppelhaare wirken sexier, Vollbärte schaffen Vertrauen.

Kommentare

Schreiben Sie einen Kommentar...

Verbleibende Anzahl Zeichern: 800

Neuste

Tobias Lienhard vor 4 Tg.

"...hat keine eigene Küchentradition, sondern wird kulinarisch wie die Schweiz von Nachbarn beeinflusst...": Rösti, Fondue und Raclette, Zürigetränkeltes, Rüebli torte, Wähen, etc.????

▲ Empfehlen (6) Melden Teilen Antworten

änneli meier vor 4 Tg.

eben... fodue und raclette ist nicht sicher ob es aus frankreich stammt. geschnetzeltes kalbfleisch mit pilzli hat bestimmt nicht das erste mal ein zürcher gekocht usw. graubünden ist wahrscheinlich der einzige kanton in der schweiz, der eine eigene

Blogs



Mamablog «Eltern unterschätzen ihre Babys»

Gabriela Braun. 06:00



Von Kopf bis Fuss Hauptsache braun!

Silvia Aeschbach. 05:45



Sweet Home Wohnen wie in den Ferien

Von Marianne Kohler
05:30

Service

Für Selbstständige und KMU

küche entwickelte, aber schmecken kann's ja trotzdem ;)

▲ [Empfehlen \(5\)](#) [Melden](#) [Teilen](#) [Antworten](#)

[Alle Kommentare anzeigen ▼](#)



Tragen Sie Ihre Firma im neuen Marktplatz des Tages-Anzeigers ein.

Das Neuste Leben



«Mutter macht sich über meine Auszeichnung lustig»

Video Ana Roš ist die beste Köchin der Welt. Sie erzählt von Gerichten aus ihrer Kindheit und heimischen Spezialitäten. [Mehr...](#)
Mit Ana Roš sprach Daniel Böniger. 02.06.2017



Wenn der Sellerie grosszügig macht

Analyse Gourmetlokale haben das Teilen von Essen entdeckt. [Mehr...](#)
Daniel Böniger. 30.05.2017



Gastrokritiker ohne Berührungängste

Jürgen Dollase ist der wohl bekannteste Gastrokritiker Deutschlands. Auch vor Unimensas ziert er sich nicht. [Mehr...](#)
Daniel Böniger. 26.05.2017

Mehr zum Thema



So macht Thai-Food Spass

Ein TV-Koch aus Bangkok spielte Entwicklungshelfer für das Blue Monkey in der Altstadt. Der Sondereffort hat sich gelohnt. [Mehr...](#)
Von Alexander Kühn 05.06.2017



Bis in England Reben wachsen

Reportage Grossbritannien rückt weg von Europa. Für die Weinliebhaber der Insel ein Drama, denn Importe werden teurer. [Mehr...](#)
David Hesse, Brighton. 02.06.2017



Granh Caphê - Vietnamesisches an der Bahnhofstrasse

Das Trio, das mit dem Banh-Mi-Kitchen-Foodtruck in Zürich bekannt wurde, wirtet nun in einer ehemaligen Pelzhandlung. [Mehr...](#)
Von Alexander Kühn 02.06.2017

Die Welt in Bildern



Im Menschenmeer: Unzählige Pilger tragen bei einer Prozession im südspanischen Almonte eine Figur der Virgen del Rocío durch die Stadt. (5. Juni 2017)
(Bild: Jon Nazca) [Mehr...](#)

[Front](#) [Zürich](#) [Schweiz](#) [International](#) [Wirtschaft](#) [Börse](#) [Sport](#) [Kultur](#) [Reisen](#) [Wissen](#) [Auto](#) [Blogs](#) [Panorama](#) [Züritipp](#) [Das Magazin](#)

Suche

Multimedia
[Dossiers](#)
[Bildstrecken](#)
[Videos](#)
[ePaper TA](#)
[ePaper SoZ](#)

Services
[Zeitungsbereich](#)
[RSS](#)
[Newsletter](#)
[Carte Blanche](#)
[Newsletter](#)
[Wetter](#)
[Kreuzworträtsel](#)
[Dienste und Apps](#)

Redaktion
[Publizistische Leitlinien](#)
[Impressum](#)
[AGB & Datenschutz](#)
[Leserbriefe](#)
[Kontakt](#)

Dienste
[Stellen](#)
[Immobilien](#)
[Weiterbildung](#)
[Vergleichsdienste](#)

Abonnement
[Alle Aboangebote](#)
[Ferienumleitung](#)
[Ferienunterbruch](#)
[Carte Blanche](#)
[Häufig gestellte Fragen](#)

Anzeigen
[Privatanzeigen](#)
[Tages-Anzeiger](#)
[tagesanzeiger.ch](#)
[Newsnet](#)



Oliven mit überraschendem Innern.
Francesc Guilmart

Sein Degustationsmenü kann bis zu 27 Gänge enthalten: Oriol Castro, einer von drei kreativen Köpfen des avantgardistischen Restaurants Disfrutar in Barcelona.

Joan Vale'a

Mit bester kulinarischer Unterhaltung



Er führt fort, was im «El Bulli» einst begonnen hat: Oriol Castro, Spitzenkoch aus Spanien, gab in Zürich Einblick in seine kühne und unterhaltsame «Cocina creativa».

Die Show verschlug sogar Antonio Colaianni, Küchenchef im hochgelobten Zürcher Restaurant Gustav, kurz die Sprache. Und das lag nicht nur an Oriol Castro's beachtlichem Redefluss, der während einer geschlagenen halben Stunde nicht eine Sekunde versiegte, so dass einen vor lauter Erklärungen, Erläuterungen, Ausführungen und Demonstrationen zuweilen ganz anders wurde. «Diese Spanier», zeigte sich Colaianni beeindruckt. «Ohne sie und ihre Ideen, mit denen sie die gehobene Küche auf den Kopf stellten, wäre die heutige Kochkunst nicht annähernd so kreativ», sagt er im Anschluss an Castro's Auftritt.

Oriol Castro, er war einer mit grosser Spannung erwarteter Gastkoch der diesjährigen Chef Alps, dem Fachsymposium, das kürzlich im «Stage One» in Zürich-Oerlikon über die Bühne ging (siehe Kasten unten rechts). Der 43-jährige Katalane war während 18 Jahren und bis zur Schliessung des legendären spanischen Restaurants El Bulli im Jahr 2011 an der Seite des Molekularkochkünstlers Ferran Adrià und gehörte zu dessen Kreativteam. Im Anschluss eröffnete er gemeinsam mit den «El Bulli»-Mitstreitern Eduard Xatruch und Mateu Casañas erst im benachbarten Cadaqués das Casual-Fine-Dining-Restaurant Compartir (zu Deutsch: teilen), zwei Jahre später, 2014, in

Barcelona das Restaurant Disfrutar («geniessen») – und katapultierte sich mit Letzterem innert Kürze an die kulinarische Spitze Spaniens: Nach nur einem Jahr gab es den ersten Michelin-Stern und zahlreiche Auszeichnungen; von «The World 50 Best Restaurants» als das Restaurant bezeichnet, das sich selbst nicht zu ernst nimmt, wurde es zum Aufsteiger des Jahres 2017 ernannt, und es figuriert bereits auf Platz 55.

FRANZISKA EGLI

Und nun präsentierte Oriol Castro in Zürich im Eilzugstempo knapp zwei Hand voll Gerichte, von denen nicht wenige für hörbares Erstaunen, für Szenenapplaus und spontanen Jubel sorgten, was ganz in seinem Sinn ist: Seit je her will Castro das Publikum – oder eben seine Gäste – mit

seinen Kreationen überraschen und unterhalten. Zum Beispiel mit «Disfruta de la Aceituna», ein Signature Dish und des Trios Hommage an «El Bulli», wo das Gericht in abgewandelter Form einst kreiert und serviert wurde: Eine grüne und eine schwarze Olive, die natürlich nicht einfach eine grüne und eine schwarze Olive sind (siehe Bild oben) – wer ins Innere der beiden Früchte blicken und den Effekt zumindest visuell erleben will, kann sich einen Kurzfilm über die Zubereitung des Gerichts auf der Homepage des Restaurants ansehen. Ein weiterer ihrer Klassiker: zwei Randen-Joghurt-Meringues vergraben in schwarzem Sesam, die – Überraschung! – durch Schütteln des Tellers quasi aus der «Erde» an die Oberfläche poppen.

Oder das «Gazpacho Sandwich» bestehend aus einem Tomatenessenz-Meringue-«Toastbrot» gefüllt mit gefrorener Gazpacho. Dazu reicht er einen Schwenker, der lediglich mit Sherryessig besprayed wurde für das olfaktorische Erlebnis. Ähnlich die Hasen-Consommé, die er wie ein Digestif im Cognac-Glas serviert. Nach wie vor lotet der gelernte Koch, der bei Adrià einst als Pâtissier einstieg, mit geradezu kindlichem Eifer jede Grenze aus und serviert gesalzene Pralinés in essbarer Folie zum Aperitif und füllt Profiteroles mit Kaviar.

Um in den Speisesaal zu gelangen, muss man die Küche durchqueren

Auf diese Weise lebt im «Disfrutar» der kühne, moderne, avantgardistische Geist des «El Bulli» weiter. Das Restaurant liegt mitten im Stadtteil Eixample und ist trotz seinem Niveau und einem Vorlauf von vier Monaten für einen freien Tisch bekannt für seine lockere, unaufgeregte Atmosphäre. Um in den 50 plätzigen Speisesaal zu gelangen etwa, muss man

zuerst die Küche durchqueren, wo bis zu 30 Köche am Werk und im steten «kreativen Dialog» sind, wie er es nennt.

Dabei stehen im Gegensatz zum «El Bulli» nicht physikalisch-chemische Prozesse im Zentrum des Geschehens, sondern das Produkt an sich. Castro spricht auch nicht gerne von «Molekularküche». Sie hätten kein Labor. «Es geht nicht mehr darum, radikal zu sein und zu provozieren. Die Gäste sollen sich bei uns wie Zuhause fühlen und in erster Linie ein gutes Essen geniessen», meint er. Lieber bezeichnet er seine Kochkunst als «Cocina creativa» – was natürlich stimmt, aber irgendwie auch glattes Understatement ist. Denn tatsächlich basieren die Gerichte auf dem Wissen und der Technik von einst, welche sie



laufend weiterentwickeln und Castro und seine zwei Geschäftspartner in Sphären treibt, von denen andere nicht einmal träumen. Bis zu 27 Gänge kann ihr Degustationsmenü enthalten. Doch so ausgefallen und magisch manches daher kommt: Im Endeffekt basiere das meiste auf ihren kulinarischen Traditionen und sei seine Kochkunst ein Spiel mit vertrauten Aromen und Gerichten, meint er. «Einzigster Unterschied: Wir bereiten sie aussergewöhnlich zu».

disfrutarbarcelona.com



**Serviert wie ein Digestif:
Kalte Hasen-Consommé mit
Estragon.**

Francesc Guillaumet



**Meringue-«Randen» wie frisch
aus der Erde.**

Francesc Guillaumet

Chef Alps Hochkarätige Köchinnen und ambitionierter Nachwuchs

In den Hallen der «Stage One» in Zürich-Oerlikon ging vorletztes Wochenende die 6. Ausgabe des International Cooking Summit Chef Alps über die Bühne und zog über 1400 Besucher an. Neun ausgezeichnete Küchenchefs aus Europa und den USA liessen sich während zweier Tagen in die Karten blicken – allen voran drei Damen (siehe auch htr Nr. 7 vom 6. April 2017): die aktuelle «World's Best Female Chef 2017» Ana Roš («Hiša Franko», Slowenien), Dominique Crenn («Atelier Crenn», San Francisco), letztjährige «World's Best Female Chef», sowie die mehrfach preisgekrönte Antonia Klugmann («L'Argine a vencò», Gorizia, I). Weiter brachten Pe-

ter Knogl («Cheval Blanc», Basel), Heinz Reitbauer («Steirer- rock», Wien), Even Ramsvik («Lava Oslo»), Eric Menchon («Le Moissonnier», Köln), Nick Bril («The Jane», Antwerpen) und Oriol Castro («Disfrutar», Barcelona) dem Fachpublikum ihre Philosophie näher.

Neben den Shows sorgten über 30 Anbieter mit Neuheiten für die Gourmetküche auf, und erstmals sorgten die Jungköche des Nachwuchswettbewerbs Marmite Youngster Selection mit einem Flying Dinner für das leibliche Wohl.

Die nächste Chef Alps findet am 27. und 28. Mai 2018 statt. fee

chef-alps.com



Rolf Caviezel

«Diese Art Küche ist erklärungsbedürftig – einst wie heute.»

Molekularkoch und Inhaber
Restaurant Station 1 in
Grenchen SO

freestylecooking.ch

Rolf Caviezel, Sie beobachten Oriol Castro's Werdegang und seine Entwicklung nach «El Bulli». Lassen Sie sich von ihm auch inspirieren?

Weniger. Ich verfolge meinen eigenen Weg und hole mir meine Inspiration eher in Nischen. Aber mir gefällt, wie er konsequent seinen Weg geht, die Entwicklung von einst weiter treibt und seiner Linie treu bleibt. Interessant zu sehen ist auch, wie intensiv er sich mit Produkten, deren

Konsistenz, Farben und Formen auseinandersetzt.

Castro meidet den Ausdruck «molekular» und spricht lieber von «Cocina creativa». Ist dies als Weiterentwicklung der Molekularküche und gar nicht als Abkehr zu verstehen?

Durchaus. Es geht – auch bei uns – längst nicht mehr nur um die Technik wie zu Ferran Adrià's Zeiten, wo alles bis zum Exzess betrieben wurde. Heute steht das Produkt im Vordergrund. Der Sellerie etwa, zubereitet auf verschiedene Arten: Auch wenn jede dieser Zubereitungsart auf molekularer Kochkunst basiert, so liegt der Fokus heute weniger auf der spektakulären Technik oder Präsentation und mehr auf dem Produkt. Rauch und Dampf war gestern, heute ist der Zugang eher wieder puristisch.

Dafür ist das Effekthaschende von einst fast schon etabliert.

Es blieb in der Tat enorm viel hängen. Vieles, was heute selbstverständlich auf einer Karte fungiert – Espuma mit prickelndem Kern, pulverisierte Gemüseschalen – basiert auf der Molekularküche. Mit Folgen bis in die Ausbildung: Sogar Lehrmittel wie der «Pauli» nimmt sich in seiner aktuellen Ausgabe dem Thema an.

Molekular ist Ihre Signature.

Wie ist die Lage hierzulande, besteht nach wie vor eine Nachfrage nach molekularem Können und Wissen?

Das Interesse nimmt derzeit spürbar wieder zu. Wir erhalten laufend Anfragen von Betrieben und Schulen, die Techniken kennen lernen wollen. Eben war eine Klasse der Weinfachschule Changins bei uns: Wir haben ein molekulares Dinner gekocht, sie haben die dazu passenden Weine mitgebracht und serviert. Das war auch für uns sehr spannend. Fakt aber bleibt: Diese Art Küche ist erklärungsbedürftig. Hat es zwei Perlen auf dem Teller, dann ist dies witzig und interessant, viel kann der Gast damit aber nicht anfangen. Der Koch muss das Gericht erklären. Mit dem steht und fällt die Molekularküche, und daran hat sich bis heute nichts geändert.

An was tüfteln Sie derzeit?

Insbesondere an dem, was zum Essen serviert wird: Kaffee, Tee, Bier. Bald kommen zwei weitere Bücher auf den Markt: eines zum Thema «Bierpaaring». Beim anderen geht es um alte und neue Techniken. Wir machen Gegenüberstellungen – Pochieren versus Sous-vide, Römertopf versus Garen in der Erde – und zeigen, dass auch modernste Kochkunst im Endeffekt nichts ist ohne ihre Basis, ohne klassische Küche. fee

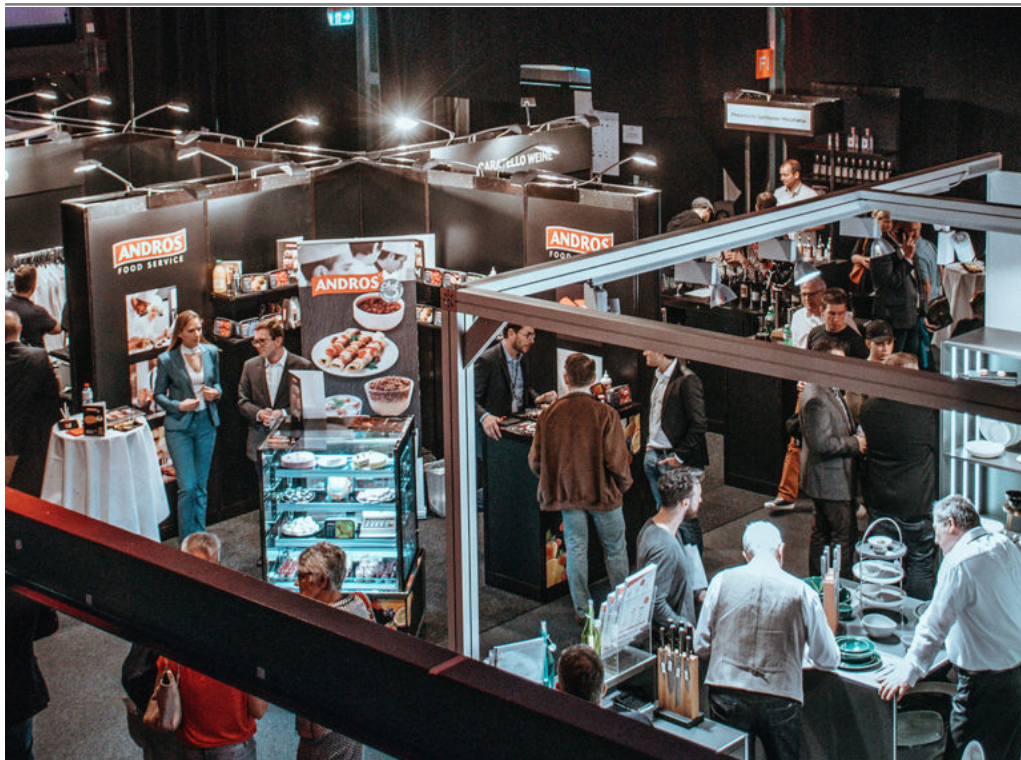


Rachel's: CHEFALPS – MORE THAN FOOD

by Rahel Schneuwly 31. Mai 2017

Wo trifft man auf Food aller Welt mit einem Hauch von Cooking-Sessions? Genau, am diesjährigen ChefAlps in Zürich. „Who is who“ der Gastro-Szene war anzutreffen und boten sich einen spannenden Kampf mit Aromen und Kreativität.

Nick Bril ist Star-DJ mit eigenen Compilations und Spitzenkoch (und by the way, einer von insgesamt nur zwei Spitzenköchen weltweit, die von Gault Millau jemals die Höchstzahl von 20 Punkten erhielten), Ana Roš der Shootingstar der World Best Female Chef's und bekannt durch die fantastische Netflix-Doku-Serie „Chefs-Table“. (Wer diese noch nicht gesehen hat – husch, husch, es ist ein Muss!) Sie vereinen Avantgarde, Mut zum Anderssein und ganz viel Gefühl. Das spürt man, wenn man sie live kochen sieht und das gefällt – sehr sogar.



Ich hatte das Vergnügen an der diesjährigen ChefAlps in Zürich teilzunehmen. Der Anlass war eine Mischung aus Live Cooking Sessions, kühlem Markthallen-Feeling, dem Entdecken und Kennenlernen neuer Gastrotrends sowie vielen interessanten und kreativen Köpfen. Nachdem ich mich durch Blutwurst-Schoko-Haselnusspralinen vom belgischen Schokolabel „THE CHOCOLATE LINE“ hindurchprobierte (Vegetarier hätten da gute Argumente, diese Station subtil und total unauffällig auszulassen...), landete ich schon sehr schnell beim ersten Mojito Shot in Form einer molekularen Kugel, die sich so schnell im Mund auflöst, wie sie zugeführt wurde. Aber nicht nur Mojito wurde feil geboten, auch Gin Tonic und Rum gab es zu testen. Das Highlight waren aber die schwebenden Oliven. Ebenfalls in Form einer molekularen Kugel, schwammen die Früchtchen mitten im Glas und warteten auf den Verzehr. Es verwundert nicht, dass diese Produkte aus dem Grossraum Barcelona stammen – dort nämlich, wo Albert Adrià diese qualitativ hochwertigen und enorm gut aussehenden Gläschen voller Zaubereien produziert.



Die Firma RIVERA, geführt von Natalia Hernandez Rivera-Senn und Thomas Senn, importiert diese Leckereien neben dem besten Pata-Negra und den tollsten spanischen Rotweinen direkt aus dem Land der Sonne zu uns in die Schweiz. Sie, gebürtige Madrilénin, und er, Basler, sind zwei sehr sympathische Menschen, die genau wissen, was sie tun. Wenn Qualität, Kreativität und Passion aufeinandertreffen, bin aber auch ich nicht mehr zu bremsen und gehe auf in vielen neuen Ideen und Visionen. Wen es interessiert, ausgesuchte Märkte führen einige ihrer Produkte in ihrer Delikatessen-Abteilung.



Wollen wir die Lebensmittel mal vorne weg lassen. Schließlich braucht es auch tolles Geschirr um gutes Essen servieren zu können. Und dafür sorgt zum Beispiel das Label ROCHINI. Eine wundervolle Kollektion von Tellern, Gläser, Schüsseln und vielem mehr erwartete die Besucher und brachte viele Augen zum leuchten. Ein Traum. Danke, ChefAlps, for having me. Ich ging inspiriert, informiert und mit einem guten Gefühl für die kreative Gastroszene in den kommen Jahren nach Hause.

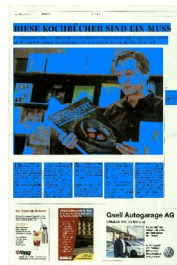
Bilder: RACHEL'S – THINGS & MORE

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 9
Fläche: 119'320 mm²

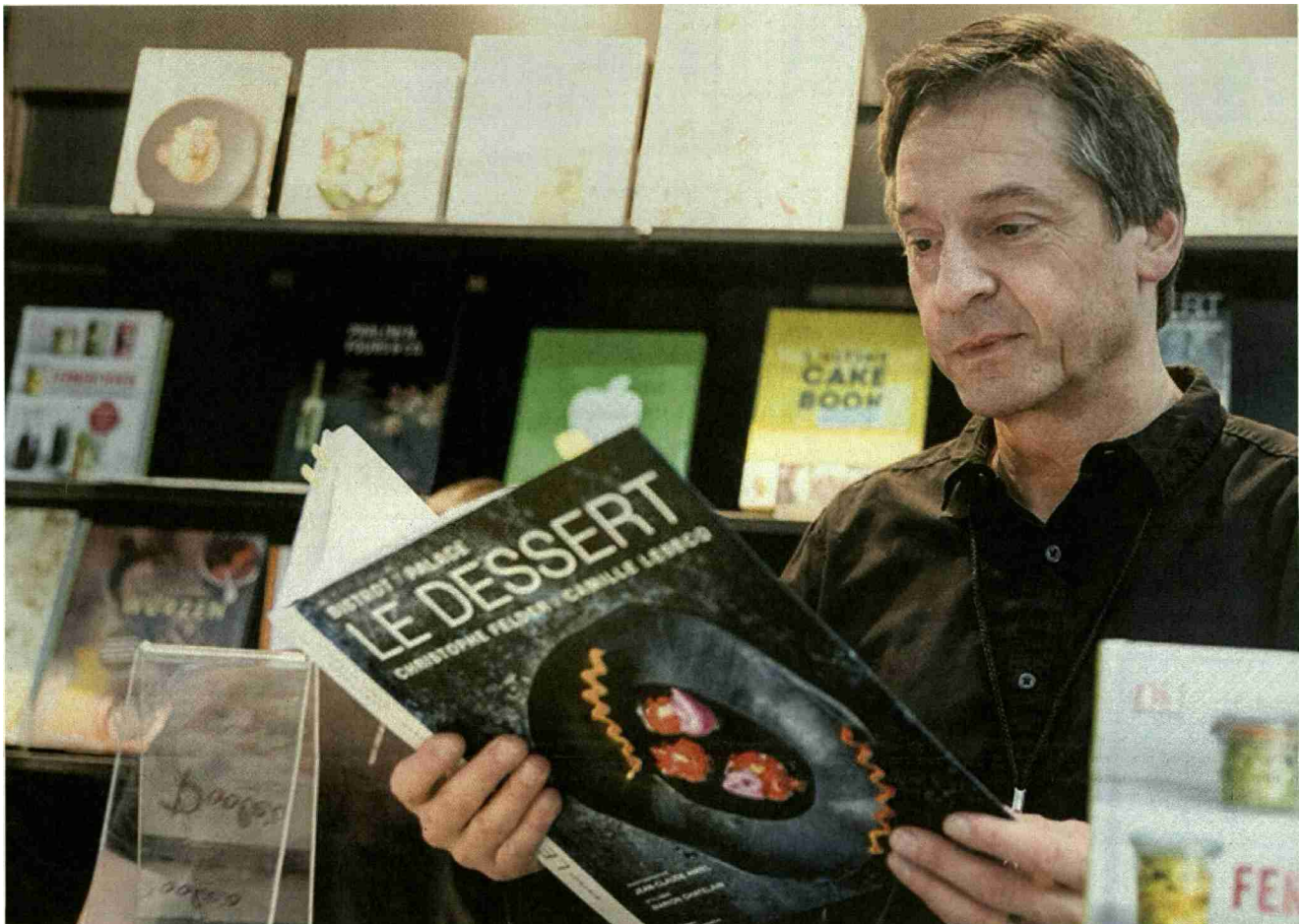
Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65534470
Ausschnitt Seite: 1/3

Keine Kategorie 1

DIESE KOCHBÜCHER SIND EIN MUSS

Er kennt jedes Kochbuch und berät die grössten Schweizer Köche: Patrick Zbinden sagt, welche Lektüre sich Küchenchefs zwingend kaufen müssen und von welchem Schund man die Finger lassen soll.



An der Chef Alps
betreut Patrick
Zbinden den
Bücherstand: Über
hundert Bücher
gingen diesmal über
den Ladentisch.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 9
Fläche: 119'320 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65534470
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

Dieses Kochbuch ist doch die reinste Geldverschwendung», schimpft Patrick Zbinden, verwirft die Hände und verdreht den Kopf, als er über eine Kochlektüre spricht, für die er so gar kein Verständnis hat. Diplomatie ist nicht sein Ding. Dafür hat Zbinden wohl viel zu wenig Zeit und Platz. Irrelevante Bücher fallen schnell durchs Raster. «Früher hatte ich noch das Gefühl, ich müsste jedes Werk besitzen», erinnert er sich. «Heute weiss ich, welche Bücher gut sind und welche nicht.» Rund dreitausend Bücher umfasst die Kochbuch-Bibliothek des Zürchers. Ein beliebig erweiterbares USM-Haller-Regal in seinem Zuhause in Rüschlikon am linken Zürichseeufer muss die schwere Last tragen.

Ob auf Deutsch, Englisch oder Französisch – erscheint ein für die Welt der Küchenchefs relevantes Buch auf dem Markt, muss Zbinden es haben. Durchstöbern, lesen, Post-its einkleben, ablegen. Welche Bücher schaffen es nicht in die Sammlung? Der Foodsenso-riker und Fachjournalist nennt Namen, will diese aber nicht in der Hotellerie Gastronomie Zeitung erwähnt haben. So viel diplomatisches Feingefühl hat der gelernte Maschinenmechaniker dann eben doch.

Dennoch: Kochbücher, die Zbinden nicht mag, haben es in der Schweiz schwer. Erstens führt er den Bücherstand an der Chef Alps und wählt dafür stets seine neuesten Lieblingswerke aus. Und zweitens vertrauen manche der besten Köche der Schweiz seiner Expertise. Stars der Szene wie Andreas Caminada, Tanja Grandits oder Ivo Adam lassen sich von Zbinden mit Büchern eindecken. «Sie haben keine Zeit, alle Neuer-

scheinungen zu filtern. Das erlebige ich für sie.»

Prestige und aktive Verwendung: 760 Franken teure Bücherreihe

Alle paar Wochen kehrt bei ihm zu Hause ein Koch ein, um in einem Kochbuch zu blättern. Jeder weiss: Wer ein gewichtiges Kochbuch sucht, findet es bei Zbinden. Zuletzt konnte er einem Koch mit einem der sieben Bände «elBulli 2005–2011» von Ferran Adrià dienen. Die 760 Franken teure Reihe liegt nicht nur als Prestigeobjekt im Regal, sondern findet immer wieder Verwendung. «Die Köche kommen hierher und blättern. Interessant ist, dass sich keiner ein Rezept eins zu eins abschreibt. Vielmehr geht es darum, Bilder anzusehen und über den Sinn eines Gerichts oder eines Prozesses zu lernen.» →

Während Zbinden im vergangenen Jahr achttausend Franken für Kochbücher ausgab, empfiehlt er engagierten Köchen, drei- bis vierhundert Franken pro Jahr in Fachlektüre zu investieren. «Damit kauft man sich etwa acht Bücher.»

Welche Bücher sollte man sich denn zulegen? Muss man sich 2017 das neue Werk von Daniel Humm, dem Schweizer Überflieger in New York, «Eleven Madison Park: The Next Chapter» zulegen? «Nein», hält Zbinden fest. «Das ist wohl ein Buch, um zu erfahren, was das Mass aller Dinge ist. Aber wer nicht selbst eine riesige Kochbrigade hat, in der jeder mit der Pinzette die Teller anrichtet, kann davon nicht viel ableiten.»

Kräuter und Gewürze: sich abheben vom Durchschnitt

Hingegen legt Zbinden den Köchen ans Herz, sich die dreiteilige «Perfektion» oder sogar deren englischsprachiges Original «The Science of Good Cooking» zu kaufen. «Das ist gewissermassen der moderne «Pauli», erläutert er. «Das Werk vermittelt wichtiges Basis-Know-how und ist modern. Die englische Ausgabe ist fünfzig Seiten umfangreicher als die deutsche.»

Nach dem Basiswerk sollte man sich ein Kochbuch anschaffen, das von Kräutern und Gewürzen handelt. «Sie verleihen unseren Speisen oft das i-Tüpfelchen. Ein sehr spannendes, vielfältiges Thema. Hier kann man sich mit einfachen Mitteln vom Durchschnitt abheben.» Dann empfiehlt Zbinden ein Buch über die Fermentation. «Das Fermentieren ist zwar zurzeit ein grosser Trend der

«Wie wäre es
denn mit
einem Apfel-
Carpaccio
oder einem
gelierten Apfel
auf dem
Menü?»

PATRICK ZBINDEN,
KOCHBUCH-EXPERTE

Spitzengastronomie, aber es ist letztlich ein Küchenvorgang für jedermann. Schon unsere Grossmütter haben fermentiert. Gerade

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 9
Fläche: 119'320 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65534470
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1

in Regionen, in denen die Erntezeit kurz ist, macht das Fermentieren Sinn, um das ganze Jahr hindurch lokale Speisen anbieten zu können.»

*Daniel Humm und Ferran Adrià:
Inspiration vor dem Schlafen*

Als Nächstes lohnt es sich, das Regal mit dem einen oder anderen monothematischen Buch auszustatten. So etwa das französische «Pomme», das die Rezepte zahlreicher Apfelgerichte enthält. «Gerade der Apfel ist ein gutes Beispiel. Eine einheimische Frucht, die jeder mag, aber viel zu wenig Beachtung erhält. Wie wäre es denn mit einem Apfel-Carpaccio oder einem gelierten Apfel auf dem Menü?»

Erst zuletzt rät Zbinden noch zum Kauf eines Kochbuchs von Daniel Humm oder von Molekular-Papst Ferran Adrià. Wer diese Kochtechnik nicht verstehe, lerne

PATRICK ZBINDEN

daraus nicht viel. In einem solchen Werk vor dem Schlafengehen zu blättern, sei allerdings trotzdem sehr inspirierend.

Welche Kochbücher ihm Albträume bereiten, lässt sich Zbinden dann doch noch entlocken. «Lasst bitte die Finger von den Büchern der Foodblogger», mahnt er, der selbst quasi ein Vorbote der Foodblogger ist. Allerdings ein hochqualifizierter: Der studierte Sensoriker präsentierte über zehn Jahre jeden Freitagvormittag die Radiosendung «Kochen mit Patrick Zbinden» auf DRS 3. Mit den Bloggern von heute kann er jedoch kaum was anfangen. «Die meisten haben zu wenig Ahnung vom Kochen, um gelernten Köchen etwas beizubringen.» Es gehe oft nur darum, einen möglichst gesunden, schön angerichteten Teller in Szene zu setzen. Technik und Geschmack seien Nebensache.

Das vollkommene Geschmackserlebnis: Essen aus der Schüssel

Eine Ausnahme macht Zbinden bei «Bowl Stories» von Ben Donath und Viola Molzen. Das Werk des Konditoreimeisters und der Marketingexpertin handelt nicht etwa von jenen Protein- oder Power Bowls, die von so vielen Bloggern abgefeiert werden. Bei «Bowl Stories» geht es nicht um

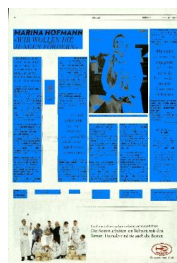
gefüllte Schüsseln voller Avocado, Quinoa und Spinatblätter. Vielmehr sind es Schlüsselgerichte, die zentriert – alle Komponenten liegen eng beieinander – angerichtet sind, damit sämtliche Zutaten auf einem Löffel repräsentiert werden und das Geschmackserlebnis vollkommen ist. Vom Ceviche mit grünen Tomaten und Kirschen über die lauwarmer Erbsensuppe mit Bananen-Yakitori bis zum Heu-Panna-cotta mit sautierten Aprikosen zelebriert das deutsche Autorenpaar auf 176 Seiten eine spannende Vielfalt an Rezepten.

Vor acht Jahren begab sich Patrick Zbinden übrigens selbst in die Welt der Kochbuchautoren. Unter dem Titel «928 clevere Küchentipps» gibt er umfangreiche Hinweise für den richtigen Einkauf und die anschliessende Lagerung. Er hält Tipps und Tricks für die Weiterverarbeitung bereit und verrät alles Wissenswerte über die Kunst, das Beste aus den Lebensmitteln herauszuholen. Ein Nachschlagewerk (Werd & Weber Verlag, 36.90 Franken) für Anfänger und Profis, das sich nach wie vor gut verkauft.

Einen letzten Tipp hat Zbinden noch: «Unterschätzt die Franzosen nicht. Sie werden oft als veraltet belächelt. Man tut ihnen Unrecht.» Sagt's und wendet sich seiner Bibliothek zu. Mehrere Bücher warten auf einen Platz im Regal. Und die nächsten sind bestimmt bereits bestellt.

BENNY EPSTEIN

«Finger weg
von Food-
bloggern! Die
meisten haben
wenig Ahnung
vom Kochen.»



MARINA HOFMANN

«WIR WOLLEN DIE JUNGEN FÖRDERN»



Marina Hofmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Bianchi AG.

zvg

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich

Seite: 4
Fläche: 80'298 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65527263
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

**Ohne sie geht gar nichts.
Die Rede ist von Unterneh-
men, die sich für beide
Kochnationalmannschaf-
ten stark machen. Wie
Bianchi und deren «Mama
für alles» Marina Hofmann.**

**HGZ: Marina Hofmann,
weshalb engagieren Sie sich
für die Teams?**

MARINA HOFMANN: Wir finden es enorm wichtig, den Kochberuf zu unterstützen und die Wertschätzung dieses Berufs hochleben zu lassen. Wir wollen die Jungen fördern. So schulen wir zum Beispiel auch die Studenten der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich und jene der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL oder unterstützen den Wettbewerb Marmite Youngster Selection.

**Seit wann unterstützt Bianchi
die beiden Schweizer Kochna-
tionalmannschaften, und wie
ist der Kontakt überhaupt
zustande gekommen?**

Wir sind seit 2016 dabei. Der Kontakt kam über Tobia Ciarulli zustande. Er war ein langjähriger und treuer Bianchi-Kunde, bevor er zum Kochverband wechselte und zu seinem heutigen Job als Teammanager der beiden Kochnati-Equipes gekommen ist.

**Die Kochnationalmannschaft
startet im Vergleich zu den
Junioren ab diesem Jahr in
neuer Formation. Welchen
Eindruck haben Sie von den
neuen Kochnati-Mitgliedern
bekommen? Und was halten
Sie von den Junioren?**

Ich habe zwar beim offiziellen Fo-

tosshooting bereits alle Teammitglieder einmal gesehen, hatte aber leider noch nicht die Möglichkeit, mit allen zu sprechen. Steven Duss und Norman Hunziker von der Junioren-Kochnati habe ich bereits etwas besser kennengelernt. Beide sind coole, offene Typen, maximal engagiert für ihre Teams. Sie haben einen guten Humor und eine gewisse Selbstkritik. Beides sind Dinge, die enorm wichtig sind für die grosse Herausforderung und Aufgabe, die sie nächstes Jahr am Culinary World Cup in Luxemburg erwarten.

**Apropos Luxemburg 2018.
Welche Erwartungen haben
Sie an beide Mannschaften?**

Ich erwarte gar nichts. Ich unterstütze, wo ich kann, und freue mich, wenn sie ihr gestecktes Ziel erreichen.

«Humor und
Selbstkritik
sind zwei
Dinge, die
wichtig sind für
die kommen-
den Heraus-
forderungen.»

**Verfolgen Sie persönlich das
Kochkunstgeschehen, national
wie international?**

Ja, auf jeden Fall. Das ist ein wichtiger Teil unseres Jobs. Um unsere

Kunden optimal zu beraten, müssen wir immer wissen, was die aktuellen Trends sind. Dies sowohl auf nationaler wie auch auf internationaler Ebene:

**Werden Ihrer Meinung nach
die beiden Nationalmann-
schaften noch zu wenig von
der Öffentlichkeit
wahrgenommen?**

Was meinen Sie mit Öffentlichkeit? Sprechen Sie von Branchenfachleuten? Da denke ich, dass die beiden Mannschaften immer mehr wahrgenommen werden. Sprechen Sie von der Öffentlichkeit im allgemeinen, könnte man schon noch mehr tun, um den Bekanntheitsgrad der beiden Teams zu steigern.

**Braucht es mehr Unternehmen
wie Bianchi, die sich für die
Teams einsetzen?**

Wenn ich die Sponsorenliste anschau, so hat es bereits namhafte Unternehmen dabei, die sich stark engagieren. Aber wahrscheinlich würde es auch noch ein paar mehr vertragen. Die finanziellen Auf-

wände sind für beide Teams sehr hoch. Die Köche geben unglaublich viel von ihrer Freizeit her, um die gesteckten Ziele zu erreichen. Teilweise reduzieren sie sogar ihr Arbeitspensum und verzichten somit auch auf einen Teil des Lohnes. Das tun sie, weil sie gewinnen wollen, aber sie tun es auch für die Schweiz. Dem sollte Rechnung getragen werden.

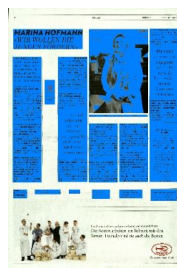
**Sie haben es bereits angedeu-
tet. Bei Aktivitäten und
Events in der Gastrobranche
ist Bianchi sehr aktiv und an
vorderster Front präsent.
Welche Ziele verfolgen Sie mit
Ihren vielen Engagements?
Uns liegt der Nachwuchs am Her-**

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Seite: 4
Fläche: 80'298 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65527263
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1

zen. Und wir wollen etwas für die Köche tun. So sind wir auch bei Chef Alps seit der ersten Stunde dabei. Der internationale Cooking Summit, der ja erst wieder vor wenigen Wochen in Zürich stattfand, ist einer der wichtigsten Branchenveranstaltungen für alle, die weiterkommen möchten – ein «Must» für jeden Profi und jedes Nachwuchstalent aus der Gastronomie und Hotellerie.

Eine letzte Frage: Wir reden von Kochkunst. Wie steht es eigentlich um die persönlichen Kochfähigkeiten der Marina Hofmann?

Ich bin ein Genussmensch und eine leidenschaftliche Köchin. Ob es schmeckt, da müssen Sie meine Gäste fragen.

INTERVIEW JÖRG RUPPELT

mehr beliefert.
www.bianchi.ch



Sponsoren der beiden Schweizer Kochnationalmannschaften:

Hauptsponsoren:
SWICA Gesundheitsorganisation

Co-Sponsor:
G. Bianchi AG

Ausrüster:
Bragard Suisse,
Electrolux Professional,
Gastrolimpuls, KAI

Partner der Schweizer Kochnationalmannschaft:
CCA Angehrn, Pacojet, Hero,
Scana, Uncle Ben's

Partner der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft:
Boiron, Brunner-Anliker, Emmi
Food Service, HUG AG, Prodega/
Growa/Transgourmet, Wiberg

«Namhafte
Unternehmen
engagieren
sich für die
Teams. Es
könnte noch
ein paar
Sponsoren
vertragen.»

Über Co-Sponsor Bianchi

Kurz und bündig: Bianchi ist ein Familienunternehmen in der vierten (und bald fünften) Generation mit über 130 Jahren Tradition und Erfahrung in Import und Verarbeitung und Verkauf von frischen Lebensmitteln. Heute stehen die Brüder Giulio und Paolo Bianchi an der Spitze des Unternehmens, das 270 Mitarbeiter beschäftigt und mit 120 Fahrzeugen schweizweit Gastrobetriebe mit Fisch, Geflügel, Fleisch, Wild, Pasta und vielem

Chef Alps

Frauen-Power am International Cooking Summit ChefAlps 2017



Starköchin Dominique Crenn kochte bei der ChefAlps live auf der Bühne.

© Chef Alps

Frauen-Power am International Cooking Summit ChefAlps 2017

Auch 2017 versammelten sich die angesagtesten Kult - Köche in Zürich. Darunter gleich drei Vertreterinnen der Damenriege: Dominique Crenn, Ana Roš und Antonia Klugmann.

30. Mai 2017



Autor: Alexandra Gorsche

Chef Alps Koch Zürich Events Kulinarik

Auch dieses Jahr traf sich wieder das Who is Who der Kochszene in Zürich zum Gedanken - und Ideenaustausch. Insgesamt 1.300 Besucher verfolgten die spannenden Bühnenshows von neun internationalen Spitzenköchen. Dieses Jahr konnten Nick Bril, Oriol Castro, Dominique Crenn, Antonia Klugmann, Peter Knogl, Eric Menchon, Even Ramsvik, Heinz Reitbauer und Ana Roš für die Bühnenshows gewonnen werden. Step by step erklärten die Vortragenden ihre Philosophie, gewährten Einblick in ihren Alltag und zeigten die Zubereitung einiger ihrer typischen Gerichte.

Frauenpower

Die World 's Best Female Chef 2016, Dominique Crenn, beeindruckte mit einem grandiosen Start in die Bühnenshows. Die gebürtige Französin regt das Publikum zum Denken an: « Ein guter Koch ist jemand der denkt, bevor er kocht. » Für Crenn ist alles politisch, selbst das Kochen. Auf die Frage warum sie San Francisco als Standort für ihr Atelier wählte, ist Crenn klar: « Frankreich ist zu bürokratisch, und ich brauchte einen Ort, an dem ich mich entfalten kann. » In der Tat macht sie das. Statt einer klassischen Menükarte, schreibt sie ein Gedicht. Eine Hommage an ihren Vater, von dem sie den Zugang zu Kulinarik und Kunst erfuhr. Crenn bereitete mehrere Gerichte zu, eines davon eine Hommage an Fish & Chips. Crenn erinnert sich gerne an die Zeit in England, nicht jedoch an das Essen. Nur « Fish & Chips » konnte sie gut in Erinnerung behalten. Dazu wird das Knochenmark von Schwertfischen verwendet. Gegrillt und geräuchert. In einem frittierten Kartoffelnest mit Algen und Gold. Dazu wird ein Getränk gereicht mit Shizo, Passionsfrucht und diversen fermentierten Elementen wie Pfirsichtee.

Aber auch Ana Roš – beste Köchin Sloweniens und World's Best Female Chef 2017 – beeindruckte. Die Autodidaktin verbindet lokale und saisonale Ingredienzien ihrer Heimat mit einem avantgardistischen Ansatz. Während Antonia Klugmann auf unübliche Zutatenkombinationen setzt. Die gebürtige Triesterin ist der derzeit wohl

aufsehenerregendste Shootingstar in der Gourmetszene Norditaliens. Gekonnt beherrscht sie das Spiel mit Kräutern.



© Chef Alps

Previous





[Next Slideshow ansehen](#)

Wissenschaftliche Exkurse

Die Protagonisten lieferten Einblicke in ihre eigene Schaffensweise, aber auch in bestimmte Themenwelten wie Heinz Reitbauer, die österreichische Vertretung auf den ChefAlps. Er präsentierte die Welt der Pilze. Die Küchencrew von Reitbauer ist wohl eher ein Forschungsteam, das den Wissensstand in enger Zusammenarbeit mit Produzenten und Erzeugern vorantreibt.

Speed Dating – Ask the Experts

Neu war die Einführung der « Speed Datings ». Das Ziel war eine ungezwungene Kontaktplattform zu bieten. Rede und Antwort zu vier aktuellen kulinarischen Themengebieten standen die Zwei - Sterne - Köchin Tanja Grandits, der Zwei - Sterne - Koch Sven Wassmer, Sternekoch Fabian Fuchs, Dave Wälti, « Bester Schweizer Jungkoch der marmite youngster selection 2016 », Daniel Amrein, kreativer Schweizer Brotspezialist, Patrick Marxer aus der Genussmanufaktur DasPure, die Sterneköche Cornelius Speinle und Jörg Glaschek, der Streetfood - Pop - up - Experte Valentin Diem (Soi Thai und WOOD FOOD) sowie der freischaffende Food - Sensoriker und Fachjournalist Patrick Zbinden, der die Idee zum Speed - Dating gestiftet und wesentlich zur Realisierung beigetragen hatte.

Über das International Cooking Summit ChefAlps

Die ChefAlps bietet eine unvergleichliche Mischung aus spannenden Bühnenshows mit Spitzenköchen, die mit ihren Konzepten für Aufsehen sorgen, aufschlussreiche Expertengespräche sowie eine Markthalle mit aussergewöhnlichen Produkten – und dazu jede Menge Gelegenheit zum Networking während des ganzen Fachsymposiums und speziell am Abend des Get - together. Hinter der ChefAlps in Zürich für die europäischen Alpenländer stehen starke Partner: Adriano Pirola, Managing Director der Marketing - und Kommunikationsagentur Woehrlé Pirola sowie Spitzenkoch Reto Mathis aus St. Moritz von Mathis Food Affairs.

Save the next date

Der 7. International Cooking Summit ChefAlps wird am 27. und 28. Mai 2018 in Zürich stattfinden.

www.chef-alps.com

Bei ihr wirds schnell persönlich

Spitzenköchin Dominique Crenn ist eine Poetin, die ihre Erinnerungen «verkocht»



Autodidaktin Dominique Crenn: Eine Kochlehre «wäre ein Gefängnis mit zu vielen Regeln gewesen»

Foto: Matt Edge/The New York Times/Red/Redux/Laif



Claudia Schmid

Dominique Crenn kam tanzend auf die Bühne, als sie vergangene Woche in Zürich bei der Spitzenkoch-Konferenz Chef Alps einen Auftritt hatte. Sie schrie, ganz in Rockstar-Manier, ein «Hello Zürich!» in die Menge und nahm spontan einen grossen Schluck aus der Sake-Flasche, die sie zum Kochen brauchte. Man bekam nur so nebenbei mit, dass sie auf der Bühne gegrilltes Knochenmark vom Schwertfisch zubereitete.

Das ist Dominique Crenn: ein drahtiger Wirbelwind, immer in Turnschuhen, fesselnd und lustig. Und eine der erfolgreichsten Köchinnen weltweit. Die Französin war die erste Küchenchefin, die in den USA mit zwei «Michelin»-Sternen ausgezeichnet wurde, und sie bekam 2016 den renommierten San Pellegrino «World's Female Chef Award» verliehen. Seit sie letztes Jahr in der Netflix-Doku-reihe «Chef's Table» verewigt wurde, kennt sie ein Millionenpublikum.

Jahrelang hat die Endvierzige-rin in verschiedenen Restaurants in Kalifornien und Indonesien gearbeitet. 2011 eröffnete sie in San Francisco ihr Gourmetrestaurant Atelier Crenn. Sie benannte es nach ihrem verstorbenen Vater, einem Politiker aus der Bretagne, der in der Freizeit in seinem Atelier Bilder malte. Seit zwei Jahren betreibt die Köchin ebenfalls in San Francisco das Petit Crenn, ein einfaches Quartierlokal; im August soll eine Weinbar die Restaurant-familie komplett machen.

Die Speisen entführen ans Meer oder in den Garten

Von Papa Crenn hat die Tochter die Künstlerseele geerbt – eine Kochlehre hat sie bewusst nicht absolviert. «Das wäre ein Gefängnis

mit zu vielen Regeln gewesen», pflegt die Autodidaktin zu sagen. Bevor sie ein Menü kreiert, schreibt sie jeweils ein Gedicht auf, das die kulinarische Richtung vorgibt. Die Gäste bekommen keine klassische Menükarte, sondern Poesie, die sie auf die Gerichte einstimmt.

Bei diesen handelt es sich um arrangierte «Landschaften» aus Ästen, Blättern, Meeresfrüchten, Gemüse, Pilzen, garniert mit Saucen und Schäumchen. Die Speisen entführen ans Meer oder in den Garten. In Crenns Kochbuch (siehe Box) sind die Rezepte dieser «Modernist Cuisine» oder «Poetic Cuisine» mehrere Seiten lang und für Laien eine Herausforderung. Wir konnten ihr deshalb nur ein einfaches Teilrezept zu einer anspruchsvollen Zwiebelsuppe entlocken. «Was ich praktiziere, ist sehr aufwendig. Man muss sich mein Essen eher wie eine Kunstaussstellung vorstellen, in der man Raum und Zeit zum Nachdenken hat», sagt Crenn im Gespräch nach dem Auftritt. Obwohl sie seit den 90er-Jahren in Kalifornien lebt, klingt ihr Akzent so, als sei sie gerade gestern in San Francisco gelandet. Sie würde sich jedoch weder als «Wahl-amerikanerin» noch als «französische Köchin» bezeichnen. «Ich mache keine French Cuisine, sondern meine eigene Crenn Cuisine!»

Dabei spielt auch mit, dass sie als Baby adoptiert wurde. «Ich weiss nicht, woher ich komme, und sehe mich als Erdenbürgerin», sagt Crenn. Ihre Küche baut deshalb auf persönlichen Erinnerungen auf: Waldspaziergänge, ein Ausflug mit Papa Crenn auf einen Fischmarkt in der Bretagne. Diese haben ihr dabei geholfen, ihre Identität zu definieren.

Der lustige Rockstar verwandelt sich immer wieder in eine

nachdenkliche Frau, die nicht vom Ruhm schwärmt, sondern gerne vom Alltag erzählt. Etwa davon,

dass ihre Gäste ständig das Handy zücken. «Mon Dieu, das regt mich auf», sagt Crenn und fährt sich durch die kurzen Strubbelhaare. «Am schlimmsten sind die, die mit dem iPad fotografieren!» Es komme regelmässig vor, dass sie die Leute darum bitte, ihre elektronischen Geräte zu verstauen. «Wenn es so weitergeht, müssen wir wohl ein Verbot aussprechen.»

Die Handykultur nervt Crenn besonders, weil Kochen für sie eine Sprache ist: «Wenn ein Handy dazwischen ist, wird die Kommunikation gestört.» Ihre erinnerungsgeladenen Gerichte sollen Stimmungen auslösen. Welche das sind, will sie von ihren Gästen nach dem Essen jeweils wissen. «Ich liebe es, meine Gäste kennen zu lernen. Viele werden sehr emotional, manche weinen sogar, weil sie so berührt sind.»

Ein anderes Thema, bei dem die Köchin schlechte Laune bekommt, ist die Sonderstellung der Frauen in der Spitzengastronomie. Crenn ärgert das. «Frauen in anderen Teilen der Welt, etwa in Indien, haben Probleme, die uns viel mehr Sorgen bereiten müssten», sagt sie. «Aber offenbar bin ich trotzdem eine Pionierin.»

Tatsächlich wird der «World's Female Chef Award» erst seit 2014 verliehen. Und erst seit vor drei Jahren «Chef's Table» lanciert wurde, sind Köchinnen wie Crenn oder ihre Kollegin Ana Roš, die in der Serie ebenfalls porträtiert wird, globale Superstars. Die Französin wundert es deshalb nicht, dass es immer noch Medienschaffende gibt, die Köchinnen «irgendwie einzuordnen versuchen». So sagte kürzlich eine Journalistin zu ihr,



dass sie für eine Frau viel zu avantgardistisch koche – was sie mache, machten normalerweise nur männliche Gourmetköche.

Solche Sätze schmerzen Crenn zwar, hindern sie aber nicht daran, sich mit dem zu beschäftigen, was ihr wirklich wichtig ist. «Es geht beim Kochen um mehr, als auf dem Markt ein paar schöne Tomaten einzukaufen. Es geht um Verantwortung.» Ihr Beruf ist für sie deshalb auch eine politische Angelegenheit, bei der man Dinge verändern kann. Foodwaste etwa gibt es bei ihr nicht – aus Früchteresten macht sie Essig.

Zwiebelmarmelade

Zutaten:

1 lange, rote Zwiebel
300 g Rotweinessig
100 g feiner Zucker
2 g feines Meersalz

Die Zwiebel in 1 bis 2 Millimeter kleine Würfelchen schneiden. Diese mit 300 g Wasser in eine mittelgrosse Pfanne geben, Essig, Zucker und Salz dazugeben. Zwei Stunden auf niedriger Hitze köcheln lassen. Herausnehmen, in einem luftdichten Gefäss aufbewahren. Die Marmelade ist eigentlich Teil von Crenns Zwiebelsuppenrezept. Sie benutzt die Marmelade, um den Teller am Schluss zu garnieren. Die süss-würzige Konfitüre ist aber auch so ein wunderbarer Aufstrich für ein Käsesandwich und passt gut zu Fleisch, etwa zu einem Steak.

Mehr Rezepte von Dominique Crenn findet man im Buch «Atelier Crenn – Metamorphosis of Taste». (Englisch, Houghton Mifflin Harcourt 2015, 62.90 Fr.)



Culinary Stars Convene in Zürich for Chef Alps 2017

Earlier this week, nine master chefs attracted about 1,400 visitors to Chef Alps 2017, an international cooking summit held annually in Zürich, Switzerland. The 6th edition of this 2-day event showcased the incredible talent of these chefs, who cooked live on stage and shared some of their culinary secrets. For people working in the fine dining industry, gastronomy enthusiasts or amateur cooks, Chef Alps gives a firsthand look at the tools, ingredients and techniques of world-renowned chefs, this year from Europe and the United States.

Here are the nine guest chefs that participated in Chef Alps 2017:

Nick Bril – The Jane, Antwerpen, BELGIUM
 Oriol Castro – Disfrutar, Barcelona, SPAIN
 Dominique Crenn – Atelier Crenn, San Francisco, USA
 Antonia Klugmann – L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio, Gorizia, ITALY
 Peter Knogl – Cheval Blanc, Basel, SWITZERLAND
 Eric Menchon – Le Moissonnier, Cologne, GERMANY
 Even Ramsvik – Lava Oslo, Oslo, NORWAY
 Heinz Reitbauer – Steirereck, Wein, AUSTRIA
 Ana Roš – Hiša Franko, Kobarid, SLOVENIA

Master Chefs Live On Stage

Each of the nine guest chefs presented some of their favorite dishes at Chef Alps 2017. They prepared each one, step by step, as the eager audience watched and listened to their commentary. Imagine fine dining reinvented as a spectator sport, and that's a bit like the atmosphere at this event, but minus the competitive spirit. Six of the chefs gave their talks in English, with the remaining three opting for German.

Nearly all the chefs had help on stage, bringing one or two cooks from their restaurant to assist in the preparation of their complex dishes. In comparison, Ana Roš — a self-taught chef at Hiša Franko in Slovenia, did it all by herself. In 2017, she was named the World's Best Female Chef by the World's Best 50 Restaurants. Chef Alps also hosted the 2016 award winner of this title, Dominique Crenn — the French-born chef at Atelier Crenn in San Francisco, California. Along with Antonia Klugmann from Italy, women made up of one-third of the guest chefs at Chef Alps 2017 — a ratio not often achieved at culinary events like this. (I had the chance to sit down and talk with both of these exceptional women during the conference and will be sharing more from these conversations soon).

Guest Chef Ana Roš from Slovenia, on stage with Moderator Susanne Viegner.

The chefs were all very engaging, and it was fascinating to catch a glimpse of them cooking and preparing such beautiful plates of food with some fascinating ingredients. Dominique Crenn prepared a shot glass of swordfish bone marrow with passion fruit alongside a bouquet of fried potato strands seasoned with mulled vinegar and seaweed, for a stylized version of fish and chips. Ana Roš cooked tripe in duck jus and topped it with cheese and wild nettle chips.

"Fish and Chips" from Chef Dominique Crenn of Atelier Crenn in San Francisco. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.

Tripe cooked in duck jus with cheese and nettle chips, a dish from Ana Roš. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.

Antonina Klugmann roasted white asparagus in elderflower syrup, sprinkled with fresh thyme and elderflowers, and served in a broth of homemade almond milk. She also prepared spaghetti cooked in a strawberry stock with a sauce made of strawberries, onions and tomatoes that I really wanted to try. The flavor combination seemed highly unusual, but she convinced us that the sweet, red fruit helps to balance the acidity of the tomatoes.

Antonia Klugmann roasted white asparagus in almond milk, with elderflowers and thyme. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.

When the chefs finished cooking on stage, the audience was not able to sample their dishes, as they only prepared one plate of each dish for their demonstration. Although, Even Ramsvik passed around some of his ingredients for the audience to taste or smell. Also, Eric Menchon threw out some popcorn balls for the crowd to try, made from a small ear of dried corn with deep red kernels. I think that not having the opportunity to sample these dishes is surely a tactic to build anticipation to visit the individual chefs' restaurants. It worked — this event has already started to inspire my future travel plans...

The main stage at Chef Alps 2017, which took place at StageOne in Zürich on May 21-22, 2017.
 Meet and Greet with Guest Chefs

Following their cooking demonstrations on stage, the guest chefs participated in a "Meet and Greet" session, where audience members could stop by and say hello, have their book signed or pose for a photo. It was a nice way to connect with the chefs and ask a question or two, after watching them prepare some of their amazing dishes and share some of their culinary secrets.

I stopped by and said hello to Chef Even Ramsvik of Norway, who talked about Norwegian cooking traditions on stage — a topic I particularly enjoyed because my grandfather's family immigrated from Norway to the United States. As in Switzerland, boiled potatoes are quite common in his home country. His version of boiled potatoes, however, had the deluxe treatment — decorated with roasted yeast and Swiss caviar and served with a butter sauce made seasoned with fermented celery root alongside a perfumed oil infused with black currant leaves.

In the "Meet and Greet" area at Chef Alps 2017 — me and Guest Chef Even Ramsvik of Norway.

Norwegian comfort food reinvented from Chef Evan Ramsvik — Boiled potatoes topped with roasted yeast and Swiss caviar, served with a butter sauce seasoned with fermented celery root. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.



A spinach and smoked haddock broth served in a pickled onion and topped with ramson flowers, a dish from Even Ramsvik of Lava Oslo in Norway. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.
Chef Alps 2017 Exhibitors – Food and Products for Fine Dining

In addition to the nine cooking demonstrations, Chef Alps 2017 also hosted more than 30 exhibitors representing food products and other tools for the fine dining industry. I sampled some delicious Swiss caviar from Oona and talked with the owner of Dr. Schier's Swiss Premium Honey, a former pediatric surgeon. The founder of Gents Swiss Root Tonic Water, gave me a cold Ginger Brew — pungent and satisfying — to sample during lunch. I always enjoy finding new food products from Switzerland, and there were many to discover during the time between the cooking demonstrations.

Chef Alps 2017 hosted over 30 exhibitors featuring fine dining food products and other tools. Photo copyright: Chef Alps/Nadine Kägi.

Overall, my two days at Chef Alps felt a bit like going back to school, with master classes from some of the most celebrated chefs in the world. I picked up some tricks that I've already put into practice back in my home kitchen, like my pared-down version Antonia Klugmann's white asparagus with elderflower syrup. I loved hearing about what inspired these chefs to create their dishes, as well as the path that eventually led them to becoming a chef. As I mentioned, the event can also inspire some travel plans — perhaps an upcoming trip to Norway or Slovenia? Or, it can remind you to take advantage of the wonderful restaurants we have right here in Switzerland, like Guest Chef Peter Knogl's Cheval Blanc in Basel.



Nachgewürzt

Wolfgang Fassbender

Nick Bril von « The Jane »

Der coolste Koch Europas

Nachgewürzt Wolfgang Fassbender 26.5.2017



Show muss sein. Das Eis fürs Dessert wurde in flüssigen Stickstoff gehobelt und dann auf dem Teller angerichtet.
(Bild: Chef Alps)

Eine der Attraktionen auf den « Chef Alps » war der gebürtige Niederländer Nick Bril. Sein Restaurant « The Jane » in Antwerpen ist auch deshalb angesagt, weil der Chef für Stimmung sorgt, nicht an den Zutaten spart und um das Geheimnis guten Essens kennt.

Wie cool Nick Bril ist, sehen die Zuschauer auf den « Chef Alps » in Zürich - Oerlikon auf der Stelle. Der 33 - Jährige mit den kurzen Haaren und den vielen Tattoos tritt auf wie ein Star. Und er hat ja auch allen Grund dazu, schliesslich verantwortet er die Küche in einem der besten Restaurants Belgiens. Antwerpens « The Jane » gehört zu den



Touristenattraktionen, seit es vor drei Jahren in einer ehemaligen Kirche eröffnete.



Das Restaurant « The Jane » in Antwerpen (Bild: PD)

Das Restaurant hat Stil

Was wäre « The Jane » in Antwerpen, inzwischen mit zwei Michelin - Sternen ausgezeichnet, ohne Nick Bril? Der Mann rockt die Küche im wahrsten Sinne des Wortes, treibt mit seiner Power alle an – und das sind immerhin mehr als 20 Köche, denn das Lokal beherbergt mittags locker 70 Gäste und abends noch ein paar mehr, von der Bar auf der Empore gar nicht zu sprechen.

Das funktioniert nur, weil die Preise für ein doppelt besterntes Lokal günstig sind. Mit 150 Euro fürs Menu samt Wein kommt man bereits hin – das können nur wenige vergleichbare Betriebe von sich behaupten. Weil das Restaurant mittags wie abends ausgebucht ist, rechnet sich die Sache trotz der allein drei Personen, die sich vollzeit um Reservierungen und den Empfang der Gäste kümmern.



Die 5 schönsten Restaurants Europas

Warum cooles Interieur auch die Küche inspiriert

Verständnis für balancierte Gerichte

Wie gut es im « The Jane » schmeckt, weiss ich, weil ich dort selbst schon essen war und mich freute, dass jeder einzelne Gang auf eine frische Weise abgeschmeckt war. Säure kommt in praktisch jedes Gericht, und wenn sie nicht von Essig oder Zitronensaft stammt, dann vielleicht von jener Flüssigkeit, die abtropft, wenn man Joghurt in ein Sieb gibt. Eine laktische Form der Frische, die man ausprobieren sollte. Mastige, sättigende Gänge kämen bei Bril niemals auf die Teller.

Derlei Ausgewogenheit hat er vermutlich schon bei seinem Lehrmeister Sergio Herman gelernt, dessen rechte Hand



er war, als Ersterer noch « Oud Sluis » betrieb, das beste Restaurant der Niederlande. Herman ist auch sein Partner im « The Jane », hält sich aber im Hintergrund, während Bril vor und hinter den Kulissen alle Fäden zieht.



Nick Bril kann reden und die Leute mitreissen – hier bei seiner Präsentation auf dem Kochsymposium Chef Alps in Zürich. (Bild: Chef Alps)

Der Mann ist neugierig

Weiss ich, weil ich selbst mit ihm, dem Drei-Sterne-Koch Dieter Müller und der deutschen Nachwuchshoffnung Christian Sturm - Willms, der im « Yunico » in Bonn kocht, zum Nachtessen unterwegs war. (Das « Yunico » ist übrigens auch eines jener spannenden Restaurants, die man unbedingt besuchen sollte!) Bril machte bei der Gelegenheit klar, dass er nie am Wareneinsatz spart und dass sein Controlling damit nicht ganz zufrieden sei.

In Salzburg, beim gemeinsamen Essen, wollte Bril natürlich die legendären Salzburger Nockerln bestellen, denn die kannte er noch nicht. Auch wenn die 23 Uhr schon überschritten waren, musste die massige Delikatesse aus Mehl, Zucker und Eiweiss her. Geschafft hat er die riesige Portion freilich nicht, und nachkochen wird er sie im « The Jane » wohl auch kaum. Nicht frisch genug!



Mit seinem Signature Dish überzeugte Nick Bril die Zuschauer auf den Chef Alps. (Bild: Chef Alps)



Nicht leicht zufrieden sein

Sein erstes « Signature Dish » habe er in Form des Hummers geschaffen, sagt Nick Bril. Pochiert, mit Randen und Dashi - Buttersauce. Und mit Kaviar. « Wenn Kaviar, dann richtig », grinst der Kultkoch und setzt eine gehörige Nocke aufs Krustentier. Doch auch wenn die Gäste immer noch danach fragten – er habe den Hummer nun von der Karte genommen. « Es ist langweilig geworden. »

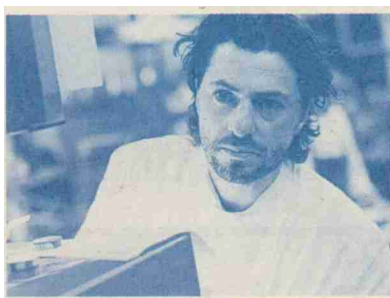
Ob derzeit noch die doppelt gefrorene Glace auf der Karte steht, weiss ich nicht. Es ist der einzige Bril - Gang, der bei der Präsentation auf den « Chef Alps » nicht überzeugt. Der schon gefrorene Eisblock wird in Streifen gehobelt und in Stickstoff nochmals gefroren. Ob das Sinn ergibt, weiss ich nicht. Aber dass Bril ein weiteres Lokal plant, das bald in Antwerpen eröffnen wird, liegt ausserhalb jeder Diskussion. Seine Karriere hat der belgisch - niederländische Wunderwuzzi erst noch vor sich.

www.thejaneantwerp.com



CHEF ALPS

Stageone, So 21./Mo 22.5.



Nirgendwo kann man so viel über das Kochen erfahren wie an dieser Messe. Mein Highlight: ein Gespräch mit Thomas Dorfer, der im Landhaus Bacher im Wiener Umland einen unverkrampft regionalen Stil pflegt, der Köchen in ganz Europa als Vorbild dienen sollte. (ak)



ChefAlps 2017 – Rückblick auf die 6. Ausgabe

by Best of Swiss Gastro 22. Mai 2017

Die ChefAlps bot erneut Profis, Nachwuchstalenten, Journalisten und Foodbloggern, Hobbyköchen und leidenschaftlichen Foodies einen fantastischen „Schauplatz“ für die Trends in der gehobenen Gastronomie. Der einzigartige Schweizer Branchenanlass begeisterte gestern und heute insgesamt über 1400 Besucher.

Die Starchefs Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Ana Roš aus Slowenien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien, Heinz Reitbauer aus Österreich und Peter Knogl aus der Schweiz sorgten mit ihren packenden Bühnenshows für inspirierende Aha-Erlebnisse. Die Highlights ihrer Kochshows aus Sicht der beiden Szenekenner und freien Autoren Claudio Del Principe (anonymekoeche.net) und David Schnapp (dasfilet.ch) sind hier nachzulesen: die Kochshows am Sonntag, 21. Mai , und Montag, 22. Mai .

Ganz ohne Berührungsängste konnten sich die Besucher mit den neun Starchefs jeweils im Anschluss an ihre Bühnenshows beim Meet & Greet persönlich austauschen – heissbegehrte Selfie-Schnappschüsse mit den Kochstars inbegriffen. „Ich habe an Symposien rund um die Welt teilgenommen, doch die ChefAlps ist einfach einzigartig“, schwärmte Oriol Castro. Auch die Begegnungen im Auditorium mit den ChefAlps-Botschaftern Franck Giovannini und Andreas Caminada aus der Schweiz sowie Thomas Dorfer aus Österreich wurden sehr geschätzt. Die Spitzenköche stehen, wie auch Heinz Reitbauer und Norbert Niederkofler, mit ihrem Namen hinter der ChefAlps und bürgen für die Qualität des Symposiums.



Andreas Caminada hatte im vergangenen Jahr an der ChefAlps erstmals seine neu gegründete Fundaziun Uccelin vorgestellt. Eine Stiftung, die sich zum Ziel gesetzt hat, junge Koch- und Servicetalente zu fördern. Gestern berichteten Geschäftsführerin Sarah Leemann und Stiftungsratsmitglied Tanja Grandits auf der ChefAlps-Bühne nun über das spannende erste Jahr der Stiftung (Infos: www.uccelin.com).

Spannende Neuigkeiten boten auch die Marktstände von über 30 innovativen Ausstellern nicht alltäglicher Produkte und Ausstattungen für die Gourmetküche: ein Eldorado für Profis und Hobbyköche, um Aussergewöhnliches zu entdecken bzw. ausgiebig zu degustieren! „Ich bin immer wieder fasziniert, welche Mischung an Akteuren hier anzutreffen ist, sowohl unter den Köchen auf der Bühne als auch in der Markthalle bei den Ausstellern. Ein toller Fundus für mich, um viele bekannte Produzenten, aber vor allem spannende neue Gesichter zu entdecken! Das zeigt mir: Hier bin ich richtig“, freut sich Richard Kägi, der legendäre Foodscout von Globus.

Praxisnahe Anregungen und Tipps von zehn Branchengrössen gab es beim erstmals angebotenen „ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!“. Die begeisterten Reaktionen und die Mischung der Teilnehmer bestätigten die Idee der ChefAlps-Organisatoren, damit eine ungezwungene Kontaktplattform zu bieten. Rede und Antwort zu vier aktuellen kulinarischen Themengebieten standen die Zwei-Sterne-Köchin Tanja Grandits, der Zwei-Sternekoch Sven Wassmer, Sternekoch Fabian Fuchs, Dave Wälti, „Bester Schweizer Jungkoch der marmiteyoungster selection 2016“, Daniel Amrein, kreativer Schweizer Brotspezialist, Patrick Marxer aus der Genussmanufaktur DasPure, die Sterneköche Cornelius Speinle und Jörg Slaschek, der Streetfood-Pop-up-Experte Valentin Diem (Soy Thai und WOOD FOOD) sowie der freischaffende Food-Sensoriker und Fachjournalist Patrick Zbinden, der die Idee zum Speed-Dating gestiftet und wesentlich zur Realisierung beigetragen hatte. „Beim Speed Dating hat mir sehr gut gefallen, dass es nicht immer nur um das Fachliche, sondern auch um das Zwischenmenschliche ging. Beispielsweise wie man den Alltag als Mutter und Köchin im Restaurant gut unter einen Hut bringt. Eine schöne Gelegenheit für persönliche Gespräche, die sich sonst nicht so zwanglos von alleine ergeben“, schildert Tanja Grandits.



Grossen Anklang fand auch die ChefAlps Afterparty, die am Sonntagabend erstmals und in Zusammenarbeit mit der marmite younger selection stattfand. Unter der Federführung von Guy Estoppey, Chef de Partie im Direktionsrestaurant K2 der Swiss Re, und Philipp Maurer, Souschef im Strandhotel & Restaurant Belvédère in Spiez, begeisterten Dave Wälti, Souschef in der Eisblume in Worb, Sandro Dubach, Privatkoch für Caterings und Kochkurse, Dominik Sato, Gardemanger im Cheval Blanc by Peter Knogl in Basel, sowie Corinne Roth, Chef de Partie im Panorama in Steffisburg, mit einem aussergewöhnlichen Alpen-Znacht: Zum Claim von VALSER, „Vo Berga gmacht“, servierten die sechs ausgezeichneten Schweizer Jungköche, unterstützt von den Catering Services Migros Zürich, ein beeindruckendes Acht-Gänge-Menü. Nach dem Dinner ging in der Partyzone mit DJ Vitamin S die Post ab. Die Gäste genossen die zahlreichen Highlights, wie z. B. den ChefAlps-Cocktail an der Main-Bar – exklusiv kreiert von der Barfachschiule Zürich. Zu vorgerückter Stunde hatte dann ein spezieller Star-DJ seinen fulminanten Auftritt: Der belgische Starkoch Nick Bril, seines Zeichens auch gefeierter DJ, brachte die Turntables zum Glühen – und die Stimmung der zahlreichen Tanzfreudigen zum Sieden!



Alles in allem machte der einzigartige Mix offensichtlich wieder den besonderen Reiz der ChefAlps als wichtigster Schweizer Gastronomieanlass aus: Insgesamt über 1400 Besucher zeigten sich an den beiden Veranstaltungstagen begeistert von den vielfältigen Inspirationen, die sie fürs eigene Wirken mit nach Hause nehmen konnten.

Bereits jetzt kann man sich den Termin fürs nächste Mal in der Agenda vormerken:

Am 27. & 28. Mai 2018 wird das 7. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich stattfinden

Event-Highlights und laufende News finden sich unter www.chef-alps.com sowie auf den Social-Media-Kanälen

Facebook , Instagram und Twitter .

Bilder: zvg

Packende Bühnenshows

Europäische Spitzenköche haben sich in Zürich-Oerlikon ein Stelldichein gegeben. Am internationalen Cooking Summit ChefAlps werden Küchentrends gesetzt. So auch heuer.

Heinz Reitbauer, nach San Pelligrino Nummer 9 der Welt, betonte im Exklusivinterview gegenüber leidenschaftonline.ch, dass der «Geschmack des Waldes» in der Küche Einzug halten wird. Bei seiner Kochshow hat der ChefAlps-Botschafter dann auch mit Pilzen gearbeitet. Eine Theke mit vorwiegend einheimischen Gewächsen bot eine grosse Vielfalt für seine Kreationen: Rehherz mit Stockschwamm, wildem Lattich und Steinklee; Alpenlachs mit Samthaube, Gurke und Pfefferblatt; Morcheln und Selleriekohl mit Bergamotte und Entenzunge; Kapuzinerblüte mit Parasol, Holunderblüte und Baumklee sowie Mairitterling mit Meereskopf-Salat, Walnussblatt und Ziegenkitz Nierenfett. Heinz Reitbauer zeichnet sich verantwortlich für die Küche des Steirerecks in Wien. Sein Palmares lässt sich sehen: Koch des Jahrzehnts GaultMillau 2016, 19 GaultMillau-Punkte, zwei Michelin-Sterne, bestes Restaurant fallstaff mit 100/100 Punkten.

Neben dem Österreicher überzeugte der Spanier Oriol Castro mit seinem avantgardistischen Kochstil, Eric Menchon aus Köln mit seinem südfranzösischen Flair sowie der Saucenkönig Peter Knogl. Knogl wurde 2015 als Koch des Jahres mit 19 GaultMillau-Punkten und drei Michelin-Sternen in den Olymp des Schweizer Kochhimmels erhoben. 2012 gewann er den Schweizer Kochbuch-Oscar. Seine Gerichte gelten als Mass für Präzision. Und ebenso präzise und minutiös getaktet stellte er mit seinen beiden Souschefs einige Signature Dishes vor. Der Belgier Nick Bril betreibt in Antwerpen sein Gourmetlokal Jane in einer ehemaligen Kapelle. Er sieht Essen als Religion an. Seit seinem 19. Lebensjahr arbeitet er gemeinsam mit seinem Mentor Sergio Hermann (20 GaultMillau-Punkte) an seinem Erfolg. Derzeit sind es 17 GaultMillau-Punkte und zwei Michelin-Sterne. Der Belgier brachte an der Afterparty am Samstag die Turntables zum Glühen. Nick Bril könne als DJ kreative Gerichte für seine Menüs ausdenken. Für ihn ist diese Tätigkeit ein Ausgleich zur harten Küchenarbeit.

Die besten Köchinnen der Welt

Die beste Köchin Italiens Antonia Klugmann gehört zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens. Ihre Gerichte sind Spiegelbilder der Umgebung ihres Restaurants im Friaul. Mit Dominique Crenn aus San Francisco (einzige aussereuropäische Spitzenköchin) war die World's Best Female 2016 und mit Ana Roš die World's Best Female 2017 auf der Bühne. Ein Film bei der Serie «Chef's Table» auf Netflix und die Wahl zur «World's Chef Female Chef» hat die Autodidaktin und ehemalige Spitzensportlerin Ana Roš auf die Weltkarte der Kulinarik katapultiert. Mit ihren drei Gerichten Äsche mit deren Kaviar, Rindszunge und Kutteln an Wildentenjus überzeugte die charmante Slowenierin das Fachpublikum.

Küchentrends:

- Geschmack des Waldes
- Öle aus diversen Blättern
- Arbeiten mit Essig

Am Rande der Veranstaltung wurde publik, dass ChefAlps-Botschafter Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher in Mautern (A) die Trophy à la carte 2017 gewonnen hat.

Die nächste ChefAlps findet am 27. und 28. Mai 2018 statt.



FEMALE FUTURE: CHEF ALPS 2017.

22. Mai 2017 / Claudio



Gleich drei Spitzenköchinnen prägten die diesjährige ChefAlps in Zürich. Die World 's Best Female Chef 2016, Dominique Crenn. Die aktuelle World 's Best Female Chef Ana Roš. Und die mehrfach ausgezeichnete Best Female Chef Antonia Klugmann.

Das grandiose Ladies Lineup wird flankiert von den herausragenden Topchefs Peter Knogl, Oriol Castro, Heinz Reitbauer, Even Ramsvik, Eric Menchon und – man staune und vor allem höre: Nick Bril, der nicht nur einer von nur zwei Spitzenköchen ist, der jemals von GaultMillau die Höchstbewertung von 20 Punkten erhalten hat sondern als Star - DJ auflegt und dies an der ersten Afterparty der ChefAlps gleich eindrücklich bewiesen hat.

Auch dieses Jahr berichte ich als Medienpartner vom international Cooking Summit. Diesmal von den Shows am Sonntag. Den Montag kann man wie die letzten Jahre bei meinem geschätzten Kollegen David Schnapp auf Das Filet lesen.

Die Shows vom ersten Tag boten einen eindrücklichen Einblick in vier komplett verschiedene Koch - Philosophien und Persönlichkeiten die sich stärker nicht kontrastieren könnten.



Le Superstar: Dominique Crenn

Atelier Crenn , San Francisco

Auszeichnungen: 2 Michelin-Sterne, Nr. 83 – World ' s Best Restaurants 2017, World ' s Best Female Chef 2016, Finalrunde für Best Chef: West 2016 (James Beard Foundation Awards), Chef of the Year 2015 (Eater), Nr. 742 (La Liste 2015)

Tanzend, unter tosendem Applaus, erscheint Dominique Crenn auf der Bühne. Reisst die Arme hoch und schleudert ein « Hello Zürich! » in die Menge. Rock ' n ' Roll, Baby! Die zierliche Powerfrau wurde von allen mit grösster Vorfreude und Spannung erwartet. Ihre Kreativität, Eigenständigkeit und Poesie wirken sehr anziehend. Die Medien lieben sie. Wir lieben sie. Und sie selbst bestätigt: « Ich möchte am liebsten alle umarmen und abküssen. » Da springt der San Francisco Spirit förmlich über. Essen ist für sie Kommunikation. Sie möchte mit ihren die Kreationen Menschen zusammenbringen und verbinden.

Sie ist eine Künstlerin, die über ihr kulinarisches Schaffen auch den Blick auf Politisches und Gesellschaftliches schärfen will. « Ein guter Koch ist jemand der denkt, bevor er kocht. Man kann nicht einfach auf den Markt gehen und, tralala, einkaufen. Das ist kein guter Koch. Man muss Produktion, Gesellschaft und Politik hinterfragen. Essen ist Politik », stellt sie unmissverständlich klar. Und fordert ein Umdenken und die Fokussierung auf Wertschätzung und Respekt.

Diese Haltung habe sie von ihrem Vater mitbekommen. Ihm hat sie ihr erstes Gedicht gewidmet, das sie für ihr Restaurant geschrieben hat. Ihre Gerichte stehen im Atelier Crenn nicht nüchtern auf der Karte, sondern werden immer mit einem sehr persönlichen Gedicht umschrieben. Sie liest dem Publikum ihre poetische Hommage an den Papa vor und erzeugt einen intimen, zerbrechlichen Moment.

Kurz darauf sorgt die Moderatorin für den Brüller des Tages. Auf die Frage, warum Crenn von Frankreich in die USA



ausgewandert sei, antwortet sie, Frankreich sei ihr zu bürokratisch. Darauf die Moderatorin: « Und ist Amerika tatsächlich weniger demokratisch? » Ein freundscher Versprecher erster Güte, der für heitere Zustimmung sorgt.

Sie stellt ihren Souschef Felix Santos vor: « Erzähl ihnen deine Geschichte » . Er sagt, er wollte eigentlich nie bei Dominique Crenn essen. Seine Freundin habe aber so lange insistiert, bis er endlich nachgab. « Und dann hat es mich förmlich weggeblasen! » . Und er wusste: Da, und nirgendwo sonst, will ich arbeiten.



Gemeinsam bereiten sie zwei Gerichte aus dem aktuellen Menü zu. Besser gesagt, er bereitet sie zu und sie sorgt für beste Unterhaltung. « Wo ist der Weisswein? » will sie wissen. « Ich habe Weisswein bestellt. Es ist kein Weisswein da. Na, egal. Aber bestellt habe ich welchen. Was ist das hier? » Sie trinkt einen Schluck aus einer Flasche ohne Etikett: « Wow! Sake! Ich liebe Sake! » , und setzt gleich nochmals an. She ' s such a Rockstar.



Fish and Chips



Das Gericht ist eine Hommage an ihre Liebe zu England. Es sei das einzige Gericht der englischen Küche, an das



sie eine gute Erinnerung habe. Sie verwendet dafür Knochenmark vom Schwertfisch. Gegrillt und geräuchert. In einem frittierten Kartoffelnest mit Algen und Gold. Dazu ein Getränk in einem Gefäß, das an ein Parfumflakon erinnert. Mit mit Shizo, Passionsfrucht und diversen fermentierten Elementen wie Pfirsichtee. Sie würzt viel mit selbst gemachtem Essig aus Abschnitten wie Karotten - , Melonen - oder Obstschalen. « Wir verwenden einfach restlos alles von einem Lebensmittel. »

Im Salz gebackene Mairübe mit Kaviar.



Mairüben oder Navetten finden sich in Frankreich auf jeder Speisekarte. Sie kombiniert sie mit einer Beurre montée aus Weisswein und Dashi, geräuchertem Kaviar und einer Koji Crème aus selbst fermentiertem Reis und Wakame - Algen und eingemachten Zitronen

Im kurzen Interview mit Chef - Alps Botschafter Frank Giovannini, Küchenchef im Hôtel de Ville de Crissier, stellen beide fest, wie wertvoll ein internationaler Cooking Summit wie die Chef - Alps für sie ist. Es sei sehr bereichernd, Küchenchefs aus allen Ländern zu treffen, sich auszutauschen, zu lernen und Wissen zu teilen. « Unsere Welt rückt ein wenig näher zusammen und wir lernen andere Kulturen und Philosophien kennen » , meint Dominique Crenn.



Dominique Crenn auf Instagram folgen.



Der Saucenkönig: Peter Knogl



Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel Les Trois Rois , Basel

Auszeichnungen: 3 Michelin - Sterne, 19 GaultMillau, Koch des Jahres 2011 und 2015 (GaultMillau), Bestes Hotelrestaurant in Europa 2015 (Prix Villégiature Awards), Gewinner des Schweizer Kochbuch - Oscars 2012, Aufsteiger des Jahres 2009 (GaultMillau Schweiz)

Ebenfalls mit Spannung wurde « Der Saucenkönig » aus dem Hotel Drei Könige in Basel erwartet. Wie wirkt ein Spitzenkoch, der als eher als Medienscheu gilt, auf der Bühne, fragten sich viele. Souverän lautet die eindeutige Antwort! Seine Gerichte gelten als Mass für Präzision. Und ebenso präzise und minuziös getaktet stellte er mit seinen beiden Souschefs einige Signature Dishes vor.

Saucen seien tatsächlich seine grosse Faszination. « Andere haben andere Interessen, mich faszinieren Saucen. Am liebsten möchte ich alle meine Gerichte mit einem Löffel servieren. » Er selbst esse praktisch alles mit dem Löffel. « Der Löffel ist sozusagen mein Talisman » gesteht der grossgewachsene Bayer und, dass er in der Schweiz seine zweite Heimat gefunden habe.

Jalapeno Espuma mit Gurke und Carabinero



Ich hatte kürzlich das Vergnügen, dieses Gericht im Cheval Blanc zu essen. Die Leichtigkeit, das frische, fruchtige Aroma vom Jalapeno Chili und der intensive, differenzierte Geschmack der anderen Komponenten sind verblüffend. Um der Chili die Schärfe zu zäumen, werden die Schoten gewässert.

Dann entsaftet und als Mayonnaise mit Traubenkernöl und Limettensaft hochgezogen. Dazu gibt es eine Gurken - Mayonnaise die mit gekochtem Eiweiss(!) und Olivenöl aufgemixt wird. Die Carabineros werden 1 - 2 Minuten bei 45 Grad gegart und kommen als Einlage zusammen mit einem Tomatentatar unter das Espuma. Ausgarniert wird das Gericht mit Kresse, Gurkenstiften und rotem Pfeffer.



Gehobelte Entenleber, Taschnkrebs und grüner Apfel



Witzig: Die Idee zu diesem Gericht hatte Peter Knogl am Strand. Als er einen Krebs beobachtete, der sich im Sand verbuddelte. Soviel zur beliebten Standardfrage an Spitzenköche: « Woher kommt eigentlich Ihre Inspiration? » Die Idee hinter der gefrorenen und geraspelten Entenleber ist, dem Gericht eine Leichtigkeit zu geben. Ist diese Form doch wesentlich filigraner, als eine eher schwere Entenleberterriner. Das sanft gegarte Fleisch vom Taschnkrebs wird mit einer Mayonnaise mariniert. Darüber kommt die gefrostete, mit einer Microplane - Reib geraspelte Entenleber und als säuerlicher Kontrast eingelegte, eingefärbte Apfelstücke, Julienne vom grünen Apfel und Apfelblüten.

St. Petersfisch, Karotte, Senfgurkengel und Estragon



Butter ist eines der wichtigsten Produkte für Peter Knogel. Was das in konkreten Zahlen bedeutet, macht er an einem Beispiel fest: 1 Liter Beurre blanc besteht bei ihm aus 750 g Butter. Man spürt förmlich das Herzrasen im Publikum. Darin und mit Estragon und Estragonessig aromatisiert, zieht der sous vide gegarte Fisch, bevor er angerichtet wird mit Karottenpüree, süss - sauren Karotten, Senfgurkengel und ein paar Tropfen Karottenöl mit leichter Tandoori - Würze.

Rotbarbenfilet mit knusprigen Schuppen, schwarzer Knoblauch, Safran und Tomaten-Vinaigrette.



Dieses Gericht ist emblematisch und nicht mehr von der Karte des Cheval Blanc wegzudenken. Das Fischfilet wird mit auf einem Gitter langsam mit 200 Grad heissem Öl übergossen. Das geht keine 30 Sekunden. Dabei stellen sich die Schuppen igelartig auf. Sie sind dann extrem knusprig und sehr schmackhaft. Das Fleisch darunter geschmeidig glasig und weniger tranig, als wenn es in der Pfanne gebraten wird. Die Safransauce besitzt die Tiefe für die Knogl so bekannt ist. Gemüsesud, Fischfond und Noilly Prat reduzieren innerhalb von 20 Minuten auf ein Drittel. Dazu kommen Rahm und Beurre blanc und das präzise Moment, die Sauce vom Herd zu ziehen. « Jede Sauce hat ihren Höhepunkt. Man muss sie nehmen, wenn sie am besten schmeckt. Das braucht es halt ein bisschen Erfahrung » bringt er es lapidar auf den Punkt. So, jetzt wissen wirs! Als prickelnde Überraschung wartet unter der Safransauce eine Vinaigrette aus konfiertem Tomaten - Concassée. Garniert wird mit einer Mayonnaise aus fermentiertem Knoblauch.

Peter Knogl auf Instagram folgen.



Der Neuerer: Oriol Castro

Disfrutar , Barcelona

Auszeichnungen: 1 Michelin-Stern, Nr. 55 – World ' s Best Restaurants 2017, 2 Sonnen (Repsol Guide 2015 und 2016), Restaurant des Jahres 2015 (Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició), Best New European Restaurant 2016 (Opinionated About Dining), Barcelona Best Restaurant 2016 (Macarfi Guide)

Die Spanier wieder! Wie jedes Jahr an der Chef - Alps begeistern und polarisieren sie mit ihrer technisch avancierten Küche und avantgardistischen, verspielten Gerichten. Der Kontrast zur vorherigen Präsentation könnte grösser nicht sein. Erkennt man bei Peter Knogl noch fast jede Zutat und klassisches französisches Handwerk, ist beim kreativen Trio vom Disfrutar Barcelona nichts wie es scheint. In einem Feuerwerk aus Videoeinspielungen und katalanischem Stakkato eilt Oriol Castro durch faszinierende Zubereitungen, die Zuweilen aussehen wie tollkühne Laborexperimente.

Da gibt es einen Radieschen Snack, der in einer Schale aus schwarzem Sesam serviert wird. Schüttel man die Schale, ploppen die „ Radieschen “ aus der „ Erde “ als wären sie eben im Zeitraffer gesprossen. Natürlich handelt es sich nicht wirklich um Radieschen sondern um Baisers, die mit einer Radieschencrème gefüllt sind. Diese poetischen Elemente gehören ebenso zum Konzept wie die Verblüffung über ungewohnte Konsistenzen und Formen. Dazu gehören, nach wie vor, Sphärisierungen, wie die auf Rosenblättern gereichten Rosenwasser - Lychee - Perlen die mit Ingweressenz besprayed werden. Wie die ikonischen „ Oliven “ entstehen sieht man in diesem Video .

Bei aller Innovation erklärt Oriol: « Alle in Spanien wollen werden wie Ferran Adrià, aber ohne Kenntnis der Tradition kann man nicht kreativ sein. Sie ist das Fundament und muss unbedingt erhalten bleiben. »



Baisers, Radieschencreme, Rosenblätter, Rosenwasser - Lychee - Perlen



Nocken aus geliertem Parmesangriess und Eigelb



Tütchen aus Obulato - Papier, Walnuss, Mango



Multisphärisierung aus Mais, Schweineschwarte, Schweinesauce



Kaninchenconsommé im Armagnac - Glas, Eis, Estragon, Orangenzesten



Gazpacho-Sandwich



Disrutar auf Instagram folgen.



Der Forscher: Heinz Reitbauer



Steirereck , Wien

Auszeichnungen: Koch des Jahrzehnts (GaultMillau 2016), 2 Michelin - Sterne, 19 GaultMillau, 4 Hauben, Nr. 9 – World ' s Best Restaurants 2016, Bestes Restaurant / 100 Punkte (Falstaff Restaurantguide Österreich 2016), Bundeslandsieg Wien 2016 (Falstaff Guide)

Heinz Reitbauer möchte bitte nicht unhöflich sein, ja? Aber er habe einiges vorbereitet, das er den Zuschauern zeigen möchte in der kurzen Zeit. So beendet er den Small Talk mit der Moderatorin, die gerne von ihm gewusst hätte, ob sein Vater, der ihm das Unternehmen quasi in die Wiege gelegt habe, noch aktiv sei. Aber nix da, sie huscht eilig von der Bühne und Reitbauer setzt zur spektakulär fundierten Fungologie an.

Er präsentiert in seinem geradezu wissenschaftlichen Exkurs den « aktuellen Wissensstand über Pilze » . Es seien ganz spezielle Lebewesen. Kein Tier, keine Pflanze. Mit einer enormen Vielfalt und reizenden kulinarischen Möglichkeiten. Das Küchencrew von Reitbauer ist ein veritables Forschungsteam, das sehr nahe an der Natur ist und Produkte in enger Zusammenarbeit mit Produzenten und Erzeugern vorantreibt. Dazu entwickeln sie Zubereitungstechniken die neu aber nicht abgehoben sind, sondern oft das Handwerk neu erfinden oder weiterentwickeln.

Die faszinierenden Gerichte zum Thema « Der Geschmack des Waldes » die er mit seinem Team präsentiert, sind nicht nur alle auf der Webseite beschrieben sondern stehen auch als Rezept - Download zur Verfügung.

48 h Speck



Alpenlachs mit Samthäubchen, Gurke & Pfefferblatt



Lauch Frittaten Rehschulter, Igelstachelbart & schottischem Liebstöckel



Morcheln & Selleriekohl mit Bergamotte & Entenzunge



Rehherz mit Stockschwamm, wildem Lattich & Steinklee



Mairitterling mit Meereskopfsalat, Walnussblatt & Ziegenkitz Nierenfett



Schopftintling mit Cyclame, Kochsalat & Wiener Caviar



Kapuzinerblüte mit Parasol, Holunderblüte & Baum Klee



Heinz Reitbauer auf Instagram folgen.

Über die Shows vom zweiten Tag berichtet David Schnapp auf seinem Blog .

KOMMENTIEREN

Name (benötigt)

E-Mail (wird nicht veröffentlicht) (benötigt)

Homepage

Summe von 9 + 10 ? (benötigt)

Ich möchte über Folgekommentare per E - Mail informiert werden

Blog (RSS) , Kommentare (RSS) Handcrafted by kubus media .



Chef Alps 2017: Klassentreffen der Gastronomie

22.05.2017 chefalps ana-ros nick-bril kochen moderne-kuche avantgarde-kuche

Der Anlass: Die Chef Alps in Zürich hat sich als Klassentreffen auf hohem Niveau etabliert. Die Schweizer Gastronomie trifft auf die Welt – und umgekehrt, ein lebendiger Austausch an Ideen, Inspirationen, Informationen findet statt. Die Küche als Mischung aus Handwerk und Geistesarbeit wird hier während zweier Tage in verschiedenen Bühnenshow umfassend abgebildet.

Wie jedes Jahr gibt es ... weiterlesen

Der Anlass: Die Chef Alps in Zürich hat sich als Klassentreffen auf hohem Niveau etabliert. Die Schweizer Gastronomie trifft auf die Welt – und umgekehrt, ein lebendiger Austausch an Ideen, Inspirationen, Informationen findet statt. Die Küche als Mischung aus Handwerk und Geistesarbeit wird hier während zweier Tage in verschiedenen Bühnenshow umfassend abgebildet.

Wie jedes Jahr gibt es dazu wieder hier das Protokoll eines Tages, eine – teilweise subjektive – Nacherzählung, was während des Montags gezeigt wurde.

1 – Even Ramsvik Lava Oslo, Oslo (NOR)

www.lavaoslo.no

1 Michelin-Stern (bis 2016 im Restaurant Ylajali, Oslo)

Bestes Restaurant in Norwegen (2012/2013/2014)

Vizemeister Bocuse d'Or Norwegen (2009 und 2011)

Die neue nordische Küche sei stark auf einer dänischen Basis entwickelt worden, Norwegen hinkte immer etwas hinterher, sagt Even Ramsvik zum Start des zweiten Tag an der Chef Alps 2017. Der norwegische Küchenchef, der bis auf drei Monate in Frankreich sein gesamtes Berufsleben in seiner Heimat verbracht hat, machte sich also auf, die norwegischen Aromenwelt für sich zu entdecken: «Es waren philosophische und kulturelle Fragen für mich: Feuer, Rauch, Fermentation, Einlegen – es ist eine männliche Küche, welche die wilde Landschaft der Fjords abbildet», sagt Ramsvik.

Als erstes zeigt der bärtige, tätowierte Koch ein Zwiebelgericht, das auf Wurzelgemüse aus dem vorigen Sommer basiert, die er zum Fermentieren mit 2 Prozent Salz vakuumiert. Eine Sauce auf der Basis von geräuchertem Schellfisch, ergänzt mit einer kräftigen Bärlauch-Butter und püriertem Spinat, wird in die schalenförmige Zwiebelschicht gefüllt und geschmückt mit Bärlauchblüten und Senfgrün.

Kartoffeln und Kaviar mit «meiner Lieblingssauce», kündigt Ramsvik nun an. Eine Art Beurre Blanc, die er statt mit Essig mit fermentiertem Knollensellerie ansetzt, ist das Geheimnis dieses Gerichts. «Der Sellerie gibt dem Gericht eine Alterungsnote, ein Aroma von Keller, das durch die Säure der Fermentation aber nicht unangenehm wirkt.» Das passt zum Lagergemüse Kartoffel und am Ende kommen geröstete Hefe, Salz, ein schwarzes Johannisbeer-Öl und die Lieblingssauce in eine Schale.

Es gebe nicht mehr viel zu erfinden in der Küche, aber diese Technik habe er entwickelt, sagt Ramsvik über die Sauce zu seinem norwegischen Lammbraten: Karamellisierter Rahm, 3 bis 4 Liter langsam eingekocht, bis er anfängt zu karamellisieren und das Fett sich vom Eiweiss trennt. Das Fett wird entfernt, das Eiweiss langsam weiter



karamellisiert und am Ende mit etwas Wasser aufgegossen. Durch die natürlichen Stabilisatoren binde das Eiweiss zu einer cremigen Sauce mit einem reichhaltigen Aroma, so Ramsvik. Das Gericht besteht am Ende aus Lamm, Rahm, Kohl und schwarzem Knoblauch.

Norwegen habe keine grosse Dessertkultur, erzählt Ramsvik, die Süßspeisen seiner Grossmutter zum Beispiel hätten meist aus eingelegte Früchten mit Rahm bestanden. Sein Dessert folgt dieser Tradition: Mit über Holzkohle schwarz grilliertem und anschliessend getrockneter Apfel, der am Ende wieder re-hydriert und heiss serviert wird. Der Rahm kommt als in flüssigem Stickstoff gefrorenes Eis aus grünen Wacholderbeeren. Die Eis-Basis wird zudem über Wacholder leicht geräuchert, um auch diesem Gericht eine männliche, norwegische Note zu geben.

Zum Schluss erzählt Ramsvik, nicht gerade zur grossen Überraschung des Publikums, seine Lieblingszutat sei Rauch. Und sein Ziel heute sei es nicht weniger, die norwegische Gastronomie kulturell von Grund auf zu ändern. Nur weil man vieles schon immer schon so gemacht habe, müsse es nicht immer so bleiben.

2 – Antonia Klugmann, Restaurant L'Argine a Vencò, Dolegna del Collio, Gorizia (IT)

www.largineavenco.it

1 Michelin-Stern

Premio Novità (Best Newcomer), Gambero Rosso (2006)

16/20 Punkte, Guida Espresso

Beste Köchin des Jahres, Identità Golose (2011 und 2016)

Gastjurorin bei Masterchef Italy

Best New Restaurant, Gambero Rosso (2016)

Best Female Chef, Guida Espresso (2017)

Ein Landgasthof an der Grenze zu Slowenien im Friaul ist die Ausgangslage für Antonia Klugmann. Die Jurstin hat auf dem zweiten Bildungsweg eine Kochlehre absolviert und erzählt über ihre wichtigsten Zutaten: «Ich bin in der Stadt aufgewachsen und musste erst lernen, mit Kräutern und Gemüse umzugehen.» Sie seien nur drei Leute sowie ein Praktikant in der Küche. «Der Praktikant hat ein wirklich hartes Leben, er muss jeden Tag stundenlang Kräuter suchen», so die Köchin.

Über ihr nächstes Gericht sagt Klugmann: «Weisser Spargel hat für mich Aromen von Mandeln und getrockneten Früchten, deshalb kombiniere ich ihn mit Mandelmilch sowie Holunder- und Kräuterblüten. Und: «Meine Küche ist einfach, sie basiert bloss auf wenigen Details.» Der weisse Spargel etwa wird nicht gekocht sondern auf Aluminiumfolie gelegt, mit Rosmarinöl, Salz und etwas Holunderblütensirup eingerollt und dann auf Salz bei hoher Temperatur für etwa 20 Minuten im Ofen gegart.

Keine italienische Küche ohne Spaghetti, Klugmann kombiniert sie allerdings mit Erdbeeren, was auch beim geübten Gast zunächst Fragen aufwirft. Auch dass ins Kochwasser der Pasta kein Salz kommt, ist überraschend, wird aber erklärt durch die Absicht der Köchin, die Dinge nicht zu salzig schmecken zu lassen. Das Salz komme erst dazu, wenn die Spaghetti in der Pfanne fertiggestellt werden. Die Erdbeeren wiederum werden entsaftet, so dass eine Essenz zurückbleibt, in der wiederum die Pasta durchgeschwenkt wird, bevor sie mit einer Sauce aus Erdbeeren, Tomaten und Zwiebeln serviert wird. «Als ich dieses Gericht zum ersten Mal in Süditalien vorgestellt



Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen
Page Visits: 7'874



Web Ansicht

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65442786
Ausschnitt Seite: 3/9

Keine Kategorie 1

habe, waren die Kollegen eher skeptisch, aber ich konnte sie überzeugen, dass Tomaten wie auch Erdbeeren schliesslich Früchte sind», erzählt Klugmann zur allgemeinen Erheiterung. Sie stamme aus einer italienischen jüdischen Familie, das gebe ihr die Freiheit, aus verschiedenen Welten Dinge zu kombinieren. Und ihre Gerichte lassen erahnen – alleine vom Zusehen beurteilt –, dass diese schlichte, aber mit Raffinement versehene Küche, ein Erlebnis sein muss.

3 – Erich Menchon, Restaurant Le Moissonnier, Köln (DE),

www.lemoissonnier.de

2 Michelin-Sterne

18 GaultMillau-Punkte

Koch des Jahres 2012 (FAZ)

«Die beste kulinarische Adresse Kölns», wurde der dritte Protagonist des Chef-Alps-Monats angekündigt: der Südfranzose Erich Menchon ist seit 30 Jahren in Köln zu Hause, und sein Restaurant – vielmehr ein Bistro – ist in der Zeit zur Institution gewachsen. Er habe zunächst alleine in der Küche angefangen, heute arbeiteten sie zu zehnt, und es sei ein sehr natürliches Wachstum gewesen, erzählt Menchon.

Miesmuscheln, Messermuscheln, Langoustine, Polenta-Tagliatelle und ein Sepia-Raviolo sind die Hauptzutaten von Menchons Bouillabaisse-Variante, einem Klassiker seiner alten Heimat Marseille. Die Fischsuppe kommt in zwei Erscheinungsformen: Er richte gern auf verschiedenen Tellern ein Gericht an, das gebe ihm mehr Freiheiten und dem Gast mehr Möglichkeiten, sagt Menchon über einen seinen Grundsätze.

Auch die Tacos, die Menchon als nächstes vorstellt, sind eine Erinnerung an die Heimat, in der er als junger Erwachsener ein mexikanisches Restaurant frequentierte, wo riesige Margeritas und schlechtes Essen serviert wurden. Menchons Variante – gutes Essen, selbstverständlich – besteht aus einem Taco aus frittiertem Maispulver und gekochtem Zucker, der mit einer Tomatensalsa, Sauerrahm und konfierter Tabe gefüllt wird. An der Seite gibt es ein Margarita-Sorbet mit Ingwersalz, und man kann davon ausgehen, dass dieses Gericht sehr viel besser schmeckt, als das, was Menchon in seiner Jugend gegessen hat.

Nach dem mexikanischen Fast Food, kommt sein nordamerikanischer Kollege: der Burger, der bei Menchon «Paris-Texas» heisst. Er wird aus dem Rinder-Rippenstück (24 Stunden bei 65 Grad sous vide gegart) hergestellt. Nach dem Garen wird das Fleisch gepresst und gekühlt. Der Garfond wird langsam reduziert und mit einem Sirup aus Sojasauce, Ingwer und Zitronengras zu einer Glasage kombiniert. Statt einem Brötchen gibt es ein Buchweizenknäckebrot, das Fleisch wird auf dem «Green Egg» kurz glasiert. Verschiedene Beilagen wie Salat, schwarzer Knoblauch, Erdbeermis, Barbecue-Sauce und Salat – und vor allem eine Scheibe Foie Gras – komplettieren Menchons Luxus-Burger. Dass seine umfangreichen Gerichte mit oft mehreren Satelliten-Tellern in der nicht besonders grossen Küche gelingen, sei jeden Tag «ein neues Wunder», sagt der Küchenchef lachend. Er könne vor allem auf eine sehr treue Mannschaft bauen, sagt er über die Basis seines Restaurants.

4 – Ana Roš, Restaurant Hiša Franko, Kobarid (SLO)

www.hisafranko.com/de

World's Best Female Chef 2017

3 Hauben und 17 GaultMillau-Punkte



Talent of the Year 2015 (Jeunes Restaurateurs d'Europe)

Ein Film bei der grandiosen Serie «Chef's Table» auf Netflix und die Wahl zur «World's Chef Female Chef» hat die Autodidaktin und ehemalige Spitzensportlerin Ana Roš auf die Weltkarte der Kulinarik katapultiert. Was nicht selbstverständlich ist für jemanden, der in einem alpinen Kaff in Slowenien ein Restaurant führt. Zunächst spricht Roš denn auch über die Geografie, die sehr wichtig ist für sie. Slowenien sei ein sehr kleines Land, umgeben von Ungarn, Kroatien, Österreich und Italien, was natürlich die Küche unterschiedlich beeinflusse, und sie sei im Westen ganz anders als im Osten.

«Persönlichkeit, Terroir, Saison sind die drei wichtigsten Säule für jeden Koch» sagt die Slowenin, die statt einer diplomatischen Karriere eine in der Küche anstrebte. Das sei vor allem für ihre Eltern schwierig gewesen, die nur schwer akzeptieren konnten, dass ihre Tochter trotz Universitätsabschluss einen handwerklichen Beruf anstrebte. Das Terroir des Restaurants prägt dessen Küche, wobei Roš zunächst eine eigene Lieferkette etablieren musste, die heute bis ans nahe Meer reicht, und die Mischung der Küche definiert: Land und Meer. Und schliesslich das Wichtigste, die Saison: «Sie fordert unsere Kreativität und verlangt, dass wir uns mit den Produkten auskennen», sagt die Köchin.

Ihr erstes Gericht besteht aus Äsche, deren Kaviar sowie eine wilde Pflanze, die Roš mit Austernblätter vergleicht, nur dass ihr Kraut in der Natur wachse und nicht im Gewächshaus unter künstlichen Bedingungen. Die Blätter des Krauts werden mit einer Kaviar-Essenz vakuumiert, der Fisch wird gebeizt und serviert mit Sauerkrautwasser, Krübskernöl-Mayonnaise sowie Randen, die wiederum in Kaki-Essig eingelegt wurden: «In diesem Gericht ist ganz Slowenien abgebildet», sagt Roš.

Das Fleisch von Milchkühen wollte Roš unbedingt verwenden, es sei zwar sehr geschmackvoll aber auch zäh, sagt sie. Es gebe aber Stücke, die wunderbar einzusetzen seien, wie die Zunge, das Lieblingsgericht ihrer Kinder – und auch der Favorit vieler Gäste. Die Zunge wird sanft nach traditioneller Art am Rand der Herdplatte gegart und dazu gibt es eine hausgemachte Dashi, die statt mit Bonitoflocken mit den anfallenden Fischresten hergestellt wird. Die Beilagen bestehen aus gepickeltem Sellerie, geräuchertem Selleriepüree, leicht gesüssten Algen sowie Muscheln – «an diesem Gericht ist alles eine Überraschung», erklärt die Slowenin.

Kutteln an einem Wildentenjus – zu ihrem letzten Gericht sagt Ana Roš, sie habe irgendwann gedacht, «das könnte funktionieren». Manchmal würden die Leute fragen, warum sie wisse, dass etwas funktionieren würde, aber das sei halt einfach der Instinkt einer Köchin. Frittierte Brennesseln, Morcheln, Käse aus dem eigenen Reifekeller (als Chip und als Espuma) sowie Fave-Bohnen sind die weiteren Zutaten, und die energetische, sympathische Frau sagt: «Meine Energie steckt in meinen Gerichten.»

5 – Nick Bril, Restaurant The Jane, Antwerpen (BE)

www.thejaneantwerp.com

2 Michelin-Sterne

17 GaultMillau-Punkte

DJ, Rockstar, Küchenchef – Nick Bril ist kein ganz durchschnittlicher Typ und also ein perfekter Kandidat für die letzte Show der diesjährigen Chef Alps. Der Niederländer und sein Geschäftspartner Sergio Herman kombinieren in einer ehemaligen Kapelle in Antwerpen Mode, Architektur, Kunst, Kultur und Kulinarik: «Musik ist sehr wichtig – auch für unser Restaurant. Die Leute wollen eine gute Zeit haben, wenn sie ein Restaurant besuchen», sagt Bril über seine Idee von Fine Dining.



60 bis 80 Leute arbeiten in «The Jane» für täglich 220 Gäste und Bril will mehr: Ein neues Büro mit Chef's Table ist geplant, ein neues Restaurant auch und zurzeit wird gerade noch der Dachgarten bepflanzt und ein zweites Kind ist unterwegs – der 33-Jährige gehört vermutlich zu den Leuten, die nicht besonders viel Schlaf brauchen. Über sein Essen sagt Bril: «Ich reise viel, das inspiriert mich und ist attraktiv für meine Gäste.» Tiefssee-Garnele und Hamachi als Ceviche, dazu Avocado, Kräuter und marinierte Gemüse und Kalamainsi-Perlen an einer Joghurtwasser-Vinaigrette und Tandoori-Öl als eine Art Salat sind Ausdruck dieser Philosophie.

Gemüse kocht Nick Bril konsequent sous vide, «so bleibt das Aroma im Gemüse und wird nicht ans Kochwasser abgegeben», sagt der Koch. In diesem Fall also geht es um Spargel mit Aal (ebenfalls sous vide gegart sowie geräuchert), eine Hollandaise mit Eisenkraut-Öl, etwas Spargelsalat, Briochetoast, Brotcracker und schliesslich eine Sauce aus Rauchfond mit Kräutern, die mit Chlorophyll-Extrakt «eingegrünt» wird – «ein Frühlingsgericht», nennt es Bril.

Das einzige Gericht, das nicht aus dem Menü verschwinde, sei der Hummer in Dashi-Butter, erzählt der 33-Jährige. Das Krustentier wird in einer Beurre Blanc ganz kurz gekocht, sie wird aber mit Saké und Sojasauce zubereitet statt mit Weisswein. Dazu gibt es violette und gelbe Randen, belgischen Royal-Kaviar, geräuchertes Olivenöl und eine Randenvinaigrette – «mein einziger Signature Dish», sagt Bril.

Eine Reise nach Dubai wird sodann abgebildet in einem Tauben-Gericht. Die Taube wird an der Karkasse gedämpft für 15 Minuten bei 62 Grad, dann kurz über einem Holzfeuer – «wir benutzen keine Holzkohle mehr!» grilliert, schliesslich glasiert und dann im Ofen kurz karamellisiert. Dazu gibt es Auberginen, Granatapfel, ein vegetarisches Curry, gelbe Linsen, Joghurt, Raz al Hanout, Churros aus Kichererbsen und einen Taubenjus.

Fünf verschiedene Sorten Erdbeeren, Zitronencreme, Rhabarber, Mille Feuille, Bronzefenchel, Anis-Meringues, Mandelmilchsauce, zwei verschiedene Chips, Frischkäse-Espuma, Estragonöl und Erdbeereis – auch das Dessert besteht bei Bril eher aus mehr als weniger Komponenten, aber geschmacklich basiere es auf wenigen Aroman, sagt der Koch. Seine Ambitionen seien eigentlich recht übersichtlich, ergänzt er ganz zum Schluss: «Mein zweites Restaurant und ein Baby als nächstes – mehr brauche ich zurzeit nicht.»

Fotos: Nadine Kägi, Postproduction: Andy Matti

ANHANG: Bildstrecke





Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen
Page Visits: 7'874



Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65442786
Ausschnitt Seite: 6/9

Keine Kategorie 1





Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen
Page Visits: 7'874



Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65442786
Ausschnitt Seite: 7/9

Keine Kategorie 1





Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen
Page Visits: 7'874



Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65442786
Ausschnitt Seite: 8/9

Keine Kategorie 1





Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen
Page Visits: 7'874



Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65442786
Ausschnitt Seite: 9/9

Keine Kategorie 1



Belgischer Starkoch und DJ kommt



ZÜRICH. Der Belgier Nick Bril ist ein begnadeter Koch und ein bekannter DJ. An der Veranstaltung Chef Alps in der Eventhalle Stage One in Zürich wird er am 22. Mai

sein kulinarisches Konzept vorstellen – neben vielen weiteren Starköchen. Es werden 2x2 Tickets verlost: E-Mail an office.at@visitflanders.com. 20M/FOTO: M. DEHASPE



DIE WELTBESTE KÖCHIN IST IN ZÜRICH ZU GAST



Die Spitzenköchin Ana Roš
setzt sich für die Aufwertung der
slowenischen Küche ein.

Ana Roš, die Anfang April als «World's Best Female Chef 2017» ausgezeichnet wurde, ist demnächst live in Zürich zu sehen. Die Weltklasseköchin zeigt ihr Können an der diesjährigen Chef Alps in Zürich-Oerlikon.

Zusammen mit ihrem Mann, dem Sommelier Valter Kramar, führt Ana Roš das Restaurant Hiša Franko in Kobarid, einem kleinen slowenischen Dorf nahe der Grenze zu Italien. Das Kochhandwerk brachte sich die studierte Diplomatin komplett autodidaktisch bei. Als nun offiziell gekürte «World's Best Female Chef 2017» steht die 44-Jährige im Rampenlicht einer Generation von herausragenden Köchen, die durch ihre regionale Küche auf hohem Niveau ein neues Bewusstsein in der Spitzengastronomie schaffen.

Neben Ana Roš werden am Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai, acht

weitere Starchefs auf der Bühne ihre kulinarischen Konzepte und typischen Gerichte vorstellen: Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien, Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz. Sie alle vollziehen eine verblüffende Kochkarriere und setzen mit ihren ganz individuellen Kochkünsten weltweit impulsgebende Trends. Ihre Bühnenshows werden mit Sicherheit Profis und Nachwuchstalenten viele Inspirationen und Erkenntnisse liefern.

Darüber hinaus werden in der Markthalle Produkte von über 30 innovativen Ausstellern für die Gourmetküche zu entdecken und zu degustieren sein. Und nicht zuletzt bieten sich an der Chef Alps-Afterparty am Sonntagabend jede Menge Gelegenheiten zum Networking.

Der einzigartige Mix macht den

besonderen Reiz der Chef Alps aus, den sich niemand aus der Branche entgehen lassen sollte. Übernachtungen zum Spezialpreis bietet das Partnerhotel Holiday Inn Zürich-Messe für die Chef Alps-Besucher an. Tickets sind im Vorverkauf erhältlich:

chef-alps.com/tickets

COOKING SUMMIT

Am 21. und 22. Mai zeigen neun international renommierte Spitzenköche ihr Können live on stage in Zürich-Oerlikon. Zudem sind in der Markthalle erlesene Produkte sowie Dienstleistungen zu entdecken.

chef-alps.com



KOCH-ELITE

Ana Roš aus Slowenien wurde kürzlich als beste Köchin der Welt ausgezeichnet. Am Küchengipfel Chef Alps demonstriert sie nebst anderen Kochstars ihre regional wie saisonal inspirierten Künste. 21./22. Mai, Stage One, Zürich.
www.chef-alps.com

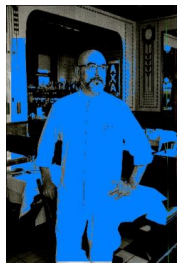


Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'190
Erscheinungsweise: 8x jährlich

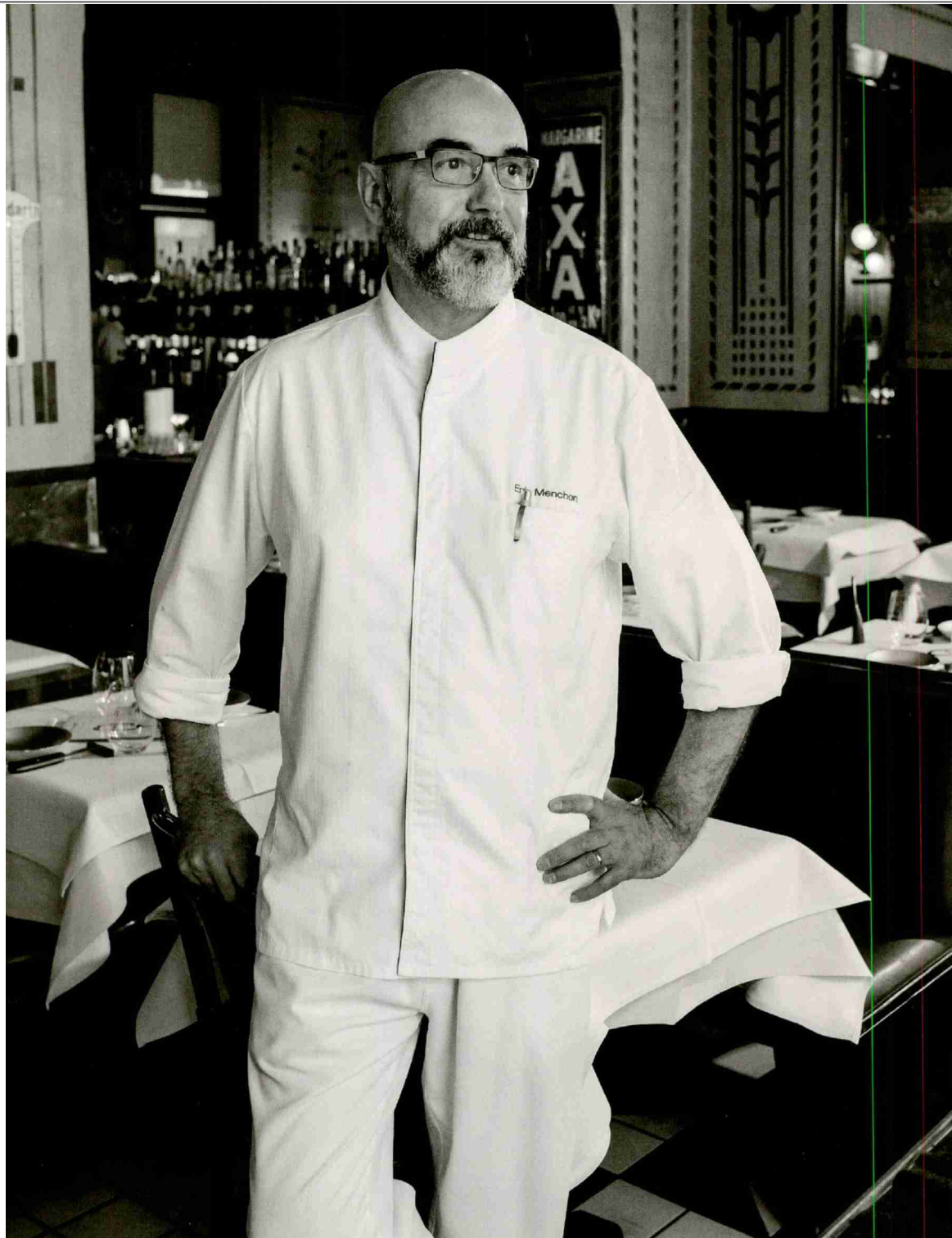


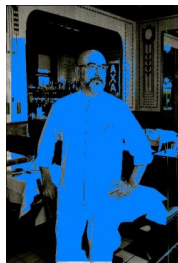
Seite: 108
Fläche: 460'543 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 65223373
Ausschnitt Seite: 1/9

Keine Kategorie 1





«Wir bieten Freiheit»

Text: Sarah Kohler | Fotos: Marco Woyczikowski

An der **Chef Alps**, die am 21. und 22. Mai in der Eventhalle Stageone in Oerlikon stattfindet, steht (am Montag um 12 Uhr) auch der doppelt besternte Kölner Küchenchef Eric Menchon auf der Bühne. Welche Gerichte er den Schweizer Kollegen präsentieren wird, war bei unserem Besuch noch nicht festgelegt, seine Botschaft aber schon klar: «Ich möchte zeigen, wie wir hier arbeiten. Und dass es andere Sterne-lokale gibt als die steifen Gourmettempel, in denen jeder Gast das gleiche Menü vorgesetzt bekommt.»

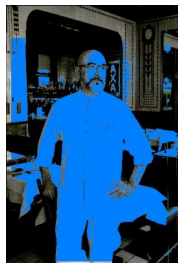
www.chef-alps.com

EXKLUSIV Mehr als sein halbes Leben schon steht Eric Menchon im Kölner Le Moissonnier am Herd, seit 15 Jahren bewertet Gault & Millau seine Arbeit mit 18 Punkten, seit zehn Jahren hält er zwei Sterne von Michelin – als einziger Küchenchef der Grossstadt am Rhein, wohlgemerkt. Menchon ist eine Institution: Gemeinsam mit Patron Vincent Moissonnier und dessen Frau Liliane hat er das französische Bistrokonzert an die Spitze geführt.

Als der gebürtige Franzose vor 30 Jahren nach Köln kommt, tut er das, um der Arbeitssituation in Südfrankreich zu entfliehen. Dort kocht er als junger Mann in «ganz normalen Restaurants», krüppelt 16 Stunden am Tag, sechsmal die Woche, und träumt von Grösserem. «Ich wollte immer in die Sterne-Gastronomie», erzählt Menchon. Um mehr von der Welt

zu sehen, annouciert der 23-Jährige in einer französischen Fachzeitschrift und bietet sich als Chef de Partie im Ausland an. Eine der beiden Antworten, die er darauf erhält, kommt aus Köln.

Und so landet der junge Mann bei den Moissonniers, die mit ihrem kleinen Bistro ganz am Anfang stehen. «Menschlich passt es zwischen uns auf Anhieb», erinnert sich Menchon. Er steigt direkt als Küchen-



chef ein: «Ich bekam von Anfang an viele Freiheiten und konnte das kulinarische Konzept des Restaurants nach und nach entwickeln», sagt er. Und: «Wenn man einen Ort findet, der einem Perspektiven bietet, muss man das so früh wie möglich erkennen. Das ist Gold wert.»

Heute brummt der Laden, das Le Moissonnier ist gut besucht, manche Gäste tragen berühmte Namen, manche essen hier jede Woche. Warum das besternte Bistrokonzept so gut funktioniert? «Vielleicht bin ich nicht ganz so schlecht», kokettiert Menchon. Er hat aber auch eine handfeste Erklärung parat: «Wir bieten dem Gast alle Freiheiten.» Neben dem mehrgängigen Gourmetmenü stehen im Le Moissonnier immer auch ein Tagesgericht sowie sämtliche À-la-carte-Optionen zur Auswahl. «Die Leute schätzen das sehr», sagt Menchon. «Aber es macht natürlich viel Arbeit.» Damit relativiert der Küchenchef seine zehnköpfige Brigade – auch wenn er durchaus um sein Glück weiss. «Ich geniesse den Luxus, dass ich von meinen Chefs unterstützt werde und super Mitarbeiter habe, von denen einige seit bald 20 Jahren an meiner Seite stehen.» ■

Restaurant Le Moissonnier

Krefelder Strasse 25, 50670 Köln

+49 221 72 94 79

www.lemoissonnier.de

Rochenflügel, Kopfsalat- creme, glasierte Schwarzwurzel, Minzschaum

Rochenflügel

1 Rochenflügel (1,2 kg)

Den Rochenflügel von Haut, Sehnen und Blutresten befreien und in vier schöne Stücke portionieren.

Schwarzwurzeln

4 Schwarzwurzeln | 4 Scheiben Schwarzwälder Schinken, dünn geschnitten | 100 ml Geflügelfond | 50 g Butter

Die Schwarzwurzeln schälen und mit etwas Geflügelfond und Salz vakuumieren, 6 Stunden im Wasserbad bei 75 °C garen. Aus dem Garfond mit Butter eine Glasage herstellen, Schwarzwurzeln darin sehr dick glasieren, kalt stellen. Zum Schluss in Schinken einrollen.

Kopfsalatcreme

2 Köpfe Kopfsalat | 50 ml Geflügelfond | etwas Olivenöl und Zitronensaft

Salat putzen, waschen und in Salzwasser weichpochieren, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb ausdrücken. Fein mixen und gegebenenfalls etwas Geflügelfond und Olivenöl hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Estragonbutter

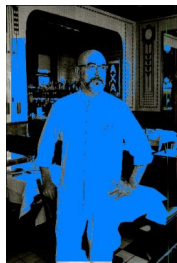
200 ml reduzierte Fischfumet | 150 g Butter | 2 Tropfen Estragonessenz oder 1 Bund frischer Estragon

Fischfumet erhitzen und mit der Butter montieren, mit Salz, Pfeffer und Estragonessenz abschmecken.

Minzschaum

1 Bund marokkanische Minze | 200 ml Wasser | 50 ml Milch | 50 ml Rahm | 20 g Butter | 1 Tropfen Minzessenz

Aus der Minze und 200 ml Wasser einen Tee herstellen. Milch, Rahm und kalte Butter einmischen. Mit Salz, Zitronensaft und



Minzessenz abschmecken.

Harissa

200 g Pimentos de Padron | 200 ml Olivenöl | 50 g Meerrettich |
1 Limette | Piment d'Espelette

Die Pimentos in einem Topf mit reichlich Olivenöl bedecken und bei geringer Hitze sehr weich confieren. Passieren und mit etwas Confieröl und geriebenem Meerrettich sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen. Mit Piment d'Espelette, Salz und Limettensaft abschmecken.

Anrichten

Teller 1 – Die Rochenflügel auf beiden Seiten salzen und in Olivenöl braten. Für zirka 5 Minuten bei 220 °C im Ofen garen und weitere 5 Minuten bei 70 °C ruhen lassen. Auf einem flachen Teller anrichten und mit Estragonbutter lackieren, mit Harissatupfen sowie Blüten und Kräutern ausgarnieren.

Teller 2 – Die Schwarzwurzeln in der restlichen warmen Glasage erwärmen und auf einen schmalen kleinen Teller legen

Teller 3 – In ein kleineres Schälchen einen dicken Punkt Kopfsalatcreme geben und diesen mit dem Minzschaum bedecken.



Paris – Texas

Pommes Dauphines

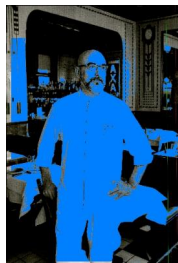
200 g gekochte Süsskartoffeln | 200 g Milch | 100 g Mehl |
50 g Butter | 4 Eier

Aus Milch, Mehl und Butter eine Brandmasse herstellen, 4 Eier unterarbeiten und mit den gegarten Süsskartoffeln verrühren. Diese Masse zu kleinen Nocken formen und im 160 °C heissen Fett ausbacken. Auf einem Tuch aufbewahren.

Maiscreme

2 gegarte Maiskolben | 100 ml Geflügelfond | 50 g Butter |
1 Prise Anapurna-Curry

Zuckermais auf einem Holzgrill (oder in der Pfanne mit etwas Öl) scharf grillieren. Körner entfernen und mit Fond und Butter 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Curry ab-



schmecken, fein mixen und passieren.

Geräucherte Kirschtomaten

8 Kirschtomaten | Fleur de sel, Pfeffer | Olivenöl

Die Kirschtomaten halbieren, mit Fleur de sel, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Circa 15 Minuten bei 150 °C räuchern, danach die Haut abziehen. In Olivenöl aufbewahren.

Confierte Perlzwiebeln

12 Perlzwiebeln ohne Haut | 25 ml Rotwein | 25 ml Portwein |
50 g Butter | Salz, etwas brauner Zucker

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Perlzwiebeln karamellisiert sind.

Shortribs-Burger

2 kg Shortribs, mit Knochen | 1 dl Weisswein | 1 dl Kalbsfond |
2 dl Geflügelfond | Garnitur (1 Karotte, 1 Zwiebel, ½ Lauch,
1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe) | 1 Herz Romanasalat |
1 schwarze Schalotte | 100 g Entenstopfleber-Terrine |
4 Kirschtomaten | 50 g alter Gouda | 50 g frittierte Zwiebelringe |
4 Scheiben Pancetta

Die Shortribs mit der Garnitur, Weisswein und beiden Fonds in einen Vakuumbeutel geben, leicht salzen und vakuumieren. Im Bain-Marie bei 75 °C 20 Stunden garen lassen. Knochen und Fett entfernen, Fleisch abschmecken und in eine Terrinenform geben, abkühlen lassen. Garfond durch ein Haarsieb passieren und langsam zu einem Sirup reduzieren.

Lackiersauce

5 cl Sojasauce | 5 cl Austernsauce | 2 dl Geflügelfond |
1 Esslöffel Honig | ½ Ingwerknolle | 2 Knoblauchzehen |
1 Stange Zitronengras

Alle Zutaten in einen Topf geben und langsam zu einem Sirup reduzieren. Passieren und zum reduzierten Garfond geben.

Knäckebrotchips

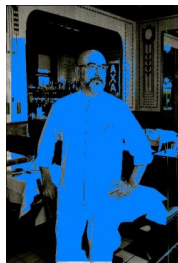
150 g Roggenmehl | 150 g Weizenmehl | 150 ml heisse Milch |
20 g Rapsöl | je 1 Prise Salz und Zucker | 10 g Hefe

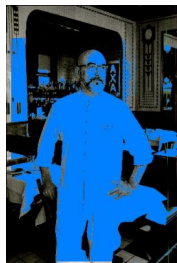
Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten, hauchdünn ausrollen und bei 180 °C 5 Minuten backen.

Anrichten

Shortribs in circa 6 mm dünne Scheiben schneiden, auf eine

Grillmatte legen und mit dem Lackierfond bepinseln. 4 Scheiben Pancetta dazulegen und auf dem Holzgrill scharf grillieren. Shortribs-Scheiben auf circa 6 mal 3 cm grosse Knäckebrotstücke legen, nochmals mit Lackierfond bepinseln, mit 1 Blatt Romana-Herz, ½ Kirschtomate, 1 dünne Scheibe Foie gras und etwas schwarzen Schalotten bedecken und wie einen Burger montieren (jeweils 3 Scheiben, mit 1 Stück Knäckebrot und frittierten Zwiebelringen fertig dekorieren). Mit dem restlichen Lackierfond und hausgemachter BBQ-Sauce servieren.





Mangosalat, Matchabiskuit

Mango-Kokos-Creme

100 g Philadelphia-Frischkäse | Zesten von ¼ Limette |
30 g Vanillezucker | 70 g Kokoscreme | 50 g Tapiokaperlen,
gekocht | 100 g Mangopüree

Alle Zutaten vermischen und in den Kühlschrank stellen.

Matchasauce

100 g Milch | 20 g Zucker | 1 g Kartoffelstärke | 20 g Eiweiss |
2 g Matchatee-Pulver

Alle Zutaten vermischen und in einem Topf zur Rose kochen.
Passieren und kalt stellen.

Matchakuchen

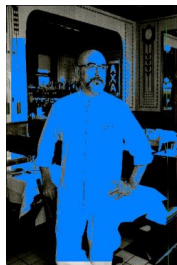
2 Eigelb | 75 g Zucker | 35 g Traubenkernöl | 55 g Wasser |
1 Eiweiss | 1 Prise Salz | 5 g Matchatee-Pulver | 70 g Mehl
Eigelb und 35 g Zucker schaumig schlagen. Öl und Wasser
dazugeben und glatt schlagen. Mehl und Teepulver sieben.
Eiweiss, 40 g Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen.
Meringue unter die Eigelbmasse heben, Mehl-Matcha-Gemisch
unterheben und in einer Backform bei 170 °C zirka 20 Minuten
garen.

Koriandergel

125 g Wasser | 2 Bund Koriander | 1 g Agar-Agar | 1 g lotazon
Korianderblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
Wasser mit Agar-Agar und lotazon aufkochen, den ausge-
drückten Koriander dazugeben und im Thermomix fein pürieren.
In eine Dose giessen und fest werden lassen. Die kalte Masse
mixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Kurkumabaiser

30 g Eiweiss | 50 g Kurkumawasser | 100 g Zucker
Zucker und Kurkumawasser auf 115 °C kochen, Eiweiss
steif schlagen, den gekochten Zucker dazugeben und kalt
schlagen. Mit einem Dressierbeutel kleine Tupfen auf eine
Backmatte dressieren und im Ofen bei 80 °C 2 Stunden



trocknen.

Bucco-Eis

250 g Milch | 5 g getrocknete Buccoblätter | 3 Eigelbe |
40 g Zucker

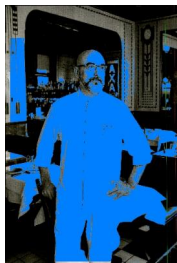
Milch und Buccoblätter aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen, durch ein Haarsieb passieren. Eigelb schlagen und zur Milch geben. Die Masse unter ständigem Rühren zur Rose kochen, passieren und in die Sorbetiere drehen.

Anrichten

Teller 1 – 2 EL Mango-Kokos-Creme auf einen Teller dressieren und mit Scheiben von frischer Mango drapieren. Mit gerösteten Kokosspänen, Micro-Korianderblättern, Koriandergel und frittierten Reischips garnieren.

Teller 2 – 1 Würfel Matchakuchen auf den Teller legen und mit Matchasauce servieren.

Teller 3 – Eine Kugel Bucco-Eis in ein Schälchen geben, etwas Bucco-Sirup und etwas Kafirimetten-Öl draufgeben.





Interview mit ChefAlps-Gründer Adriano Pirola

 FRESHEST FOOD · SONNTAG, 30. APRIL 2017



CHEF ALPS, 21. & 22. MAI 2017, Zürich

International renommierte Spitzenköche zeigen ihr Können live on stage. Zwischen den Shows nutzen rund 1'300 Besucher die Chance, in der Markthalle erlesene Produkte sowie Dienstleistungen unserer Partner und Sponsoren kennenzulernen, Netzwerke zu bilden und sich über Trends zu informieren.

Inspiziert vom Gourmet Festival in St. Moritz und anderen Gastronomie-Anlässen im In- und Ausland, gründeten die beiden Agenturinhaber Adriano Pirola und Erica Woehrle vor sieben Jahren zusammen mit Spitzenkoch Reto Mathis die ChefAlps. Inzwischen ist die Event- und Kommunikationsagentur WOEHRLE PIROLA für die komplette Planung und Organisation verantwortlich. Generell entwickelte sich das International Cooking Summit in den vergangenen Jahren stetig weiter: Die ChefAlps etablierte sich als wichtigster B2B Anlass der Schweizer Gastronomiebranche - von Beginn weg unterstützt durch Bianchi. Wir trafen den ChefAlps-Macher Adriano Pirola in seiner Zürcher Agentur und sprachen mit ihm über die bevorstehende ChefAlps, Zukunftsvisionen und über die Einzigartigkeit dieses Anlasses.



Adriano Pirola (ChefAlps), Marina Hofmann & Luca Bianchi (Bianchi)

Was macht die Plattform ChefAlps aus Ihrer Sicht so spannend?

Die ChefAlps ist als Gastro Summit einzigartig unter den Food Anlässen, weil es als Branchenanlass quasi 'von der Gastronomie für die Gastronomie' geführt wird. Die bei uns auftretenden Köche sagen bewusst auf der Grundlage zu, die Geschichte ihres Schaffens mit anderen Köchen sowie Branchenkennern und Presse zu teilen. Für rein kommerzielle Anlässe wäre unser 'Line-Up' wohl gar nicht zu organisieren bzw. finanzieren, da unsere Gastköche weltweit zu den Branchenstars zählen und man deren "eigentliche" Gage gar nicht aufbringen könnte. Bei uns ist alles nur möglich durch die vertieften Branchenkenntnisse, einer 'guten Nase' was das Scouting von Zukunftstalente betrifft sowie natürlich unseren Partnern und Sponsoren wie Bianchi, die uns seit der ersten Stunde unterstützt und an diese Vision geglaubt haben. Die Firma Bianchi hat die Entstehung dieser Plattform durch ihr Engagement damals überhaupt erst ermöglicht und ist uns auch die ganzen 7 Jahre nicht als Partner von der Seite gewichen. Gerade wenn neue Konzepte und Anlässe lanciert werden, kann es schwierig sein, jemanden von einer Vision zu überzeugen, die erst mal nur auf Papier besteht. Wir sind Bianchi natürlich sehr dankbar, dass sie die ChefAlps – sowohl finanziell als auch hinsichtlich Kontakten, Kommunikation und Bekanntheit – unterstützen.. Es ist ein wichtiger Anlass für die Branche, die Köche und die Presse - aber auch Privatpersonen oder Kochclubs kommen her, um sich von den weltweiten Pionieren in der Branche inspirieren zu lassen. Das bringt unsere Gastronomie weiter.

Wie kam es dazu, dass die ChefAlps ins Leben gerufen wurde und warum haben Sie sich damals für ein B2B Konzept entschieden?

Es gibt bereits viele Food und Gourmet Festivals und Anlässe im Raum Zürich und in der Schweiz, die jedoch vor allem auf die Öffentlichkeit, den Endkonsumenten, ausgerichtet sind. Wir wollten mit ChefAlps ein anderes Bedürfnis decken, nämlich das der Branche selber. Dort einen Austausch zu schaffen, der Branche 'unter sich' eine Plattform zu geben, sich auch wieder mal zu sehen, das Berufliche Netzwerk zu pflegen und zu erweitern sowie neue Impulse aus dem In- und Ausland für das eigene Wirken zu bekommen. Sonst ist der Beruf Koch ein sehr introvertierter und auch etwas isolierter Beruf. Wir wollten hier die wertvolle Gastronomie Szene der Schweiz zusammenbringen, ihnen eine internationale Show zur Inspiration bieten und zum Austausch bewegen. Das bringt Innovation und Fortschritt. Auch hier war es uns wichtig, den richtigen Partner an unserer Seite zu haben.

Jemand der mit Qualität arbeitet, Bezug zu unserem Publikum hat und national tätig ist. Bianchi ist als B2B Unternehmen auch aus dieser Perspektive der perfekte Partner für uns. Auch das Publikum schätzt es, die Gesichter hinter der Firma, mit der sie im beruflichen Alltag so eng in Kontakt stehen, mal wieder zu sehen und sich mit etwas Smalltalk auszutauschen. Bianchi setzt, in gewohnter Zurückhaltung nicht etwa auf Produktpplatzierung oder Verkaufsziele während diesem Anlass. Seit Beginn verzichten sie darauf, mit einem eigenen Stand an der Veranstaltung präsent zu sein. Lieber sind Sie persönlich anwesend und pflegen den Kontakt zu den Gästen. Dies wird allseits sehr geschätzt.

Was verbindet sie persönlich mit ChefAlps?

Natürlich verfügen wir über mehrere Kunden aus der Gastronomie, die uns auch persönlich eng mit dieser Branche verbinden. Dazu kommt die eigene Liebe für Essen, Gourmet-Restaurants und das Reisen. Ich finde es wichtig, Inspirationen aus dem Ausland in die Schweiz zu bringen, um so die Kreativität der hochstehenden Gastronomie weiter zu fördern. Dies ist schlussendlich auch ein Beitrag ans Tourismusland Schweiz, welches unter anderem auch durch ein reiches Angebot an 'Haute Cuisine' für Kulinarikinteressierte und Kulturliebhaber als Reiseziel beliebt bleibt.

Wie wird das Line-up fürs Bühnenprogramm ausgewählt?

Durch unser Team. Wir recherchieren immer aktiv nach den neusten Stars sowie vielversprechenden Newcomers, die wir für den Anlass verpflichten können. Ziel ist ein guter Mix aus etablierten Namen in der Branche sowie neuen Talenten, die unser Publikum überraschen können. Es erfordert gute Branchenkenntnisse und Intuition. Eine unserer Gastköchinnen zum Beispiel, Ana Ros, haben wir für den Anlass verpflichtet, als sie noch relativ unbekannt war. 3 Monate später wurde sie als 'World Best Female Chef 2017' ausgezeichnet- und nun ist ihr Name in aller Munde. Unsere Partner und Sponsoren geben uns hier auch immer wieder Tipps und Inputs nach Talenten, die wir angehen könnten. Dadurch entsteht ein guter Pool mit Inputs, aus denen wir dann ein solches top Programm für unsere Gäste zusammenstellen können.

Wohin soll es gehen mit ChefAlps?

Die Digitalisierung wird bei der Weiterentwicklung eine zentrale Rolle einnehmen. So zum Beispiel, wo und wie die generierten Inhalte vertrieben oder gar in Echtzeit übertragen werden. Und nicht zuletzt ermöglicht uns das Internet unzählige Möglichkeiten, eigene Inhalte und News während des ganzen Jahres an einen interessierten Kreis zu verbreiten. Zudem haben wir seit Beginn unserer Plattform konsequent daran gearbeitet, den Anlass jünger, dynamischer und zugänglicher zu machen. Neben den etablierten Branchengrößen wollen wir auch die 'Neuzugänge' willkommen heissen. So bieten wir zum Beispiel vergünstigte Ticketpreise für Lehrlinge an. Aber auch das Angebot wird einem gut durchmischten Publikum angepasst. Erstmals wird es dieses Jahr eine Afterparty geben. Die ausgezeichneten Schweizer Jungköche der 'marmite youngster selection' werden unter dem Motto 'Vo Berga gmacht' ein Konzept mit Flying Dinner in der Markthalle anbieten. DJ ist (wie könnte es anders sein) ein Koch! Nick Brill wird die ChefAlps 2017 gleich zweifach bereichern. Als Gastkoch wird er auf der Bühne sein kulinarisches Können dem Publikum vorzeigen und an der Afterparty sorgt er dann als DJ für die passenden Beats. Kein Scherz - das belgische Talent wurde gleich doppelt von der Muse geküsst und ist nicht nur Starkoch, sondern auch europaweit erfolgreicher DJ. Wann er schläft, wissen wir nicht - aber wir freuen uns, ihn dieses Jahr dabei zu haben.

Und was dürfen die Gäste für weitere Highlights erwarten dieses Jahr?

Dieses Jahr haben wir zum ersten Mal gleich drei Frauen als Gastköche im Programm und wir freuen uns, dass Frauen sich in diesem Beruf, der ja lange als Männerdomäne galt, zunehmend einen Namen machen. Wir fördern diesen Ausgleich natürlich sehr und sind bestrebt junge weibliche Köche zu fördern. Ausserdem werden wir erstmals eine "Ask the Experts Speed-Dating" Runde anbieten, bei der Gäste die Gelegenheit erhalten, unsere Experten zu angesagten Themengebieten, namentlich Fermentation, Plating, Craft und Nose-to-Tail, persönlich zu befragen. So wollen wir Nähe und Zugänglichkeit schaffen und aktiv den Austausch zwischen Gästen und Experten fördern.

Anmerkung: Anmelden fürs Speed-Dating kann man sich hier:

<http://www.chef-alps.com/de/chef-alps-speeddating>

Kann ich auch als Privatperson den Anlass ChefAlps besuchen?

Ja auf jeden Fall. Wir dürfen jedes Jahr auch viele Hobbyköche und Foodies zu unseren Gästen zählen. Klar ist eine gewisse Food-Affinität und Interesse an der Branche wohl Voraussetzung, um diesen Anlass überhaupt besuchen zu wollen. Jedoch beschränkt sich unser Anlass keinesfalls auf Personen, die beruflich mit der Gastronomie zu tun haben.

Anmerkung: Weitere Informationen sowie Tickets gibts hier:

www.chef-alps.com/de/tickets

Tickets zu gewinnen!

In den nächsten Tagen werden wir hier auf Freshest Food einen Wettbewerb aufschalten, wo du Tickets fürs ChefAlps gewinnen kannst. Also dranbleiben!

ChefAlps 2017

International Cooking Summit

Die ChefAlps, ein Gastro-Fachsymposium für Inspiration, Kreativität, Fachwissen und Handwerk in der Küche geht am Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai 2017 in die sechste Ausgabe. Ein idealer Treff mit vielen Möglichkeiten zum Networking für Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten und Foodblogger.

Live auf der Bühne des Stage One

Nach dem Frauenpower der letzten Ausgabe der SKV-Zeitung gehört die Showbühne nun den Männern der Szene, welche mit spannenden Live-Acts aufwarten.

Even Ramsvik aus Oslo in Norwegen begeistert nicht nur als Autor und Filmregisseur die Gäste. Seine Menüs

sollen eine Dramaturgie bis hin zum Käse und Dessert aufweisen, welche den Gast in keiner Minute loslässt. Der Michelin-Sternekokoch spielt dabei mit einem Spannungsbogen von Aromen, die er durch die Anwendung überlieferter norwegischer Techniken des Haltbarmachens bis aufs Letzte herauskitzelt.

Nick Bril aus Antwerpen in Belgien, Zwei-Sternekokoch kreiert seine Menüs auf dem ehemaligen Altarplatz der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses.

Gemeinsam mit seinem Mentor Sergio Herman (20/20 Gault&Millau Punkte) erarbeitet er ein Degustationsmenü, das ihre kontroverse Küche ebenso widerspiegelt wie das Restaurant in der Kirche: exotisch und zugänglich, durchdacht und pur.



Ein Gericht von Eric Menchon



Even Ramsvik



Nick Bril - Eric Kleinberg Photography



Ein Gericht von Oriol Castro
@Francesc Guillaumet

Eric Menchon, gebürtig in Südfrankreich steht für Bodenständigkeit. Seit 30 Jahre sorgt er mit seinen fast unerschöpflichen kreativen Ideen in seiner Bistroküche im Le Moissonnier in Köln (Deutschland) für Furore. Seine Küche, unverkrampft charmant wie typisch ländlich-französisch auf dem Niveau von zwei Michelin-Sterne und 18 Gault&Millau Punkten.

Heinz Reitbauer von Steirereck in Österreich, ChefAlps-Botschafter, von Gault&Millau im Jahr 2016 zum



Heinz Reitbauer - Fotografin Kanizaj Marija

besten Koch des Jahrzehnts gekürt, praktiziert eine kompromisslose Küche bei der fast ausschließlich lokale Produkte bzw. Erzeugnisse aus der eigenen Landwirtschaft zu Verwendung kommen. Seine ausgefallenen Zubereitungsmethoden sind für viele Köche/-innen vorbildhaft.

Peter Knogl, der gebürtige Bayer verwöhnt als Küchenchef die Gäste im Cheval Blanc des renommierten Basler Grand Hotel Les Trois Rois. Seine Erfolgsgeschichte: zweimal „Koch des Jahres“, 19 Gault&Millau-Punkte und als dritter Koch und erster Küchenchef eines Hotelrestaurants überhaupt in der Schweiz mit drei-Michelin-Sterne. In seinen berühmten Geschmackskompositionen spielen Saucen mit grandiosem Tiefgang eine Hauptrolle.

Oriol Castro aus Barcelona in Spanien schreibt die prägende Küche des elBulli in einem eigenen, neuen Stil fort: klar avantgardistisch, aber fest in der mediterranen Küche verwurzelt. „Wir verfolgen eine kühne, unterhaltssame und moderne Kulinarik, bei der die Suche nach dem Geschmack im Zentrum steht“, so beschreibt Castro seine Philosophie.

Ihr Vorteil als SKV-Mitglied

Durch die Verlängerung des Kooperationsabkommens zwischen dem SKV und dem Veranstalter erhalten SKV-Mitglieder einen Sonderpreis. Die Ein-



Ein Gericht von Peter Knogl

trittstickets sind gültig für die Live-Shows und Eintritt für die Markthalle. Die Verpflegung während der Veranstaltung und die ChefAlps Afterparty sind im Eintrittspreis inbegriffen.

Wie bekomme ich meine Tickets?

Für die Reservierung der Tickets senden Sie bitte mittels E-Mail Ihre Bestellung an das SKV-Büro (info@skv.org) mit dem Kennwort ChefAlps. Alle Bestellungen, welche bis 25. April 2017 im SKV-Büro eingehen, werden (je nach Verfügbarkeit) an den Veranstalter der ChefAlps weitergeleitet. Sie erhalten vom SKV-Büro dann ein Kennwort, mit welchen Sie direkt Online beim Veranstalter Ihre vergünstigten Tickets bestellen können.

Weiter Informationen:
www.chef-alps.com

Save the date

ChefAlps/Zürich,
Sonntag, 21. bis Montag, 22. Mai 2017

Preisreduzierung von 35 CHF auf die Eintrittskarte für **SKV-Mitglieder**.
SKV-Mitglieder bezahlen **nur 150.- CHF** anstatt 185.- CHF für den Zwei-Tages-Pass.

Events

»ChefAlps« bringt Spitzenköche nach Zürich



Die slowenische Köchin Ana Roš ist live auf der »ChefAlps« zu sehen.

© Foto beige stellt

»ChefAlps« bringt Spitzenköche nach Zürich

Am 21. und 22. Mai findet die »ChefAlps« in der Eventhalle »StageOne« statt. Neben der slowenischen Spitzenköchin Ana Roš zeigen acht weitere Topköche ihr Können.

12. April 2017

Autor: Alexandra Embacher

Events Kulinarik Eventtipp Zürich

Die »ChefAlps« in Zürich bietet einen bunten Mix für das Publikum: Bei den Live-Cooking-Shows können die Besucher den Spitzenköchen bei ihrem Handwerk über die Schulter schauen, in der Markthalle hingegen warten allerlei innovative Produkte und neue Konzepte. Darüber hinaus steht die frischgekrönte »World's Best Female Chef 2017« Ana Roš im Mittelpunkt der im Mai stattfindenden »ChefAlps«. »Eine solch weltweite Aufmerksamkeit zu erlangen, ist natürlich ein fantastisches Sprungbrett zur Weiterentwicklung, aber ich betrachte die Auszeichnung absolut nicht als finales Ziel meiner Karriere«, lässt die slowenische Köchin wissen.

Weitere Spitzenköche auf der Bühne

Nicht nur Ana Roš kocht live für die Zuschauer, auch Branchengrößen wie Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien oder Eric Menchon aus Deutschland stehen auf der Bühne. Auch Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien und Nick Bril aus Belgien zeigen ihre Gerichte »live on Stage«. Der aus Österreich stammende Heinz Reitbauer stellt ebenso sein Konzept vor, der Schweizer unter den Profis heißt Peter



Knogl.

Mit KARRIERE zu den »ChefAlps«

KARRIERE verlost 1x2 Zwei-Tages-Tickets für die Züricher »ChefAlps« am 21. und 22. Mai diesen Jahres. Einfach die Quizfrage beantworten und mit etwas Glück gewinne!

Frage 1/1

Wer wurde gerade zur »World's Best Female Chef 2017« gekürt?

Dominique Crenn Ana Roš Antonia Klugmann

Auflösen Nächste Frage Weiter

Schon ganz gut...

Leider haben Sie aber noch nicht genügend Fragen richtig beantwortet, um am Gewinnspiel teilzunehmen. Probieren Sie es einfach noch einmal! Erneut versuchen



© Foto beige stellt

Slideshow ansehen

Über die »International Cooking Summit«

Die »International Cooking Summit« ist ein Schweizer B2B-Event mit internationaler Beteiligung. Die Veranstaltung



➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64983807
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1

spricht sowohl Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten wie auch Foodblogger an.

www.chef-alps.com



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 5
Fläche: 3'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

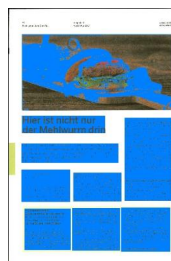
Referenz: 64952770
Ausschnitt Seite: 1/1

Keine Kategorie 1

Fachsymposium ChefAlps

Ausblicke auf das vielfältige Programm des International Cooking Summit ChefAlps in Zürich: Der hochkarätige Gastkoch und ChefAlps-Botschafter Heinz Reitbauer im Portrait. Und: Marktplatz-Aussteller Essento im Fokus – wenn ab Mai Insekten als Lebensmittel hierzulande erlaubt sind, steht das Start-up mit seinen Produkten bereit.

Seiten 46 und 50



Hier ist nicht nur der Mehlwurm drin



Bald sind in der Schweiz Insekten als Lebensmittel neu zugelassen. Das Zürcher Start-up-Unternehmen Essento hat Produkte entwickelt, die auch der Gastronomie einen neuen Absatzkanal erschliessen sollen. Am Fachsymposium ChefAlps sind die Produkte erstmals einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich.

Text: Sabrina Glanzmann
Bilder: zVg

Alles neu macht der Mai dieses Jahr, wenn es ums Kochen mit Insekten geht: Ab dem 1. Mai sind in der Schweiz Insekten als Lebensmittel offiziell zugelassen. Das Start-up Essento, bestehend aus dem fünfköpfigen Team um die Gründer Christian Bärtsch und Matthias Grawehr, wird ab dann seine Mehlwürmer-, Grillen- und Wanderheuschrecken-Produkte im Detailhandel und bei Gastrozulieferern vertreiben. Diese drei Insektenarten sind nach

der Revision des Lebensmittelrechts für Handel und Verkauf erlaubt. «Das ist eine riesen Chance für die Schweiz, europaweit eine Pionierrolle einzunehmen», freut sich Christian Bärtsch, denn im EU-Raum sind noch keine Insekten definitiv als neuartiges Lebensmittel zugelassen. Essento hat zu dieser «Chance» einiges beigetragen: Das Unternehmen war 2014 Mitorganisator eines Insekten-Apéros im Bundeshaus, welches den Start für den Legalisierungsprozess eingeläutet hat. Heute ist Essento auf die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Insekten-Produkten spezialisiert und in dieser Funktion als Aussteller in der Markthalle am Fachsymposium Chef-

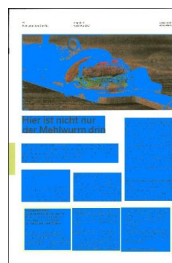


- 1 Ein Burger aus Mehlwürmern gehört zu den ersten Essento-Produkten, die ab Mai erhältlich sind.
2 Sie haben gut lachen: die innovativen Köpfe des jungen Essento-Teams.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 50
Fläche: 75'354 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952855
Ausschnitt Seite: 2/3

Keine Kategorie 1

Alps am 21. und 22. Mai mit dabei (siehe Box). Die Produkte werden dort erstmals einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Mehlwurm-Burger und Insekten-Snacks

2013 kam es zur Gründung von Essento, nachdem ein Bericht der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der UNO (FAO) das ökologische und gesundheitliche Potenzial der Insekten behandelt hatte. So weisen sie einen hohen Gehalt an Mikronährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen auf, und der Proteinanteil ist vergleichbar mit Fisch oder Fleisch. Mit der gleichen Menge an Futter kann im Vergleich zu Rindfleisch bis zu zehnmal mehr Insektenfleisch gewonnen werden. «Diese Argumente liessen mich nicht mehr los. Auf Reisen in Asien und Südamerika hatte ich zudem selbst erfahren, wie gross die Geschmacksvielfalt von Insekten ist – denn gesund und nachhaltig alleine nützt ja wenig, wenn es nicht schmeckt. Das war die Initialzündung für Essento», erklärt Christian Bärtsch. Neben ganzen Insekten – gefriergetrocknet oder gefroren – sind etwa Mehlwurm-Burger oder eine Snackmischung ab dem 1. Mai erhältlich – weitere Produkte sind in der Pipeline. «Am Anfang ist es wichtig, die Leute mit etwas abzuholen, das sie kennen und woran sie sich orientieren können. Nicht alle sind bereit, gleich ganze Heuschrecken zu essen. Ein Burger ist ein guter Einstieg», sagt Bärtsch. Produziert wird in Zürich mit gezüchteten Insekten, die Essento bei Partnern aus dem europäischen Ausland bezieht. Ein Beispiel für die Gastro-Preise: Ein Essento-Burger kostet den Gastronomen 3.10 Franken.

Es braucht weitere Aufklärungsarbeit

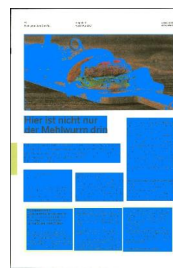
Von Anfang an war Essento der Austausch mit Köchen und Gastronomen wichtig, woraus letzten Frühling ein Kochbuch entstanden ist, das zeigt, wie vor allem Spitzenköche an das Thema herangehen. «Aber es werden immer mehr Betriebe von Systemgastronomie bis Sternerestaurant offener und sensibilisierter für das Thema; viele, die sich sowieso schon stark mit Nachhaltigkeit und Gesundheit beschäftigen», sagt Christian Bärtsch. Es sei derzeit aber «schon eher ein Produkt für ein urbanes Umfeld», räumt der Experte ein, doch er ist überzeugt, dass jeder experimentierfreudige Küchenchef einen Zugang finden kann. «Und es braucht auch Aufklärungsarbeit seitens Gastronomie gegenüber den Gästen, gerade auch durch den Service. Viele Gäste haben Fragen zur Essbarkeit, zur Aufzucht und den Inhaltsstoffen.» Dafür stellt Essento Infomaterial und Broschüren zur Verfügung, und für Anfang Mai ist bei Pistor ein Workshop zum ABC der Insektenzubereitung in der Gastronomie geplant. Dort wird auch die Allergien-Problematik aufgegriffen. So kann es zum Beispiel vorkommen, dass Personen mit Krustentier-Allergien ähnlich auf Insekten reagieren. Eine gute Möglichkeit, den Gast ans Thema heranzuführen, sieht Christian Bärtsch in einer Insekten-Spezialwoche oder mit einem spezifischen Menü. «Wichtig ist ganz generell, dass man nicht mit dem Ekel-Faktor spielt, sondern zeigt, dass Insekten schmackhafte Lebensmittel sind wie alle anderen auch.» ■

essento.ch



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 50
Fläche: 75'354 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952855
Ausschnitt Seite: 3/3

Keine Kategorie 1

**ChefAlps-Markthalle:
Aussergewöhnliche Produkte und
Dienstleistungen zum Entdecken,
neues Angebot «Speed Dating:
Ask the Experts!» zum Erleben**

Neben den Bühnenshows der hochkarätigen Starchefs erwarten die ChefAlps-Besucherinnen und -Besucher in der Eventhalle StageOne in Zürich Marktstände von über 30 Anbietern. Dabei können innovative Produkte entdeckt werden (Table Top, Weine, Team Wear, Delikatessen, Dienstleistungen etc.), und es

gibt jede Menge Gelegenheit zum Austausch unter Gleichgesinnten über die neusten Gastro-Trends. Weiter sorgt eine Entschleunigungszone mit Lounges und Fachbuch-Ständen auf der Galerie für entspannte Rückzugsmöglichkeiten.

Ein Angebot, dass dieses Jahr ganz neu ist an der ChefAlps: Während der drei Pausen findet in der Markthalle neu ein sogenanntes «ChefAlps-Speed-Dating: Ask the Experts!» statt, das den Besucherinnen und Besuchern einen weiteren, kostenlosen Mehrwert und ein persönliches Erlebnis bietet. Sie können sich an diesen Treffen zusätzliches Wissen einholen

und haben die Möglichkeit, mit Experten über ein bestimmtes festgelegtes Thema zu sprechen. Durch den unkonventionellen Rahmen sollen so allfällige Hemmschwellen abgebaut und das Netzwerken innerhalb der Branche gefestigt werden.

Die diesjährige Ausgabe des internationalen Cooking Summit ChefAlps findet am 21. und 22. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich Oerlikon statt. Der Ticketverkauf ist aktuell im Gange. Swiss Cuisine & Hospitality ist Medienpartner der ChefAlps.

chef-alps.com/de/aussteller-2017



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 1/6

Keine Kategorie 1



Der Naturalist an der Spitze

Er gilt als Ausnahmetalent, als kulinarischer König Österreichs, als internationaler Experte für Biodiversität: Heinz Reitbauer bringt im Steirereck in Wien eine kompromisslos lokale Spitzenküche auf die Teller, die Gäste und Kritiker aus aller Welt entzückt. Bald auch in der Schweiz: Der «Koch des Jahrzehnts» von Gault-Milau Österreich ist am 21. Mai Gastkoch am Fachsymposium ChefAlps in Zürich.

Text: Patricia Bröhm
Bilder: Kanizaj Marija / zVg

Wenn Heinz Reitbauer ein paar Minuten summen und Schmetterlinge flattern, Ruhe zum Nachdenken braucht, dann umgeben von den Wipfeln der Bäume im steigt er einfach die Treppe hoch und Wiener Stadtpark, in dem das Restaurant öffnet die Terrassentüre zu seinem Dach- Steirereck liegt. Rund 120 verschiedene garten. Ein luftiger, grüner Ort, wo Bienen Sorten von Kräutern und Aromapflanzen



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 2/6

Keine Kategorie 1

kultivieren die Köche hier oben. Natürlich nicht Banales wie Petersilie oder Basilikum, sondern Exoten wie die duftende Erdbeermintze, den Meerfenchel mit seiner salzigen Note oder Pericon, eine Gewürzpflanze aus Südamerika. «Sie vereint in einem Kraut Aromen von Anis, Waldmeister und Estragon – wir haben Jahre gebraucht, um diese Würze zu verstehen», sagt Reitbauer. Oder das Pilzkraut: Nimmt man eines der unscheinbar dunkelgrünen Blätter in den Mund, füllt intensives Pilzaroma den Gaumen – ein Verblüffer. Zu Reitbauers derzeitigen Lieblingen zählt auch der Steinklee: «Ich schätze seine honigartige Würze und verarbeite ihn in Ölen, als Eis oder Crème sowie als Saucenzugabe.» Seiner im Ganzen gegarten Kalbsniere verleiht Steinklee das gewisse Etwas, er serviert sie mit Artischocke und Radicchio.

Reitbauers Küche, für Restaurantgäste durch eine grosse Glasscheibe einsehbar, ist ein Ideenlabor. Seine Leidenschaft für fast vergessene Kräuter, für vom Aussterben bedrohte Radieschensorten oder historische Zitrusfrüchte haben ihn zu dem gemacht, was er heute ist: der ungekrönte kulinarische König von Wien. Ein Ausnahmement, dessen äusserst zeitgemässe Küche österreichischen Urgeschmack bietet. Man kann den 46-Jährigen ohne Übertreibung einen der derzeit innovativsten Köche im deutschen Sprachraum nennen. Der österreichische Gault-Millau zeichnete ihn im Herbst als «Koch des Jahrzehnts» aus; auf der international stark beachteten San Pellegrino-Liste «The World's 50 Best Restaurants» belegt er derzeit Rang 9 – als bestplatzierte Koch im deutschsprachigen Raum. Einzig der Guide Michelin geizt mit dem überfälligen dritten Stern. Seit Jahren wird Reitbauer in der Branche als heissester Aspirant auf diese höchste Auszeichnung gehandelt, sie wurde in Österreich aber bisher noch nie vergeben. Die Wiener lässt das kalt – sie füllen jeden Tag mittags und abends «ihr» Steirersee und lassen sich den Geschmack der österreichischen Natur auf der Zunge zergehen. Auch international gilt Reitbauer als Experte für

Biodiversität in der Küche. Er ist ein gefragter Speaker auf Fachmessen wie der Madrid Fusión; auch auf der ChefAlps in Zürich wird er am 21. Mai 2017 einige seiner viel gerühmten Gerichte vorstellen.

30 österreichische Öle statt Olivenöl

«Wir wollen das Lebensmittel, das der Produzent mit so viel Zeit und Hingabe gepflegt hat, in das schönste Licht setzen.» Bei anderen Köchen sind solche Sätze bloss Worthülsen. Heinz Reitbauer aber erkannte die Bedeutung von Nachhaltigkeit und herdnah erzeugten Produkten lange bevor sie unter seinen Kollegen in Mode kam: «Österreich hat eine sehr intakte Natur, wir haben gesunde Wälder und viele Seen mit Trinkwasserqualität – das sind ideale Grundlagen für grossartige Lebensmittel.» Kein anderes Land der Welt, so Reitbauer, habe einen so starken Fokus auf ökologische Landwirtschaft. Grund genug für ihn, ein Netzwerk von regionalen Landwirten und Erzeugern aufzubauen, die ihre Produkte meist eigens für das Steirersee pflanzen und züchten: Graumohn aus dem Waldviertel, Hecht aus dem Attersee, Flusskrebse aus Niederösterreich. Letztere serviert er lauwarm, im Krebsfond mariniert mit einem Pastinaken-Milchrahmstrudel und Limetten, deren Säure die leichte Süsse des Krebsfleischs noch unterstreicht.

Klassische Luxusprodukte wie Hummer und Steinbutt aus der Bretagne oder Trüffel aus dem Piemont verschwanden im Lauf der Jahre von der Speisekarte, nicht weil der Chef sie nicht mag, sondern weil er sie nicht braucht: «Wir haben derartig grossartige Produkte hier, durch unsere Arbeit möchten wir unsere heimische Landwirtschaft darstellen.» Fast alle verwendeten Lebensmittel stammen mittlerweile aus dem eigenen Land, ohne dass Reitbauer daraus ein Dogma macht: «Natürlich haben wir auch Olivenöl in der Küche, aber wir benutzen es so gut wie nie, weil wir 30 österreichische Öle zur Auswahl haben.» Ein besonderes Faible hegt



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 3/6

Keine Kategorie 1

der Chef auch für Österreichs Süsswasserfische. Für einen echten Aha-Moment sorgt ein Gericht, das er «Saibling» nennt, eine gehörige Untertreibung. Serviert werden die Filets des Mariazeller Saiblings roh am Tisch, um dann vor den Augen der Gäste mit flüssigem Bienenwachs übergossen zu werden. Das heisse Wachs gart den Fisch, während gleichzeitig die Honigaromen in sein Fleisch einziehen. Auf den Teller kommt das Ergebnis mit gelber Rübe, Pollen und Sauerrahm, der mit Cayenne und Limette abgeschmeckt ist. Köstlich!

Das Steirerleck – er führt es gemeinsam mit seiner Frau Birgit, der charmantesten Gastgeberin weit und breit – ist Heinz Reitbauers Leben. Seine Eltern eröffnen es 1970, wenige Monate vor seiner Geburt. Der einzige Sohn will eigentlich Architekt werden – aber dann schlagen doch die Gastronomen-Gene durch. Er lernt bei den Gebrüdern Obauer in Werfen, einem der besten österreichischen Häuser. Anschliessend arbeitet er bei der französischen Drei-Sterne-Legende Alain Chapel in Mionnay bei Lyon und in London bei Anton Mosimann. 1996 eröffnet er mit seinen Eltern in deren Heimatdorf in der Steiermark das Wirtshaus am Pogusch, eine holzgetäfelte Idylle mit eigener Landwirtschaft. Fast zehn Jahre ist der Sohn hier Küchenchef, bevor er nach Wien ins «Haupthaus» wechselt. Er macht «den Pogusch», der heute von seinen Eltern geführt wird, zum Kult in der österreichischen Gastro-Szene, ausgezeichnet mit zwei Gault-Millau-Hauben. Die Küche? Bodenständig gut: Steirisches Backhendl, Gebratener Wild-Karpfen mit Erdäpfelpüree und Kernöl, Topfen-Palatschinken.

Enge Zusammenarbeit mit Produzenten

In der steirischen Heimat liegt der Schlüssel für Reitbauers Liebe zum Produkt. Am Pogusch züchtet die Familie selbst Lämmer, 150 Muttertiere zählt die Herde, darunter Juraschafe, weisse Bergschafe sowie Schwarzkopfschafe. Die Lämmer bekom-

men nur Muttermilch, Getreide und Heu, keine Silage. Und sobald es die Witterung im Frühjahr zulässt, grasen sie im Freien auf den Bergwiesen und ernähren sich von Wildkräutern und -blumen. «Sie würzen sich quasi selbst», so beschreibt es Heinz Reitbauer. Geschlachtet und gereift werden die Tiere auf dem eigenen Hof.

«Man kann ein Butterbrot auf demselben Spitzenniveau servieren wie einen Hummer», sagt Heinz Reitbauer. «Wichtig ist das Verständnis für das Produkt – egal, ob das eine Trüffel oder eine Kartoffel ist.»

Die Liebe zu naturnah gewachsenen Lebensmitteln verbindet ihn mit manchen seiner Lieferanten schon seit Jahrzehnten. Über 30 Jahre ist es her, seit der Gemüsebauer Michael Bauer zum ersten Mal an die Türe des Steirerecks klopfte, um knackigen Chicorée anzubieten – damals in Österreich kaum bekannt. Heute spielen Obst,

Gemüse und Kräuter aus den Gärten der Bauers in fast allen Gerichten im Steirerleck eine tragende Rolle. Auf ihren Obstbäumen reifen seltene Apfel-, Birnen- und Aprikosensorten, in ihren Gewächshäusern wuchern neben Physalis, Auberginen, Bohnen und Gurken der unterschiedlichsten Sorten und Provenienzen auch zahllose Tomatensorten, deren Farbspektrum von dunkellila über grün gestreift bis cremeweiss reicht. Ein Gericht wie der Kochsalat mit Erdäpfeln und Meyer-Zitronen etwa wäre ohne die Bauers undenkbar – den seltenen Kochsalat, der einem Romana ähnelt, ernten sie ganz jung, so dass er eine unvergleichlich zarte Aromatik auf den Teller

bringt. Oder die Forono-Rübe mit Duftrosen, Waldpilzen und Ringlotten (eine Art Edelpflaume): sowohl die intensiv dunkelrote Rübe als auch die Rosen, deren Duft Reitbauer in einem Öl einfängt, um damit die Rüben zu marinieren, stammen aus Bauers Garten. Dreimal die Woche schaut Michael Bauer der Küche des Steirerecks vorbei und hat jedesmal über 50 verschiedene Sorten im Gepäck: «Das ist für uns Köche jedesmal ein bisschen wie Weih-



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



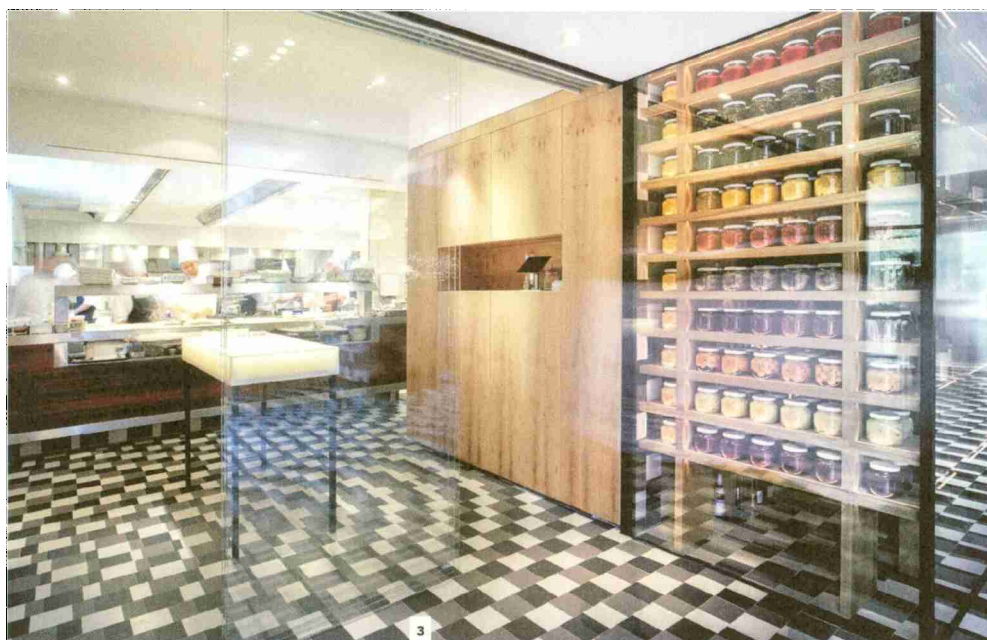
Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 4/6

Keine Kategorie 1

nachten», sagt Heinz Reitbauer. ■
Restaurant Steirereck, Am Heumarkt 2A/im
Stadtpark, A-1030 Wien, Tel. +43 1 713 31 68
steirereck.at



- 1 Hat den Blick immer nach vorne gerichtet: Der österreichische Spitzenkoch Heinz Reitbauer.
- 2 Avantgardistisch ist nicht nur die Küche: Aussenansicht des Steirereck in Wien.
- 3 Einblick in die Steirereck'sche Küche, ein Ideenlabor mit Raum für viele Produkte und Zutaten.
- 4 Puristisch und lichtdurchflutet: Innenansicht des Restaurants.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich

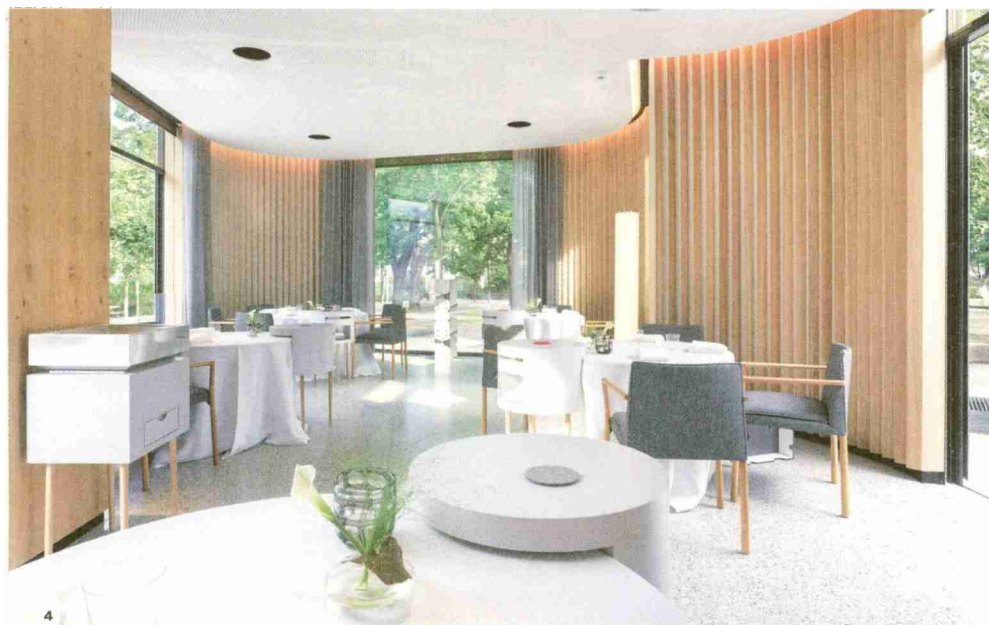


Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 5/6

Keine Kategorie 1



- 5 Erfolgreiches Gastro-Paar: Birgit und Heinz Reitbauer führen das Restaurant Steirereck gemeinsam.
- 6 Kreationen aus Reibauers Sterneküche: Chicorée mit Salz, Physalis, Maroni und Sungold.
- 7 Wiener Kräuter Ge(e)ist mit Ananas, Gurke und Osman.
- 8 Bohnengemüse mit Birnen, Lamm, Grammeln und Ampfer.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich

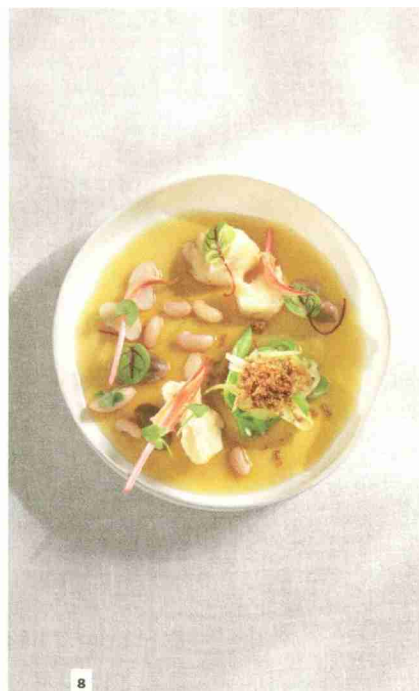


Seite: 46
Fläche: 205'557 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 64952893
Ausschnitt Seite: 6/6

Keine Kategorie 1



Der Steirereck'sche Zitruswagen mit Schätzen der Orangerie Schönbrunn

Persische Limette, Moro-Blutorange, Pomelo, Clementine oder Kaiser-Zitrone – hauchdünn aufgeschnitten, kandiert und getrocknet sind die seltenen Zitrusfrüchte nicht nur optisch ein Hingucker, sondern auch eine originelle Alternative zu den klassischen Petit Fours. Nach dem Menü lässt Heinz Reitbauer zum Kaffee seinen Zitruswagen an die Tische rollen – und sorgt damit für viel Aufsehen bei den Gästen. Besonders beliebt unter den knusprigen Zitrus-Chips sind die Tarocco-Halbblutorange mit ihrem leicht herben Geschmack, die hocharomatische Bergamotte oder die auffällig geformte Buddhas-Hand-Zitrone.

Bis zu 14 verschiedene Sorten stehen täglich zur Auswahl, die Früchte bezieht Reitbauer aus den kaiserlichen Orangerien von Schloss Schönbrunn vor den Toren Wiens. Die dortige Zitrusammlung gilt unter Experten als eine der umfangreichsten und anspruchsvollsten

Europas, sie geht zurück auf den Beginn des 16. Jahrhunderts, als an Europas Höfen Orangerien in Mode kamen. Heute umfasst die Sammlung rund 100 alte Sorten und etwa 500 Pflanzen. Zu verdanken ist das der Leidenschaft des Gärtners und Zitrusexperten Heimo Karner, der sich gezielt auf die Suche nach Raritäten begab und sie veredelte. Seit neun Jahren arbeiten Reitbauer und Karner zusammen; als der Koch zum ersten Mal die Gewächshäuser besuchte, wusste er sofort, dass er einen Schatz entdeckt hatte: «Das war wie eine kulinarische Watsch'n.» Seither fährt er während der Saison, die von Dezember bis April geht, einmal die Woche nach Schönbrunn, um Früchte zu holen. Zurück im Restaurant wird die Ausbeute zu Essenzen und Ölen verarbeitet, zu Sirup gekocht oder in grossen Einmachgläsern eingeweckt. Heinz Reitbauer schätzt besonders die seltenen Früchte wie die Melarosa, auch Rosenapfel genannt, mit ihrem floralen Duft und dem leichten Bergamotte-Aroma der Schale. Er verarbeitet sie zu einer Art Crème, die er zu Gemüse, zum

Beispiel zu Pastinaken, serviert. Besonders präsent ist in seiner Küche die hocharomatische Zedratzitrone, auch bekannt als Zitronatzitrone. Die rohen Früchte verwendet er gewürfelt oder hauchdünn aufgeschnitten als Beilage. Oder er legt sie in Salz ein, wie man das von marokkanischen Salzzitronen kennt. «Das ist eine traumhafte Würze», schwärmt Heinz Reitbauer. «Man hat einerseits die frische Zitrusnote, aber durch das Salz und die Reifung ergibt sich eine andere Dimension, ein komplexeres Geschmacksbild.» Rund 1000 Kilo Zitrusfrüchte verarbeitet er in seiner Küche, fast die gesamte Ernte aus Schönbrunn. Entscheidend für die Aromatik ist der Faktor Reife. Viele Zitrusfrüchte – wie Kalamansi oder Kumquat – werden in den Supermärkten unreif angeboten. In Schönbrunn dürfen alle Früchte ausreifen. «Wenn Sie einmal eine reife Kumquat vom Baum gegessen haben», sagt Heinz Reitbauer, «ist das ein Unterschied wie Tag und Nacht.»

schoenbrunn.at



COOKING SUMMIT CHEFALPS: ANA ROŠ OFFIZIELL ALS „WORLD’S BEST FEMALE CHEF 2017“ AUSGEZEICHNET

In Melbourne nahm heute die slowenische Spitzenköchin Ana Roš die Auszeichnung als „World’s Best Female Chef 2017“ offiziell entgegen, im Rahmen der diesjährigen „World’s 50 Best Restaurants“-Feierlichkeiten. In Zürich wird die Weltklasse-Köchin am 21. & 22. Mai 2017 ihr kulinarisches Konzept live auf der Bühne beim International Cooking Summit ChefAlps demonstrieren, zusammen mit acht weiteren aufsehenerregenden Spitzenköchen aus ganz Europa und den USA.

„Eine solch weltweite Aufmerksamkeit zu erlangen, ist natürlich ein fantastisches Sprungbrett zur Weiterentwicklung, aber ich betrachte die Auszeichnung absolut nicht als finales Ziel meiner Karriere“, konstatiert Ana Roš lachend. Zusammen mit ihrem Mann, Sommelier Valter Kramar, führt die 44-Jährige das Restaurant Hiša Franko in Kobarid, einem kleinen slowenischen Dorf nahe der Grenze zu Italien. Das Kochhandwerk erlernte die studierte Diplomatin komplett autodidaktisch. Als nun offiziell gekürte „World’s Best Female Chef 2017“ steht Ana Roš im Rampenlicht einer Generation von herausragenden Köchen, die durch ihre regionale Küche auf hohem Niveau ein neues Bewusstsein in der Spitzengastronomie schaffen.

„Genau deshalb freue ich mich ganz besonders, an der ChefAlps in Zürich meine Gerichte und Gedanken dazu einem interessierten Publikum vorzustellen und mich mit den Besuchern darüber austauschen zu können!“, so Roš. Demgemäss steht ihre Show auch unter ihrem persönlichen Leitmotiv der exquisiten slowenischen Regionalküche: „In Slowenien verschmelzen die unterschiedlichsten Kulturen und meine Küche spiegelt mit unseren fantastischen regionalen Produkten und

KATEGORIEN

◦ Branchen-News (291)

ÄLTERE BEITRÄGE

Wählen Sie den Monat ▼



Naturschätzen, die sich direkt vor unserer Haustür befinden, genau diese landestypische, kontrastreiche Vielfalt wider“, verrät sie.

Neben Ana Roš werden am Sonntag und Montag, 21. & 22. Mai 2017, beim International Cooking Summit in Zürich acht weitere Starchefs auf der Bühne ihre kulinarischen Konzepte und typische Gerichte vorstellen:

Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien, Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz. Sie alle vollziehen eine verblüffende Kochkarriere und setzen mit ihren ganz individuellen Kochkünsten weltweit impulsgebende Trends. Ihre Bühnenshows werden mit Sicherheit Profis und Nachwuchstalenten viele Inspirationen und Erkenntnisse zur Umsetzung bei der eigenen Arbeit liefern.

Darüber hinaus werden in der Markthalle Produkte für die Gourmetküche von über 30 innovativen Ausstellern zu entdecken und zu degustieren sein. Und nicht zuletzt bieten sich an der neugestalteten ChefAlps Afterparty am Sonntagabend jede Menge Gelegenheiten zum Networking.

Der einzigartige Mix macht den besonderen Reiz der ChefAlps als wichtigster Schweizer Gastronomieanlass aus, den sich niemand aus der Branche entgehen lassen sollte. Tickets sind im Vorverkauf online erhältlich unter www.chef-alps.com/tickets. Übernachtungen zum Spezialpreis bietet das Partnerhotel Holiday Inn Zürich-Messe für die ChefAlps-Besucher an, buchbar unter www.chef-alps.com/unterkunft.

Das Programm und laufende News finden sich unter www.chef-alps.com sowie auf den Social-Media-Kanälen Facebook, Instagram und Twitter.

Partner und Aussteller der ChefAlps 2017

3-Sterne-Partner

G. Bianchi SA • Electrolux Professional

2-Sterne-Partner

Catering Services Migros Zürich • ECOLAB • gastro.jobs • Hotel Storchen • Siberian Vodka AG

1-Stern-Partner

Andros • Champagne Bollinger • Caratello Weine • DéliFrance • Koppert Cress • Martel AG St.Gallen • Oona Caviar • Prorest Gastronomietechnik • Ron Zacapa • Schwob AG • sknife • VALSER • VisitFlanders

Aussteller

Andros • Bevanar SA • Big Green Egg • Bragard • Caratello Weine • Champagne Bollinger • DéliFrance • Die besten Kochbücher 2017 by Patrick



Zbinden • Dr. Schier's Swiss Premium Honey • ECOLAB • Electrolux Professional • Essento • fusionchef by Julabo • gastro.jobs • GENTS • HUG AG • Keltenhof • Koppert Cress • La Ibense • Maison Truffe • Martel AG St.Gallen • Oona Caviar • Original Beans • Preussische Spirituosen Manufaktur • Prorest Gastronomietechnik • Rivera • rochini • Ron Zacapa • Schwob AG • Siberian Vodka AG • sknife • Sosa • Swiss Alpine Herbs • Visittlanders

Supporter

Best of Swiss Gastro • Chäs & Co • Der goldene Koch • FOOD ZÜRICH • ITTINGER • Les Grandes Tables de Suisse • Swisscom • marmite youngster selection • Möhl • rent-a-lounge • smARTEc • sorbetto ice cream!

Medienpartner

Anonyme Köche • Das Filet • falstaff Karriere • Hotellerie Gastronomie Zeitung • Restaurant News • Salz&Pfeffer • SKV Zeitung • Suisse Cuisine & Hospitality

Hotelpartner

Holiday Inn Zürich-Messe

Partner der ChefAlps Afterparty

Barfachscheule Zürich • Catering Services Migros Zürich • gastro.jobs • GENTS • Lanson • marmite youngster selection • Siberian Vodka AG • VALSER

Quelle: ChefAlps

Bilder: zVg

Erstellt in Branchen-News

← Sensorik-Lizenz Bier – die
professionelle Art zu
degustieren

Datum: 07.04.2017

Kundenartikel



Kundenartikel

Medienart: Internet
Medientyp: Informationsplattformen

➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 106471273

Tel: +41 44 400 50 29 | mail(at)chef-sache.ch

ChefAlps 2017

International Cooking Summit

Neun internationale Starköche, davon drei Frauen stehen in diesem Jahr auf der Showbühne des Stage One. Die ChefAlps, das Fachsymposium für Gastronomie und Hotellerie geht am Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai 2017 in die sechste Ausgabe.

Die ChefAlps ist ein Gastro-Fachsymposium für Inspiration, Kreativität, Fachwissen und Handwerk in der Küche, welches einen unvergleichlichen Mix bietet: Besucher können jeden Handgriff internationaler Starköche auf der Bühne mitverfolgen, in der Markthalle aussergewöhnliche Produk-

te kennenlernen und sich innerhalb der Branche austauschen.

Ein idealer Treff mit vielen Möglichkeiten zum Networking für Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten und Foodblogger

Als Neuheit findet am Sonntagabend in der Markthalle erstmals die ChefAlps Afterparty statt. Die Jungköche der marmite youngster selection erarbeiten im Vorfeld ein spezielles Menu, welches am Sonntagabend gekocht und als Flying Dinner in der Markthalle serviert wird. Nach dem Dinner steigt die Afterparty.



Live on stage

Namen wie Dominique Crenn (USA) Antonia Klugmann (Italien) und Ana Roš (Slowenien), Even Ramsvik (Norwegen), Oriol Castro (Spanien), Eric Menchon (Deutschland), Nick Bril (Belgien), Heinz Reitbauer (Österreich) oder Peter Knogl (Schweiz) stehen auf der Showbühne.

Ladys first

Die weibliche Handschrift in der Haute Cuisine, drei herausragende Protagonistinnen bei der ChefAlps 2017 in Zürich. Ausgezeichnet mit insgesamt vier Sterne und drei Hauben lassen bereits vermuten, welche hohe Kochkunst den Besucher erwartet.

Dominique Crenn, ausgezeichnet als „World's Best Female Chef 2016“,



Gericht von Antonia Klugmann



Dominique Crenn

pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menus verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast - Zeile für Zeile - auf ihre Kreationen einstimmt. Das Leben sei insgesamt ein Gedicht und Menschen mit ihrer Kochkunst verwöhnen zu dürfen, geradezu eine Offenbarung, ist die gebürtige Französin überzeugt.

Antonia Klugmann, die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, verfolgt keine ausgetretenen Pfade,



Antonia Klugmann

sondern liebt es, mit unüblichen Zutatenkombinationen Gerichte zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul bereits innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht.



Ana Roš

Ana Roš' Kochkünste, vom Gault&Millau mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hiša Franko in einem verwunschenen Alptal zu Sloweniens Gourmetadresse Nummer eins gemacht. In ihren Gerichten spiegelt Roš die urwüchsige Natur ihrer Heimat wider, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Sie war die erste Frau überhaupt, die beim renommierten „Cook it Raw“-Projekt mitwirkte. Dies alles ist umso bemerkenswerter, da die studierte Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.

Ihr Vorteil als SKV-Mitglied

Durch die Verlängerung des Kooperationsabkommens zwischen dem SKV und dem Veranstalter erhalten SKV-Mitglieder einen Sonderpreis. Die Eintrittstickets sind gültig für die Live-

Shows und Eintritt für die Markthalle. Die Verpflegung während der Veranstaltung und die ChefAlps Afterparty sind im Eintrittspreis inbegriffen.

Wie bekomme ich meine Tickets?

Für die Reservierung der Tickets senden Sie bitte mittels E-Mail Ihre Bestellung an das SKV-Büro (info@skv.org) mit dem Kennwort ChefAlps. Alle Bestellungen, welche bis 25. April 2017 im SKV-Büro eingehen, werden (je nach Verfügbarkeit) an den Veranstalter der ChefAlps weitergeleitet. Sie erhalten vom SKV-Büro dann ein Kennwort, mit welchem Sie direkt online beim Veranstalter Ihre vergünstigten Tickets bestellen können.

Weiter Information:
www.chef-alps.com

Save the date

**ChefAlps/Zürich,
Sonntag, 21. bis Montag, 22. Mai 2017**

Preisreduzierung von 35 CHF auf die Eintrittskarte für **SKV-Mitglieder**. SKV-Mitglieder bezahlen **nur 150.- CHF** anstatt 185.- CHF für den Zwei-Tages-Pass.



Der International Cooking Summit «ChefAlps 2017»: Das sind die Koch-Koryphäen

An den ChefAlps vom 21./22. Mai 2017 kommt es zu einem Grossaufgebot von international renommierten Koch-Koryphäen: Die Starchefs Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Ana Roš aus Slowenien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien und Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz werden ihre ganz individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen.



© CHEFALPS



Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'702
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 21
Fläche: 168'066 mm²

Keine Kategorie 1

So unterschiedlich ihre Herkunft und ihre Ansätze auch sind – jeder von ihnen setzt sich mit seiner Kochkunst für den maximal guten Geschmack ein und gibt damit trendsetzende Impulse in der Gastronomie. Mit diesem spannenden Line-up an Gastköchen, einer Markthalle mit Produkten für die Gourmetküche und der Afterparty mit einem Flying Dinner der ausgezeichneten Schweizer Jungköche der «marmite youngsters selection» sorgt der International Cooking Summit auch 2017 für jede Menge Inspiration.

Die weibliche Handschrift der Haute Cuisine

Gibt es eine typisch weibliche Handschrift in der Haute Cuisine und wenn ja, was macht sie aus? Gleich drei herausragende Protagonistinnen werden an der ChefAlps 2017 in Zürich diese Fragen beantworten:

► Dominique Crenn, ausgezeichnet als «World's Best Female Chef 2016», pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menus verfasst die Zweiter-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast – Zeile für Zeile – auf ihre Kreationen einstimmt.

► Auch Antonia Klugmann, die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmet-Szene Norditaliens gehört, verfolgt keine ausgetretenen Pfade, sondern liebt es, mit unüblichen Zutaten-Kombinationen Gerichte zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul bereits innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht.

► Ana Roš' Kochkünste, von Gault Millau mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hiša Franko in einem verwunschenen Alptal zu Sloweniens Gourmet-Adresse Nummer

1 gemacht. In ihren Gerichten spiegelt Ana Roš die urwüchsige Natur ihrer Heimat wieder, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Sie war die erste Frau überhaupt, die beim renommierten «Cook it Raw»-Projekt mitwirkte. Dies alles ist umso bemerkenswerter, als die ausgebildete Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.

So werden Koch-Koryphäen «gemacht»

► Eine verblüffende Karriere durchlief auch Eric Menchon. Der gebürtige Südfranzose verfügt offensichtlich über eine unerschöpfliche Quelle an kreativen Ideen: Seit bald 30 Jahren zelebriert er als Küchenchef im Le Moissonnier in Köln eine unverwechselbare Bistroküche, so unverkrampft charmant wie typisch ländlich französisch, aber auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten. Dies alles, ohne je internationale Erfahrungen gesammelt oder berufliche Stationen bei grossen Meistern durchlaufen zu haben.

► Sternekoch Even Ramsvik hätte es als Autor oder Regisseur beim Film wohl ebenso weit gebracht wie in der Küche als «Erfinder der norwegischen Identität». Der Bocuse-d'Or-Vizemeister Norwegens verschafft den traditionellen Kochtechniken seines Landes mit seiner Kochkunst internationale Aufmerksamkeit – bis vor kurzem noch im Restaurant Ylajali, aktuell mit dem Projekt «Lava Oslo».

► Der spanische Avantgardist Oriol Castro ist einer der drei Köpfe des genialen Kochtrios Castro-Xatruch-Casañas im Restaurant Disfrutar in Barcelona. 2016 wurde es als «Best New European Restaurant»

ausgezeichnet. Hier schreiben die drei mit surreal anmutenden Gerichten und dem Ergebnis purer Geschmacksexplosionen die Geschichte von Ferran Adrià fort – in eigenständiger, sternegekrönter Handschrift. 15



Jahre lang waren Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas Chefköche im El Bulli und Teil des Kreativteams.

► «Essen ist unsere Religion», lautet die Philosophie des niederländischen Zweisterne-Kochs Nick Bril. Diese könnte nicht besser zu seinem aktuellen Wirkungsort in Belgien als Küchenchef im Restaurant The Jane passen: Es befindet sich in der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses von Antwerpen, gekocht wird, wo früher der Altar stand. Am aussergewöhnlichen Gastrokonzept beteiligt ist Brils Mentor seit dessen 19. Lebensjahr: Meisterkoch Sergio Herman, der in seinem vormaligen Restaurant Oud Sluis bekanntlich mit sagenhaften 20 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet war. Das eingespielte Duo kreiert im The Jane gemeinsam ein Degustationsmenu, das die genial kontroverse kulinarische Handschrift der Beiden widerspiegelt.

► Der gebürtige Österreicher Heinz Reitbauer ist einer der besten Küchenchefs der Gegenwart. Vier Hauben im GaultMillau, zwei Michelin-Sterne, «Bestes Restaurant Österreichs» im Falstaff Restaurantguide, «Bestes Restaurant Österreichs» im Guide «A la Carte», mit dem Steirereck seit acht Jahren als erstes Restaurant Österreichs in der «World's 50 Best Restaurants»-Liste aktuell auf Platz neun – und im Herbst 2016 vom GaultMillau zum

«Koch des Jahrzehnts» gekürt. Mit seinem Stil, immer das Neue suchend, nie das Alte vergessend, hat er eine unverwechselbare Identität erlangt. Im Jahre 2012 feierte er Premiere und steht seither als ChefAlps-Botschafter der ersten Stunde für Österreich hinter dem International Cooking Summit.

► Peter Knogl, Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, ist der erste Hotelkoch überhaupt, dessen Kochkünste in der Schweiz mit den höchsten Auszeichnungen (drei Michelin-Sterne und 19 GaultMillau-Punkte) bewertet sind. Der GaultMillau verlieh ihm zudem gleich zweimal – 2011 und 2015 – den Titel «Koch des Jahres».

Innovative Aussteller und Afterparty mit den «marmite youngsters»

Neben den Bühnenshows in dieser international hochkarätigen Starchef-Besetzung erwarten die ChefAlps-Besucher in der Eventhalle StageOne auch Marktstände von über 30 Anbietern innovativer Produkte für die Gourmetküche und jede Menge Gelegenheit zum Austausch unter Gleichgesinnten über die Trends in der gehobenen Gastronomie.

An der neugestalteten ChefAlps-Afterparty werden erstmals die ausgezeichneten Jungköche der «marmite youngsters selection» bei einem Flying Dinner für das leibliche Wohl sorgen.



Even Ramsvik.

Heinz Reitbauer.

Das sind die Partner und Aussteller der ChefAlps 2017

3-Sterne-Partner

G. Bianchi SA, Electrolux Professional AG

2-Sterne-Partner

Catering Services Migros, gastrojobs, Hotel Storchen, Siberian Vodka

1-Stern-Partner

Andros, Champagne Bollinger, Caratello Weine, Délifrance, Koppert Cress, Martel AG St.Gallen, Oona Caviar, Ron Zacapa, Schwob AG, sknife, Valser, Visitflanders

Aussteller

Andros, Bevanar SA, Big Green Egg, Bos Food, Bragard, Caratello Weine, Champagne Bollinger, Délifrance, Electrolux Professional, Essento, fusionchef by Julabo, gastrojobs, Hug AG, Keltenhof, Koppert Cress, La Ibense, Maison Truffe, Martel AG St.Gallen, Oona Caviar, Original Beans, Prorest, Rivera, Rochini, Ron Zacapa, Schwob AG, Siberian Vodka, sknife, Sosa, Swiss Alpine Herbs, Visitflanders

Gourmet
3001 Bern
031/ 311 80 82
www.gourmetworld.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'702
Erscheinungsweise: 10x jährlich

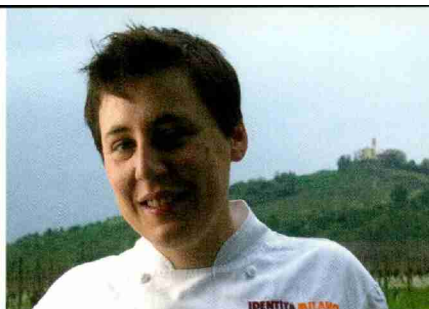


Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 21
Fläche: 168'066 mm²

Keine Kategorie 1



Dominique Crenn.



Antonia Klugmann.



Ana Roš.



Hochkarätige Botschafter der ChefAlps

Drei-Sterne-Koch Franck Giovannini (Benoît Violier Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier) ist dem International Cooking Summit als neuer Botschafter verbunden, neben dem ebenfalls mit drei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada (Restaurant Schloss Schauenstein, Fürstenu), der seit Anbeginn des Symposiums als ChefAlps-Botschafter für dessen Qualität bürgt. Genauso wie Spitzenkoch Heinz Reitbauer, «Koch des Jahrzehnts» (Restaurant Steirerack, Wien), und der Drei-Hauben-Koch Thomas Dorfer, Bundeslandsieger «Niederösterreich» im Falstaff Restaurantguide 2016 (Restaurant Landhaus Bacher, Mautern), sowie Norbert Niederkofler aus Italien (Hôtel & Spa Rosa Alpina, Badia), ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, vier Hauber und 19 GaultMillau-Punkten.

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 7
Fläche: 55'718 mm²

Keine Kategorie 1

Chef Alps mit den besten Köchinnen der Welt



Bevor Ana Roš kochte, fuhr sie Skirennen und studierte Diplomatie.

ZVG

**Am Internationalen
Cooking Summit Mitte
Mai stellen mit Ana Roš
und Dominique Crenn
auch die derzeit
besten Köchinnen ihre
kulinarischen Konzepte**

in Zürich-Oerlikon vor.

Gibt es eine typisch weibliche Handschrift in der Haute Cuisine? Wenn ja, was macht sie aus? Diese Fragen beantworten die besten Köchinnen der Welt an den diesjährigen Chef Alps. Ana Roš und Dominique Crenn wurden vom Magazin «The World's 50 Best Restaurants» zu den besten weiblichen Chefs des aktuellen und des vergangenen Jahres ernannt.

Ana Roš' Kochkünste, vom «Gault Millau» mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hiša Franko in einem Alpental zu Sloweniens Gourmetadresse Nummer eins gemacht. In ihren Gerichten spiegelt sich die urwüchsige Natur ihrer Heimat wider, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Internationale Bekanntheit erlangte Roš durch eine Episode über ihre Kochkunst in der TV-Serie Chef's Table auf Netflix. «Die Besucherzahlen auf unserer Homepage stiegen über Nacht von 200 auf 10 000 pro Tag.» Dies alles ist umso bemerkenswerter, da die studierte Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.

Dominique Crenn pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menüs verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast auf ihre Kreationen einstimmt. Auch Antonia Klugmann, die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, liebt es, mit unüblichen Zutatenkombinationen Gerichte zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul bereits einen Mi-

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 7
Fläche: 55'718 mm²

Keine Kategorie 1

chelin-Stern erkocht.

Eine verblüffende Karriere vollzieht Eric Menchon. Der gebürtige Südfrense verfügt über einen unerschöpflichen Quell an Ideen: Seit bald 30 Jahren zelebriert er als Küchenchef im «Le Moissonnier» in Köln eine unverwechselbare Bistroküche, typisch ländlich französisch, aber auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten.

Sternekokoch Even Ramsvik gilt als Erfinder der «norwegischen Identität». Der Bocuse-d'Or-Vizemeister Norwegens verschafft den traditionellen Kochtechniken seines Landes mit seiner Kochkunst internationale Aufmerksamkeit – bis vor kurzem noch im Restaurant Ylajali, aktuell mit dem Projekt «Lava Oslo».

Gruss aus dem El Bulli

Der spanische Avantgardist Oriol Castro ist einer der drei Köpfe des Kochtrios Castro-Xatruch-Casañas im «Disfrutar» in Barcelona. 2016 wurde es als «Best New European Restaurant» ausgezeichnet. Hier schreiben die drei mit surreal anmutenden Gerichten und Geschmacksexplosionen die Geschichte von Ferran Adrià weiter – in eigenständiger, sternegekrönter Handschrift. 15 Jahre lang waren Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas Chefköche im «El Bulli» und Teil des Kreativteams.

«Essen ist unsere Religion», lautet die Philosophie des niederländischen Zwei-Sterne-Kochs Nick Bril. Diese könnte nicht besser zu seinem aktuellen Wirkungsort als Küchenchef im Restaurant The Jane passen. Es befindet sich in einer Kapelle in Antwerpen. Gekocht wird, wo früher der Altar stand. Am Gastro-

konzept beteiligt ist Brils Mentor seit dessen 19. Lebensjahr: Meistertkoch Sergio Herman, der in seinem vormaligen Restaurant Oud Sluis mit 20 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet worden war.

An den Chef Alps dabei ist auch Heinz Reitbauer, einer der besten Küchenchefs der Gegenwart. Zwei Michelin-Sterne, «Bestes Restaurant Österreichs» im Falstaff Restaurantguide, mit dem «Steirereck» seit acht Jahren als erstes Restaurant Österreichs in «The World's 50 Best Restaurants»-Liste, aktuell auf Platz neun – und nun im Herbst 2016 vom «Gault-Millau» zum «Koch des Jahrzehnts» gekürt.

Peter Knogl, Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, ist der erste Hotelkoch, dessen Kochkünste in der Schweiz mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten bewertet sind.

Neben den Bühnenshows erwarten die Besucher Marktstände von über 30 Anbietern innovativer Produkte für die Gourmetküche. An der neuen Afterparty am Sonntag werden die Jungköche der «Marmite Youngsters Selection» bei einem Flying Dinner für das leibliche Wohl sorgen und ein Live-DJ für Partybeats. (SS)

Programm Chef Alps

Sonntag, 21.5.2017

12.30 Türöffnung
13.30 Dominique Crenn (USA)
14.50 Peter Knogl (CH)
16.10 Oriol Castro (ES)
17.45 Heinz Reitbauer (AT)
18.40 Chef Alps Afterparty

Montag, 22.5.2017

08.30 Türöffnung
09.30 Even Ramsvik (NO)
10.40 Antonia Klugmann (IT)
12.00 Eric Menchon (DE)
12.50 Lunch
13.50 Ana Roš (SLO)
15.25 Nick Bril (BE)

Tickets:

Chef-Alps.com/tickets



9 Starchefs live in Zürich: Ticketverkauf gestartet!



CHEF ALPS – INTERNATIONAL COOKING SUMMIT 21. & 22. MAI 2017, ZÜRICH

Ende Mai werden neun internationale Spitzenköche aus neun verschiedenen Ländern auf der ChefAlps-Bühne ihre ganz individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen. Neben diesem spannenden Line-up an Gastköchen wird der wichtigste Schweizer Branchenanlass dank der Markthalle mit innovativen Produkten, dem «ChefAlps Speed-Dating: Ask the Expert!» und der neuen Afterparty auch 2017 jede Menge Inspirationen und Erkenntnisse für das eigene Wirken liefern.



Neun Köche, neun Länder: Spannender und kulinarisch vielfältiger könnte die Zusammensetzung der Gastköche der diesjährigen ChefAlps nicht sein! Darunter befinden sich gleich zwei hochkarätige weibliche Kochstars: einerseits World's Best Female Chef 2016 Dominique Crenn aus den USA sowie Ana Roš aus Slowenien, World's Best Female Chef 2017. Andererseits dürfen sich die Besucher auf den Schweizer Ausnahmekoch Peter Knogl aus dem Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel freuen. Nicht minder faszinierend werden die Bühnenshows von Antonia Klugmann aus Italien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien und Heinz Reitbauer aus Österreich sein. So unterschiedlich ihre Herkunft und ihre Ansätze auch sind, jeder von ihnen setzt sich mit seiner Kochkunst für den maximal guten Geschmack ein und gibt damit trendsetzende Impulse in der Gastronomie – weltweit, über das übliche Mass hinaus. ► chef-alps.com

Programm

Sonntag, 21.5.2017

12.30 Türöffnung
 13.30 Dominique Crenn (US)
 14.50 Peter Knogl (CH)
 16.10 Oriol Castro (ES)
 17.45 Heinz Reitbauer (AT)
 18.40 ChefAlps Afterparty

Montag, 22.5.2017

08.30 Türöffnung
 09.30 Even Ramsvik (NO)
 10.40 Antonia Klugmann (IT)
 12.00 Eric Menchon (DE)
 12.50 Lunch
 13.50 Ana Roš (SI)
 15.25 Nick Bril (BE)

Tickets jetzt erhältlich!

2 Tage: CHF 185.- / CHF 85.-
 (Auszubildende)
 1 Tag: CHF 150.- / CHF 65.-
 (Auszubildende)
 ChefAlps Afterparty:
 CHF 50.- / CHF 35.- (Auszubildende)

► chef-alps.com/tickets

Datum: 15.02.2017

SWISScuisine
DAS FACHMAGAZIN DER GEHOBENEN GASTRONOMIE

Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 4
Fläche: 5'743 mm²

Keine Kategorie 1



Fachsymposium ChefAlps

Auch die sechste Ausgabe des International Cooking Summit wartet mit einem Staraufgebot an Gastköchen auf.

Seite 48



«Ich will nicht zwanghaft kreativ sein»

Spitzenkoch Peter Knogl gehört zu den Gastköchen an der diesjährigen Ausgabe von ChefAlps, dem internationalen Cooking Summit mit dem Who's who der Starchefs aus aller Welt. Was der Drei-Sterne-Koch in Zürich Oerlikon zeigen wird und welche Kollegen in selbst am meisten inspirieren, verrät er im Gespräch mit Swiss Cuisine & Hospitality.



Peter Knogl (1968)

ist Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel. Er ist der erste Hotelkoch überhaupt, dessen Kochkünste in der Schweiz mit drei Michelin-Sternen und 19 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Vom Gault Millau erhielt er zudem zweimal – in den Jahren 2011 und 2015 – den Titel «Koch des Jahres». Weitere Titel: «Aufsteiger des Jahres» 2008 von Gault Millau, «5 Star Diamond Award» 2011, «Bester Hotelkoch Europas».

Text Sabrina Glanzmann
 Bilder Cheval Blanc by Peter Knogl, Erik Kleinberg, Francesc Guillamet, Atelier Crenn, L'Argine a Vencò, Le Moissonnier, Lava Oslo, Kanizaj Marija, Hiša Franko

Peter Knogl, Sie gehören zum Line-up aus neun Spitzenchefs, die ihr Können an der diesjährigen ChefAlps im Mai in Zürich zeigen. Was reizt Sie an der Teilnahme?

Veranstaltungen wie die ChefAlps gehören heute zum Jahreskalender eines Kochs und Gastronomen unbedingt dazu. Das sind Orte, wo neue Entwicklungen und Trends beginnen, wo man sieht, womit sich die Kolleginnen und Kollegen beschäftigen, mit welchen Produkten sie warum arbeiten, welche Technik sie gerade stark beschäftigt. Man sieht, wo die Reise hingehet und bleibt am Ball. Für mich ist es eine grosse Ehre, dieses Jahr selbst als Gastkoch

auf der ChefAlps-Bühne zu stehen.

Was werden Sie präsentieren?

Dazu möchte ich im Detail noch nichts verraten, so viel Spannung muss sein. Aber was mir sicherlich wichtig ist für meinen Auftritt: Ich will nicht nur Showeffekte zeigen, ich will kochen. Bei allem, was wir Köche tun, sollte es in erster Linie immer um das Produkt gehen und dessen Geschmack. Meine Küche braucht auch keine 20 Komponenten, auch das wird man in Zürich nicht sehen. Ich stehe für eine klassische, neu interpretierte Küche, und darum wird es auch an der ChefAlps gehen.

Das ist in der Tat noch nicht sehr konkret ...

Wie gesagt, es soll erst am Event bekannt werden. Mit Sicherheit werde ich mit Fisch arbeiten oder mit Krustentieren. Letztere gehören seit meiner Zeit in Spanien zu meinen Lieblingsprodukten.

Auf welche Kolleginnen und Kollegen freuen Sie sich selbst am meisten?

Auf alle! Es ist immer interessant, so viele verschiedene Stile und Philosophien an einem Ort zu erleben. Und man kennt sich untereinander ja oft auch, bei Heinz Reitbauer etwa war ich selbst auch schon Gast. Die Gastronomie ist eine grosse Familie.

... eine Familie, in welcher auch die Schweizer Chefs ihre tragende Rolle spielen?

Wir besitzen so viel Potenzial hierzulande, schliesslich hat die Schweiz die höchste Dichte an Sternerestaurants pro Einwohner in Europa! Aber noch immer trägt viel Understatement, viel Bescheidenheit dazu


 Swiss cuisine & hospitality
 8048 Zürich
 044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'400
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

 Themen-Nr.: 032.019
 Abo-Nr.: 3002508
 Seite: 48
 Fläche: 120'875 mm²

Keine Kategorie 1

bei, dass die Aufmerksamkeit nicht immer die ist, die sie sein könnte. Gerade die junge Generation hat nichts zu verstecken, es hat sich so viel getan mit neuen Chefs und neuen Konzepten, auch hierzulande. Vor 30, 40 Jahren gab es nur Frankreich als einzige wahre Referenz. Heute ist die ganze Welt im Blickpunkt der kulinarischen Entwicklung. Auch die Schweiz darf hier selbstbewusst mitspielen.

Apropos junge Generation: An der ChefAlps 2017 findet am Sonntagabend eine neu gestaltete Afterparty statt, an der Finalistinnen und Finalisten des Nachwuchswettbewerbs «marmite youngster selection» ein Flying Dinner kreieren werden. Mit dabei ist auch der «marmite youngster» 2017 in der Kategorie Küche, Dominik Sato, der bei Ihnen als Chef de Partie arbeitet ...

Ich bin wahnsinnig stolz auf Dominik, es ist grossartig, dass er diesen Wettbewerb für sich entscheiden konnte. Er hat ein sehr gutes handwerkliches Gefühl und viel Potenzial. Wir werden noch viel von ihm hören.

Wo inspirieren Sie sich für Ihr Schaffen als nächstes?

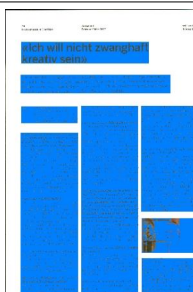
Ich möchte gerne bald nach Peru fliegen, die peruanische Küche interessiert mich extrem, und ich hoffe sehr, dass es demnächst klappt. Natürlich stehen dann auch Lima und das Central von Virgilio Martinez auf meiner Liste

Und wo essen Sie selbst am liebsten?

Ich bin viel unterwegs in Spanien und in Holland, beruflich wie privat. Dort sind auch meine zwei Lieblingsrestaurants: Das Lasarte in Barcelona und das De Leest in Vaassen. Immer wieder absolute Highlights. Ich weiss Monate danach noch, was in welcher Form ich dort gegessen habe. Wenn es ein Ort schafft, solche Erinnerungen zu kreieren, dann macht er alles richtig. Wenn man aber zwei Tage nach dem Besuch nicht mehr weiss, was auf dem Teller war, dann war das nichts. Auch das gibt es, leider auch an Spitzenadressen ...

Das neue gastronomische Jahr ist noch jung. Ihre Ziele für 2017?

Im Frühjahr jeweils unsere neuen Gerichte, das ist ein ganz wichtiger und spannender Prozess, auf den ich schon sehr gespannt bin. Wie immer wollen wir weiter an den Details unserer Küche arbeiten, das ganze Team ist dabei wichtig, denn eine gute Leistung macht nie jemand alleine. Das ist wie beim Fussball ... Zentral aber ist: Kreativität und frische Einfälle kann man nicht erzwingen. Ich will nicht krankhaft kreativ sein mit meinem Team. Wir stellen immer alles infrage und feilen an unserer Arbeit, aber man muss auch den Mut haben, gute Dinge gut zu belassen. Das ist ganz wichtig. ■



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 48
Fläche: 120'875 mm²

Keine Kategorie 1



Nick Brill

The Jane, Antwerpen (BE)

Die Philosophie «Essen ist unsere Religion» des Zwei-Sterne-Kochs passt: Seine Wirkungsstätte befindet sich in der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses von Antwerpen. Sein Mentor: kein geringerer als Sergio Herman.

thejaneantwerp.com

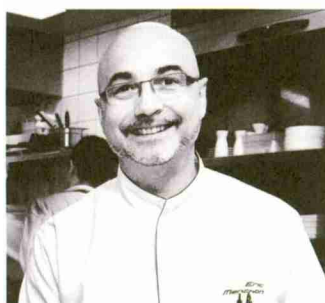


Dominique Crenn

Atelier Crenn, San Francisco (US)

Die «World's Best Female Chef 2016» steht mit ihrem Atelier Crenn für poetische Kulinarik: Für alle ihre Menüs verfasst die Zwei-Sterne-Köchin immer ein Gericht, das den Gast auf ihre Kreationen einstimmt. Vielleicht auch an der ChefAlps?

ateliercrenn.com



Eric Menchon

Le Moissonnier, Köln (DE)

Der Südfranzose pflegt im Le Moissonnier seit bald 30 Jahren seine unverwechselbare Bistroküche – und mit zwei Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten auf höchstem Niveau. Und das, ohne selbst je bei Spitzenköchen gearbeitet zu haben.

lemoissonnier.de

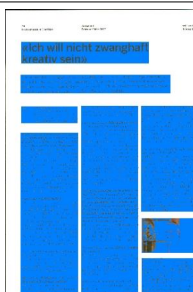


Heinz Reitbauer

Steiereck, Wien (AT)

Vier Hauben und «Koch des Jahrzehnts» von Österreichs Gault Millau, zwei Michelin-Sterne, Platz 9 in den «World's 50 Best Restaurants» ... die Liste ginge noch lange weiter. Grund genug, ihn erneut auf der ChefAlps-Bühne zu sehen.

steiereck.at


 Swiss cuisine & hospitality
 8048 Zürich
 044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'400
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

 Themen-Nr.: 032.019
 Abo-Nr.: 3002508
 Seite: 48
 Fläche: 120'875 mm²

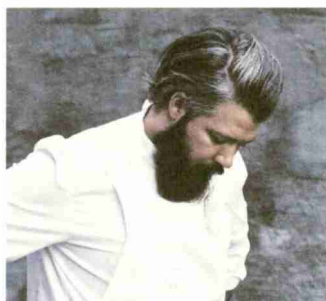
Keine Kategorie 1

**Oriol Castro****Disfrutar, Barcelona (ES)**

Der Sternekoch schreibt im Disfrutar mit Eduard Xatruch und Mateu Casañas die Geschichte von Ferran Adrià fort – 15 Jahre waren sie im El Bulli Teil des Kreativteams. An der ChefAlps zeigt er nun Kostproben seiner avantgardistischen Arbeit.

ca.disfrutarbarcelona.com
**Antonia Klugmann****L'Argine a Vencò,****Dolegna del Collio (IT)**

Sie zählt zu den gefeierten Shootingstars der norditalienischen Gourmet-szene. Mit ihren unüblichen Zutaten-kombinationen hat sie sich in Kürze einen Michelin-Stern und Aufmerksamkeit erkocht.

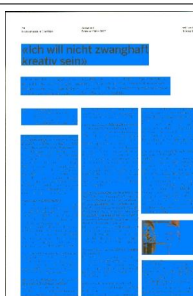
larginavevenco.it
**Even Ramsvik****Lava Oslo, Oslo (NO)**

Der Sternekoch und Bocuse-d'Or-Vizemeister setzt auf Menüs, die eine klare Dramaturgie aufweisen vom Auftakt bis hin zum Epilog, dem Käse und Dessert. Dabei setzt er auch überlieferte norwegische Techniken ein.

lavaoslo.no
**Ana Roš****Hiša Franko, Kobarid (SI)**

Gerade erst zur «World's best Female Chef 2017» gekürt, gebührt der Slowenin die Ehre, die sie sich seit dem Wechsel von der Diplomatin zur Köchin hart erarbeitet hat. In ihrer Heimat gilt ihr Lokal als Gourmetadresse Nummer eins.

hisafranko.com


 Swiss cuisine & hospitality
 8048 Zürich
 044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/home/

 Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 10'400
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

 Themen-Nr.: 032.019
 Abo-Nr.: 3002508
 Seite: 48
 Fläche: 120'875 mm²

Keine Kategorie 1

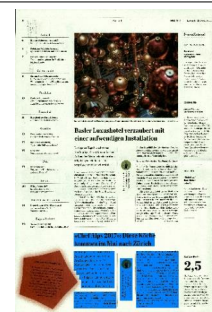
ChefAlps 2017

21.–22. Mai, StageOne in Zürich Oerlikon

Beim Gastro-Fachsymposium ChefAlps, das dieses Jahr zum sechsten Mal stattfindet, macht's der spannende Mix aus: Besucherinnen und Besucher können jeden Handgriff internationaler Starköche auf der Bühne mitverfolgen, in der Markthalle Produkte von über 30 Anbietern kennenlernen und sich innerhalb der Branche austauschen. Der International Cooking Summit hat sich längst zum wichtigsten Schweizer B2B-Event mit internationaler Beteiligung entwickelt. Neu dieses Jahr: Für die Afterparty am Sonntagabend kreieren die ambitionierten Jungköche der «marmite youngster selection» eigene Gerichte für das Flying Dinner. Der Ticketverkauf startet im März 2017. Swiss Cuisine & Hospitality ist Medienpartner der ChefAlps.

chef-alps.com


Diese «marmite youngsters» sorgen an der ChefAlps-Afterparty für das leibliche Wohl (von links oben im Uhrzeigersinn): Philipp Maurer, Marco Böhler, Sandro Dubach, Guy Estoppey, Dave Wälti, Corinne Roth und Dominik Sato.



«Chef Alps 2017»: Diese Köche kommen im Mai nach Zürich

Dominique Crenn aus den USA,
Antonia Klugmann aus Italien,
Ana Roš aus Slowenien, Eric
Menchon aus Deutschland, Even
Ramsvik aus Norwegen, Oriol
Castro aus Spanien und Nick Bril
aus Belgien – um nur einige zu
nennen – beehren den Inter-
national Cooking Summit.

Interessierte sollten sich die beiden Veran-
staltungstage, Sonntag 21. und Montag
22. Mai, in der Agenda 2017 vormerken.
Jeder der angekündigten Spitzenköche
wird auch dieses Jahr wieder jede Menge
Inspirationen und Erkenntnisse für das ei-



Ab sofort sind auf der neugestalteten
Website www.chef-alps.com die Videos
der diesjährigen Kochshows
von den Spitzenköchen aufgeschaltet.

gene Wirken liefern. Denn sie setzen sich
mit ihrer Kochkunst für den maximal gu-
ten Geschmack ein und geben damit trend-
setzende Impulse in der Gastronomie –
weltweit und über das übliche Mass hinaus.
Neben den spannenden Bühnenshows in
dieser international hochkarätigen Star-
chef-Besetzung erwarten die Chef-Alps-
Besucher in der Eventhalle Stage One in
Zürich Marktstände von über 30 Anbie-
tern innovativer Produkte für die Gour-
metküche und viel Gelegenheit zum Aus-
tausch unter Gleichgesinnten über die
Trends in der gehobenen Gastronomie.

An der neugestalteten Chef-Alps-After-
party am Sonntagabend werden erstmals
die ausgezeichneten Jungköche der «mar-
mite youngsters selection» mit einem
Flying Dinner für das leibliche Wohl der
Gäste sorgen. Danach heizt ein DJ mit
Tanzmusik ein. (SSJ)



ChefAlps 2017: Bekanntgabe der Gastköche

Best of Swiss Gastro 12 Dezember 2016

Wer in diesen Tagen seine Agenda für das kommende Jahr aufbereitet, sollte sich den 21. und 22. Mai 2017 bereits fix reservieren für den Besuch der ChefAlps 2017 : Die Starchefs Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Ana Roš aus Slowenien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien und Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz werden auf der Bühne ihre ganz individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen. So unterschiedlich ihre Herkunft und ihre Ansätze auch sind, jeder von ihnen setzt sich mit seiner Kochkunst für den maximal guten Geschmack ein und gibt damit trendsetzende Impulse in der Gastronomie – weltweit, über das übliche Mass hinaus. Mit diesem spannenden Line-up an Gastköchen, einer Markthalle mit Produkten für die Gourmetküche und der neuen Afterparty mit einem Flying Dinner von den ausgezeichneten Schweizer Jungköchen der „marmite youngsters selection“ sowie flotter Partymusik von einem Live-DJ wird der International Cooking Summit – als wichtigster Schweizer Branchenanlass immer am Puls der Zeit – auch 2017 jede Menge Inspirationen und Erkenntnisse für das eigene Wirken liefern.

Gibt es eine typisch weibliche Handschrift in der Haute Cuisine und wenn ja, was macht sie aus? Gleich drei herausragende Protagonistinnen werden an der ChefAlps 2017 in Zürich diese Fragen beantworten können: Dominique Crenn , ausgezeichnet als „World's Best Female Chef 2016“, pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menus verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast – Zeile für Zeile – auf ihre Kreationen einstimmt. Das Leben sei insgesamt ein Gedicht und Menschen mit ihrer Kochkunst verwöhnen zu dürfen, geradezu eine Offenbarung, ist die gebürtige Französin überzeugt. Auch Antonia Klugmann , die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, verfolgt keine ausgetretenen Pfade, sondern liebt es, mit unüblichen Zutatenkombinationen Gerichte zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul bereits innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht. Ana Roš '

Kochkünste, vom GaultMillau mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hiša Franko in einem verwunschenen Alptal zu Sloweniens Gourmetadresse Nummer eins gemacht. In ihren Gerichten spiegelt Roš die urwüchsige Natur ihrer Heimat wider, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Sie war die erste Frau überhaupt, die beim renommierten „Cook it Raw“-Projekt mitwirkte. Dies alles ist umso bemerkenswerter, da die studierte Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.



Ana Ros, Dominique Crenn & Antonia Klugmann (v.l.n.r.)

Eine verblüffende Karriere vollzieht auch Eric Menchon. Der gebürtige Südfranzose verfügt offensichtlich über einen unerschöpflichen Quell an kreativen Ideen: Seit bald sagenhaften 30 Jahren zelebriert er als Küchenchef im Le Moissonnier in Köln eine unverwechselbare Bistroküche, so unverkrampft charmant wie typisch ländlich französisch, aber auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten. Dies alles, ohne jemals internationale Erfahrungen gesammelt oder berufliche Stationen bei grossen Meistern seines Fachs durchlaufen zu haben. Sternekoch Even Ramsvik hätte es als Autor oder Regisseur beim Film wohl ebenso weit gebracht wie in der Küche als „Erfinder der norwegischen Identität“. Der Bocuse-d'Or-Vizemeister Norwegens verschafft den traditionellen Kochtechniken seines Landes mit seiner Kochkunst internationale Aufmerksamkeit – bis vor kurzem noch im Restaurant Ylajali, aktuell mit dem Projekt „Lava Oslo“. Der spanische Avantgardist Oriol Castro ist einer der drei Köpfe des genialen Kochtrios Castro-Xatruch-Casañas im Restaurant Disfrutar in Barcelona. 2016 wurde es als „Best New European Restaurant“ ausgezeichnet. Hier schreiben die drei mit surreal anmutenden Gerichten und dem Ergebnis purer Geschmacksexplosionen die Geschichte von Ferran Adrià fort – in eigenständiger, sternegekrönter Handschrift. 15 Jahre lang waren Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas Chefköche im elBulli und Teil des Kreativteams.



Oriol Castro, Eric Menchon & Even Ramsvik (v.l.n.r.)

„Essen ist unsere Religion“, lautet die Philosophie des niederländischen Zwei-Sterne-Kochs Nick Bril. Diese könnte nicht besser zu seinem aktuellen Wirkungsort in Belgien als Küchenchef im Restaurant The Jane passen: Es befindet sich in der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses von Antwerpen, gekocht wird, wo früher der Altar stand. Am aussergewöhnlichen Gastrokonzept beteiligt ist Brils Mentor seit dessen 19. Lebensjahr: Meisterkoch Sergio Herman, der in seinem vormaligen Restaurant Oud Sluis bekanntlich mit sagenhaften 20 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet war. Das eingespielte Duo kreiert im The Jane gemeinsam ein Degustationsmenu, das die genial kontroverse kulinarische Handschrift der beiden ebenso widerspiegelt wie das Restaurant in der Kirche – exotisch und zugänglich, durchdacht und einfach. Neben seinen Kochkünsten hat sich Nick Bril auch als einer der angesagtesten DJs in der Partyszene einen grossen Namen gemacht.

Heinz Reitbauer braucht in der Gourmetwelt kaum mehr vorgestellt zu werden. Der gebürtige Österreicher ist einer der besten Küchenchefs der Gegenwart. Vier Hauben im GaultMillau, zwei Michelin-Sterne, „Bestes Restaurant Österreichs“ im Falstaff Restaurantguide, „Bestes Restaurant Österreichs“ im Guide „A la Carte“, mit dem Steirereck seit acht Jahren als erstes Restaurant Österreichs in der „World's 50 Best Restaurants“-Liste, aktuell auf Platz neun – und nun im Herbst 2016 vom GaultMillau zum „Koch des Jahrzehnts“ gekürt. Mit seinem Stil, immer das Neue suchend, nie das Alte vergessend, hat er eine unverwechselbare Identität erlangt. In Summe mehr als Grund genug, Heinz Reitbauer 2017 ein weiteres Mal als Gastkoch auf die ChefAlps-Bühne einzuladen. 2012 feierte er Premiere und steht seither auch als ChefAlps-Botschafter der ersten Stunde für Österreich hinter dem International Cooking Summit. Peter Knogl, Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, ist der erste Hotelkoch überhaupt, dessen Kochkünste in der Schweiz mit den höchsten Auszeichnungen (drei Michelin-Sterne und 19 GaultMillau-Punkte) bewertet sind. Der GaultMillau verlieh ihm zudem gleich zweimal – 2011 und 2015 – den Titel „Koch des Jahres“. In Knogls berühmten Geschmackskompositionen spielen Saucen mit einem grandiosen Tiefgang die Hauptrolle.



Nick Bril, Heinz Reitbauer & Peter Knogl (v.l.n.r.)

Innovative Aussteller und Afterparty mit den „marmite youngsters“

Für Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten und Foodblogger lohnt es sich, die beiden Veranstaltungstage, Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai, in der Agenda 2017 vorzumerken. Neben den spannenden Bühnenshows in dieser international hochkarätigen Starchef-Besetzung erwarten die ChefAlps Besucher in der Eventhalle StageOne in Zürich Marktstände von über 30 Anbietern innovativer Produkte für die Gourmetküche und jede Menge Gelegenheit zum Austausch unter Gleichgesinnten über die Trends in der gehobenen Gastronomie. An der neugestalteten ChefAlps-Afterparty am Sonntagabend werden erstmals die ausgezeichneten Jungköche der „marmite youngsters selection“ bei einem Flying Dinner für das leibliche Wohl sorgen und ein Live-DJ für die passenden Partybeats bis spät in den Abend. Das Detailprogramm folgt im kommenden Frühjahr. „Bereits jetzt darf man sich an beiden Tagen auf einen einmaligen Mix aus

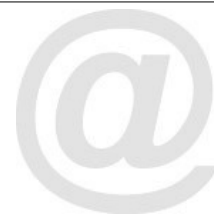
Bühnenshows, Ausstellung und köstlichen Happenings freuen, die keiner aus der Branche versäumen sollte“, verspricht ChefAlps-Organisator Adriano Pirola.

Videos der Kochshows von diesem Jahr jetzt online

Ab sofort sind auf der neugestalteten Website www.chef-alps.com die Videos der diesjährigen Kochshows von den Spitzenköchen Jordi Roca, Fina Puigdevall, Vladimir Mukhin, Silvio Nickol, Gert De Mangeleer, Tohru Nakamura, Jakob Mielcke, Niko Romito und Franck Giovannini aufgeschaltet.

Hochkarätige Botschafter der ChefAlps

Drei-Sterne-Koch Franck Giovannini (B. Violier Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier) bleibt dem International Cooking Summit auch in Zukunft als neuer Botschafter verbunden, neben dem ebenfalls mit drei Michelin Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Schweizer Spitzenkoch Andreas Caminada



Best of Swiss Gastro
8047 Zürich
044/ 400 50 29

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1

(Restaurant Schloss Schauenstein, Fürstenu), der seit Anbeginn des Symposiums als ChefAlps-Botschafter mit seinem Namen für dessen Qualität bürgt. Genauso wie der Spitzenkoch Heinz Reitbauer , „Koch des Jahrzehnts“ (Restaurant Steirereck, Wien), und der Drei-Hauben-Koch Thomas Dorfer , Bundeslandsieger „Niederösterreich“ im Falstaff Restaurantguide 2016 (Restaurant Landhaus Bacher, Mautern), sowie Norbert Niederkofler aus Italien (Hôtel & Spa Rosa Alpina, Badia), ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, vier Hauben und 19 GaultMillau-Punkten.

Der Ticketvorverkauf für das 6. International Cooking Summit ChefAlps am 21. und 22. Mai 2017 startet im kommenden März.

Laufende News finden sich unter www.chef-alps.com und auf den Social-Media-Kanälen Facebook , Instagram und Twitter

Über Letzte Artikel



Folge uns

Best of Swiss Gastro

Best of Swiss Gastro ist der einzige Publikumspreis der Schweizer Gastronomie. Er zeichnet jährlich die besten Gastrobetriebe der Schweiz aus und ermöglicht eine langfristige und nachhaltige Präsenz auf der Plattform "www.bestofswissgastro.ch"



Folge uns

Letzte Artikel von Best of Swiss Gastro (Alle anzeigen)

ChefAlps 2017: Bekanntgabe der Gastköche - 12. Dezember 2016 Empanadas&CO mischt beim Apéro mit - 5. Dezember 2016 Zürcher krempelt die Titlis-Bahnen um - 5. Dezember 2016

⚠ Bitte aktualisiere deinen Browser, damit Facebook besser funktioniert.

facebook

Registrieren

E-Mail-Adresse oder Handynummer

Passwort

Anmelden

Konto vergessen?



FOOD ZÜRICH

10. Dezember 2016 · 🌐

Bühnenshows der Extraklasse, internationale Starköche, individuelle kulinarische Konzepte, trendsetzende Impulse und vieles mehr! [ChefAlps](#), das internationale Gastro-Fachsymposium in Zürich, tischt im 2017 gross auf! Vor kurzem ist das komplette Line-Up erschienen, das mit gastronomischen Hochkarättern wie der besten Köchin der Welt, [Dominique Crenn](#) aus den USA, auch bekannt von der Netflix-Serie Chef's Table, einiges zu bieten hat!

Weitere bestätigte Gastköche: Die Starchefs Antonia Klugmann aus Italien, Ana Ros aus Slowenien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien und Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz. Alle Infos: <http://www.chef-alps.com/> #ChefAlps



Gefällt 42 Mal 8 Mal geteilt

Deutsch · Français (France) · English (US)
· Italiano · Español[Datenschutz](#) · [Impressum/Nutzungsbedingungen](#) ·
[Werbung](#) · [Datenschutzinfo](#) · [Cookies](#) · [Mehr](#) ▼
Facebook © 2017

Datum: 10.12.2016

FOOD ZÜRICH



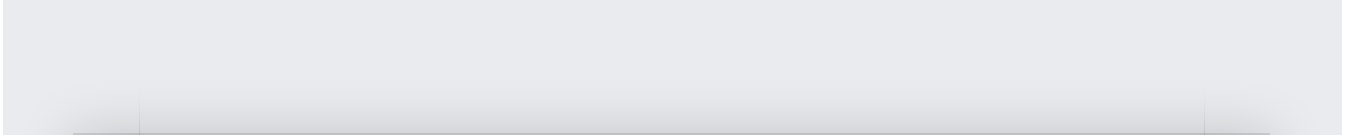
Medienart: Social Media
Medientyp: Medientyp unbekannt

<https://www.foodzurich.com/de/>

➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 94567601





Das sind die Chef-Alps-Gastköche 2017

Neun Kochkünstler aus aller Welt auf einer Bühne: Das Line-up verspricht eine poetische, surreale und auffallend weibliche Chef Alps 2017.

Text: Delia Bachmann Veröffentlicht: 08.12.2016

Dominique Crenn (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi) Dominique Crenn (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Kulinarische Poesie, poetische Kulinarik – für Dominique Crenn, World's Best Female Chef 2016, bilden Gedicht und Gericht eine Einheit, welche sie in ihrem Atelier Crenn in San Francisco selbst herstellt. Für jede ihrer Kreationen verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein passendes Gedicht. Damit ist die Signatur der gebürtigen Französin nicht nur in Bezug auf ihre Küche unverwechselbar. Eine eigene Handschrift pflegt auch Shootingstar Antonia Klugmann, die in der norditalienischen Gourmetszene mit ungewöhnlichen Zutatenkombinationen in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò für Aufsehen sorgt und sich innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht hat. Die dritte Köchin im Bunde ist die gelernte Diplomatin und Kochautodidaktin Ana Roš. Sie schöpft aus der wilden Natur und lockt die Gäste mit ihrer Küche in Scharen in ihr Restaurant Hiša Franko, das in einem abgelegenen Tal der slowenischen Alpen liegt. Als erste Frau wirkte sie beim renommierten «Cook it raw»-Projekt mit.

Der Name des gebürtigen Südfrenzen Eric Menchon steht für eine typisch französische Bistroküche, die er in Köln im Le Moissonnier zelebriert – auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten. Die Ideen gehen ihm auch nach 30 Jahren und trotz fehlender internationaler Erfahrung und beruflicher Stationen bei den grossen Meistern seines Fachs nicht aus. Die Gerichte des Sternekochs Even Ramsvik prägten die kulinarische Identität Norwegens. Mit seiner Kochkunst verschafft der Bocuse-d'Or-Vizemeister den traditionellen norwegischen Kochtechniken internationale Aufmerksamkeit. Bis vor kurzem kochte er im Restaurant Ylajali, sein neues Projekt heisst Lava Oslo.

Antonia Klugmann (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Antonia Klugmann (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Ana Roš (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Ana Roš (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Evan Ramsvik (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Evan Ramsvik (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Peter Knogl (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Peter Knogl (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Heinz Reitbauer (Foto: Kanizaj Marija)

Heinz Reitbauer (Foto: Kanizaj Marija)

Nick Bril (Foto: Eric Kleinberg)

Nick Bril (Foto: Eric Kleinberg)

Oriol Castro (Foto: Francesc Guillamet)

Oriol Castro (Foto: Francesc Guillamet)

Eric Menchon (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Eric Menchon (Foto: Chef Alps/Nadine Kägi)

Ein weiterer Virtuose in den Reihen der diesjährigen Chef-Alps-Gastköche ist der spanische Avantgardist Oriol Castro. Gemeinsam mit seinen Berufskollegen Eduard Xatruch und Mateu Casañas führt er das Disfrutar in Barcelona, das 2016 zum Best New European Restaurant ausgezeichnet wurde. Ihre Gerichte bringen die Geschmäcker zum Explodieren und kommen äusserlich surrealistisch daher. Mit ihren Gerichten schreibt das Kochtrio die Geschichte ihres ehemaligen Mentors Ferran Adrià fort.

Die Philosophie des niederländischen Zwei-Sterne-Kochs Nick Bril – «Essen ist unsere Religion» – kommt existenzialistisch daher, passt aber zum Restaurant The Jane (Salz & Pfeffer war da; hier gehts zum Artikel) in Antwerpen, das sich in der Kapelle des ehemaligen Militärspitals befindet. Gemeinsam mit seinem Mentor Sergio Herman, der 20 Gault-Millau-Punkte und drei Michelin-Sterne hatte, kreiert Bril ein Degustationsmenü mit einer kontroversen kulinarischen Handschrift. Heinz Reitbauer sucht stets das Neue, ohne das Alte zu vergessen – mit diesem Stil hat er eine unverwechselbare Identität erlangt. Es gibt kaum eine Auszeichnung, die der Zwei-Sterne-Koch, der eigentlich keiner Vorstellung mehr bedarf, nicht erhalten hätte. 2012 war er erstmals als Gastkoch mit dabei, seither amtiert er als Chef-Alps-Botschafter für Österreich. Auch Peter Knogl ist hierzulande und darüber hinaus bestens bekannt: Der Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Basler Grand Hotel Les Trois Rois ist der erste Hotelkoch, der je mit den höchsten Auszeichnungen – drei Michelin-Sternen, 19 Gault-Millau-Punkten – ausgezeichnet wurde.

Am 21. und 22. Mai 2017 treffen all diese gastronomischen Grössen an der Chef Alps aufeinander – eine Begegnung mit Seltenheitswert und eine Chance, die so bald nicht wiederkommt.

Datum: 08.12.2016

htr.ch

das Newsportal der htr hotel revue
die Schweizer Fachzeitung für Tourismus



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 59'943

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1

koch-event

7.12.2016

Neun internationalen Starköche am Chef Alps-Event in Zürich



Peter Knogl. Weitere Bilder —>>> (Bild: zvg)



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 59'943

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1



Dominique Crenn. (Bild: zvg)



Even Ramsvik. (Bild: zvg)



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
Page Visits: 59'943

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

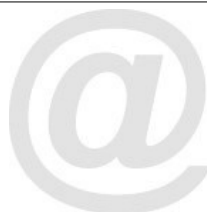
Keine Kategorie 1



Antonia Klugmann. (Bild: zvg)



Oriol Castro. (Bild: zvg)



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 59'943

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1



Nick Bril. (Bild: zvg)



Ana Ros. (Bild: zvg)



Online-Ausgabe DE

htr hotel revue
3001 Bern
031/ 370 42 16
www.htr.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Page Visits: 59'943

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

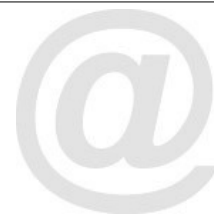
Keine Kategorie 1



Heinz Reitbauer. (Bild: zvg)



Eric Menchon. (Bild: zvg)



Der sechste International Summit Chef Alps in der Eventhalle Stage One in Zürich findet Mitte Mai 2017 statt. Neun Topköche werden auf der Bühne ihre Kochkünste präsentieren.

Aus der Schweiz wird an der sechsten International Summit Chef Alps in Zürich Peter Knogl – Küchenchef im Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel – zu Gast sein. Er sei der erste Hotelkoch, dessen Kochkünste in der Schweiz mit den höchsten Auszeichnungen von drei Michelin-Sternen und 19 Gault Millau-Punkten bewertet wurden, heisst es in einer Mitteilung von Chef Alp. Gault Millau verlieh ihm zudem gleich zweimal – 2011 und 2015 – den Titel «Koch des Jahres».

Ebenfalls mit von der Partie ist Heinz Reitbauer. Der gebürtige Österreicher trägt mehrere Auszeichnungen: Vier Gault Millau Hauben, zwei Michelin-Sterne, «Bestes Restaurant Österreichs» im Falstaff Restaurantguide und im Guide «A la Carte», zudem mit dem «Steirereck» seit acht Jahren als erstes Restaurant Österreichs in der «World's 50 Best Restaurants»-Liste, aktuell auf Platz neun – und nun im Herbst 2016 Gault Millau zum «Koch des Jahrzehnts». Er steht auch als Chef Alps-Botschafter für Österreich hinter dem International Cooking Summit.

Gleich drei weibliche Protagonistinnen werden an der Chef Alps 2017 in Zürich ihre Kochkreationen vorstellen: Dominique Crenn aus San Francisco, ausgezeichnet als «World's Best Female Chef 2016». Die zweite Gastköchin Antonia Klugmann, die zu den Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, hat sich in ihrem Restaurant L'Argine a Vencò im Friaul einen Michelin-Stern erkocht. Ana Roš' Kochkünste, von Gault Millau mit drei Punkten ausgezeichnet, hat das kleine Restaurant Hiša Franko in einem Alptal zu einer von Sloweniens Gourmetadressen Nummer eins gemacht.

Eine lange Karriere hat Eric Menchon hinter sich. Der gebürtige Südfranzose zelebriert seit 30 Jahren als Küchenchef im Le Moissonnier in Köln eine Bistroküche auf dem Niveau von zwei Michelin-Sternen und 18 Gault Millau-Punkten.

Der Sternekoch und Bocuse-d'Or-Vizemeister Norwegens, Even Ramsvik, verschaffte den traditionellen Kochtechniken seines Landes mit seiner Kochkunst internationale Aufmerksamkeit – bis vor kurzem noch im Restaurant Ylajali, aktuell mit dem Projekt «Lava Oslo».

Der spanische Avantgardist Oriol Castro ist einer der drei Köpfe des Kochtrios Castro-Xatruch-Casañas im Restaurant Disfrutar in Barcelona. 2016 wurde es als «Best New European Restaurant» ausgezeichnet. 15 Jahre lang waren Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casañas Chefköche im El Bulli Restaurant und Teil des Kreativteams.

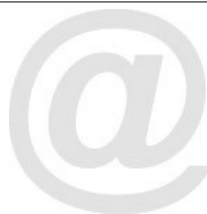
«Essen ist unsere Religion» lautet die Philosophie des niederländischen Zwei-Sterne-Kochs Nick Bril. Diese könnte nicht besser zu seinem aktuellen Wirkungsort in Belgien als Küchenchef im Restaurant The Jane passen: Es befindet sich in der Kapelle des früheren Militärkrankenhauses von Antwerpen. Gekocht wird, wo früher der Altar stand. Am unkonventionellen Gastrokonzept beteiligt ist Brils Mentor seit seinem 19. Lebensjahr: Meisterkoch Sergio Herman, der in seinem vormaligen Restaurant Oud Sluis mit 20 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet war.

Der Ticketvorverkauf für das sechste International Cooking Summit Chef Alps am 21. und 22. Mai 2017 startet im kommenden März. (htr/mma)

Datum: 08.12.2016

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1

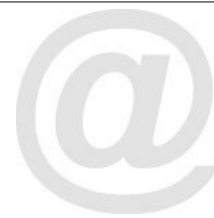
Beste Köchin der Welt kocht in Zürich

Gastronomie 07. Dec. 2016

Auch 2017 strotzt das Line-up an der Chef Alps nur so vor Top-Namen. Das Gastro-Fachsymposium verspricht Bühnenshows der Extraklasse.



Bühnenshows der Extraklasse: Dem Publikum wird an der Chef Alps viel geboten. (ZVG)



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1



Laut «World's 50 Best» die beste Köchin der Welt: Dominique Crenn. (ZVG)

Wer in diesen Tagen seine Agenda für das kommende Jahr aufbereitet, sollte sich den 21. und 22. Mai 2017 bereits fix reservieren für den Besuch der Chef Alps 2017: Die Starchefs Dominique Crenn aus den USA, Antonia Klugmann aus Italien, Ana Ros aus Slowenien, Eric Menchon aus Deutschland, Even Ramsvik aus Norwegen, Oriol Castro aus Spanien, Nick Bril aus Belgien und Heinz Reitbauer aus Österreich sowie Peter Knogl aus der Schweiz werden auf der Bühne ihre ganz individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen.

So unterschiedlich ihre Herkunft und ihre Ansätze auch sind, jeder von ihnen setzt sich mit seiner Kochkunst für den maximal guten Geschmack ein und gibt damit trendsetzende Impulse in der Gastronomie – weltweit, über das übliche Mass hinaus. Mit diesem spannenden Line-up an Gastköchen, einer Markthalle mit Produkten für die Gourmetküche und der neuen Afterparty mit einem Flying Dinner von den ausgezeichneten Schweizer Jungköchen der „marmite youngsters selection“ sowie flotter Partymusik von einem Live-DJ wird der International Cooking Summit – als wichtigster Schweizer Branchenanlass immer am Puls der Zeit – auch 2017 jede Menge Inspirationen und Erkenntnisse für das eigene Wirken liefern.

Weibliches Trio in Zürich

Gleich drei herausragende Protagonistinnen werden an der Chef Alps 2017 in Zürich diese Fragen beantworten können: Dominique Crenn, ausgezeichnet als „World's Best Female Chef 2016“, pflegt in ihrem Atelier Crenn in San Francisco eine poetische Kulinarik. Für jedes ihrer Menus verfasst die Zwei-Sterne-Köchin ein Gedicht, das den Gast – Zeile für Zeile – auf ihre Kreationen einstimmt. Das Leben sei insgesamt ein Gedicht und Menschen mit ihrer Kochkunst verwöhnen zu dürfen, geradezu eine Offenbarung, ist die gebürtige Französin überzeugt.

Auch Antonia Klugmann, die zu den aufsehenerregenden Shootingstars der Gourmetszene Norditaliens gehört, verfolgt keine ausgetretenen Pfade, sondern liebt es, mit unüblichen Zutatenkombinationen Gerichte

Datum: 08.12.2016

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508

Keine Kategorie 1

zu kreieren, die es so zuvor noch niemals gegeben hat. Damit hat sie sich in ihrem Restaurant L'Argine a Venco im Friaul bereits innert Kürze einen Michelin-Stern erkocht.

Ana Ros' Kochkünste, vom Gault Millau mit drei Hauben ausgezeichnet, haben das kleine Restaurant Hisa Franko in einem verwunschenen Alptal zu Sloweniens Gourmetadresse Nummer eins gemacht. In ihren Gerichten spiegelt Ros die urwüchsige Natur ihrer Heimat wider, mit all ihren Schätzen aus Wiesen, Bergen und Flüssen. Sie war die erste Frau überhaupt, die beim renommierten „Cook it Raw“-Projekt mitwirkte. Dies alles ist umso bemerkenswerter, da die studierte Diplomatin das Kochhandwerk komplett autodidaktisch erlernte.

Der Ticketvorverkauf für das 6. International Cooking Summit Chef Alps am 21. und 22. Mai 2017 startet im kommenden März.

(mm)

CHEFALPS

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

21. UND 22. MAI 2017 IN ZÜRICH



Von links oben im Uhrzeigersinn: Even Ramsik, Erik Menchon, Dominique Crenn und Heinz Reitbauer jeweils mit ihrem Signature Dish.

CHEFALPS – INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

STAGE ONE, ZÜRICH

Das Event des Jahres geht im Mai 2017 in die nächste Runde. 2016 waren keine geringeren als Vladimir Mukhin, Jordi Roca, Silvio Nickol, Gert de Mangeleer oder Fina Puigdevall mit von der Partie. ChefAlps bietet eine einzigartige Mischung aus spannenden Bühnenshows der Spitzenköche, aufschlussreichen Expertengesprächen und einer Markthalle mit außergewöhnlichen Produkten. Kurzum: jede Menge Gelegenheit zum Networking während des ganzen Fachsymposiums –

speziell natürlich am Abend beim Get-together. Auszüge aus dem Programm 2016: Jordi Roca, der jüngste der Roca-Brüder, faszinierte mit seiner atemberaubenden Bühnenshow. Er demonstrierte wachsende »Eisberge« und demonstrierte, wie faszinierend die Welt der Parfums auf den Tellern sein kann. Die katalanische Zweisterneköchin Fina Puigdevall veranschaulichte ihre kompromisslose »Null-Kilometer-Naturküche« – eine ihrer wichtigsten, sich vor der Haustür befindende, Zutat ist Buchweizen.

2017 glänzt das Event mit Vortragenden wie Heinz Reitbauer (»Das Steirereck«, Wien), Peter Knogl (»Restaurant Cheval Blanc by Peter Knogl« im Grand Hotel Les Trois Rois, Basel), Eric Menchon (»Restaurant Le Moissonnier«, Köln), Dominique Crenn (Restaurant »Atelier Crenn«, San Francisco) oder Antonia Klugmann (Restaurant »L'Argine a Vencò«, Dolegna del Collio – Gorizia). Anmeldungen und weitere Informationen unter: www.chefalps.com

Fotos: Doris Wild, Kanizaj Marija, beigestellt



GASTRO PREMIUM NIGHT 2016

IN SALZBURG TRAF SICH IM NOVEMBER DAS WHO IS WHO DER GASTRO- UND HOTELIERSSZENE.

MOZARTEUM, SALZBURG

Seit Jahren ist es das Highlight der »Alles für den Gast«-Messe in Salzburg: Die »Gastro Premium Night«, veranstaltet von Lohberger und Nespresso. Vom deutschen Sternekoch Karlheinz Hauser (»Sülberg«, Hamburg) ins Leben gerufen, hat sich dieser Event über die Jahre hinweg als der beliebteste und exklusivste Branchentreff etabliert. Auch nach vielen Jahren ist Reinhard Hanusch, Geschäftsführer von Lohberger, von der Anziehungskraft des Events überzeugt. Und auch Otmar Frauenholz, Commercial Director B2B von Nespresso Österreich, zeigt sich begeistert: »Für uns ist es die Verbindung von Perfektion und Genuss – Top-Qualität, Top-Information und Top-Partner aus der österreichischen Gastronomie und Hotellerie«.

GASTRO PREMIUM TALK

Heuer wurden erstmalig renommierte Vertreter der Hotellerie-Branche zum Gastro Premium Talk mit dem Titel »Hotel-Restaurant – Liebling oder Stiefkind?« geladen. Die Podiumsdiskussion führte Falstaff

Deutschland-Herausgeber Christoph Teuner. Unter den prominenten Podiums-Talkern fanden sich Monique Dekker (General Managerin Park Hyatt Vienna), Hagen Hoppenstedt (Chefsommelier des Restaurants »First Floor« im Hotel Palace Berlin), Andreas Döllerer (»Döllerer's Genießerrestaurants« in Golling und Gründer des »Cuisine Alpine), Axel Pfefferkorn (General Manager »Hotel Aurelio Lech«) und Carsten K. Rath – Unternehmer (Keynote-Speaker, CEO und Gründer der »Kameha Hotels & Resorts«).

KOCHDUELL

Die österreichischen Spitzenköche Hubert Wallner, Andreas Döllerer und Simon Taxacher stellten sich einem Kochduell mit ihren deutschen Kollegen Karlheinz Hauser, Joachim Kaiser und Tim Raue.

www.gastro-premium-night.at
www.nespresso.com
www.lohberger.com