

## 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 Brill 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 Brill 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 Autodiktin 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.