

ChefAlps 2015

### **Spektakuläre Kochshows**

Spitzenköche aus neun europäischen Ländern gaben sich in Zürich an der vierten ChefAlps ein grosses Stelldichein. Sie vermittelten den Fachbesuchern Einblicke in ihr aktuellen Schaffen.

Das internationale Cooking Summit ChefAlps widmete sich dieses Jahr dem Thema «Erfolgsrezepte in der Haute Cuisine». Wie findet ein Spitzenkoch seinen einzigartigen Stil, eine unverwechselbare Handschrift? Was bewegt ihn dazu? Und: Wie bleibt er damit nachhaltig als Unternehmer erfolgreich? Dazu hatten die ChefAlps-Organisatoren Adriano Pirola und Reto Mathis, die Spitzenköche Magnus Ek aus Schweden, Andoni Luis Aduriz aus Spanien, Davide Oldani und Norbert Niederkofler aus Italien, Christian Bau aus Deutschland, Alexandre Bourdas und Mauro Colagreco aus Frankreich sowie Richard Rauch aus Österreich und Christian Geisler aus der Schweiz eingeladen.

Vor vollbesetztem Auditorium gaben die neun hochkarätigen Protagonisten auf der Bühne schrittweise Einblick in die Zubereitung aktueller Kreationen und standen auch zu ihren aussergewöhnlichen Restaurantkonzepten Rede und Antwort. Ihre spektakulären Kochshows sorgten

für jede Menge Gesprächsstoff und Inspirationen zur Umsetzung in der eigenen Küche. Die begeisterten Reaktionen und die Mischung der Besucher an den beiden Veranstaltungstagen spiegelten den vielfältigen Nutzen der – in der Schweiz einzigartigen – Plattform für neue, kreative Ideen in der Gastronomie wider: Spitzenköche wie Ivo Adam, Rico Zandonella, Antonio Colaianni, Jürgen und Oli Eder, Domenico Miggiano sowie eine Delegation der Gastrosophinnen waren ebenso im Publikum anzutreffen wie die ChefAlps-Botschafter Andreas Caminada, Heinz Reitbauer und Thomas Dorfner. «Die grosse Bandbreite der Shows hat mich beeindruckt», sagte Spitzenkoch Nenad Mlinarevic vom Restaurant focus in Vitznau, der zurzeit mit seiner Schweizer Regioküche für Furore sorgt.

Vom Weltstar aus Spanien...

Magnus Ek, Oaxen Krog & Slip, Stockholm gilt mit seinen konsequent auf regionalen Zutaten basierenden Gerichten als Pionier der nordischen Naturküche. Er hat den Trend schon gesetzt, als noch keiner wusste, dass es überhaupt einen Trend gibt. Dass die Welt trotzdem über René Redzepi, Noma Kopenhagen spricht und nicht über den eher stillen 2 Michelin-Sterne-Koch Ek, stört ihn nicht: «Ohne René hätte die nordische Küche nie diese Aufmerksamkeit erhalten, die sie heute

geniesst.» Ek zeigte relativ einfache Gerichte, technisch überschaubar, aber Wohlgeschmack versprechend: etwa norwegische Weichschalenmuscheln. Bei aller Bescheidenheit hat Magnus Ek klare Vorstellungen von seiner Arbeit: «Ich sage weder, dass wir das beste Restaurant des Nordens sind, noch dass wir es je sein werden. Aber es ist unser Ziel.» Mit Andoni Luis Aduriz betrat ein Meister die Bühne. Der Avantgardist aus dem Baskenland sprach vor allem über seine Vorstellungen von Kreativität und den intellektuellen Überbau seiner Küche. Doch was macht aus ihm einen aussergewöhnlichen Koch? «Viel harte Arbeit, viel Kreativität und Konstanz», sagte Aduriz, der kürzlich in London zur Nummer sechs der Welt gekürt wurde. Sein Verständnis vom Kochen beruhe auf der Erkenntnis, dass «wir aus reiner Erinnerung bestehen. Wir wissen alle, wo wir herkommen, auch wenn wir nicht genau wissen, wohin wir gehen.» Aduriz spielt in seinen Gerichten mit menschlichen Verhaltensweisen, Erwartungen, Erfahrungen. Neben dem genetischen Filter der Wahrnehmung des Geschmacks beim Essen, erwähnte Aduriz den kulturellen Filter: «Woher komme ich? Wie geht es mir?» Er spiele gern mit den Erwartungen, die Menschen hätten, erklärte Aduriz. Als Beispiel zeigte er ein Gericht aus Flusskrebse und Topinanbur,



wo es darum geht, Gemüse und Krustentier am Ende gleich aussehen zu lassen. Beim Topinanbur erreicht Aduriz das, in dem er es in Calcium einlegt und dann im Ofen bäckt. Der Krebs wiederum wird als Ganzes vakuumiert, sous-vide gegart und dann in zwei Wasserbädern (Zimmertemperatur, Eiswasser) abgekühlt. Am Ende haben beide Komponenten fast die selbe Textur. Welches ist der Krebs und welches der Topinanbur?

Für leise Schauer bei manchem im Publikum sorgte Aduriz' freizügiger Umgang mit Blut. Er sieht Blut als Metapher für das Leben an sich und als kreatives Element. Da sich Blut beinahe gleich verhalte wie Eiweiss, lasse es sich ebenso schlagen, um daraus beispielsweise Maccarons oder Marshmallows (mit Pinienkernen und karamellisierten Zwiebeln sowie EINER Salzlocke) herzustellen. Die «Mugaritz»-Gerichte folgen immer einer inhaltlichen Idee, zum Beispiel die Kamelienblätter, die für

den Verfall und den Lauf der Dinge stehen oder die Kalbeljauzungen mit jungem Knoblauch, die zeigen sollen, dass mehr in



einem Produkt steckt, als man zunächst meint. Oder die Dekadenz des Venedigs im 16. Jahrhundert, das Aduriz mit Gabeln aus Zuckern sym\_bolisiert und in einem Gericht aus Räucheralmousse und vielen Blüten; wobei die Blüten als Metapher für den Überfluss stehen. Zum Schluss gab der hochkreative Baske noch ein paar Losungen aus: Es sei wichtiger, die Gäste zur Kreativität anzuregen als die Gäste. Durchhalten sei zentral. Und, sein Mantra: «Wir bestehen aus purer Erinnerung!» Seine Gerichte sollen eine Reaktion hervorrufen, ob positiv oder negativ, sei ihm

egal, sagte Aduriz. Bloss Gleichgültigkeit will er nicht. Es gebe Leute, die sagen, sein Essen hätte ihr Leben verändert. «Anderere haben das Essen bei uns als «Schweinefrass» bezeichnet», erzählte Aduriz gelassen. Davide Oldanis Idee einer «Cucina Pop» will Sternküche zu populären Preisen anbieten. Einen Michelin-Stern und 2 Gamberi Rossi hat sein Restaurant D'O bei Mailand. Oldani beschränkt sich bei seinen Gerichten auf ein bis zwei Basiszutaten sowie zwei bis vier

weitere Zutaten. Daraus resultiert am Ende ein Menü mit vier bis maximal fünf Gängen – klassisch italienisch also –, das für 32 Euro

zu haben ist. «Pop-Cuisine ist demokratisch. Das heisst nicht nur, dass es sich jeder leisten kann, sondern auch dass sie geschmacklich leicht zugänglich ist», erklärte Oldani seine Grundhaltung.

...bis zum Aufsteiger des Jahres

Der einzige Schweizer im diesjährigen Line-up der ChefAlps-Kochshows, Christian Geisler, ist gebürtiger Österreicher und der «GaultMillau» bezeichnet ihn als «hochbegabt», gab ihm 17 Punkte und den Titel «Aufsteiger des Jahres», als Geisler 2014 von Zermatt nach



Souvenir aus Asien  
von Christian Bau

Uznach zog. Dort übernahm er die Verantwortung für den «Kunsthof». Für Geisler ist eine Ehre sein Schaffen einem Fachpublikum näher zu bringen, wie er im Exklusivinterview gegenüber [leidenschaftonline.ch](http://leidenschaftonline.ch) sagt. Christian Geisler will den Gast mit seinem Essen glücklich machen. Dafür wählt er seine Produkte möglichst direkt beim Erzeuger aus. Kleinproduzenten in der Schweiz möchte er unterstützen, so beispielsweise Marcel Heinrich. Er baut auf über 1000 Höhenmetern im Albulatal über dreissig alte Kartoffelsorten an. Auf jedem Teller soll eine fettige Komponente Platz finden – ein Markenzeichen für den Kochstil des jungen Österreichers. Dies muss nicht zwingend Schweineschmalz sein, sondern ist eher ein Kräuteröl. Ein Hauptdarsteller wird von

zwei Nebenprodukten begleitet, auch dies macht den Stil Geislers aus.

#### Baustil

Alexandre Bourdas aus Frankreich kochte getreu seinem Leitspruch: «Pas de règles, juste du plaisir». Er möchte zurück zum Handwerk und zur Freude am Kochen mit klassischen Küchengeräten und Kochtechniken. Ohne Pacojet et compagnie, wie er sagt. Ihm habe es heute zu viele High-tech-Geräte in der Küche und zu wenig Seele. «En cuisine, il faut cuisiner». Norbert Niederkofler, Botschafter der ChefAlps hat er die Küche im Restaurant St. Hubertus (2 Michelin-Sterne) vom Hotel Rosa Alpina Badia (I) radikal auf Bergküche umgestellt. «Cook the mountains» lautet sein Credo. Dafür arbeitet er sehr eng mit lokalen Bau-

ern und Produzenten zusammen. Mauro Colagrecoco aus Frankreich brachte den Besuchern das Thema «Kollagen aus dem Meer» näher. Einmal setzt er es als Gelatine um. Dann als Klebemittel und beim dritten Teller als Emulgator. Die Nummer elf der Welt vermochte mit seiner Schau zu verblüffen. Schwer beeindruckend ist der jüngste Gastkoch der Chef-Alps 2015: Der Steirer Wirt Richard Rauch. Bereits mit 17 Jahren wurde er Chefkoch des Betriebs, den er heute mit seiner Schwester führt. Während seinen ersten beiden Lehrjahren kamen und gingen nicht weniger als acht Küchenchefs. Da habe ihn seine Familie gefragt, ob er den Chefposten nicht gleich selbst übernehmen möchte. «Schlimmer kann es nicht werden», wie er witzig anfügt. Heute ist das, was

als einfaches Traditions-Wirtshaus begann, eine Pilgerstätte, die mit drei Hauben ausgezeichnet ist. Alles, was verarbeitet wird, gründet auf traditio-

Druck und negativen Bewertungen von selbsternannten Testern. Man spürt, dass da der Schuh an diversen Stellen drückt und bevor er, wie er wie



nellen Produkten der Region. Den glanzvollsten Auftritt des zweiten Tages war Christian Bau vorbehalten. Christian Bau, der dieses Jahr zum zehnten Mal seinen dritten Michelin-Stern bestätigt hat, als Starkoch vorzustellen, ist eigentlich obsolet. Vor allem, weil er von sich selbst sagt: «Ich sehe mich als Handwerker, nicht als Star.» Bevor er seine Gerichte präsentiert, geht er mit sich selbst, dem gastronomischen Umfeld und den Medien hart ins Gericht. Er erzählt von seinem langen, zwanghaften Weg zu seinem heutigen, befreiten bau.stil, der die klassische französische mit der asiatischen Küche kombiniert. Und er gibt seinen Berufskollegen drei Botschaften mit: 1. Findet euren eigenen Stil. 2. Kocht wieder und hört auf mit dem modernen Firlefanz. 3. Macht euch frei von Social Media

zugibt, zu emotional wird, zündet er mit sechs göttlich komponierten Gerichten das finale Feuerwerk. Sich die komplexen Kompositionen merken oder seine Kochtechnik präzise notieren zu wollen, ist aussichtslos – schlicht grossartig.

Nächste Austragung:  
22. und 23. Mai 2016  
[www.chef-alps.com](http://www.chef-alps.com)

Die Fotos wurden von ChefAlps zur Verfügung gestellt.