

Wie genießt Europa?

Ein aktueller Blick über den Tellerrand



Claudia Schweikard

Freie Food-Journalistin, Ingelheim

Während Sternekoch Jean-Marie Dumaine an der Ahr nagelneue Geschmackskompositionen aus Wildkräutern zaubert und einem Kraut mit dem wenig ermutigenden Namen Pestwurz ein neues Standing zu geben sucht, serviert Heston Blumenthal im britischen Kultlokal „The Fat Duck“ molekulare Gastronomie und mit flüssigem Stickstoff gekühlten Waldmeisterschaum oder verlorenen Lachs mit Lakritze. Es ist soweit. Genuss ist demokratisiert.

Wenn man bedenkt, dass der Beginn kulinarischer Verfeinerung in der Renaissance der italienischen Aristokratie vorbehalten blieb und von dort mit Katharina von Medici nach Frankreich gebracht wurde, haben wir einen beachtlichen Weg hinter uns.

Am französischen Hof des beginnenden 16. Jahrhunderts schufen die florentinischen Köche der Medicis, die Katharina kurzerhand mitgenommen hatte, elementare Grundlagen der Kochkunst, die bis heute Gültigkeit finden: etwa Gemüse schonend zu garen und Fische im eigenen Fond statt in Wasser zu dünsten...

Knapp 500 Jahre später kommt kaum ein öffentlicher oder privater Fernsehsender ohne eigene Kochsendung aus – sei es als spontane und jugendlich-innovative One-Man-Show, in der alles ziemlich ‚easy‘ funktioniert, als unterhaltsames Talk-Duo (inklusive Weintipp) oder als Gruppen-Koch-Event mit fernsehtauglichen Küchenchefs und applaudierendem Publikum. Selbstverständlich haben die Medienmacher an jede Zielgruppe gedacht: Alle Stilrichtungen werden angeboten – von der gesundheitsbewussten Lifestyle- und Fitnessküche über die regional geprägte Rezeptur unserer Großmütter bis zur abgehobenen und aufwändigen Haute Cuisine, die im Alltag relativ geringe Umsetzungsmöglichkeiten finden dürfte – aber das macht nichts, den Ver-

kaufszahlen zufolge schiebt ohnehin ein größerer Teil der Zuschauer (wahrscheinlich zeitgleich) Fastfood aus dem Tiefkühlregal in die Mikrowelle.

Soviel jedoch steht fest: Die Kunst des Kochens hat unsere Interessenslage und die Wohnstuben erreicht, Essen ist Kult, Genuss per se im Trend und vor allen Dingen global. Die Kunst, Essen zuzubereiten war immer auch die Folge einer wechselseitigen Migration und insofern global. Gero von Randow bemerkt in seinem Bändchen

„*Die Menschheit wandert um die Welt, und die Küche wandert mit. Dadurch entsteht immer wieder Neues.*“

„Genießen – eine Ausschweifung“:
„Die Menschheit wandert um die Welt, und die Küche wandert mit. Dadurch entsteht immer wieder Neues. Die kulinarische Kunst geht

Kombinationen und Rekombinationen ein, dient der Abgrenzung ebenso wie der Assimilation... Die Spur des Fremden lässt sich in vielen scheinbar urtümlichen Gerichten nachweisen. Japans Tempura entstammt der portugiesischen Küche, Schwabens Maultaschen sind italienischen Ursprungs...“

Ein Blick über den Tellerrand und in die europäischen Kochtöpfe sei also gestattet! Was schmoren die Spitzenköche unserer Nachbarn? Was haben die Konsumenten und Genießer im Visier und wo liegen die kulinarischen Trends anno 2006?



Rückbesinnung auf Werte & Traditionen: Großbritannien

Setzen wir zunächst über zu den britischen Inseln: Wer glaubt, hier ausschließlich mit banalen Fish & Chips versorgt zu werden, hat weit gefehlt! Im Land der großen Weinkenner und -publizisten bewegt sich etwas: Die ehemals nicht ganz so fantastische Pub-Gastronomie wurde von Szeneköchen und Spitzengastronomen umgekrempelt und dahingehend beeinflusst, dass inzwischen mit hochwertigeren Produkten gearbeitet wird. Die Aufmerksamkeit gilt regionalen Lebensmitteln, die vor Ort produziert werden oder heranwachsen: ob Angus-Rind und Lamm, die hier auf satten Wiesen beste Bedingungen finden, ökologisch produziertes, frisches Gemüse, Meeresfrüchte in feinsten Qualität, die die kühle irische See hergibt – im Nobelkaufhaus Harrods bleiben keine Wünsche offen. Die Zubereitung der Speisen erfolgt dann oftmals nach einfachen, traditionellen und regionaltypischen Rezepturen.

Amanda Kamin von der Organisation ‚Food from Britain‘ nennt zwei Londoner Lokale, die diese aktuellen Trends am besten repräsentieren:

Roast in Borough Market und Canteen in der Nähe von Spitalfields Market: „Diese Restaurants servieren sehr klassische Gerichte wie Fish & Chips, Pasteten oder Gebratenes und Gegrilltes, aber alles wird nur aus feinsten Ingredienzen hergestellt. Traditionelle und einfache Desserts sind ebenfalls sehr beliebt – ganz so wie wir sie aus unserer Kindheit kennen.“ Während sich Roast durch einen anspruchsvollen Restaurantcharakter auszeichnet, ist Canteen eher ein durchschnittlich aussehendes Café, das ganztäglich die sehr beliebten Schinken-Sandwiches als Appetitanreger serviert. „Eine Mischung, die wir lieben“, betont Amanda Kamin.

Wenn der mehrfach Michelin-besternte Star der britischen Kochszene Gordon Ramsey, dessen eigener Stil die hohe französische Schule mit asiatischen Akzenten repräsentiert, in einer seiner Fernseh-Shows (mit dem Titel ‚The F Word‘) auftritt, veranstaltet er einen Kochwettbewerb gemeinsam mit einem Nicht-Profi, beispielsweise mit seiner Mutter. Gekocht wird von Beiden das gleiche Gericht. Gordons Version ist jedes Mal sehr fantasievoll, ausgefeilt und professionell angerichtet, das Gericht seiner Mutter sieht einfach aus und wird so serviert, wie es jeder kennt. Nach dem Geschmackstest gewinnt dann aber seine Mutter...

„ *In England liebt man die Düfte und vertrauten Geschmacksbilder, die man aus der Kindheit kennt.* “

In England liebt man die Düfte und vertrauten Geschmacksbilder, die man aus der Kindheit kennt. Und es ist populär, den Produzenten der ausgewählten Zutaten (zum Beispiel auf der Speisekarte) zu nennen und eine kleine Geschichte über dessen Farm zu erzählen – inklusive Foto versteht sich.

Traditionell spielt in England aber auch die fernöstliche Küche eine große Rolle und an diesem Trend hat sich nichts geändert. In London wurde unlängst ein Tikka Masala, ein indisches Curry für den englischen Geschmack kreiert. Fusion-Cuisine, die werden wir in Europa noch öfter treffen.



Revolution in der Küche & molekulare Kochkunst: Spanien

Beispielsweise in Spanien. Hier trägt ein Kongress der internationalen Spitzengastronomie den Namen ‚Madrid fusión‘. Das jährlich stattfindende Küchen-Event der Superlative spiegelt indes wider, was sich momentan auf dem europäischen (und vielleicht weltweiten) Gastronomieparkett bewegt und symbolisiert gleichermaßen, wer aktuell den Ton angibt: Spanien.

Alberto Ruiz-Gallardón, Bürgermeister von Madrid, sieht die gastronomische Vielfalt seiner Stadt „als Ergebnis einer Mischung von Kulturen, die hier in der Vergangenheit ansässig waren, insbesondere seit sich der spanische Hof 1561 hier niederließ.“ Fusion-Cuisine, die aus Traditionen, der kulturellen Vielfalt, Reisefreudigkeit und nicht zuletzt aus der Offenheit für neue Geschmackserlebnisse entspringt, wurde zunächst inspiriert durch den österreichischen Starkoch Wolfgang Puck, der in Kalifornien lebt und wirkt. Credo ist dabei jeweils die absolute Frische aller Zutaten und die Faszination an neuen Ingredienzien. Sensorische – und visuelle – Kunst entsteht dann durch die Kombination. Etwa Vinaigrette aus reduziertem und dadurch säurefreiem japanischen Reisessig und spanischem Oliven- und Walnussöl – um ein sehr vereinfachtes Beispiel zu nennen...

„Ferran Adrià? Darüber kommt in Spanien nur noch der Himmel.“ Eine klare Aussage, Bettina Krücken vom spanischen Lifestyle-Magazin Spain Gourmetour muss es wissen.

Der „innovativste und verrückteste Koch auf Erden“ erfindet das Kochen ständig neu und hat irgendwann einmal beschlossen, jede Zutat dieser Welt mit jeder anderen zu kombinieren. Dabei löste er vor über 20 Jahren eine „permanente“ Revolution in der Küche aus und wurde zum Trendsetter für eine ganze Generation von Spitzenköchen. Viele seiner Erfindungen (etwa die ‚Espumas‘, Schäume) wurden von der Haute Cuisine übernommen.

Molekulare Küche

Einer der schrillsten Trends in Europas Gastronomie ist die so genannte molekulare Küche, die insbesondere von den Spitzenköchen Spaniens, allen voran in den 1980er Jahren von Ferran Adrià zur Perfektion gebracht wurde. Sie nutzt den Einsatz moderner Techniken wie Gefriertrocknung, Stickstoff oder konzentrierten Wasserdampf, um die Konsistenz und Beschaffenheit von Produkten zu verändern und neu zu erfinden. Dabei wird grundsätzlich zunächst alles in Frage gestellt, die größte Herausforderung gilt der Kreativität der Köche. Die "molekularen" Küchen, die eher chemischen Labors gleichen, haben weltweit Einfluss auf die Kochkunst genommen, manches Mal findet man Elemente daraus in Kombination mit traditioneller Küche... Immer mit dem Ziel, dem Gast überraschende und erlesene Geschmacksmomente zu präsentieren.



Vater Juan Mari Arzak und Tochter Elena wirken im baskischen San Sebastian

Adriàs „molekulare“ Küche in El Bulli gleicht eher einem chemischen Labor und eine Kreation mit dem harmlosen Namen „Gemüse-Grillplatte“ besteht etwa aus sieben durchsichtigen Streifen in grellbunten Farben, es ist Gelatine mit den jeweiligen Gemüsegeschmacksrichtungen... Große Kochkunst bestand schon immer darin, neue Kreationen und Variationen zu finden und Neugier ist der Schlüssel zur großen Küche. Etwas auf neue Art zuzubereiten, den Gaumen mit Gewürzen oder Geschmackskombinationen zu überraschen, darin liegt das Geheimnis der kulinarischen Evolution.

Die Ikone des spanischen Gourmethimmels Adrià wird begleitet von zahlreichen weiteren Talenten, an Juan Mari und (Tochter) Elena Arzak kommt man beispielsweise nicht vorbei. „Das Wichtigste“, sagt Elena Arzak, „sind der Geschmack und die hohe Qualität der Produkte. Moderne Technik (Gefriertrocknung, Stickstoff oder den Dampf von Kaffeemaschinen) setzen wir bei der Zubereitung nur ein, wenn sie den Geschmack weiter verbessert.“ Ihren eigenen Stil bezeichnet die temperamentvolle Star- und Szeneköchin als „avangardistisch, investigativ und emotional“, ständig wird Neues ausprobiert, entworfen, manchmal auch verworfen, Kreativität kennt keine Grenzen. Woher die Inspiration und die Ideen kommen? „Von

überall, draußen, auf der Straße zum Beispiel: Wenn wir eine Ampel mit den Farben rot-gelb-grün sehen, gehen wir nach Hause und machen Bonbons in diesen Farben. Wir sehen alles mit den Augen des Kochs!“ Die

„ Wenn wir eine Ampel mit den Farben rot-gelb-grün sehen, gehen wir nach Hause und machen Bonbons in diesen Farben. Wir sehen alles mit den Augen des Kochs! “

Arzaks wirken in San Sebastian und achten in ihrer neuen Umsetzung die geschmackliche Eigenständigkeit der baskischen Küche.

Adoni Luis Aduriz zählt wie Elena zur Generation der Nachwuchskünstler, die den Einfluss der großen Lehrmeister würdigen: „Wir sind die Generation, die kreative und eigenwillige Küchenchefs

aus allernächster Nähe beobachtet hat. Wir haben gesehen, wie unsere Meister das gekocht haben, woran sie geglaubt haben. Das kann man nicht so einfach ignorieren.“ Aduriz entwickelte gleichermaßen eine eigenständige naturbetonte Küche, in der Kräuter und Gemüse in ihrer reinsten Form und Ingredienzien auf natürlicher Basis den Schwerpunkt bilden.

Einer der stärksten kulinarischen Trends, die einerseits aus einer großen spanischen Tradition und dieser neuen Umsetzung entstanden sind, bilden die Tapas – auf ihrem weltweiten Siegeszug tragen sie auch den Namen ‚Finger Food‘. In ihrer ursprünglichen Verwendung waren das bekanntlich einfache kleine Häppchen, die einen nachmittäglichen Drink oder Aperitif in der spanischen Bar begleiteten, zwei bis drei Oliven... Die Idee, auch in der gehobenen Gastronomie von zu umfangreichen, mächtigen Menügängen zu einer kleinen aber äußerst feinen Leichtigkeit zu tendieren, findet ihre Fans. Gibt es etwas Herrlicheres als ein exquisites Amuse Gueule, diesem wunderbaren und immer erfrischend neuem Gruß aus der Küche?

Inigo Lavado ist konsequent und hat in seinem Restaurant in San Sebastian gar das Besteck abgeschafft: Die feinen Pfahlmuscheln schlürft man von einem eigens dafür entwickelten Glasschälchen, die Meeresschnecken speißt man – wie zu früheren Zeiten an der Strandpromenade – mit Stecknadeln auf. Tapas-Kreationen lassen unendlich viele Variationsmöglichkeiten zu: von höchsten Ansprüchen bis zu einfachen Snacks, ob sie nun zum Cocktailempfang gereicht werden oder in erlesener Folge von vielleicht fünfzehn Stück ein differenziertes Feinschmeckermenü ergeben.

Zahlreiche Kochbuchverlage leisten diesem Trend übrigens Folge, indem sie uns am laufenden Band neue Kochbücher zum Thema Finger Food beschenken.

„Trendy“ sind folgerichtig alle Grundprodukte, die für diese Küche benötigt werden: Oliven (in den Sorten Empeltre, Picual, Cornicabra, Hojiblanca, Arbequina, Lechin de Sevilla u.v.m.), reine und hochwertige Olivenöle, feine Meeresfrüchte und Muscheln, die es in hoher Qualität in Konserven gibt, Sherry-Essige, Pimentòn (geräuchertes Paprikapulver), Safran, Paté aus Entenleber, Milchlamm-Patés, der traditionsreiche Jamon Serrano (spanischer Serranoschinken) – um die wichtigsten zu nennen. Der in Deutschland ansässige Feinkostimporteur Dieter Naundorf sieht genau hier die umsatzstärksten Produkte seines Sortimentes und bestätigt diesen Genuss-Trend.

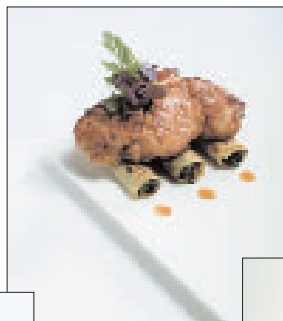


Haute Cuisine mit Weltruf: Frankreich

Eine entscheidende Rolle auf dem kulinarischen Parkett Europas spielen natürlich nach wie vor unsere französischen Nachbarn, die sich – wenn es um die Küche geht – weiterhin getrost „Grande Nation“ nennen mögen. Immerhin, in punkto Innovation musste man einige Lorbeeren an Spanien abgeben und Joel Robuchon bezeichnete Ferran Adrià als seinen würdigen



Alexandre Gauthier, Repräsentant der „jungen Küche“ in Frankreich.



Nachfolger, als er die Kochmütze zur Seite legte. Aber Innovation ist ja beileibe nicht das einzige Kriterium für Qualität und selbstverständlich genießt Frankreichs Küche nach wie vor Weltruf.

Im Süden Frankreichs, in Mougins an der Côte d'Azur, veranstaltet die Spitzengastronomie ein internationales Festival der kulinarischen Oberliga, das vielleicht als Gradmesser für die französische Kochszene gelten darf. Die Wahl dieses Veranstaltungsortes ist nicht zufällig: Mougins verfügt (derzeit) über sieben Michelin-Sterne und bewirbt häufig Filmgrößen, die aus dem nahe gelegenen Cannes vorbeischaun.

Schwerpunktthemen des Festivals sind in diesem Herbst unter anderem ‚Les Nouvelles Tendances‘, das heißt ‚Bio‘, ‚Fusion‘ und ‚Moléculaire‘, oder auch solche Themen wie in Vergessenheit geratene und wiederentdeckte Kräuter und alte Gemüsesorten. Alain Llorca, dreifach besterter Chef der legendären Moulin de Mougins und Nachfolger von Roger Vergé, gehört zu den Gastgebern des kulinarischen Festivals und sieht in den aktuellen Tendenzen der Kochszene eine wunderbare Bereicherung: „Ein Traum ist für mich beispielsweise ein Menü, das aus einem sehr traditionellen Gericht wie *pâté en croûte truffé au foie gras* und *Adrias l'air de carotte* besteht!“ Grundsätzlich glaubt er, „dass jeder Spitzenkoch seine eigene Identität hat, eine Vision und eine Wahrnehmung, die aus seiner persönlichen Erfahrung entstanden ist. Was ‚in‘ ist, bedeutet mir wenig, da die Mode oft sehr kurzlebig ist. Ich habe mich mehr der Beständigkeit verschrieben.“

Ein großes Talent und würdiger Repräsentant für die „junge Küche“ Frankreichs ist zweifelsohne der 27-jährige Chef des Restaurants ‚La Grenouillère‘ Alexandre Gauthier, der geografisch gesehen genau entgegengesetzt in der Region Nord-Pas de Calais und Picardie wirkt. Gauthiers zeitgemäße Küche arbeitet mit der Textur, mit Temperatur und Kontrasten, sie ist ungeniert und frappierend, verbannt die Einfachheit, das Dekor und Unnützes, um die ganze Emotion auf diese Materie von wenigen Zentimetern zu konzentrieren.“ Alexandre Gauthier verwendet die Produkte aus der Region Picardie, aber nicht ausschließlich, denn er möchte sich „nicht auf dieses Terroir beschränken lassen“, das für seinen Geschmack etwas zu „restriktiv und minimalistisch“ ist.

Der Reichtum frischer Meeresfrüchte von Krabben bis Jakobsmuscheln, Salzwiesenschaf, fischreiche Flüsse und frisches Gemüse in der Region Picardie erwecken indes nicht den Eindruck von Spärlichkeit. Berühmte Produkte aus dieser Gegend? Entenpasteten, Genever – ein Destillat aus Getreide und Wacholderbeeren, Bierspezialitäten, Makronen – derzeit in Frankreich ein Trendgebäck(!) und natürlich Käse in vielen Variationen.

Es gibt eine weitere Zutat (insbesondere für Saucen), die vielleicht zunächst ein wenig erstaunen mag, in Frankreich aber schon seit Ewigkeiten Anwendung findet und jetzt in Vieler Munde ist: Schokolade. Nimmt man hochwertige Kuvertüre aus bitterem Kakao, Kakaobutter, Zucker, Vanille und Lecithin, entsteht daraus ein Aromenspiel, das sich auch durch das Braten ergibt – und nach sorgfältiger Abstimmung den "final touch" im Menü erzielt. So sieht es zumindest Frédéric Bau, der als Chefpatissier von Valrhona ein sehr ansprechendes Buch mit dem Titel ‚Chocolate Fusion‘ verfasst hat.

Auch ohne weitere Fusion ist Schokolade en vogue, sehr dunkel, bisweilen interessant gewürzt mit Chili, Pfeffer oder Kardamon, als Begleiter für edle Weine oder wie auch immer.

Was unseren internationalen Austausch betrifft, so lässt sich in Frankreich ein Trend verzeichnen, der aus den alten Kolonialverbindungen und aus Nordafrika rührt: Harissa, Couscous, Taboulet & Co., die derzeit auch in Deutschland wieder sehr stark nachgefragt werden. Feinkostimporteur Naundorf nennt die weiteren „Renner“ aus dem Frankreich-Sortiment: Feine Fischkonserven mit Fisch-Rillettes aus Lachs, Makrelen, Thunfisch, Sardinen aus besonderem Fang, Jacobsmuscheln, Meeresalgen, Maronen, Gänseleber, Entenleberpatés, Wildpasteten, Lavendelhonig, Montelimar-Nougat, Kräuter, Fleur de Sel, Trüffel. In Frankreich gibt man übrigens nach wie vor mehr Geld für hochwertige Lebensmittel aus als in Deutschland.



Qualitätsprodukte mit Trendsetter Slow Food: Italien

Es gibt vermutlich keine Organisation, die mit vergleichbarer Vehemenz gegen den amerikanischen Fast Food-Trend angetreten ist und deren Name die zugrunde liegende Intention so einfach und klar gegenüber stellt: Slow Food. Und es ist wohl kein Zufall, dass sich diese Interessensgemeinschaft ausgerechnet in Italien zusammen gefunden hat: Im süditalienischen Altamura etwa oder auf der Piazza Navona in Rom zeigte man einer einschlägigen Fastfood-Kette in gesamtitalienischer Geschlossenheit und durch Desinteresse die rote Karte: Beide Zweigstellen gaben schließlich Mangels Umsatz auf.

Gegründet von Journalist und Feinschmecker Carlo Petrini im Piemont, agiert die inzwischen international bekannte Bewegung schon seit über zwanzig Jahren gegen die zunehmende Verbreitung industriell gefertigter Lebensmittel. Diese Ideen aus den 1980er Jahren treffen den aktuellen

Genuss-Trend in Italien heute vielleicht mehr als damals: Anstelle des „Essens im Vorübergehen“ macht sich eine Rückbesinnung auf regionale Spezialitäten und Genuss bemerkbar.

Herbert Hintner, Südtiroler Spitzengastronom in Eppan und früherer Präsident der Vereinigung der ‚Jeunes Restaurateurs d’Europe‘ in Italien beobachtet bei seinen Gästen „die Suche nach einer Seele in unserer globalisierten Gesellschaft“ und eine Sehnsucht nach Herkunft und Regionalität – sowohl der Produkte als auch der Rezepte.



Dabei sind sowohl die asiatische als auch die molekulare Küche, die aus Spanien herüberkam, wieder etwas in den Hintergrund gerückt, die Tendenz geht zur geradlinigen, einfacheren Rezeptur. Wirtshausküche und traditionelle Landgasthöfe erleben eine gewisse Renaissance, während sich die Haute Cuisine und die Spitzengastronomie in punkto Wirtschaftlichkeit bisweilen sogar etwas schwer tut.

In Italien führte dieser Trend zur Regionaltypizität dazu, dass inzwischen für die verschiedensten landwirtschaftlichen Produkte geschützte Herkunftsbezeichnungen eingeführt werden. Was bislang für die hochwertigen

Weine galt, findet nun auch Anwendung bei Käse, Salami oder Pistazien.

Herbert Hintner ist überzeugt, dass die italienische Küche zukünftig auch auf internationaler Ebene wieder den Ton angeben wird, nicht zuletzt weil „wir eine gute Ausgangsposition für

„ Es ist eine Illusion zu glauben, dass wir unseren kompletten Bedarf an Produkten beim benachbarten Bauern einkaufen können. “

vielfältige Produkte haben“. Die Natur hält – je nach Region – erlesene Zutaten bereit: aromatische Steinpilze, weiße Trüffel, Haselnüsse, fruchtige Beeren, Reis, Weintrauben, zartes Rindfleisch, Meeresfrüchte und unendlich viele Sorten von frischem Gemüse.

Die Produktpalette, mit der auch viel Geld durch den Export verdient wird, reicht von Trüffelhonig, Trüffelöl, Balsamico-Essig, Amarena-Kirschen, Rucolapesto, Wildschweincreme, Cannellini-Bohnen, Feigenmarmelade, Pasta und Pasta-Saucen bis zu toskanischem Mandelgebäck.

Chefkoch Hintner warnt aber auch vor allzu großer Euphorie und appelliert an die Ehrlichkeit seiner Kollegen: „Es ist eine Illusion zu glauben, dass wir unseren kompletten Bedarf an Produkten beim benachbarten Bauern einkaufen können. Und natürlich stammen die Fische nicht mehr aus dem weitgehend leer gefischten Mittelmeer, sondern aus Zuchtanlagen irgendwo in Europa.“ In seinem Restaurant Zur Rose findet man Gerichte wie Praline vom Vinschgauer Alpkäse auf Ragout von Pfifferlingen und Speck oder Canelloni mit Topfen gefüllt mit Saubohnen und Oliven, Kreationen, die einen weiteren Trend für die Zukunft implizieren: weniger Fleisch, mehr Gemüse, Kräuter und Käse...



Bodenständige Rezepte und regionaltypische Produkte: Ungarn

Europa wächst und die Vielfalt einheimischer Küchen ist eine ständige Bereicherung – gleichzeitig erkennt man immer wieder gemeinsame Linien

Fusionsküche oder Crossover Cooking

bezeichnet einen Trend, nach dem asiatische und europäische Kochkunst, Rezepturen und Produkte miteinander kombiniert werden. Das Interesse an internationalen Genuss-Kreationen ist einerseits das Ergebnis langjähriger Migration, aber auch der Sehnsucht, Neues und Fremdes kennen zu lernen, zu reisen und nicht zuletzt eigene Traditionen mit kultureller Vielfalt zu bereichern.

Seit jeher bestand große Kochkunst darin, neue Kreationen und Variationen zu erfinden und mit außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen zu überraschen. Teil dieses Trends ist übrigens auch die Entdeckung der ausgezeichneten Harmonie zwischen asiatischen Speisen und deutschen Weißweinen.

und Strömungen in der Esskultur: Folgt man Tibor Zábó, Chefkoch im Hotel Carbona im ungarischen Héviz, das dort übrigens zum Wellnesshotel des Jahres 2005 gewählt wurde, zeigt sich in der Spitzengastronomie Ungarns „ein Trend zu frischen, wenn möglich biodynamisch erzeugten Rohstoffen und man kehrt – neben mediterranen Tendenzen – zurück zur Küche unserer Großmütter.“ Was zählt, ist die „Geschmackswelt, die auf unsere heutigen Bedürfnisse zugeschnitten wird“, das heißt beispielsweise, weniger tierisches Fett und mehr pflanzliche Öle, etwa einheimisches Kürbiskernöl. Alte ungarische Rassen von Rindern und Schweinen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit, sie sollen ebenso wie Hühner unter freiem Himmel grasen, nicht zuletzt wegen einer besseren Fleisch- und Muskelstruktur. Ein großer Renner sind Kräuter und frische Gewürze, schließlich verfügt „ein Toprestaurant mit Niveau über einen eigenen Kräutergarten“.



Fusionsküche mit einheimischen Stärken: Dänemark

Von den unzähligen europäischen Kochtöpfen, die aufregende Neuigkeiten und dreiste Köstlichkeiten bereithalten, gäbe es noch vieles zu berichten... Für unsere Auswahl noch eben ein Blick in den hohen Norden und unser Kreis schließt sich: In Dänemark erlebt der Gourmet eine Renaissance der guten, alten nordischen Küche, fein inspiriert und bereichert

durch spanische Einflüsse, auch Tapas-Gerichte erhalten einen großen Auftritt. Ob wir das schon einmal gehört haben? Gleichmaßen ist die Kombination zur nordischen Küche wiederum einzigartig und junge Köche wie der Kopenhagener Mads Refslund, der im Kult-Fusionsre-



*Léa Linster, Starköchin
und Gewinnerin des
Bocuse d'Or.*

staurant ‚The Paul‘ mitgearbeitet hat und jetzt sein eigenes Restaurant ‚MR‘ führt, begeistert mit unwiderstehlichen Kreationen aus Hering, Zitrusfrüchten, Bananen und Pistazien in einer exotischen Vorspeise.

Trend hin oder her, „als Trendsetter oder Trendnehmer ist es ausschlaggebend, die Geschmacksfreude und den Genuss an oberste Stelle zu set-

“ **Ob molekulare Gastronomie, Fingerfood oder einfache bürgerliche Küche, wichtig ist und bleibt die Authentizität.** “

zen. Ob molekulare Gastronomie, Fingerfood oder einfache bürgerliche Küche, wichtig ist und bleibt die Authentizität. Der Genuss, die Freude am guten Essen, Frische und hervorragende Produkte. So gesehen kann ein Trend sogar über 25

Jahre anhalten.“ Das sagt Léa Linster, Gewinnerin des Bocuse d'Or, in Luxembourg. Mitten in Europa.

Claudia Schweikard



Während mehrjähriger Auslandsaufenthalte und auf zahlreichen Reisen als Gastronomie- und

Weinjournalistin konnte die Autorin fundierte Einblicke in die Gastronomie und

die kulinarischen Besonderheiten vieler Länder gewinnen. Sie arbeitete unter anderem als langjährige Redakteurin und Cvd der Zeitschriften „Alles über Wein“ und „Reisen & Genießen“ und gilt als ausgewiesene Expertin für die Themen Wein, Reise, Gastronomie & Kulinarik. Heute wirkt die studierte Sprach- und Literaturwissenschaftlerin als freie Journalistin und Buchautorin und lebt in Rheinhessen.