

Jürgen Dollase

Kopf und Küche



Die Reise ins Innere des Geschmacks
Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas

A T VERLAG

Jürgen Dollase

Kopf und Küche

Die Reise ins Innere des Geschmacks

Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas

Mit Fotos von Thomas Ruhl
und Jürgen Dollase

AT Verlag

Für Bärbel, Sophie und Sheila

© 2015

AT Verlag, Aarau und München

Lektorat: Petra Holzmann

Fotos: Thomas Ruhl (TR), www.ruhl-studios.de,
zusätzliche Reportagebilder von Jürgen Dollase (JD)

Grafische Gestaltung: AT Verlag

Satz: Claudia Neuenschwander

Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen

Druck und Bindearbeiten: Westermann Druck, Zwickau

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-875-0

www.at-verlag.ch

Inhaltsverzeichnis

8	EINLEITUNG	52	REISE 4
			Roellinger, Robuchon und die zwei Pyramiden
	DIE REISEN		
12	REISE 1	58	REISE 5
	Die erste Auster		Michel Bras oder: Wie wichtig ist Präzision?
16	<i>Für Kopf und Küche:</i> Austern auf Eis, voller Wasser und mit Zitrone?	62	<i>Für Kopf und Küche:</i> Proportionen
19	<i>Für Kopf und Küche:</i> Austern und andere rohe Produkte	63	<i>Rezept:</i> Thunfischvariationen, sensorisch, mit Degustationsnotizen
21	<i>Rezepte:</i> Austernvariationen		
25	REISE 0	66	REISE 6
	Spargel und eine Fischsuppe im Elsass		Die Idee einer neuen Sensorik – Harald Wohlfahrt und die Folgen
27	<i>Für Kopf und Küche:</i> Spargel nach Art des Hauses	70	<i>Für Kopf und Küche:</i> Geschmackskurven und sensorische Struktur
28	<i>Rezept:</i> Spargel mit zweierlei Schinken, Orangen-Curry-Mayonnaise und Gewürztraminer	72	<i>Für Kopf und Küche:</i> Wie isst man das? Analyse eines Gerichtes unter sensorischen Aspekten
32	REISE 2	77	<i>Rezept:</i> Warmer Lachs auf Räucherlachs-carpaccio mit Apfel, Crème fraîche mit Räucherfisch und Tempura von weißen Bohnen
	Olivier Roellinger I – »Le Comptoir« und die Gewürze	78	<i>Rezept:</i> Muscheln und Beeren
36	<i>Für Kopf und Küche:</i> Von guten Produkten und dem schwierigen Umgang mit ihnen	81	REISE 7
39	<i>Rezept:</i> Gewürzschokolade mit Kardamomkuchen, Schoko-Kichererbsen-Praline, Beeren-Honig-Lack und Beerenragout		Ferran Adrià, Restaurant »El Bulli«
40	REISE 3	87	<i>Ausflug:</i> Juli Soler und die alten Zeiten
	Olivier Roellinger II – das Tor zu einer neuen Welt	91	REISE 8
44	<i>Für Kopf und Küche:</i> Die Arbeit mit Gewürzen		Ferran Adrià, »El Bulli Taller«
49	<i>Rezept:</i> Lammrücken mit Tomatenkompott, konfierten La-Ratte-Kartoffeln und Auberginenpüree	94	<i>Ausflug:</i> La Boqueria
		99	REISE 9
			»Dal Pescatore« – Pasta oder Pasta?
		102	<i>Für Kopf und Küche:</i> Regionalküche als Spitzenküche
		104	<i>Für Kopf und Küche:</i> Ein Bauernschmaus im Brauhaus

- 107 *Ausflug:* »La Ambasciata«
- 109 *Rezept:* Himmel und Erde (und Meer) 2015 und Avantgarde-Fassung
- 112 REISE 10
Eine Region als Geschmacksschule – das Elsass
- 116 *Für Kopf und Küche:* Baeckeoffa
- 118 *Rezept:* Baeckeoffa, optimierte Version
- 120 *Für Kopf und Küche:* Der Saumon soufflé von Paul Haerberlin
- 122 *Ausflug:* Paul Haerberlin und das »Au Bon Pichet«
- 125 REISE 11
»La Chassagnette« – Bio, Region, Gemüse
- 128 *Für Kopf und Küche:* Geschmack haben und Geschmack realisieren können
- 136 REISE 12
Hintergrundaromen – ein Experiment in Cherruex
- 138 *Für Kopf und Küche:* Moules de Bouchot
- 140 *Rezept:* Muschelvariationen
- 144 *Für Kopf und Küche:* Hintergrundaromen
- 147 *Rezept:* Petersfisch mit Kartoffelpüree, Gewürzgarnelen, Shiitake und Petersilien-creme
- 150 REISE 13
Nova Regio I – René Redzepi und das »Noma«
- 156 *Für Kopf und Küche:* Sind Muscheln Tiere oder nicht?
- 163 *Für Kopf und Küche:* Wann ist ein Essen vollendet? Wenn es zubereitet oder wenn es gegessen ist?
- 168 *Rezept:* Ein Gang durch Garten und Feld
- 170 REISE 14
Nova Regio II – Kobe Desramaults und das »In de Wulf«
- 178 *Für Kopf und Küche:* Aromenanreicherung
- 182 *Rezept:* Normale Petersilienkartoffeln – Kartoffeln und Petersilie »Nova Regio«
- 185 REISE 15
Stefan Wiesner – ein Blick in Vergangenheit und Zukunft
- 187 *Ausflug:* Ein Hauch von psychedelischer Musik
- 195 *Für Kopf und Küche:* Die Grenzen des Schmeckens
- 205 REISE 16
»Le Moissonnier«, die Zirkeldegustation und anderes
- 210 *Für Kopf und Küche:* Die Wirkung des Gewürzraumes
- 214 *Für Kopf und Küche:* Ein Abstecher in die Sensorik von Wein und Speisen
- 217 REISE 17
Michael Hoffmann
- 223 *Rezept:* Gemüseteller 2015
- 227 REISE 18
Massimo Bottura, »Osteria Francescana«
- 233 *Rezept:* Nage und Einlagen – regionale Version
- 237 REISE 19
Alexandre Gauthier, »La Grenouillère«
- 246 REISE 20
Joachim Wissler, »Vendôme«

Einleitung

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es gab eine lange Zeit in meinem Leben, in der ich viele Lebensmittel gar nicht erst angerührt habe. Der Grund dafür lag weit zurück in der Kindheit – so hat man es mir jedenfalls immer erzählt. Wir lebten damals im Ruhrgebiet, und zwar in Duisburg-Bruckhausen, wo es kaum blauen Himmel zu sehen gab. Die Kinder, die dort im Schatten der Thyssen-Hütte groß wurden, waren alle ziemlich blass, weil ohne Immissionschutzgesetze und Abgasfilter ständig ein Dunstschleier über der Stadt lag. Je nach Wetterlage war er sogar rötlich, wenn der Staub von der Duisburger Kupferhütte im Süden der Stadt herüberwehte. Wenn meine Mutter die Fenster putzte, waren sie wenige Stunden später wieder schmutzig. Und ich spielte derweil in einer graubraunen Umgebung, in der Farben nur sehr spärlich vorhanden waren.

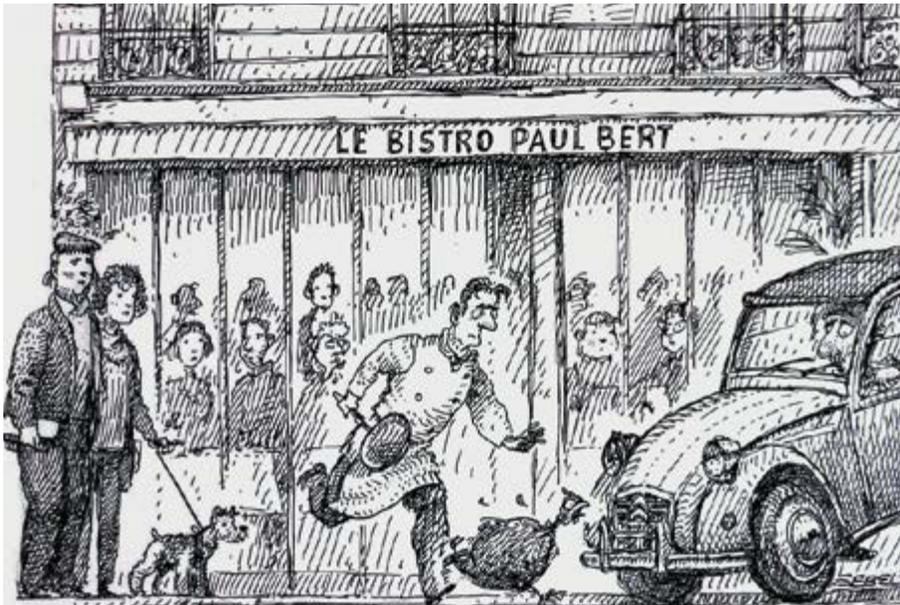
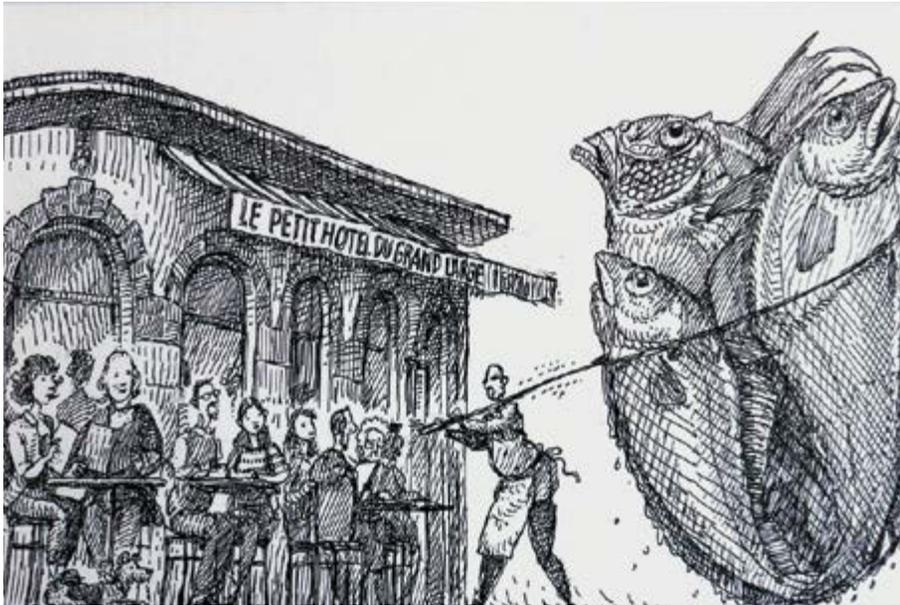
Aber es gab einen Lichtblick. Meine Großeltern wohnten im nicht weit entfernten Oberhausener Stadtteil Alstaden, ganz in der Nähe des Ruhrparks und – noch viel besser – auf einem der wenigen Bauernhöfe, die es dort noch gab. Das war für mich das Paradies, weil ich dort den ganzen Tag in den großen Gärten herumlaufen, auf dem nahen stillgelegten Bahndamm in den Pfützen Kaulquappen sammeln oder den Bauern beim Dreschen in der Scheune zusehen konnte. Ich hatte auch ein gutes Verhältnis zu den vielen Tieren, vor allem zu einer Gänseherde, die mich immer – wie ich das interpretierte – mit großem Schnattern begrüßte, wenn ich auf den Hof kam.

Eines Tages stand eine Gans auf dem Tisch, gebraten als festtägliches Essen. Ich konnte – wie man mir später erzählte – mit der Situation

überhaupt nicht umgehen. Die Erkenntnis, dass man die Tiere, mit denen ich den ganzen Tag zu tun hatte, tatsächlich umbringen und essen würde, machte mich völlig ratlos und hatte Konsequenzen, die mich jahrzehntelang begleitet haben. Natürlich habe ich die gebratene Gans nicht angerührt und von diesem Tag an auch so gut wie kein anderes Fleisch mehr gegessen. Geflügel war für mich viele Jahre lang völlig tabu, und Frikadellen habe ich nur gegessen, weil man mir immer gesagt hatte, die kämen aus der Fabrik. Das war dann für mich in Ordnung, weil ich sie so nicht mit den Tieren in Verbindung brachte. Frikadellen sollten jahrzehntelang das einzige Fleisch bleiben, das ich anrührte. Und weil im Zusammenhang mit diesen Ereignissen auch sonst meine Vorlieben beim Essen in bestimmte Richtungen wiesen, hieß es immer: »Der Junge übertreibt.« Das fiel aber nicht so sehr auf, weil die Ernährung in den Fünfziger- und Sechzigerjahren ohnehin nicht besonders abwechslungsreich und schon gar nicht besonders luxuriös war.

Meine geschmackliche Wahrnehmung war damals also weitgehend neutralisiert. Erst einmal wurde mit dem Kopf alles ausgeschaltet, was ohnehin nicht in Frage kam, und der karge Rest durfte auf keinen Fall irgendetwas an sich haben, was allzu weit von meinen Vorlieben abwich – etwa Schinken mit Speckrand, Gelees aller Art und damit auch jede Sülze, jede Form von schwabbeligem Fett und so weiter und so fort. Meine Sinne waren also

Illustrationen von Oliver Sebel aus meiner wöchentlichen Kolumne »Geschmackssache« im Feuilleton der FAZ.



nicht auf das gerichtet, was man wahrnehmen kann, sondern ausschließlich darauf, so schnell wie möglich alles auszusortieren, was ich nicht essen wollte. Das blieb im Prinzip so bis zu meinem fünf- unddreißigsten Lebensjahr.

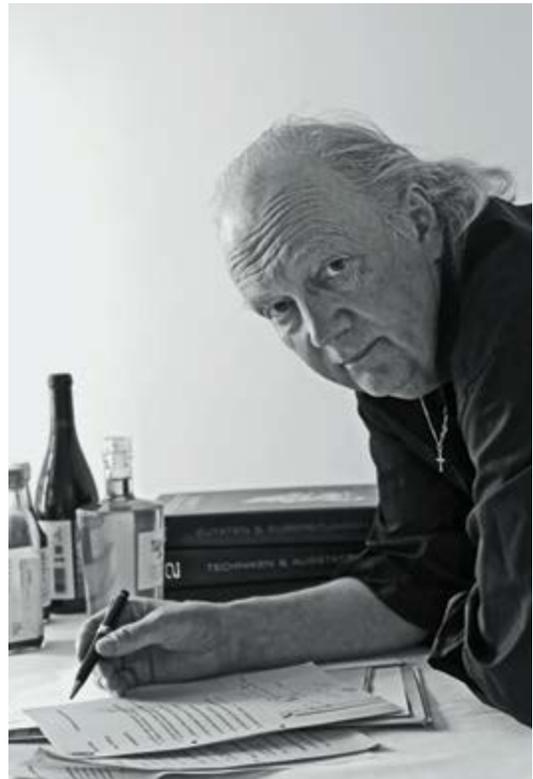
In meiner Zeit als Rockmusiker wurde ich zu einem der ersten Anhänger der Hamburger-Restaurants und fiel dadurch kaum auf. Wenn wir nach einem Konzert noch etwas essen wollten, gab es für unsereins oft nur die Hamburger-Ketten. »Unsereins« sage ich deshalb, weil ich zeitweilig mit langen Haaren, schwarz lackierten Fingernägeln und Schminke rund um die Augen auch mal gar nichts zu essen bekam. Da ich mit meiner Gruppe »Wallenstein« einigen Erfolg hatte, kam es immer wieder zu für mich etwas »brenzlichen« Situationen. Als Chef der Gruppe schickte mich die Plattenfirma zu Sendereisen (also von einem Radiosender und Interview zum nächsten) oder auch zu Presseterminen ins Ausland. Da saß ich dann zum Beispiel in Paris in einem Hotel, hatte ein Gespräch mit einem Journalisten nach dem anderen und wurde abends natürlich auch zum Essen eingeladen. Ich habe damals durchaus schon das eine oder andere gute Restaurant von innen gesehen. Das Einzige aber, was mich damals wirklich beschäftigte, war, ob es auf der Speisekarte irgendetwas gab, was ich essen konnte. Alternativen zu meinen Frikadellen waren oft kaum zu finden. Wann immer möglich, landete ich bei irgendetwas vom Kalb, am liebsten noch bei Kalbsgeschnetzeltem. Aus heutiger Sicht habe ich mich so durchgewurstelt; wenn dann irgendwo in der Bretagne im Sommer Freunde an einem Tisch zusammensaßen und Austern und Muscheln aßen, saß ich dabei, aß Brot und Käse und trank Wein.

Dieses Buch setzt an dem Punkt an, an dem sich alles änderte und wo ein Weg begann, der mich zu dem gemacht hat, was ich heute bin, und der mich Tag für Tag immer weiter in die faszinierende Welt der kulinarisch-sinnlichen Wahrnehmung geführt hat. Sie werden anhand vieler biografischer Details und einer großen Menge von Anekdoten und Hintergrundinformationen miterleben können, wie sich ein »Saulus zum Paulus« wandelt, wie es einmal ein Kollege geschrieben hat. Und Sie werden sich vielleicht auch in dem einen oder anderen Detail wiederfinden, zum Beispiel wenn Sie Probleme mit Austern haben oder überhaupt gewisse Schwierigkeiten, ihre eigene kulinarische Prägung – sagen wir – ein wenig zu modifizieren. Vor allem aber wird es um die grenzenlose Welt des Schmeckens gehen, um die wunderbare Fähigkeit des Menschen, unglaublich detaillierte kulinarische Wahrnehmungen zu machen, die gleichzeitig so überragend nicht nur mit der täglichen Ernährung, sondern auch mit dem täglichen Leben zu tun haben. Ich möchte Sie mitnehmen auf die wichtigsten und prägendsten und anregendsten Begegnungen meines »zweiten«, kulinarischen Lebens, und Sie werden von vielen Dingen hören, von denen Sie vielleicht noch nie etwas gehört haben.

Leser und Leserinnen, die meine Arbeit kennen und vor allem auch mein letztes Buch »Himmel und Erde« gelesen haben, sind mit meiner Art, Geschichten zu erzählen, vielleicht schon vertraut. Es geht oft sehr klar und einfach und informativ zu, wenn die Dinge klar und einfach und informativ dargestellt werden können. Und es wird komplexer und neuartiger und ungewohnter, wenn die Dinge eben so sind. Ich werde Ihnen von den modernsten und

merkwürdigsten Köchen berichten, und so automatisch oft einen Blick in die Zukunft der Ernährung richten. Ich versuche aber auch, all das zu reflektieren und in einen großen Zusammenhang zu stellen, was uns die kulinarischen Traditionen an Gutem und Unverzichtbarem gebracht haben. Unsere geschmacklichen Fähigkeiten sind unbegrenzt und im Grunde eine »demokratische« Fähigkeit, die man auch dann erleben kann, wenn man nicht alle paar Tage in einem neuen Gourmetrestaurant sitzt. Am Ende des Tages geht es nicht um Schickimicki- und Szenereaurants, nicht um Gourmettempel und den neuesten kulinarischen Trend, sondern um die individuelle Begegnung des Menschen mit einer der wichtigsten Konstanten des Lebens, der genussvollen Ernährung. Und selbstverständlich ist diese Begegnung am schönsten und übrigens auch am sinnvollsten, wenn sie in aller Freiheit geschieht – ohne Dogmen, ohne angebliche Regeln und vor allem ohne Instrumentalisierung des Kulinarischen für alle möglichen Zwecke. Wundern Sie sich also nicht, wenn Sie hier von der Klassik bis zur Avantgarde und von technisch geprägten bis zu zutiefst bodenständigen Küchen lesen. Nur auf einem Detail muss ich bestehen: Essen Sie mit Kopf und nicht kopflos. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen.

Mönchengladbach, im Juni 2015
Jürgen Dollase



(Foto TR)



REISE 1

DIE ERSTE AUSTER

Austernbänke in Cancale in der Bretagne. (Foto JD)



Da saß ich nun in unserem Zimmer in der zweiten Etage des Hotels »Le Querrien« in Cancale in der Bretagne und war erst einmal ziemlich ratlos. In Sekunden gingen mir Unmengen von Details durch den Kopf. Aber was sollte ich machen? Ich hatte mir diese für mich immer noch dramatische Zuspitzung selbst eingebrockt. Das musste ich unbedingt noch schaffen, und heute sollte es sein. Punkt! Es hatte sich mit dem Essen in den letzten Jahren eigentlich alles recht gut entwickelt. Die Zeiten, in denen ich nur Fast Food gegessen und alles vermieden hatte, was von Frikadellen, Rotkohl mit viel Butter und höchstens einmal etwas Kalbsgeschnetzelm oder Wiener Schnitzel abwich, waren vorbei. Meine Frau Bärbel hatte mich langsam, aber stetig auf Kurs gebracht, ich hatte schon eine Menge Dinge probiert, zu Hause auch mehr oder weniger die Küche übernommen, und wir fingen an, die ersten Gäste zu größeren Menüs einzuladen.

Zu dieser Zeit, also ganz zu Beginn der Neunzigerjahre, war ich von der Rockmusik wieder zur Malerei zurückgekehrt, und es hatte sich ein interessanter Rhythmus ergeben. Ich malte von morgens früh gegen acht Uhr bis in den späten Nachmittag und ging dann in die Küche. Tagsüber machte ich mir während des Malens Notizen und plante meine nächsten kulinarischen Experimente, die dann abends realisiert wurden. Davon, dass ich am Ende des Jahrzehnts hauptberuflich über Essen schreiben würde, war überhaupt nichts in Sicht und schon gar nichts geplant, ich war einfach nur infiziert vom Kulinarischen, und als Kreativer natürlich auch an kulinarisch Kreativem und grundsätzlich an Neuem interessiert. Aber – eine Auster hatte ich bis jetzt noch nie probiert. Es war so etwas wie das letzte Tabu, vielleicht auch des-

halb, weil selbst Bärbel, die mir immer ein leuchtendes Vorbild beim Essen von Innereien oder allerlei Meeres-getier war, von Austern bisher nichts wissen wollte. Und das ausgerechnet in der Austern-Hochburg Cancale! Natürlich sind wir immer wieder an die Mole und zu dem kleinen Austernmarkt spaziert und haben uns darüber gefreut, wie selbstverständlich hier Austern gegessen wurden – ganz ohne Schickimicki-Attitüde – von Kindern bis zu den ganz Alten, genussvoll, morgens, mittags und abends und zwischendurch. Es ließ sich einfach nicht mehr verschieben.

Im Hotel »Le Querrien« waren wir gelandet, weil unser damaliger Hund »Sheila«, ein wunderbarer, blonder Bouvier de Flandre, leider zunehmend die absolut rassetypische Angewohnheit entwickelt hatte, uns zu bewachen. Das führte dazu, dass Restaurantbesuche mit Hund für uns nicht mehr möglich waren. Das letzte Essen – oder besser: der letzte Versuch eines Essens mit Sheila fand in einem Restaurant in Savigny-lès-Beaune im Burgund statt. Der Service musste die Teller einen Tisch weiter abstellen, weil sich niemand mehr unserem Tisch nähern durfte ... Danach gaben wir die Versuche auf. Sheila wollte einfach nicht – egal, ob wir vorher mit ihr gewandert waren, ob sie vorher gegessen hatte oder nicht, es half nichts. Im »Le Querrien« aber hatten wir die Möglichkeit, mit Blick auf die Bucht und – je nach Wetter – auch auf den Mont-Saint-Michel das Essen aus dem Restaurant mit aufs Zimmer zu nehmen. Das wäre alles sehr angenehm gewesen, wenn wir nicht nach einigen Gerichten Probleme mit der Menge an Sahne bekommen hätten, die hier in den Tagliatelle mit Garnelen und ähnlichen Dingen verarbeitet wurde. Außerdem hatte die Küche hier und da ihre Schwächen, und so schrammten wir auch regel-



Unser erster Hund Sheila. (Foto JD)

mäßig am Rande eines ernsthafteren »Esskollers« vorbei. Es fehlten uns noch die Austern in der Palette und damit die Möglichkeit, Gutes, aber Leichtes zu essen. Fische und anderes Meeresgetier waren im »Querrien« ansonsten sehr gut, weil die Hotelier-Familie Tachet auch einen Fischkutter besaß. Der fischende Bruder des Besitzers war –

wie wir später feststellten – auch der Lieferant für den genialen Fisch- und Gewürzkoch Olivier Roellinger (siehe Reise 2 bis 4).

Ich bestellte also einen Teller mit sechs Austern. Da lagen sie nun, geöffnet und auf Eis, voller Wasser und mit einem Stück Zitrone an der Seite.

FÜR KOPF UND KÜCHE

AUSTERN AUF EIS, VOLLER WASSER UND MIT ZITRONE?

Im Laufe der Zeit hat sich bei mir im Zusammenhang mit den wachsenden Kenntnissen über die Sensorik auch das stark verändert, was ich als traditionellen Umgang mit bestimmten Produkten eigentlich mit Begeisterung übernommen hatte. Das gilt ganz besonders für den Umgang mit Austern. Natürlich ist es eine schöne, erfrischende Sache, eine kalte Auster zu schlürfen. Nur – diese Art der Degustation wird der Auster überhaupt nicht gerecht, weil die Kälte dafür sorgt, dass wir einen wesentlichen Teil des Aromas der Auster nicht wahrnehmen. Da die Wahrnehmung von Kälte die der Aromen zunächst oder auch auf längere Zeit blockiert, bekommen wir im Grunde bei einer auf Eis gekühlten Auster kaum etwas mit. Außer vielleicht, wenn wir die kalte Auster in den Mund nehmen und einige Zeit dort belassen würden. Auch das Schlürfen der Auster, also das Schlucken, ohne sie zu zerbeißen, ist kontraproduktiv und degradiert die Auster zu einem kühlmaritimen Effekt, bei dem man nur wenig vom Aroma der Auster mitbekommt. Da muss man also durch und kann nicht die Auster einfach so schnell wie möglich durch den Mund schleusen und dann so tun, als hätte man Austern gegessen. Man muss sich also gewissermaßen zu dem Glibber bekennen, ihn im Mund akzeptieren und die Auster zerkaugen.

Aber der Reihe nach. Eine Auster, die noch vor kurzer Zeit im Wasser war, ist auch innen voller Wasser. Wer oft mit Austern zu tun hat, kann meist am Gewicht der Auster schon erkennen, ob sie voller Wasser und damit ziemlich frisch ist. Man entwickelt im Laufe der Zeit ein Gefühl dafür, wie sich das anfühlt. Viele Verkäufer an den Austernständen klopfen die Austern kurz gegeneinander. Hört es sich hohl an, sind sie nicht voll Wasser, also nicht frisch oder aus anderen Gründen ausgetrocknet. Wenn man die Auster öffnet, sollte man nicht nur – wie es oft heißt – das erste Wasser abschütten, sondern auch noch das zweite. Wenn man das erste Wasser abschüttet, gibt die Auster in kurzer Zeit wieder neues Wasser ab. Der Vorgang wiederholt sich auch nach dem Abschütten des zweiten Wassers. Der Grund für das wiederholte Abschütten ist, dass das zu Beginn in der Schale enthaltene

Wasser normales Meerwasser ist, während die Auster uns eigentlich mit einem intensiv jodig schmeckenden Wasser versorgen kann, das sie erst freigibt, wenn man das überschüssige Wasser abgießt. Das Abgießen des Wassers sorgt also für eine Intensivierung der Flüssigkeit in der Schale.

Was die fast immer als Begleitung zu findende Zitrone angeht, bin ich der Meinung, dass die Auster zu den wenigen Naturprodukten gehört, die keinerlei Würze brauchen und Zitrone oder ähnliche Dinge schon gar nicht. Die bei guter Qualität außergewöhnlich komplexe Aromenstruktur mit ihrer Vielzahl von jodigen, aber auch mineralischen Noten kann man nur schmecken, wenn man nicht durch weitere Aromen gestört wird. Die Zugabe von Zitrone simplifiziert das Austernaroma, weil es Teile von deren Aroma überdeckt. Insofern gilt der Satz vieler Klassiker, dass man ein optimales Produkt nicht weiter verbessern kann. Aber in einer umfassenderen Sicht, die in diesem Buch explizit praktiziert werden soll, gibt es natürlich auch völlig andere Aspekte. Man kann sich der Auster nähern, um sie so zu erfahren, wie sie ist. Man kann sich ihr aber auch nähern, um mit ihr etwas zu machen, was ohne sie nicht möglich ist. Und in diesen Fällen kann es sehr wohl höchst interessant sein, die Auster mit weiteren Aromen zusammenzubringen (oder auch anderen, eher sensorisch motivierten Zutaten, siehe die Beispielrezepte). In jedem Falle gilt, dass die Auster nur so lange »kommunikationsfähig« bleibt, wie man extrem sensibel mit diesen Zutaten umgeht. Wir reden also von einzelnen Tropfen von Zutaten oder zum Beispiel von der wundervollen Kombination mit einem Apfelschaum, den man ganz frisch von einem säuerlichen Apfel gewinnt. Dieser Schaum ist so zart im Aroma, dass er exakt die Intensität hat, die von einer Auster »vertragen« wird. Die vielen warmen Zubereitungen entsprechen zwar oft auch der Vorgabe, dass man sie ohne Auster nicht realisieren kann, bringen aber meist eine so starke Verkürzung des Aromas mit sich, dass die Auster einfach nicht genug gewürdigt wird.

So saß ich dann also vor meinen ersten sechs Austern, wild entschlossen, durchaus konzentriert, aber nicht ohne Zweifel. Mir gingen noch ganz schnell ein paar Sachen durch den Kopf, zum Beispiel, dass die Austern noch leben. Ich hatte den Bart berührt, und er hatte sich tatsächlich ein Stückchen zurückgezogen. Glücklicherweise baute sich durch diese Berührung auf die Schnelle keine persönliche Beziehung zu den Austern auf, sodass ich mich darauf beschränken konnte, ihren vor-

schriftsmäßig frischen Zustand zu konstatieren. Sie sahen irgendwie rein optisch nicht besonders übersichtlich aus, und man konnte sehen, dass sie ziemlich glibberig sein würden. Sicherheitshalber hatte ich auch nicht irgendeine Sondergröße bestellt, sondern ganz normale Exemplare (im Nachhinein vermute ich die Größe 4), damit ich nicht plötzlich mit einem übervollen Mund dastand und nicht wusste, wo ich mit dem ganzen ungewohnten Glibber hin sollte. Apropos »Glibber«: Auch diese Assoziation

kam natürlich, und das wie gesagt schon beim Blick auf die Austern in ihren Schalen. Ich erinnerte mich, dass ich vor meiner Zeit als Gourmet eine unglaubliche Panik vor allem hatte, was auch nur irgendwie weich und schwabbelig war, also zum Beispiel vor Sülzen (die ich – was völliger Unsinn ist – grundsätzlich für schwabbelig hielt) und vor fetten Fleischstücken. Vor allem dieses Fett löste bei mir grundsätzlich einen Würgereiz aus, selbst dann, wenn ich es – von der Panierung verdeckt – bei dem durchaus geliebten Schnitzel Wiener Art zu spät entdeckte. Schwabbelig war für mich einfach grundsätzlich unseriös und hatte für mich eine ganze Menge unschöner Konnotationen.

Ich nahm also eine Auster in die Hand, schüttete etwas Wasser ab und war ein wenig erstaunt, dass schon ein Hauch von Meeresduft um meine Nase strich. Dann schlürfte ich sie mit einer entschlossenen Geschwindigkeit aus der Schale, musste kurz würgen, kaute dreimal schnell und ... war völlig überwältigt. Ich wusste buchstäblich in einer Zehntelsekunde, dass dieses fantastische Aroma wie ein Biss in einen neuen Kosmos war, den ich noch nicht kannte, aber längst liebte. Schon als kleiner Junge in Duisburg-Bruckhausen war der kurze Ausflug an den Rhein bei Alsum für mich das Tor zur großen Welt gewesen. Der Rhein, das war ein ganz bestimmter Duft, natürlich nicht nach Algen, aber irgendwie maritim, und wenn irgendwo ein toter Fisch mit etwas Strandgut lag (das gab es damals auch am Rhein noch), hatte ich keinerlei Ekel vor Verfall und Müll, sondern nahm vor allem einen typisch maritimen Geruch wahr, den ich später in den Hafenbecken vieler Fischereihäfen wiedergefunden habe.

Was das mit den hochfeinen, nach Algen, Jod und maritimem Terroir schmeckenden Austern zu tun

hat? Anscheinend eine Menge, weil viele maritime Dinge bei mir grundsätzlich positiv besetzt waren. Später habe ich bisweilen in Interviews gesagt, dass ich möglicherweise immer ein Gourmet war, es aber wegen einer Entwicklung, die damit lange nichts zu tun hatte, nie entdeckt habe. Heute bin ich ganz entschieden der Meinung, dass es vielen Menschen genauso geht. Sie wissen einfach nicht, dass ihnen vielleicht ein ganzer Kosmos an Freuden, Genüssen und tiefen Erlebnissen offenstehen könnte, weil ihnen jeder Kontakt in dieser Richtung bisher gefehlt hat. Ich jedenfalls aß schon die zweite Auster mit viel Genuss und einem tiefen Blick in das komplexe Aroma, und als alle sechs Austern verspeist waren, wusste ich, dass ich ein neues Lieblingsprodukt gefunden hatte. Es schmeckte so, wie es in Cancale an verschiedenen Stellen roch. Vorne an der Mole, am kleinen Austernmarkt, wo man bei Ebbe die Gestelle sehen konnte, auf denen die Säcke mit Austern lagen. Es schmeckte wie die Bucht rechts vom »Querrien«, in der sich immer Algen und Tang ansammelte, es schmeckte, wie die Gischt roch, wenn sich bei windigem Wetter die Wellen an der felsigen Küste bei Saint-Malo brachen, es schmeckte, wie meine Hände rochen, wenn ich Muscheln gesammelt hatte, es schmeckte, wie es bei »Chez Mazo« roch, dem Austernladen an der Ecke, in dem auch Olivier Roellinger einen Teil der Austern für sein Gourmetrestaurant bezog. Es war ein Biss ins Meer, eine Verbindung von drinnen und draußen, sinnlich, weil so viele Wahrnehmungen möglich wurden, und ich brauchte nichts anderes zu tun, als das so zu nehmen, wie es ist.

Ich versuchte natürlich, meine Eindrücke so gut wie möglich an Bärbel weiterzugeben. Wenige Tage später traute sie sich dann tatsächlich auch an die

Austern, mit exakt dem gleichen Effekt. Von da an gehörten Austern – zumindest in den Gebieten mit Austernzucht – zum täglichen Einkauf. Heute, wenn ich die Qualität der Austern auch schon mal nach ihrer unterschiedlichen Herkunft analysiere, gehören für mich vor allem die flachen Austern

(Huître plate) von einer exquisiten Qualität zu den besten unbehandelten Produkten, die es gibt. Die Auster ist in dieser Qualität eine »Fruit de mer de méditation« – wenn man so will. So etwas sagt man – analog – sonst nur von hervorragenden Weinen.

FÜR KOPF UND KÜCHE

AUSTERN UND ANDERE ROHE PRODUKTE

Erst einmal eine kleine Warnung. Wir haben nach dem Genuss von Austern einige Male Probleme bekommen, die wir in den klassischen Bereich der Lebensmittelvergiftung einordnen müssen. Es hat sich über viele Jahre herauskristallisiert, dass man die Austern sicherheitshalber nicht nur auf ihre Frische (siehe oben) kontrollieren, sondern unbedingt auch an ihrem Scharnier riechen sollte. Riecht es da in irgendeiner Weise nach Klärschlamm oder Ähnlichem, sollte man die Auster nicht essen. Es kann sein, dass sich dort minimale Ablagerungen finden, weil man die Austern nicht gut genug gewaschen hat. Diese Ablagerungen können aus den Becken stammen, in denen Austern, die nicht im offenen Meer gezüchtet werden, liegen. Wenn eine Auster beim Öffnen nach diesem Schlamm riecht, sollte man sie ohnehin auf keinen Fall essen. Wenn sie am Scharnier deutlich so riechen, sollte man allerdings ebenfalls schon vorsichtig sein.

Aber nun wieder zu Angenehmerem. Es gibt einen klassischen, häufig zitierten Ausspruch, der da – sinngemäß – lautet: »Wir können dann von guter Küche reden, wenn die Produkte so schmecken, wie sie schmecken.« Er stammt von einem der berühmtesten französischen Autoren kulinarischer Werke, Maurice-Edmond Sailland, genannt Curnonsky (1872–1956). Natürlich hat dieser Satz einen interessanten Kern, der viel mit einer guten, klassisch orientierten Küche zu tun hat. Ich habe ihn dennoch schon einmal als letztlich unsinnig kritisiert. Was ist zum Beispiel mit Fleisch? Sollen wir Fleisch roh essen, weil wir nur so den – dann nicht besonders spannenden – Eigengeschmack wahrnehmen? Warum ich gerade bei der Auster auf diesen Satz komme, liegt daran, dass im Zusammenhang mit Austern auffallen kann, dass es kaum Produkte wie sie gibt, die roh und ohne jede Manipulation großartige kulinarische Erlebnisse bescheren. Roh essen kann man natürlich im Prinzip alles, aber ein Genuss von großer Komplexität und Ausstrahlung ist dabei extrem selten. Am ehesten vielleicht noch bei einigen Früchten, wie etwa bei perfekt gereiften Erdbeersorten (zum Beispiel Mara des Bois) oder vollendet gereiften Aprikosen. Man kann aber zum Beispiel Fische und Krustentiere so dezent garen oder verarbeiten, dass

man einen Teil des natürlichen Aromas erhält. Es gibt die berühmten Carpaccios von Jakobsmuscheln oder auch Tatar von rohen Langustinen, bei denen eine Menge typischer, roher Aromen erhalten bleibt, wenn man sie denn extrem zurückhaltend behandelt und sie nicht mit Produkten kombiniert, die exakt diese Qualität wieder zunichtemachen.

Philipp Brandt, der Chef vom Hotel und Restaurant »Genueser Schiff« in Hohwacht an der Ostsee, präsentierte uns einmal (im Zusammenhang mit Diskussionen über lokale Produkte und ihre kulinarischen Qualitäten) einen erkennbar frisch gefangenen Kabeljau auf einem Tablett. Ich bat darum, ihn im Ganzen und so zurückhaltend wie möglich zu garen. Abends gab es dann einen Fisch, der zum besten gehört, was ich in Deutschland jemals aus heimischem Fang auf dem Teller hatte. Der Fisch war so gegart, dass er an der Gräte noch fast roh war und ein fantastisch frisches und jodiges Aroma hatte.

Auch für den Umgang mit Austern in der Küche ist äußerste Sensibilität notwendig. Wer zum Beispiel eine Austernvariation machen möchte, sollte erstens dafür sorgen, dass es immer auch ein pures Exemplar pro Person gibt, um eine Referenz für das unbehandelte Produkt zu haben. Ansonsten sollte man absolut minimalistisch vorgehen, also von Kräutern zum Beispiel nur kleine Blättchen verwenden, von Pfeffer nur den allerbesten und davon winzige Partikel, von Flüssigkeiten nur Tropfen. Geht man so vor, kann natürlich eine von sechs Austern auch eine gratinierte sein (ich habe für diesen Punkt aber noch eine ganz spezielle Lösung, siehe unten). Die Auster kann als Teil eines Gerichtes durchaus noch eine spezielle Wirkung haben. Für Spezialisten, die dem Austernaroma so weit wie möglich auf den Grund gehen wollen, empfiehlt sich etwas, was allerdings schwierig zu realisieren ist, nämlich eine Verkostung von Austern unterschiedlicher Herkunft. Solche Quervergleiche (wie sie beim Wein ja relativ häufig vorkommen) sind die hohe Schule und immer sehr aufschlussreich. Benötigt werden am besten

Austern der recht üblichen Größe 3. Die Größe 2 ist etwas zu groß und wird von vielen Leuten nicht so gerne im Ganzen gegessen, die Größe 4 ist zu klein. Die Austern sollten etwa eine halbe Stunde vor dem Servieren ein wenig Zimmertemperatur abbekommen.

Hier nun Rezepte für Austernvariationen, die vor allem die Gesetze der Sensorik berücksichtigen, und das bedeutet in diesem Falle an allererster Stelle, dass der Charakter des empfindlichen, aber komplexen Aromas des Hauptproduktes erhalten bleiben soll. Weil die Vorbereitungen für die einzelnen Variationen unterschiedlich lange dauern, habe ich die Zubereitungen, die am Vortag oder morgens oder mindestens einige Stunden vor dem Essen stattfinden sollten, an den Anfang gesetzt.

Außer der *Auster pur* gibt es noch folgende Rezepte. Aus technischen Gründen muss man von den Gelees mehr herstellen, als man braucht.

Austernvariationen

JEWELS FÜR 4 PERSONEN

Auster mit Salzwassergelee: 200 ml Mineralwasser ohne Kohlensäure, 12 g grobes Meersalz, 1 gestrichener TL Agar-Agar

** Das Wasser erhitzen und das Meersalz unter leichtem Rühren darin auflösen. Das Agar-Agar vorsichtig einrühren und ebenfalls auflösen. Die Flüssigkeit unter dauerndem Rühren einige Sekunden lang aufkochen. Vom Herd ziehen, leicht abkühlen lassen und in eine kleine, rechteckige Form füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren das Gelee aus der Form stürzen, erst in Scheiben von etwa 6 mm Breite, dann in Würfel schneiden. Pro Auster 4 Würfel verwenden. **

Kalte Auster mit warmem Austernegelee:

100 ml Austernwasser, 1 gestrichener TL Agar-Agar
** Einige Austern auslösen und in einem feinen Sieb abtropfen lassen, um das Austernwasser zu gewinnen. Die Flüssigkeit noch zweimal durch ein feines Sieb passieren, dann in einem kleinen Topf erhitzen, das Agar-Agar zugeben und auflösen, einmal kurz aufkochen und so in eine Form füllen, dass die Flüssigkeit etwa 1 cm hoch steht. Im Kühlschrank fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren entnehmen und unter dem Grill (Salamander) so weit erwärmen, dass das Gelee leicht weich wird. Pro Auster etwa 2 TL warmes Austernegelee verwenden. **

Austerngratin, purifiziert: 1 Schalotte, 1 mittlere Knoblauchzehe, 1 EL frisches Paniermehl, etwas Sahne

** Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Mit dem Paniermehl vermengen und mit Hilfe der Sahne zu einer Paste verrühren. Die Paste flach in einer Gratinschale austreichen und unter dem Grill (Salamander) nicht zu dunkel gratinieren. Abkühlen lassen, dann in ungleichmäßige Stücke von etwa ½–1 ½ cm Länge brechen. Pro Auster 2 Stücke verwenden. **

Auster und frischer Apfelschaum: Für diesen Schaum braucht man einen guten Entsafter, der nicht nur puren Saft produziert, sondern auch eine Schaumschicht auf dem Saft. 2 Golden-Delicious-Äpfel

** Die Äpfel entkernen, aber nicht schälen. In grobe Stücke schneiden und in den Entsafter geben. Für die Austern jeweils 1 EL von dem sich auf dem Saft ansammelnden Schaum verwenden. Normalerweise braucht dieser Schaum keinen Stabilisator wie Lecithin und ist recht stabil. **

Auster und Tripmadam: Tripmadam oder eine andere Fetthennen-/Mauerpfeffer-Sorte. Pro Auster werden ein paar kleine Stücke gebraucht.

SENSORISCHE ANMERKUNGEN

Die **pure Auster** ist die Referenzgröße, die man braucht, um die Qualität der Auster festzustellen und ihrem Aroma ohne jede Einschränkung nachzuspüren. Bei der **Auster mit Tripmadam** geht es um die Erweiterung des jodigen Aromas der Auster durch vegetabile Aromen, die im Falle der Fetthenne kein pointiertes weiteres Aroma bringen,



Austernvariationen. (Foto TR)

sodass der jodige Charakter der Auster erhalten bleibt. Man nimmt diese vegetabile Ergänzung etwas verzögert wahr, weil sich die Aromen erst kurz nach dem Biss auf ein Krautelement entwickeln. Natürlich spielt hier auch die frische, »knackige« Textur eine Rolle. Sie erhöht den Frische-Eindruck gewissermaßen noch ein Stückchen.

Die *Auster mit Apfelschaum* ist einer der besten natürlichen Akkorde, die ich kenne. Die Aromen von Apfel und Auster scheinen füreinander gemacht zu sein, allerdings nur in einer Form wie hier, bei der der Apfel als Schaum nur sehr wenig Masse hat. Mit der Apfelsorte kann man ein wenig experimentieren, man kann auch zum Beispiel in säuerlichere Varianten wie Granny Smith oder Boskop o. Ä. gehen. Wichtig ist, dass es zu einer echten Vermischung der beiden Aromen kommt. Das spielt sich übrigens – wenn man sich beim Schmecken stark konzentriert – auf zwei Ebenen ab. Einerseits hat man den Eindruck, Auster und Apfel präzise getrennt wahrzunehmen. Andererseits gibt es ein Mischaroma, bei dem sich die beiden zu Neuem verbinden und einige weitere aromatische Aspekte entwickeln.

Bei der *Auster mit Salzwassergelee* kommt das Gelee kalt aus dem Kühlschrank und ist damit kälter als die Auster. Im Mund ergibt das einen interessanten Ablauf. Der erste Eindruck kommt von der Auster, weil man das Austernwasser schneller wahrnimmt als das kältere Wassergelee. Dann blendet das Salz auf, gefolgt von mehr Austernaroma vom Zerbeißen der Auster. Die sich ergebende Anreicherung des Salzgehaltes ergibt einen sehr maritimen, natürlich wirkenden Effekt.

Die *Auster mit warmem Austerngelee* bringt einen reinen Durchblende-Effekt, weil die Aromen von Gelee und Auster quasi identisch sind. Solche Durchblende-Effekte von warm nach kalt haben immer einen wichtigen Grund: Man nimmt das Aroma durch die zeitliche Staffelung intensiver wahr – in diesem Falle wegen der Temperaturunterschiede auch aromatisch spektraler.

Das purifizierte *Austerngratin* ist der Versuch, das beliebte, aber sensorisch oft ziemlich unsinnige klassische Austerngratin zu zitieren, und zwar ohne gleichzeitig die Auster zu »schädigen«. Es ist im Grunde so etwas wie ein Spiel mit dem assoziativen Hintergrund. Man bekommt über die gratinierten Partikel die Idee eines Gratin und einen Hauch von Gratin-Aroma, die Auster bleibt in ihrer ganzen Pracht aber das bestimmende Element, und das auch deshalb, weil die zeitliche Reihenfolge erst der Auster Raum gibt und dann dem Gratin-Aroma, das man erst durch Zerkauen aufschließen muss.

Hier noch ein kleiner Spezialgag: Es war ausgerechnet einer unserer besten klassischen Köche, der Drei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumppp vom Restaurant »Bareiss« in Baiersbrunn, der mir einmal eine besonders moderne, effektive und sinnige Austernvariante serviert hat. Ich nahm die Auster ohne weitere Hintergedanken in den Mund und erlebte plötzlich so etwas wie Meeresrauschen. Des Rätsels Lösung: Lumppp hatte ein paar Peta-Zeta-Körner in die Auster gegeben, die sich im Mund auflösten und dabei anfangen zu knistern ... Wenn Sie so etwas zur Verfügung haben, ist es immer eine weitere Variation wert.

REISE 10

EINE REGION ALS GESCHMACKSSCHULE – DAS ELSASS

*Innenhof eines Restaurants in Riquewihr
im Elsass. (Foto JD)*





Einer der wichtigsten Aspekte bei der Reise ins Innere des Geschmacks hat etwas damit zu tun, wie sich der Geschmack auf allen Ebenen und in allen Verästelungen entwickelt. Die kreativsten Köche liefern vielleicht wesentliche neue Aspekte, aber meist nicht viele Zusammenhänge, und schon gar nicht solche, die mit dem täglichen Essen zu tun haben. Für mich war und ist die subtile Kenntnis einer der großen kulinarischen Regionen der Welt ein Thema dauernden Studiums und dauernder Auseinandersetzung. Im Elsass hat für uns vieles angefangen (siehe Reise 0), es hat sich aber auch seit Jahrzehnten immer weiter entwickelt. Das hat seine Gründe vor allem darin, dass hier alles Mögliche bestens zusammenkommt. Die Region hat eine ausgesprochen klar entwickelte, individuelle Regionalküche. Sie hat – auch dank eines steten Touristenstroms – eine große Gastronomie und eine Küche, die vom Supermarkt über viele Restaurants in allen Schattierungen bis zur absoluten Spitzenküche ein zusammenhängendes System bildet. Das Elsass hat spezifische Produkte, es hat hervorragende Erzeuger, es hat kleine, spezialisierte Läden, es hat den Wein und seine enge Wechselbeziehung mit dem Essen, es hat Klassiker und Erneuerer, junge und alte Meister, und eigentlich haben alle vor allem immer Essen im Kopf. Wenn man dies alles über viele Jahre beobachtet, entwickelt sich eine so komplexe Sicht auf das Kulinarische, wie es in kaum einer anderen Region – und mit diesen engen Bezügen zur deutschen Esskultur – möglich ist. Und hier hat man gewissermaßen das Original und nicht – wie oft im Badischen – eine Küche, die vom Elsass stark beeinflusst und im Übrigen bei Weitem nicht so komplett eingebettet ist. Ein deutscher Supermarkt und viele deutsche Geschäfte sind eben doch ein

wenig anders als die bei den Nachbarn nur ein paar Kilometer weiter.

In der berühmten »Auberge de l'Ill« in Illhausern habe ich für das Elsass ganz typische Szenen erlebt. Dieses Drei-Sterne-Restaurant zählt zu den ganz großen kulinarischen Institutionen Frankreichs und gehört nach wie vor zu den am besten besuchten Spitzenrestaurants. Man kann hier selbst an einem Wochentag und mittags ein volles Restaurant vorfinden; die Autos aus den anliegenden Ländern und die Art des Publikums veraten, dass es sich hier um eine internationale Attraktion handelt. Die Elsässer machen oft ihre Witzchen über die Autos vor der Auberge. Die großen Autos seien immer von den Schweizern oder den Deutschen, die kleinen, alten und verbeulten von den Franzosen, die eben ihr Geld eher für den Genuss als für teure Autos ausgeben. Aber das ist nicht das, was ich erzählen wollte – oder nur zum Teil. Man kann hier – vor allem am Sonntagmittag – wundervolle Szenarien erleben, weil dann nämlich auch die Einheimischen kommen und hier ihre Feste feiern: Hochzeiten, Taufen, Geburtstage, Jubiläen. Wenn sie etwas zu feiern haben, zieht es sie ganz automatisch in das beste Restaurant der Gegend, dorthin, wo man die Produkte und Rezepte aus der Gegend im besten Zustand bekommt, so wie es sich für ein Fest gehört. Das Wort »Gourmettempel« mag einem hier ab und an durchaus durch den Kopf gehen. Nicht aber dann, wenn die Elsässer zu »ihrer« Auberge kommen. Was sie dann essen, ist ziemlich klar. Die Klassiker, was sonst. Also die berühmte Foie gras der Auberge, den Zander auf Nudeln mit Sauerkraut oder das Reh aus den nahen Wäldern. Sie bekommen es hier, auch wenn sich auf der Karte natürlich auch avancierte Spezialitäten fin-

den, die zeigen, dass Marc Haerberlin nach wie vor im Konzert der Großen mitmischen kann. Die Küche ist regional verankert, und es ist ganz selbstverständlich, dass die regionalen Klassiker immer auch Thema der Spitzenküche sind. Schon ein paar Kilometer östlich des Rheins ist das oft kein Thema mehr. Eher kocht man dort französische Klassiker, als dass man sich auf höchstem Niveau mit der eigenen Tradition beschäftigt.

Das große Thema ist für mich hier die Regionalküche in allen ihren Varianten. Und das heißt vor allem: nicht zu sehr den diversen Ratgebern glauben, sondern sich an Ort und Stelle und in Restaurants jeder Qualität damit befassen, wie man die Regionalküche angeht und angehen kann. Es wurde mir zum Beispiel schnell klar, dass viele Reiseführer und viele Berichte in Essenszeitschriften nicht wirklich gut recherchiert sind. Es scheint eher so, als schreibe man die Empfehlungen mehr oder weniger voneinander ab. Das »Wistub du Sommelier« in Bergheim etwa erfreute sich schon früh einer großen Unterstützung in allen möglichen deutschen Medien. Tatsächlich ist es ein eher mittelprächtiges bis enttäuschendes Restaurant, das durchaus nicht zu den besten der Gegend gehört. Oder der legendäre »Caveau Morakopf« in Niedermorschwihr, der ebenfalls immer wieder mit groben Arbeiten enttäuscht und ebenfalls nicht zu den besten Weinstuben der Region gehört. Man lernt übrigens erst nach einiger Zeit, den Tipps der Einheimischen, die ja gerne schon mal »fetischisiert« werden, eher zurückhaltend zu begegnen. Oft kennen sich die Einheimischen gar nicht besonders gut aus, weil sie – ganz normal – mal hier-, mal dorthin kommen, aber eher selten systematisch nach den besten Restaurants suchen. Es geht natürlich nicht darum, den Einheimischen

zu erklären, was denn nun die wirklich gute Elsässer Küche ist, aber sie denken oft ausschließlich von der Seite der bürgerlichen Küche her und sind sehr oft zufrieden, wenn ihre Bedürfnisse so einigermaßen bedient werden. Ich höre heute nach wie vor gerne zu, wenn mir jemand etwas über seine Restaurantbesuche erzählt, bleibe aber zurückhaltend.

Natürlich geht es mir und Bärbel wie vielen anderen Gästen: Wenn wir durch einen der Orte mit viel Gastronomie gehen, bleiben wir vor jeder Speisekarte stehen und möchten am liebsten in jedem der oft so appetitanregend aussehenden Restaurants essen. Wohin wir dann gehen, ist Dauerthema von morgens bis abends. Sie kennen das vielleicht. Irgendwann erinnert mich Bärbel immer daran, was wir schon alles erlebt haben mit unseren spontanen Entscheidungen, und dass wir oft in Restaurants waren, wo wir schon nach kurzer Zeit erkannten, dass die Küche uns keine größere Freude machen wird. Und trotzdem bleibe ich dabei, dass mir gerade in meiner Funktion als Kritiker auch solche Dinge regelmäßig (aber natürlich nicht allzu oft ...) »passieren« sollten, damit ich den Kontakt zu den kulinarischen Realitäten nicht verliere. Wie schwierig manche Dinge sind, zeigt sich zum Beispiel an einem der Nationalgerichte, dem Baeckeoffa, dem Gericht mit dem geschmorten Fleisch von Lamm, Rind und Schwein, einem Schweinsfuß und Gemüse, angegossen mit Elsässer Wein und gegart in dem berühmten ovalen Tontopf.

Produktnähe, Produktgeschmack und Sensibilität

Wie sensibel muss man, sollte man, kann man eigentlich mit den Produkten umgehen? Eines ist erst einmal sicher: Mit der hoch gerühmten Produktnähe der klassisch-französischen Küche ist es nicht ganz so weit her, wie immer behauptet wird. Was ist zum Beispiel mit einem Rinderfilet in traditioneller Zubereitung? Wenn es auf dem Teller liegt und daneben nur etwas Sauce, zwei kleine geschmorte Zwiebeln und ein paar Erbsen, wird üblicherweise davon geredet, das sei nun wirklich eine puristische Zubereitung, bei der das Hauptprodukt klar im Mittelpunkt steht und an dem Hauptprodukt auch nicht mit irgendwelchen Aromen herumgebastelt wurde. Es gibt einen oft zitierten Satz des Franzosen Maurice-Edmond Sailland, genannt Curnonsky (1872–1956), nach dem es sich dann um gute Küche handelt, wenn die Produkte den Geschmack haben, den sie haben. Man darf annehmen, dass demnach dieses Rinderfilet gute Küche ist (gute handwerkliche Verarbeitung vorausgesetzt). Aber: Hat es wirklich den Geschmack, den es hat? Nein. Durch die Garung verändert sich der Geschmack natürlich erheblich, vor allem dann, wenn das Fleisch – wie bei einem Filet üblich – kräftig angebraten wird. Außerdem hat es vermutlich Salz und Pfeffer abbekommen, und davon vermutlich nicht wenig. Was soll daran puristisch sein? Der Unterschied zwischen rohem Fleisch und dem gewürzten und per Maillard-Reaktion beim Braten aromatisierten Fleisch ist jedenfalls erheblich. Sind also im Grunde nur die Gerichte der japanischen Küche akzeptabel, bei denen tatsächlich rohe Produkte zum Einsatz kommen, die dann zwar eine Begleitung erhalten, aber eben grundsätzlich auch pur zur Verfügung stehen?

Ein Dogma, bei dem nur unverarbeitete und nicht weiter behandelte Rohkost akzeptiert wird, ist viel-

leicht unter bestimmten medizinischen Aspekten interessant, nicht aber unter kulinarischen. Was aber von Bedeutung ist, ist eine Küche, bei der das Produktaroma ganz klar im Mittelpunkt der Bemühungen steht und alles getan wird, dass es in allen Schattierungen wahrgenommen werden kann. Wie gesagt »eine Küche«, nicht »jede« Küche. Es macht einfach keinen Sinn, Produkte ausschließlich als Folien für Massen von Salz und Pfeffer und Gewürzen und anderen aromatischen Manipulationen zu benutzen. Wenn wir uns keinen Sinn für den wirklichen Produktgeschmack erhalten, sind wir letztlich auf dem Weg zu künstlicher Nahrung oder den industriellen Geschmacksbildern, die ohnehin eines Tages auch ohne reale Produkte auskommen werden und im Bereich »normalen« Essens (also nicht nur bei den Süßigkeiten, bei denen man das schon macht) irgendein »Kaumaterial« mit Aromen produzieren.

Aber: Es ist nicht ganz so einfach mit den Produktaromen, weil wir bisher kaum in diese Richtung denken und noch viel weniger dazu bereit sind, puristische Gerichte ohne allerlei Würze überhaupt zu akzeptieren. Sie werden nämlich zwangsläufig anders schmecken und im Moment von vielen Menschen unter Umständen nicht als wirklich gutes Essen anerkannt werden. Man muss das im Grunde selbst einmal durchspielen. Und das ist durchaus etwas komplizierter, als man vielleicht meint ... Zum Beispiel:

DIE KARTOFFEL

Die Kartoffel ist ein Produkt, das man kaum jemals bewusst angeht. Als einfache Salzkartoffel ist sie regelmäßig Teil der bürgerlichen Küche, in professionellen Bereichen wird sie gerne als »Sättigungs-

beilage« bezeichnet. Ansonsten hat sie es in der Spitzenküche zwar bis zu einem Kultobjekt geschafft, aber – sagen wir – nicht unbedingt in ihrer originären Form. Gemeint ist das berühmte Kartoffelpüree von Joël Robuchon, bei dem im Grunde die Kartoffel vor allem als Trägermasse für Unmengen bester Butter benutzt wird. Dass die Basis die berühmte La-Ratte-Kartoffel ist, mag zwar mit zum Gesamtgeschmack gehören, spielt aber definitiv keine entscheidende Rolle. (Einer der Gründe ist übrigens, dass es auch bei Kartoffeln innerhalb der Sorten größere Qualitätsunterschiede gibt. Ich habe La Ratte in so viel verschiedenen Qualitäten erlebt, dass der Griff zu dieser Sorte mittlerweile genauso vorsichtig erfolgt wie zu vielen anderen Sorten.) Wenn man puristisch bleiben will, sollte man erst einmal bei einer Sorte beginnen, die nach etwas schmeckt. Und da geht es zuerst um eine schiere Banalität. Eine gute Kartoffel ist erst einmal eine Kartoffel, die »nach Kartoffel« schmeckt. Und schon wird es schwierig. Wissen wir wirklich, wie »Kartoffel« schmeckt? Sind wir in der Lage, die Spreu vom Weizen zu trennen und Exemplare mit faden Nebennoten oder einem unausgewogenen Geschmacksbild auszusortieren? Nun gut, gehen wir einmal davon aus, dass wir in der Lage sind, aus dem Angebot in unserer Umgebung eine solche Sorte herauszufiltern. Alternativ könnte man sich natürlich auch um Sorten kümmern, die einen eher individuellen Geschmack haben, vielleicht die Moorkartoffeln in Schleswig-Holstein oder die Sorte »Tannenzapfen«, die einen wunderbar erdigen Geschmack hat (zumindest war das bei den Exemplaren so, die ich einmal eine Saison lang bei meinem Bio-Bauern kaufen konnte. Danach hat er sie wieder aus seiner Liste entfernt, weil außer mir kaum jemand diese Sorte gekauft hat, was vielleicht daran lag, dass sie voller Aus-

buchtungen ist und so gar nicht den EU-Normen zu entsprechen scheint).

Auf der Reise ins Innere des Geschmacks geht es zuerst einmal um die Frage, ob man die Kartoffel mit oder ohne Schale gart. Probieren Sie es aus und vergleichen Sie. Und dann vergleichen Sie bei den geschälten auch noch, wie sie schmecken, wenn man sie vor der Garung abwäscht oder nicht abwäscht. All das sind Maßnahmen, die bei berühmten Köchen und ihrer Kartoffelgarung eine Rolle spielen.

Dann geht es an den Salzgehalt des Wassers, nein, stop, es geht erst einmal um das Salz, das man überhaupt benutzt. Probieren Sie verschiedene Salze und vergleichen Sie. Aber, noch einmal stop, was ist denn überhaupt Salzwasser? Robuchon schlägt 10 Gramm pro Liter vor. Probieren Sie 5 Gramm und 10 Gramm und vielleicht 20 Gramm pro Liter. Spätestens zu diesem Zeitpunkt existieren schon so viele Variablen in diesem Experiment, dass es langsam unübersichtlich wird. Und ... wo bleiben hier die Überlegungen zu Purismus und zum Produktgeschmack, wenn doch kaum ein Punkt zu fixieren ist, an dem man wirklich ein »typisches« Produkt vor sich hat? Von dem locker benutzten Begriff »Produktgeschmack« bleibt also eine eher diffuse Bedeutung übrig. Aber der Begriff kann durch etwas ersetzt werden, was wesentlich hilfreicher ist: durch die Sensibilisierung für kulinarische Feinheiten und Qualitäten. Und wenn diese erreicht wird, kann es bewusste und kulinarisch sehr gute Entscheidungen auf einem völlig anderen Level geben.

Ich möchte mich auf eine Proportion festlegen und schlage hiermit eine gute Charlotte-Kartoffel vor, die für unser Experiment in einem Wasser gegart wurde, das mit 12 Gramm grobem, bretonischem

Aggregatzustand, Variation der Aggregatzustände

Der Begriff »Aggregatzustand« gehört zu denjenigen Begriffen, die ich aus anderen Bereichen in einer modifizierten Form für die Kochkunst abgewandelt habe. Ich benutze solche Begriffe wie Thesen. Weil wir rund um das Essen bisher kaum Begriffe für eindeutig vorhandene Phänomene haben, bleibt nur die Neuerung oder die Abwandlung bereits vorhandener Begriffe. Das ist nicht unbedingt ungewöhnlich und hat im kulinarischen Bereich durchaus eine gewisse Tradition.

Der Begriff »Aggregatzustand« wird normalerweise in der Physik benutzt. Man unterteilt dort im Wesentlichen in die Aggregatzustände fest, flüssig und gasförmig. Ich verwende den Begriff, weil fest und flüssig und gasförmig sehr klar unterscheidbare Zustände von essbarer Materie sind. Im kulinarischen Bereich gibt es allerdings eine große Menge weiterer Zustände, die für die Sensorik des Essens ausgesprochen relevant sind. Zwischen fest und flüssig kann man Unmengen von Zuständen unterscheiden, zum Beispiel cremig bis elastisch (wie bei manchen Gelees), oder bröckelig bis wirklich hart. Aber das ist nicht alles. Wenn man davon ausgeht, dass die Aggregatzustände dafür verantwortlich sind, wie sich quasi alle Produkte im Mund entwickeln, muss man unter sensorischen Aspekten auch noch die Temperatur hinzunehmen. Es spielt eben nicht nur eine Rolle, ob ein Produkt im Mund sofort schmilzt, sondern auch, welche Temperatur es hat. Wenn man ein Gelee in den Mund nimmt, das Körpertemperatur hat, wird man das Aroma sofort wahrnehmen. Ist es kalt, wird man erst einmal die Temperaturwahrnehmung spüren und das Aroma noch nicht sofort registrieren können. Insofern beinhaltet der kulinarische Begriff »Aggregatzustand« sowohl Texturen als auch Temperaturen. Die Überlegungen zur »Variation der Aggregatzustände« im Zusammenhang mit einer kulinarischen Komposition (egal, wie einfach oder kompliziert sie ist) gehören zu den ganz entscheidenden für das Gelingen eines Gerichtes. Selbst sehr guten Köchen scheinen die möglichen Probleme oft nicht klar zu sein – meist deshalb, weil sie nicht daran denken, wie ihre Gerichte eigentlich gegessen werden sollen, werden oder können, und welche Effekte sich dabei ergeben können. Mehr Details dazu unter dem Begriff »Proportionen«.

Akkord, enger und weiter Akkord

Der Begriff »Akkord« steht nicht nur für den musikalischen Zusammenklang, sondern wird unter anderem auch bei Verhandlungen benutzt. Man hat einen »Akkord« erzielt, wenn man sich auf etwas geeinigt hat.

Dieser von der Herkunft her musikalische Begriff hat im kulinarischen Bereich bereits eine lange Tradition, allerdings bis vor einigen Jahren vor allem beim Zusammenwirken von Wein und Speisen. Beim Essen bezeichnet er ganz ähnlich das geschmackliche Zusammenwirken verschiedener Elemente. Ein »enger Akkord« liegt dann vor, wenn sich die Elemente wegen ihrer großen Ähnlichkeit in Textur und Temperatur schnell vermischen (zum Beispiel: Fisch, Püree, Sauce). Ein »weiter Akkord« hat eine große Spannweite bei den Aggregatzuständen (siehe dort), wie zum Beispiel bei einem Dessert ein Eis und ein größeres Stück Nuss. Die unterschiedlichen Aggregatzustände werden in der Regel deutlich getrennt voneinander, häufig auch zeitlich verschoben und damit oft auch plastisch-räumlich wahrgenommen.

Akkord, retronasaler Akkord

Es wird immer wieder vergessen, dass die Geruchswahrnehmung über Nase und Rachen eine ganz entscheidende Rolle spielen kann. Dennoch ist es nur dann sinnvoll, von einem »retronasalen Akkord« zu sprechen, wenn die Duftwahrnehmung mit Absicht einbezogen wird. Das ist zum Beispiel dann der Fall, wenn auf dem Teller ein Stück Lachs von einer Glasglocke abgedeckt wird, unter dem sich Rauch befindet. Der Lachs bekommt zwar auch etwas von dem Rauch ab, der Hauptanteil der Rauch-Wahrnehmung geht aber über die Nase.

Aroma

Ich benutze den Begriff »Aroma« ausschließlich für die Wahrnehmungen, die über die Geschmackspapillen ablaufen und die die Wissenschaft in süß, sauer, bitter, salzig und Umami unterteilt hat.

Aromatisieren

Der Begriff »aromatisieren« meint die erweiterte Form dessen, was man früher »würzen« genannt hat. Diese Erweiterung ist notwendig geworden, weil es auch andere Aspekte der geschmacklichen Manipulation von Produkten gibt als nur das Würzen. Aromatisieren kann zum Beispiel auch durch das Braten, allgemein die Garung, aber auch durch Techniken wie die Fermentierung erfolgen.

Assoziativer Kontext

Wie viele neue Begriffe bezieht sich auch der »assoziative Kontext« auf eine erweiterte Sicht auf bestimmte Phänomene. Man redet im Zusammenhang mit Essen oft von

»Emotionen«, kommt damit aber letztlich in einen Bereich subjektiver Aspekte, die nicht wirklich kommunizierbar sind. Der »assoziative Kontext« meint all das, was im Zusammenhang mit einem bestimmten Essen oder Produkt außerhalb der eigentlichen kulinarischen Wahrnehmung eine Rolle spielen kann. Das Spektrum dabei ist recht groß. Sehr traditionelle Geschmacksbilder können an traditionelle Zusammenhänge erinnern oder typische Ferienküchen an Urlaubserlebnisse. Die »assoziative Ladung« eines Essens kann aber auch mit Produkten zu tun haben, die für den Esser vielleicht problematisch sind, also zum Beispiel Innereien, Fett in größerer Menge, oder Teile von Tieren, die – wie die Füße von Tauben – eine für manche Esser etwas zu konkrete Erinnerung daran hervorrufen, dass man es mit getöteten Tieren zu tun hat. Der assoziative Kontext wird längst von der Industrie, aber auch gerne von vielen Köchen mit entsprechenden »Bildern« in ihre Arbeit einbezogen. Solche eher banalen Verknüpfungen können selbstverständlich auch von hochkomplexen Konstruktionen ergänzt werden, die im Moment aber noch etwas außerhalb der Möglichkeiten der meisten Köche zu liegen scheinen. Ein interessantes Beispiel dazu findet sich in Reise 18 bei Massimo Bottura.

Dekonstruktion

Die Veränderung der Textur unter Beibehaltung des Aromas war in den Neunzigerjahren des letzten Jahrhunderts ein wichtiger Einstieg in die avantgardistische Küche. Adrià Salat in Geleeform irritierte damals die Gourmets erheblich und sorgte als eines der initialen Gerichte für eine zunehmende Trennung von bürgerlicher und kreativer Gourmetküche (siehe dort). Heute ist die Veränderung der »natürlichen« Texturen ein Mittel, das sich quasi überall findet.

Flow Tasting

Eine Form der Degustation, bei der man kleine Mengen eines Gerichtes schnell hintereinander isst. Was im ersten Moment vielleicht wie die Beobachtung eines Fernfahrers wirkt, der nur eine Minute Zeit hat, seine Currywurst hinunterzustürzen, ist tatsächlich eine sehr »trickreiche« Form des Essens, die auf weiteren Erkenntnissen über den Vorgang des Essens aufbaut. »Flow Tasting« hat etwas mit dem »Gewürzraum« zu tun (siehe dort), also den manchmal sehr nachhaltigen Aromen oder allgemein Geschmackspartikeln, die sich längere Zeit im Mundraum halten und dann unter Umständen dafür sorgen können, dass ein neuer Bissen anders schmeckt, als wenn man ihn sozusagen unbelastet

essen würde. Beim »Flow Tasting« dreht man den Spieß um und tut alles, um im Mund möglichst viel »Gewürzraum« zu erzeugen. Das kann dann – um ein extremes Beispiel zu benutzen – dazu führen, dass man vor lauter Geschmacksintensität nicht mehr weiteressen kann. Wer zum Beispiel ein scharf gewürztes Reisgericht (oder auch ein Chili con carne) isst, weiß genau, dass ein frischer Salat zwischendurch sehr entspannend schmecken kann, der Mundraum beruhigt sich dann etwas. Auch ein Schluck Bier oder kalte Cola oder auch frisch schmeckender, kalter Wein hilft da sehr. Wer aber dieses scharfe Gericht in kleinen, schnell aufeinanderfolgenden Bissen isst, wird feststellen, dass sich die Schärfe im Mund sehr schnell anreichert, bis man keine Lust mehr hat, weiterzuessen.

Den Begriff »Flow Tasting« (oder »Fließdegustation« habe ich im Zusammenhang mit der Arbeit von Christian Hümbts (siehe Reise 21) entwickelt.

Geschmack

Die Begriffe rund um das Essen sind im Laufe der Jahre aufgrund der Entwicklung der Kochkunst und eines ausgeweiteten Verständnisses von der Wahrnehmung teilweise ungenau geworden. Ich bin dafür, den Begriff »Geschmack« in einem weiteren Verständnis zu nutzen. Normalerweise meint man mit Geschmack das, was man mit dem Mund und den Geschmackspapillen registriert – obwohl für unsere geschmackliche Wahrnehmung auch die Nase eine ganz große Rolle spielt. Das ist aber nicht alles. Ich trenne zwischen der Wahrnehmung von Aromen (über die chemischen Rezeptoren / die Geschmackspapillen), Texturen und Temperaturen. Erst all diese Informationen zusammen ergeben das, was man »Geschmack« nennen sollte. Es ist zum Beispiel offensichtlich, dass die Textur das Aroma inszeniert, und wir Aromen bei einem Produkt nie unabhängig von seiner Temperatur und Textur wahrnehmen. Wenn ein Eis sehr kalt ist, kann es sein, dass wir das Aroma erst wahrnehmen, wenn das Eis schon fast aus dem Mund verschwunden ist; und bei vielen Akkorden, die aus verschiedenen Texturen und Temperaturen bestehen, nehmen wir ohnehin erst einmal alles mögliche, nur kein Aroma wahr (siehe oben). Insofern ist es besser und präziser, wenn man mit »Geschmack« die Gesamtheit dessen bezeichnet, was von einem Bissen oder Ähnlichem über Mund (und Nase) wahrgenommen wird.

Geschmackskurven

Die Geschmackskurven sind eine Form der grafischen Darstellung der geschmacklichen Wahrnehmung, die ich erst-

Bibliografie

Publikationen von Jürgen Dollase

Eigene Bücher

- Geschmacksschule, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2005
Kulinarische Intelligenz, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006
Kochuniversität, Bd. 1: Tomaten, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006
F.A.Z.-Geschmackssache. Der neue Gourmet, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2007
Die F.A.Z.-Gourmetvision. 15 deutsche Spitzenköche, ihre Kreationen und ihre Visionen, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2007
Kochuniversität, Bd. 2: Schwein, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2009
Himmel und Erde. In der Küche eines Restaurantkritikers, AT Verlag, Aarau und München 2014

Kooperationen und Aufsätze in Büchern

- »Deutsche Spitzenküche im internationalen Vergleich«, in: Thomas Platt (Hrsg.): Genussbarometer Deutschland. Wie wir zu leben verstehen, Berlin 2004, Christian Links Verlag
»Die Ernährung in 100 Jahren«, in: Grandits, Ernst A. (Hrsg.): 2112. Die Welt in 100 Jahren, Olms Verlag, Hildesheim, Zürich, New York 2012
Der Feinschmecker-Bookazine Nr. 9: Harald Wohlfahrt, Jahreszeiten Verlag, Hamburg 2007
»Gut essen. Ein Aufruf zur kulinarischen Selbstbeschränkung«, in: Kursbuch 172, Gut leben. Murmann-Verlag, Hamburg 2012
Holland, Ingo: Meine Gewürze, Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006 (Degustationsnotizen zu den Rezepten)
»Kleine Dekonstruktion des Geschmacksurteils. Überlegungen zur überfälligen Überprüfung der kulinarischen Wahrnehmung«, in: Journal Culinaire, Bd. 1, Edition Vincent Klink, Stuttgart 2005
»Kritik auf dem Prüfstand. Plädoyer für eine Revision der Restaurantkritik vor dem Hintergrund einer allgemeinen Theorie des Kochens«, in: Journal Culinaire, Bd. 3, Edition Vincent Klink, Stuttgart 2007
Larousse Gastronomique, deutsche Ausgabe, Christian Verlag, München 2009 (Vorwort und diverse Aufsätze)
»Der neue Gourmet und die veränderte Struktur der Kochkunst«, in: Schütze, Irene (Hrsg.): Über Geschmack lässt sich doch streiten. Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft, Kadmos Verlag, Berlin 2011

- »Neue Koalitionen. Was heißt schon ›Harmonie‹ in der Kulinarik? In: Kursbuch 174, Richtig wählen, Murmann Verlag, Hamburg 2013
»Die Restaurantkritik«. In: Satt. Kochen, Essen, Reden, Frankfurt 2009, Museumsstiftung Post und Kommunikation und Edition Braus
»Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst«, in: Dell'Agli, Daniele (Hrsg.): Essen als ob nicht. Gastrosophische Modelle, Frankfurt 2009, Edition Suhrkamp, Band 2518

Feste Plätze, Kolumnen, Serien in Tages- und Wochenzeitungen sowie monatlichen Publikationen

- Feinschmecker, Serie »Küchengeheimnisse«, 2002–2010
Feinschmecker, Serie »Wiederbesucht«, 2002–2011
Fine European Wine Magazine, Serie »Wein und Speisen«, vierteljährlich, seit 2008
Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, Kolumne »Hier spricht der Gast«, wöchentlich
Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, Serie »Das besondere Restaurant«
Frankfurter Allgemeine Zeitung, Feuilleton, Stil-Seite, September 1999 bis März 2004
Frankfurter Allgemeine Zeitung, Feuilleton, Kolumne »Geschmackssache«, wöchentlich seit März 2004
Frankfurter Allgemeine Zeitung Online, Internet-Kolumne »Esspapier«, wöchentliche kulinarische Rezensionen, seit Januar 2010
Frankfurter Allgemeine Zeitung Online, Kulinarisches iPhone-App, wöchentlich, von 2010 bis 2014
Kunstzeitung, Avantgarde-Küche, Serie »Telleranalyse«, 2007–2008
Kunstzeitung, Kulinarische Avantgarde, Serie »Fast Forward«, 2008–2009
Port Culinaire, Serie »Avantgarde«, vierteljährlich, seit 2009

Über Jürgen Dollase

- Kofahl, Daniel: Geschmacksfrage. Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen, Kadmos Verlag, Berlin 2010

Danksagungen

Mein ganz besonderer Dank geht an:

Urs Hunziker und die Mitarbeiter des AT Verlages für eine wunderbar offene und entspannte Zusammenarbeit.

Thomas Ruhl für die ebenso souveräne wie meisterliche Begleitung meiner Arbeit.

Petra Gril von den Ruhl Studios/Port Culinaire für die sensible Bearbeitung meiner Fotos.

Angelika Kamphausen und Marion Weinreich dafür, dass sie mit Präzision und Schnelligkeit meine Arbeiten in der Küche unterstützt haben.

Dr. Heinz-Hermann Aretz für das zuverlässige kulinarische Feedback in der Zeit der Vorbereitungen.

Alle Köche, die mir in unzähligen Begegnungen und Gesprächen immer wieder neue Varianten der Kochkunst gezeigt haben.

Ralf Bos (BosFood), den Herrn über ein Universum von Produkten, ohne die viele Entwicklungen nicht möglich wären.

Patrick Banners und Andreas Platthaus von der FAZ für das vor mehr als sechzehn Jahren und auch heute in mich gesetzte Vertrauen.

Oliver Sebel, den begnadeten Illustrator der »F.A.Z.-Geschmackssache«, der mit seinen hintergründigen Zeichnungen meinen Texten eine weitere Dimension hinzufügt.

Vor allem natürlich meine wunderbare Frau Bärbel, mit der ich nicht nur seit über 35 Jahren quasi jeden Tag zusammen bin, sondern die auch gleichzeitig die wichtigste Instanz für meine Arbeit ist. Ohne ihre Zustimmung verlässt kein Text das Haus, und mit ihren enormen Kenntnissen als Gast und Esserin behält sie immer die richtige Balance zwischen Himmel und Erde – sozusagen.



Sophie, unsere ständige aufmerksame und einfühlsame Begleiterin, natürlich auch für ihr zuverlässig perfektes Benehmen im Restaurant und ihre bewundernswerte Geduld unter den Restauranttischen.