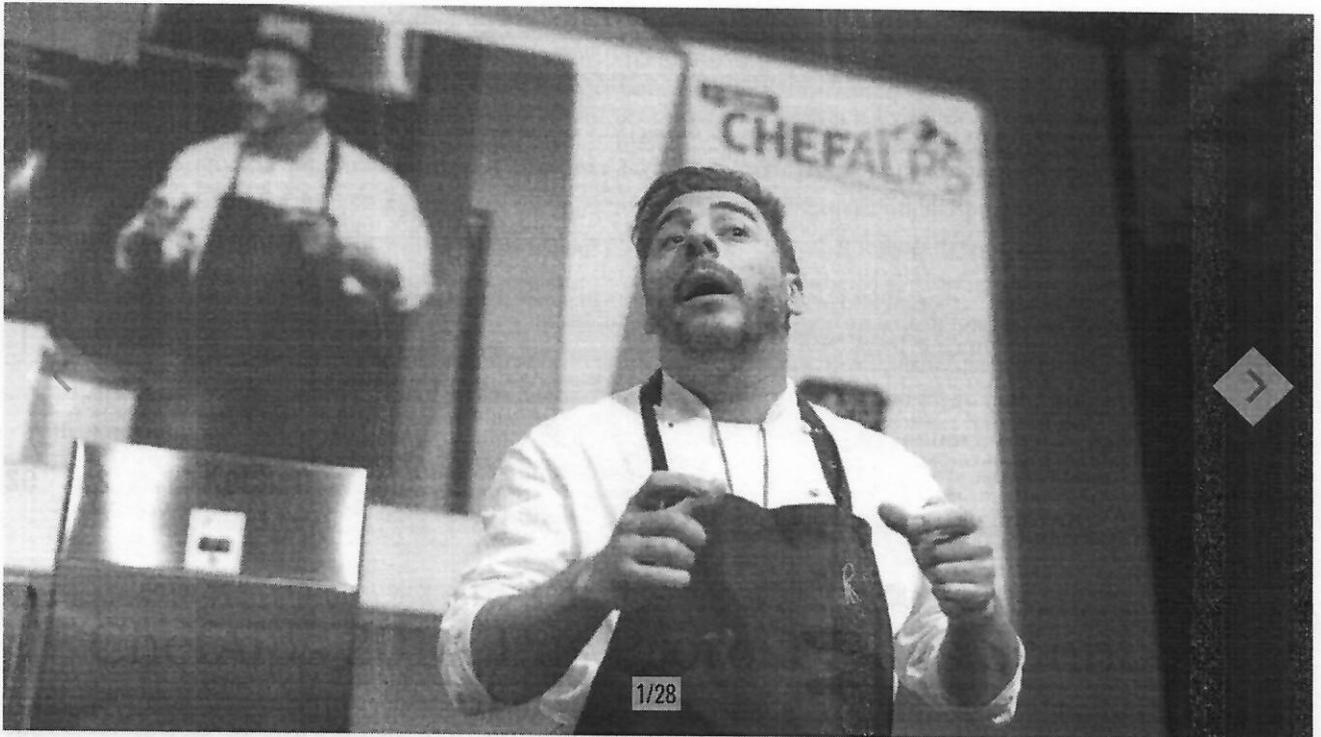


ChefAlps 2016: Das Protokoll des Sonntags



[chefalps](#) [worlds-50-best-restaurants](#) [vladimir-mukhin](#) [gert-de-mangeleer](#) [silvio-nickol](#) [jordi-roca](#)

22.05.2016

Der Anlass: Am Koch-Symposium ChefAlps in Zürich wird die bunte Küchenwelt jedes Jahr für ein paar Stunden in eine Halle in Oerlikon geholt. Wir berichten gewissermassen live und erzählen, was auf der Bühne zu sehen war. Dieser Post wird laufend aktualisiert, bis alle Berichte über die Sonntags-Shows online sind.

Bilder von Nadine Kägi

1 – Jordi Roca. El Cellar de Can Roca, Girona (Spanien). 3 Michelin-Sterne, No 1 World's 50 best Restaurants. Er gilt als einer der besten Patissiers der Welt, betreibt aber auch einen ganz normalen Eisladen in seiner Heimat Girona im Nordosten Kataloniens. Und auch wenn das beste, also das Desserts, in der Regel erst zum Schluss kommt, machte Jordi Roca den Auftakt zur ChefAlps 2016.

Selbst wer grosse Zweifel daran hat, dass es so etwas wie das beste Restaurant der Welt überhaupt geben kann, bekam beim Roca-Auftritt eine Ahnung davon, womit die drei Brüder diese Auszeichnung möglicherweise doch zu recht verdient haben. Jordi Roca sagt, «ich bin der Jüngste und der Verspielteste der drei Brüder», deshalb komme ihm die Rolle zu, am Ende des Essens, die Witze auf den Tisch zu bringen.

Wobei Jordi Roca natürlich viel mehr ist als bloss der Witzereisser zum Schluss. Die Mischung aus Verrücktheit, unbändiger Neugierde, technischer Perfektion und geschmacklicher Weitsicht sind die Zutaten für ein unerreichtes Süssspeisen-Erlebnis. Dabei baut die Roca-Patisserie nicht nur auf Wahnsinn, sondern durchaus auf ganz solides Handwerk auf, das etwa in den geblasenen

Zuckerkugeln zum Ausdruck kommt, die in Form von Aprikosen erscheinen, und für die – 120 mal am Tag – allein drei Personen in der Küche zuständig sind. Die Kugeln werden gefüllt mit einer Mousse aus gebackenen Aprikosen, dazu gibt es frische Früchte und Vanillecreme.

Gleichzeitig ist die technische Innovation ein festes Standbein der drei Brüder – von Rotationsverdampfer bis zum Gefriertrockner wird laufend mit den Möglichkeiten moderner Küchengeräte experimentiert. Dafür steht ein Dessert aus Hefeeis mit Essigbaiser, das durch die Fermentationsprozesse einen buchstäblich lebenden Organismus auf den Teller bringt und das pulsierende Leben symbolisiert. Oder der süsse Salat aus Minze, Basilikum, Fenchel, Ruccola, Limette, tiefgefrorener Melone und schliesslich eine Eukalyptusessenz, die kurz vor dem Gefrierpunkt aufbewahrt wird und beim Angiessen auf die Melone vor den Augen des Gastes zum Eisberg wird.

Essen im «El Celler» ist ein Gesamterlebnis, das gehört zum Konzept und umfasst nicht zuletzt das Geschirr, das für jedes Gericht von Kunsthandwerkern gefertigt wird, wobei Dinge herauskommen wie die Schale, die, wenn man mit dem Löffel dem Rand entlang fährt, klingt, als würden die kleinen Glöckchen einer Schafherde erklingen. Das ganze gehört zu einem Dessertgericht dessen Bestandteile Dulce de Lecche aus Schafsmilch, Schafsmilchmousse, Eis aus Schafsmilchfrischkäse, tiefgefrorener Guavensaft, gefrorene Schafsmilchhaut, Zuckerfäden in Schafwolle-Optik und schliesslich eine Essenz aus destillierter Schafswolle.

Und so geht es immer weiter: Mit Parfüms, mit Desserts, bei denen man hören soll, welche Farben auf dem Teller sind – das ist allerdings noch eine Zukunftsvision – und einem Dessert, das einem Tor von Lionel Messi entsprungen ist – das ist dann schon Realität. Es gibt Eis, das aussieht wie Darth Vader und nach Blaubeere und Vanille schmeckt... und und und. Willkommen in der wunderbaren, verrückten Welt des Jordi Roca.

2 – Vladimir Mukhin. White Rabbit, Moskau. *No 23 World's 50 best Restaurants.* «Vladimir wer?», mochte mancher beim Studium des ChefAlps-Programm 2016 gedacht haben. Aber der Russe Mukhin gilt als wichtigster Vertreter der neuen russischen Küche. Und Reisen, sagt Mukhin, sei etwas vom Wichtigsten für einen Koch, der verstehen müsse, was der Geschmack eines Landes sei. Deshalb zieht er um die Welt und erzählt von Russland und seinem Essen.

Er selbst wolle für die Zukunft kochen, für die Gäste, die dereinst in sein Restaurant kommen. Aber dafür müsse man zuerst in die Vergangenheit gehen. «Eine nationale Küche», nennt es Mukhin, bei der der Geschmack auf keinen Fall von der Technik dominiert werden dürfe.

Bei seiner «Reise in die Vergangenheit», 400 Jahre zurück, wie er sagt, kocht Mukhin zum Beispiel ein Gericht namens «Die rote Blume», das auf fermentiertem Honig aufbaut und in einem schwarzen Rettich serviert wird. Der Honig erinnert ihn an seine Kindheit, in der seine Grossmutter ihm jeden Tag einen Löffel davon gab, weil der ausgezeichnet gegen Husten wirke. Begonia-Blüten, Apfelpüree und frischen Apfel komplettieren das Gericht, das im «White Rabbit» als erste Vorspeise serviert wird.

Typisch russisch ist das Rundbrot mit Salz, das man seinen Gästen serviert. Mukhin bereitet das Brot im Dampf zu, entfernt die Kruste und trocknet die Krume. Mit geräuchertem Sauerrahm und luftgetrocknetem Silberlachs, beides ebenfalls typisch russisch, sowie Karottensaft mit Wodka wird daraus eine weitere Vorspeise.

In seinem Labor sucht Vladimir Mukhin nach dem echten, wahren Geschmack Russlands, den er etwa in der klassischen Kohlsuppe Schtschi erkennt, die traditionellerweise hergestellt wird, in

dem man den Kohl mit Wasser übergießt und in den 60 Grad warmen Ofen stellt, wo die Temperatur über Nacht nur ganz langsam fällt. Wer diesen fermentierten Kohl gegessen hat, habe viel von Russland verstanden, sagt Mukhin.

Der russische Stör ist weltberühmt, der kleine Stör hingegen, ist weit weniger bekannt. Der Albino-Sterlet hat es Mukhin angetan, den er räuchert, dann in Birnensaft pochiert, mit einem Dinkelbrei serviert – ein Getreide, typisch russisch natürlich –, weiter gebratene Zwiebeln als Espuma, Sterlet-Kaviar, Chlorophyll dazugibt und das alles auf einem traditionellen, russischen Tonteller serviert: ein weiteres Beispiel der «White Rabbit»-Küche, die essbare russische Geografie und Geschichte sein möchte.

«Das Essen der Zukunft muss umweltfreundlich sein», sagt Mukhin, der Brot aus Birkenrindmehl herstellt oder Foie Gras aus Schwänenleber, die nicht nur billiger sondern auch besser sei als Enten- oder Gänseleber, wie er findet. An den letzten Gedanken, werden wir uns wohl gewöhnen müssen, falls Russland auf der Landkarte der guten Restaurants einen festen Platz erhält.

3 – Silvio Nickol. Palais Coburg, Wien. 2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, Koch des Jahres 2014. Der sympathische Koch, der im Osten Deutschland buchstäblich gross wurde, gehört zur kulinarischen Spitze Wiens und Österreichs und hat diese Position in sehr kurzer Zeit erobert, denn das Restaurant gibt es erst seit 2011.

Aus dieser Zeit stammt der Signature Dish «Wald», der auf einer Mousse aus Entenleber-Terrine aufbaut, dazu Morcheln, Tannenwipfelgel, Steinpilzpulver, Buchweizenpilze, Schafgarbe und viele andere Kräuter, Pilzpapier sowie Schokolade. Serviert wird das Ganze mit einem Brioche in Pilzform und es ist das einzige Gericht Nickols, das immer noch und immer wieder serviert wird.

Seine Küche sei international, auch wenn er einen Blick für Kleinbauern habe, die seine Lieferanten sind, sagt Nickol. Der Kaisergranat hingegen kommt aus Norwegen, er wird mit fermentiertem Knoblauch gewürzt, mit einer Kaisergranat-Dashi aufgegossen und mit weiteren fernöstlichen Aromen ergänzt. Das ist aber noch längst nicht alles, «wir versuchen wenige Komponenten in vielen verschiedenen Aggregatzuständen zu verwenden», erzählt Nickol. Aus den Krustentier-Karkassen wird auch eine Glace gemacht, womit die Langusten wiederum glasiert werden. Auf dem Teller sieht man auch noch eine Guacamole, Kohlrabi (sous-vide gegart und roh), verschiedene Spinatsorten, Meerfenchel, Mönchsbart, Korianderöl – die Liste ist nicht vollständig.

Das preisgerkante Boa-Schwein der Sorte Duroc aus Niederösterreich liegt im Zentrum des nächsten Gerichts, das der Wahlwiener Nickol in Zürich präsentiert. Der Bauch des Schweins wird 24 Stunden mariniert, dann 24 Stunden bei 65 Grad sous vide gegart, gepresst, dünn geschnitten und gerollt und dann mit einem Schweinlack glasiert. Auf dem Teller liegen auch noch gepuffte Rollgerste, Kartoffeln und Karotten sowie Schweinebratensauce. Das Besondere dieses Gericht liegt vor allem im Produkt, sprich: dem Schwein. Weil auf der Boafarm sehr sorgfältig gearbeitet und geschlachtet wird, ist das Fleisch aussergewöhnlich.

Auf einer vergleichbaren Basis steht auch das Gericht mit Lammnacken, -Bauch und -Schulter, die sous-vide im Lammjus gegart werden. Klassisch gekochte Lammzunge, Babyfenchel, grüne Paprika, Tannenwipfelöl und -Honig sowie – typisch für Nickol – viele verschiedene Kräuter oder Babyfenchelwurzel komplettieren eine Kombination, die von der ausgefeilten Technik lebt, aber eben dennoch auf der Grundlage eines aussergewöhnlichen Produkts steht.

Vor allem um die Technik geht es bei dem Dessert aus Erdbeerrhabarber, der sous-vide einem

Russe Mukhin gilt als wichtigster Vertreter der neuen russischen Küche. Und Reisen, sagt Mukhin, sei etwas vom Wichtigsten für einen Koch, der verstehen müsse, was der Geschmack eines Landes sei. Deshalb zieht er um die Welt und erzählt von Russland und seinem Essen.

Er selbst wolle für die Zukunft kochen, für die Gäste, die dereinst in sein Restaurant kommen. Aber dafür müsse man zuerst in die Vergangenheit gehen. «Eine nationale Küche», nennt es Mukhin, bei der der Geschmack auf keinen Fall von der Technik dominiert werden dürfe.

Bei seiner «Reise in die Vergangenheit», 400 Jahre zurück, wie er sagt, kocht Mukhin zum Beispiel ein Gericht namens «Die rote Blume», das auf fermentiertem Honig aufbaut und in einem schwarzen Rettich serviert wird. Der Honig erinnert ihn an seine Kindheit, in der seine Grossmutter ihm jeden Tag einen Löffel davon gab, weil der ausgezeichnet gegen Husten wirke. Begonia-Blüten, Apfelpüree und frischen Apfel komplettieren das Gericht, das im «White Rabbit» als erste Vorspeise serviert wird.

Typisch russisch ist das Rundbrot mit Salz, das man seinen Gästen serviert. Mukhin bereitet das Brot im Dampf zu, entfernt die Kruste und trocknet die Krume. Mit geräuchertem Sauerrahm und luftgetrocknetem Silberlachs, beides ebenfalls typisch russisch, sowie Karottensaft mit Wodka wird daraus eine weitere Vorspeise.

In seinem Labor sucht Vladimir Mukhin nach dem echten, wahren Geschmack Russlands, den er etwa in der klassischen Kohlsuppe Schtschi erkennt, die traditionellerweise hergestellt wird, in dem man den Kohl mit Wasser übergiesst und in den 60 Grad warmen Ofen stellt, wo die Temperatur über Nacht nur ganz langsam fällt. Wer diesen fermentierten Kohl gegessen hat, habe viel von Russland verstanden, sagt Mukhin.

Der russische Stör ist weltberühmt, der kleine Stör hingegen, ist weit weniger bekannt. Der Albino-Sterlet hat es Mukhin angetan, den er räuchert, dann in Birnensaft pochiert, mit einem Dinkelbrei serviert – ein Getreide, typisch russisch natürlich –, weiter gebratene Zwiebeln als Espuma, Sterlet-Kaviar, Chlorophyll dazugibt und das alles auf einem traditionellen, russischen Tonteller serviert: ein weiteres Beispiel der «White Rabbit»-Küche, die essbare russische Geografie und Geschichte sein möchte.

«Das Essen der Zukunft muss umweltfreundlich sein», sagt Mukhin, der Brot aus Birkenrindmehl herstellt oder Foie Gras aus Schwänenleber, die nicht nur billiger sondern auch besser sei als Enten- oder Gänseleber, wie er findet. An den letzten Gedanken, werden wir uns wohl gewöhnen müssen, falls Russland auf der Landkarte der guten Restaurants einen festen Platz erhält.

3 – Silvio Nickol. Palais Coburg, Wien. 2 Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte, Koch des Jahres 2014. Der sympathische Koch, der im Osten Deutschland buchstäblich gross wurde, gehört zur kulinarischen Spitze Wiens und Österreichs und hat diese Position in sehr kurzer Zeit erobert, denn das Restaurant gibt es erst seit 2011.

Aus dieser Zeit stammt der Signature Dish «Wald», der auf einer Mousse aus Entenleber-Terrine aufbaut, dazu Morcheln, Tannenwipfelgel, Steinpilzpulver, Buchweizenpilze, Schafgarbe und viele andere Kräuter, Pilzpapier sowie Schokolade. Serviert wird das Ganze mit einem Brioche in Pilzform und es ist das einzige Gericht Nickols, das immer noch und immer wieder serviert wird.

Seine Küche sei international, auch wenn er einen Blick für Kleinbauern habe, die seine Lieferanten sind, sagt Nickol. Der Kaisergranat hingegen kommt aus Norwegen, er wird mit fermentiertem Knoblauch gewürzt, mit einer Kaisergranat-Dashi aufgegossen und mit weiteren fernöstlichen Aromen ergänzt. Das ist aber noch längst nicht alles, «wir versuchen wenige Komponenten in vielen verschiedenen Aggregatzuständen zu verwenden», erzählt Nickol. Aus den Krustentier-Karkassen wird auch eine Glace gemacht, womit die Langusten wiederum

osmotischen Prozess ausgesetzt wird, bei dem das Wasser im Rhabarber gewissermassen durch den Zucker ersetzt wird. Eine ebenso aufwendig zubereitete Schmandcreme (Schmand und Eigelb mit Guarkernmehl gebunden, sous-vide bei zwei verschiedenen Temperatur gegart, gekühlt und dann mit Butter aufmontiert) sowie ein Dillöl sowie ein Eis ergänzen das Dessert und Nickol verabschiedet sich mit einer raffinierten Süßspeise, bei der die «klassische Ausbildung», auf die er sich beruft, keine grosse Rolle mehr spielt.

4 – Gert de Mangeleer, Hertog Jan, Brügge. 3 Michelin-Sterne, 18,5 Gault-Millau-Punkte, «Bester Koch Europas 2014» u.a.m. Vor zwei Jahren ist sein Restaurant umgezogen, von einer Ausfallstrasse bei Brügge in ein drei Hektaren grosses Paradies mit Garten, wo Gemüse, Kräuter oder Blumen für das Restaurant gezogen werden. Geblieben ist der coole Auftritt, Jeans, T-Shirt, Turnschuhe, Lederschürze und noch intensiver ist wohl der Bezug zur Natur und zur Region geworden, der Gert de Mangeleer, verheiratet, vier Kinder, auszeichnet.

Sein Motto lautet «die Einfachheit ist nicht einfach» und die Frage auf der Bühne der ChefAlps, ob er nie daran gedacht habe, sich vom Kochen zurückzuziehen, nachdem er schon mit 33 Jahren seinen dritten Stern erhalten hatte, versteht de Mangeleer nicht. «Man kann doch nicht einfach aufhören. Und ausserdem muss ich meine Schulden bezahlen», sagt er lachend. Und er sei noch längst nicht zufrieden mit dem, was sie im «Hertog Jan» kochen, er sehe noch viel Potenzial.

Belgischer Kaviar, ein Carpaccio von jungen Rüben, Frischkäse-Espuma – das erste von immerhin acht Gerichten, welche die Gäste aus Flandern in Zürich zeigen. Als nächstes: Wassermelone, Dashi-Essig, Kardamon, Meerrettich, eine Sauerrahm-Sphäre – und wieder Beluga-Kaviar, Made in Belgium. «Jetzt ist unsere Saison», erzählt de Mangeleer, denn der Garten gibt viel her während der Frühling- und Sommerzeit. Und wenn die Saison im Garten vorbei ist, bleibt genug übrig für die Wintermonate, das zuvor eingemacht wurde wie die rote Paprika, gefüllt mit einem Tatar aus grünen Oliven und sardellenähnlichen Fischen aus der Nordsee und einer Tomatenwasser-Vinaigrette.

Lokale oder gar selbst produzierte Dinge seien die Grundlage seiner Küche, so de Mangeleer. Aber er reise viel, und das fliesse als Inspiration natürlich in seine Küche ein. Wichtig sei ihm, dass das Grundprodukt flämischen Ursprungs sei. Wie bei den Dim Sum aus Butternusskürbis, die mit roh mariniertem Kaisergranat-Tatar gefüllt werden. Gewürzt wird unter anderem mit Passionsfrucht, die Säure zufügen soll, oder Vanilleöl. Eine Bouillon aus den Krustentierköpfen vollendet dieses Gericht, das nah und fern zusammenbringt.

Entenleber, geräucherter Aal, Radieschen, Yuzu, Anissamen, Dashi-Brühe aus geräuchertem Aal; westflämisches, trocken gereiftes Entrecôte als dekonstruiertes Stroganoff, Tomatencannelloni, Sardellenmayonnaise, Champignons und gefriergetrocknetes Tomatenpulver; mit Heu gereifte und geräucherte Ente, Randen in verschiedenen Aggregatzuständen sowie Kirschen; Schokolade mit Erdnüssen und Karamell aka Snickers – typische Gerichte des Shooting Stars aus Belgien, die für kulinarische Intelligenz in Verbindung mit Heimatverbundenheit und Weltoffenheit stehen. Und das Grundsätzliche sieht Gert de Mangeleer so: «Ein Hertog-Jan-Gericht muss gut schmecken, das ist das Wichtigste», sagt er. Aber das reicht nicht, es muss auch gut aussehen, wobei er keine komplizierten Teller sondern eher den Charme der Klarheit anstrebt.