

Das große Essen

Ein vergleichbares Symposium hat es in Deutschland zuvor noch nicht gegeben: 30 der weltbesten Köche kamen am Montag in Hamburg zusammen. Über 450 Fachkollegen folgten dem Ruf der erstmals veranstalteten „Chef-Sache“. Wer dabei Wunder erleben wollte, wurde nicht enttäuscht.

Von Oliver Stenzel

Wenn Quique Dacosta am Morgen zur Arbeit fährt, durchquert er ein Naturschutzgebiet. Hier riecht es nach Erde, Laub und Wald. Zwischen den Bäumen liegt zarter Morgennebel. Wäre Quique Dacosta ein Dichter, hätte er diese Stimmung vielleicht in Worten beschrieben. Wäre er ein Maler, hätte er versucht, sie auf einem Bild festzuhalten. Weil der Spanier aber ein Koch ist, inspirierte ihn dieser Eindruck zu dem Gericht „Nebel“: einer komplexen Komposition, basierend auf Erbsen in verschiedenen Aggregatzuständen, die äußerlich wie auch geschmacklich das Thema Wald variiert.

In Dacostas Zwei-Sterne-Restaurant „El Poblet“ in Dénia wird sie auf einer Glasplatte angerichtet, die in ein Holzkästchen eingelassen ist. In dem Kästchen wiederum wächst ein echter, mit einem Speziöl aromatisierter Miniaturwald. Auch zwischen seinen Bäumen erblickt man feine Nebelschwaden, hinter denen sich in Wirklichkeit Stickstoff verbirgt. „Das ist mein Naturschutzgebiet“, sagt Dacosta, zeigt auf das Gericht, das sein Küchenchef während seines Vortrags zubereitet hat, und erntet Beifallsstürme.

Diejenigen, die dem neben Ferran Adrià vielleicht bekanntesten Koch Spaniens applaudieren, wissen, welche Leistung hinter einem solchen Gang steht. Unter den Zuschauern in der Hamburger Messe kann man beispielsweise Sven Elverfeld ausmachen, der in seinem Wolfsburger Restaurant „Aqua“ drei Michelin-Sterne hält. Eine Stunde zuvor stand er selbst auf der Bühne des „Kochtheaters“ und demonstrierte, wie er im „Aqua“ klassische Gerichte wie Tafelspitz oder Tiramisu vollkommen neu interpretiert, um auf diese Weise mit den „Geschmackserinnerungen“ seiner Gäste zu spielen.

Seegurke und Portwein aus Holunderbeeren

Kein Zweifel also: Das kulinarische Symposium „Chef-Sache“, das am Rande der Food-Messe „eat'n STYLE“ stattfindet, macht seinem Namen alle Ehre. Ein vergleichbares Gipfeltreffen hat es in Deutschland noch nicht gegeben. 30 der besten Köche sind aus der ganzen Welt zusammengelassen, um sich über die Schulter schauen zu lassen – unter ihnen gleich sechs der insgesamt neun „Chefs“ in Deutschland, denen der Michelin mit drei Sternen die Bestnote ausgestellt hat. Auf der Bühne des Veranstalters „Port Culinaire“ erklärt der mit einem Stern ausgezeichnete Berliner Shootingstar Tim Raue, warum er sich in die bislang vor allem in Asien als Delikatessen geltenden Seegurken verliebt hat. Einen Herd weiter zelebriert Starkoch Alvin Leung aus Hongkong seine „Chinese Cuisine“ als Rock-and-Roll-Show, bei der er seine Sonnenbrille selbstverständlich aufbehält. Einem guten Bekannten kann man auf der dritten Bühne der „Chef-Sache“ begegnen: Johannes King



Stargast mit schleswig-holsteinischen Wurzeln: Gault-Millau-„Koch des Jahres 2009“ Nils Henkel, aufgewachsen in Lütjenburg, bei seiner Kochshow in Hamburg. Foto Port Culinaire

vom „Söl'ring Hof“ auf Sylt, prominenter Vertreter der Feinheimisch-Bewegung, zaubert mit einheimischen Produkten wie sortenreinem Rosenfruchtaufstrich aus Nordstrand und träumt laut von einem schleswig-holsteinischen Portwein aus Holunderbeeren.

Auf diese Weise können die 450 Gäste der „Chef-Sache“, die sich im Untertitel an „ambitionierte Köche und solche, die es werden wollen“ wendet, die großen Strömungen der aktuellen Spitzgastronomie hautnah erleben: International zählen Asien und Spanien zu den wesentlichen Stichwortgebern, national scheint sich die Suche nach Spitzenprodukten aus der eigenen Region zum Leitthema zu entwickeln.

Was treibt die Besten der Besten an, wenn sie Gerichte von einer Kompliziertheit erdenken, die Menüpreise von 170 Euro bescheiden wirken lässt? „Ich möchte auf meinen Tellern Geschichten erzählen“, antwortet Joachim Wissler, der mit seinen Drei-Sterne-Kollegen Juan Amador, Nils Henkel und Sven Elverfeld zur Gesprächsrunde der „Superprofis“ angetreten ist. In seinem Restaurant „Vendôme“ in Bergisch Gladbach serviert Wissler seinen Gästen Degustationsmenüs mit bis zu 25 Gängen, dramaturgisch aufgebaut wie eine Oper. Es wundert daher nicht, dass die vier Spitzenköche nicken, als der Gastronomiekritiker und Moderator Jürgen Dollase schließlich die Frage aufwirft, ob es nicht ein Autorenrecht auf solche Kreationen geben müsste, die in der Regel zigfach kopiert werden. Eine kulinarische GEMA? Was für eine Idee könnte die Tatsache besser zum Ausdruck bringen, dass die Spitzenköche von heute beginnen, ihre Kochkunst wortwörtlich zu nehmen?

Wie ein Zahnrad im Uhrwerk Küche



Gewann bei der „Chef-Sache“ mit seinem „Gemüse“ den Nachwuchspreis: Jan Michael Stümpert aus Plön. Fotos Stenzel/Stümpert



Die große Aufregung packte Jan Michael Stümpert erst, als es an die Preisverleihung ging: „Während die Platzierungen verlesen wurden, sind wir alle zittrig geworden“, berichtet der Kochlehrling im Plöner „Restaurant Stolz“. Auf Anregung seines Mentors und Ausbilders Robert Stolz hatte sich der 22-Jährige auf den im Rahmen der „Chef-Sache“ erstmals ausgeschriebenen Nachwuchspreis beworben, der in drei Kategorien verliehen wird. Stümpert entschied sich für das Thema „Gemüse“ und gewann damit den „Bauknecht-Preis für regionale Küche“ und zugleich die Aufmerksamkeit der versammelten Spitzenköche.

Dass Drei-Sterne-Küchenchef Nils Henkel zu den ersten Gratulanten zählte, habe ihn schon sehr gefreut, berichtet der Gewinner. Und, natürlich: Mehrere Angebote, wo es für ihn nach dem Abschluss seiner Lehre im Sommer 2010 weitergehen könnte, kamen im Laufe des Abends hinzu.

Während der Lehrling von seinen Erlebnissen berichtet, steht vor ihm das Gericht, mit dem er die Jury überzeugen konnte. Es trägt den verächtlich unauffälligen Namen „Rote Bete mit Frischkäsemousse, Sauerampfersorbet und Apfel“ und entpuppt sich als raf-

finierte Variation des Wettbewerbs-Themas. Alle Zutaten tauchen in abgewandelten Formen mehrfach auf: die Rote Bete beispielsweise in Form von marinierten Scheiben und als Gelee, der Apfel ebenfalls pur und als Schaum, der Sauerampfer als Sorbet und in Blattform. Die Frischkäsemousse sorgt bei dieser geschmacklich wie auch textuell vielschichtigen Komposition für Cremigkeit – von dem krönenden Kürbiskernkrokant gönnte sich der musikalische Gourmet und Mit-Juror Helmut Zerlett eine Extra-Portion.

Das Gericht sei zunächst in seinem Kopf entstanden, erzählt Stümpert, der sich nach dem Abitur 2007 relativ spontan für eine Kochlehre entschied. Zuvor hatte er im Rahmen eines Praktikums herausgefunden, dass seine langjährige Begeisterung für gutes Essen auch in eine Leidenschaft für gutes Kochen münden könnte. Seinen Meister Robert Stolz überzeugte er im Rahmen dieses Probebesuchs derart, dass der ihn als seinen ersten Lehrling einstellte.

In das „System Küche“ hineinzuwachsen, sei einer der span-

nendsten Prozesse im Rahmen seiner Ausbildung gewesen, berichtet Stümpert. „Es kam mir wie ein großes Uhrwerk vor, in dem alles ineinandergreift. Und irgendwann merkt man, dass man selbst zu einem passenden Zahnrad wird.“

Besonders reizte ihn am Beruf des Kochs die Vielfalt der Möglichkeiten: Regelmäßig probt er mit dem Jungkoch des Restaurants an freien Tagen große Menüs. Auch im regionalen Rahmen gewann er bereits mehrere erste Preise. Diese Resonanz bestätigte ihn darin, dass er die richtige Entscheidung getroffen habe: „Viele meiner Mitschüler haben nach dem Abitur ein Studium angefangen. Aber ich hatte das Gefühl, es ernsthaft mit dem Kochen versuchen zu müssen.“

Gewisse Anzeichen für dieses Talent gab es allerdings schon früh: An seinem zehnten Geburtstag befand sich Jan Michael Stümpert mit seinen Eltern auf einer Ferientour in Frankreich. Ob er lieber bei McDonalds oder im Drei-Sterne-Restaurant feiern wollte, wurde er von seinem Vater gefragt. Er entschied sich prompt für die Sterne. Oliver Stenzel