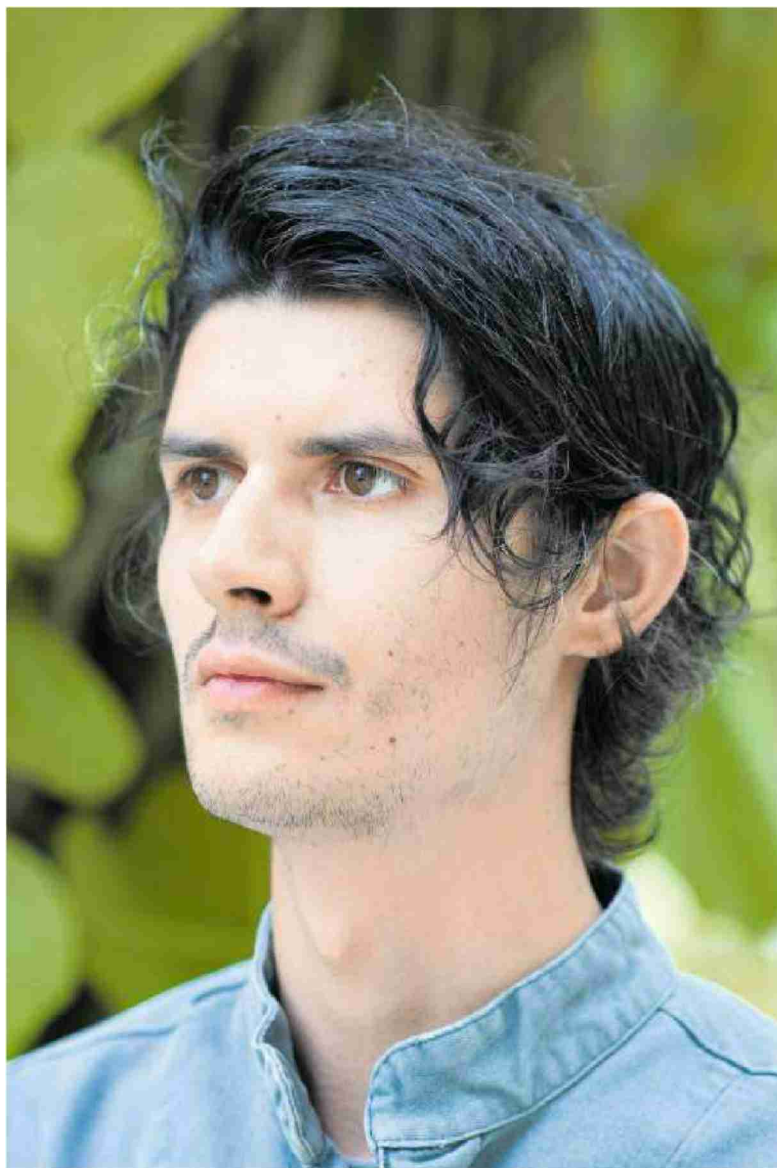




Harald Irka komponiert Gaumenfreuden aus dem Bauch heraus

Der 27-jährige Chef war einst «jüngster Drei-Hauben-Koch der Welt» – ein Treffen in Zürich mit Österreichs Wunderknabe am Herd



Harald Irka in Zürich: «Wäre ich ein Genie, müsste ich nicht so viel arbeiten.» N. TAMM / NZZ



URS BÜHLER

Das also ist der grösste Hoffnungsträger der österreichischen Küche, der als 20-Jähriger bereits 16 Gault-Millau-Punkte innehatte und zwei Jahre später mit 17 Punkten als «jüngster Drei-Hauben-Koch der Welt» gefeiert wurde: Harald Irka, jung, hungrig und schlaksig, mit zerzauster Frisur und angedeutetem Schnäuzchen, könnte trotz seinen inzwischen 27 Altersjahren gut auch in einer Boygroup mittun.

Ein unliebsamer Vergleich

Im Gespräch in Zürich Oerlikon aber, wohin er als Referent des internationalen Symposiums Chef-Alps geladen worden ist, erweist sich der Österreicher als geerdeter junger Mann mit dem nötigen Ernst. Ab und zu legt er die Handflächen flach aneinander wie zum Gebet, dann könnte er beinahe als Chorknabe durchgehen. Doch in seiner Heimat nennen sie ihn aufgrund seiner stupenden Fähigkeiten zur freien Komposition lieber «Mozart der Kochkunst», was er mit gemischten Gefühlen wahrnimmt. «Wäre ich ein Genie, müsste ich nicht so viel

Gibt man ihm

ein Stichwort wie

«Hagebutte», sprudeln nach kurzer Denkarbeit die Vorschläge.

arbeiten und mir nicht ständig den Kopf zerbrechen», sagt er in seiner knochentrockenen Art. Die Frage, welches Kompliment ihn am meisten freue, quittiert er mit dem lakonischen «Wenn's schmeckt».

Irka führt seit 2012 das blutjunge Küchenteam der mittlerweile mit 18 Punkten ausgezeichneten «Saziani Stub'n» in den südsteirischen Weinbergen, wenige Kilometer von der slowenischen und der ungarischen Grenze entfernt im 3000-Seelen-Dorf Straden. Er weiss inzwischen, was er leistet und kann: «Wir haben einen eigenen Küchenstil entwickelt, den, glaub ich, in Österreich sonst niemand hat.» Er kocht, wie Mozart kom-

poniert haben soll: aus dem Bauch heraus, ohne Rezepte. Als er für sein jüngst erschienenen Kochbuch sechzig Gerichte nachträglich niederschreiben musste, kostete ihn das eine ganze Woche. Sonst entstehen höchstens kleine Notizen, wenn er mit dem Küchenteam seine Kreationen entwickelt. Zu den wenigen, die wiederholt auf die Karte kommen, zählt sein Signature-Dish «Das Huhn, sein Futter und das Ei», wobei sich zu Letzterem auf dem Teller knuspriges Getreide und flüssige Hühnerhaut gesellen.

Das Charisma eines Massimo Bottura, des am selben Anlass in Zürich auftretenden italienischen Superstars mit philosophischem Flair, kann Irka noch nicht gegeben sein. Dafür punktet er zwischendurch mit jugendlicher Unbeschwertheit, wenngleich das Fondue, das er am Vorabend in Zürich genossen hat, ihm noch etwas schwer im Magen liegt. Dies führt ihn sofort zu Parallelen zwischen seiner Heimat und der Schweiz: «Hier wie dort gibt es eine kleinstrukturierte Landwirtschaft, ihr habt sicher auch grossartige Bauern und besonders viel Milchwirtschaft.»

Milchprodukte spielen in seiner Küche denn auch eine grosse Rolle, bis hin zu einem Dessert, das er in Variationen von Anfang an auf der Karte hatte. Es heisst schlicht «Die Milch» und ist inspiriert von Kindheitserinnerungen: Die Grossmutter, auf deren Bauernhof im Mühlviertel an der tschechischen Grenze er oft mithelfen durfte, holte die Milch, diese wurde abgekocht, der Rahm abgeschöpft. Diese Vielfalt spiegelt er nun in einer Art Milchkaramel aus eingekochter Milch, caramelisierter Milchkraut und getrocknetem Joghurt.

Panierte Spaghetti

Der in Linz aufgewachsene Sohn eines technischen Zeichners und einer Lebensmittelverkäuferin ist bis weit zurück in der Ahnenreihe der Einzige, der eine gastronomische Laufbahn eingeschlagen hat. Die Passion am Herd hat er von der Mutter und der Grossmutter geerbt, schon früh kochte er für den älteren Bru-

der. Man empfahl ihm dann, die Hotelfachschule zu absolvieren, wo Kochen nur ein Nebenfach war, in dem man das Panieren von Schnitzeln lernte. Immerhin, ein Fortschritt: Als Bub versuchte er einmal Spaghetti zu panieren, weil er nichts anderes dafür fand, und das Ergebnis schmeckte furchtbar verbrannt.

Als er vor acht Jahren als Commis an seine heutige Wirkungsstätte im Steirischen Vulkanland kam, hatte er also keine Kochausbildung, sondern einen Abschluss als Hotelfachmann in der Tasche. Er trank nach eigenem Bekunden nur

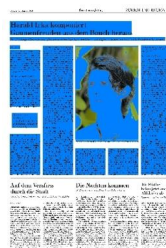
Bier und besass genau ein Kochbuch, jenes des dänischen «Noma»-Küchenchefs René Redzepi, dessen Rezepte er anfangs fleissig koptierte. Gut ein Jahr später war er selbst Küchenchef, aufgrund einer Reihe von Zufällen, wie er tiefstapelnd resümiert. Überhaupt sei in den ersten paar Jahren vieles einfach so passiert. Doch inzwischen habe er gemerkt, dass es mehr brauche, um das Ganze wirtschaftlich zum Erfolg zu führen.

Seit rund einem Jahr ist er, der sich mittlerweile in Skandinavien und Japan weitergebildet hat, Mitbesitzer des der Winzerfamilie Neumeister gehörenden Restaurants. «Wir sind am Ende der Welt», charakterisiert er die Lage. Hier Tag für Tag Gäste anzulocken, sei Knochenarbeit. Mittlerweile kommen sie von weit her, aus Russland und Australien, und er hat gelernt, als Chef tagtäglich auch an den Tischen präsent zu sein, entgegen seinem Naturell: «Ich bin keiner, der sich gern feiern lässt.» Zum Wohlbefinden der Gäste in eher lockerer Atmosphäre trägt im Service seine

Lebenspartnerin bei; er hat sie vor Jahren als Besucherin des Restaurants kennengelernt.

Sprühend vor Ideen

Die optische Präsentation auf dem Teller ist ihm dabei ziemlich egal, wie er klarstellt. Entscheidend ist, was im Gaumen passiert. Zu den Grundsätzen gehört eine Reduktion auf zwei, drei Zutaten pro Gericht, wobei er ein unerhörtes



Händchen für Kombinationen hat. Er sprüht vor Ideen, paart Kohlrabi mit Veine, Bergamotte mit Pistazienöl, Fenchel mit geeister Zitrone, Süssholz mit Kerbel. Gibt man ihm ein Stichwort wie «Hagebutte», sprudeln nach kurzer Denkarbeit die Vorschläge: «Ach, die ist so vielseitig, da würden mir schnell dreissig Gerichte einfallen! Der säuerlich-herbe Geschmack gehört eher in die Herbstsaison, das kann man sehr vielseitig einsetzen, etwa mit Kürbis als Kontrast zur Süsse oder zu Fisch.»

Das Panoramafenster seiner Küche gibt den Blick frei in die Weinberge, im hauseigenen Garten werden unter anderem rund 150 Kräuter gezogen. Die Gerichte sind grossteils vegetarisch – weniger Fisch und Fleisch zu essen, hält Irka für ein Gebot der Zukunft, ohne es dogmatisch zu sehen. Werden sich Käfer und Würmer als Alternative durchsetzen? Er hebt die Achseln: Vielleicht würden Insekten einmal wichtig als Proteinquelle angesichts des Bevölkerungswachstums auf diesem Planeten. Aber kulinarisch finde er sie uninteressant, «völlig geschmacksneutral». So habe er vor einigen Jahren damit experimentiert, sich dann aber wieder davon abgewendet.

Das Wir-Gefühl

Wenn Irka von seiner Arbeit spricht, hört man selten «ich», dafür umso öfter «wir». Und das beschränkt sich nicht auf den eigenen Betrieb: Er gehört zu einer Generation, die das Voranbringen der Branche gerne als gemeinsame Aufgabe versteht, statt sich abzugrenzen. Das zeigt er als Mitbegründer der Köchevereinigung 47°, eines Zusammenschlusses von sechs befreundeten Chefs. Sie verfolgen seit drei Jahren zusammen mit ausgewählten Produzenten das Ziel, «der Steiermark etwas zurückzugeben, den Leuten im In- und vor allem im Ausland zu zeigen, was wir zu bieten haben». So wahnsinnig viel sei da noch nicht zustande gekommen, räumt er ein: «Aber es kann etwas Grosses entstehen.»

Contre le gaspillage alimentaire



Massimo Bottura innove pour sauver les restes. -ADOLF STOCK/CHEFALPS

—ROMAIN WANNER

FOOD WASTE L'un des plus grands chefs essaie de sensibiliser le monde au gâchis de nourriture.

Massimo Bottura est un des meilleurs chefs du monde. Son restaurant, l'Osteria Francescana, à Modène (It), compte trois étoiles au Guide Michelin et a été nommé Meilleur restaurant du monde par le World's 50 Best Restaurants, en 2016. Il fait partie du trio de

tête depuis 2013.

Il y a quelques jours, Massimo Bottura est passé au forum ChefAlps, à Zurich, où il a donné une conférence sur sa cuisine. Pendant sa présentation, l'Italien de 55 ans s'est exprimé sur la problématique du gaspillage alimentaire, contre lequel il se bat fermement. «C'est la pire chose que l'on puisse avoir en 2018!» a-t-il déclaré.

Grâce à son image, le chef a entrepris divers projets so-

ciaux, notamment Food for Soul, association qui a pour but de nourrir les nécessiteux avec des déchets alimentaires et autres surplus de l'industrie.

Avec cette association, Massimo Bottura a créé plusieurs *refettori*, des restaurants sociaux. Le premier établissement du genre a vu le jour en marge de l'Expo 2015, à Milan. Installé dans une banlieue défavorisée de la ville, ce premier *refettorio* a été créé dans un ancien

théâtre abandonné. Avec l'aide bénévole d'artistes et d'architectes, le chef a créé une cantine immense et moderne pour que les personnes dans le besoin puissent venir se restaurer. Et le resto perdure encore aujourd'hui.

Massimo Bottura a reproduit la démarche lors des Jeux olympiques de Rio, en 2016. Puis en dehors de manifestations, à Londres et à Paris, où le restaurant est installé à



Hauptausgabe

20 minutes Lausanne
1001 Lausanne
021/ 621 87 87
www.20min.ch/ro

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 105'600
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 18
Fläche: 38'647 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69979614
Ausschnitt Seite: 2/2



même la crypte de l'église de la Madeleine. «Le but, à la base, était simplement de lutter contre le gaspillage. Mais, aujourd'hui, c'est aussi de redonner une dignité aux gens que la vie n'a pas épargnés», déclare Massimo Bottura.

Un livre en or

Massimo Bottura, avec les 45 des chefs qui l'ont accompagné lors du lancement du premier «refettorio», à Milan, a écrit un livre «non de recettes, mais d'idées». «Bread is Gold» («Le pain est d'or») offre des solutions pour transformer ce qui pourrait être du gaspillage en de délicieux repas, simples, rapides et surtout économiques. «L'idée est que ce livre se trouve un jour dans tous les foyers, pour que tout le monde ait conscience du gaspillage alimentaire», explique le chef.



Schokolade soll Spass machen

Keiner macht ausgefallener Pralines als der belgische «Shock-o-Latier» Dominique Persoone. Wir haben ihm Toblerone zur Degustation vorgesetzt.

Daniel Böniger

Da reist einer in die Schweiz und hat Schokolade im Gepäck. Ist Dominique Persoone noch ganz bei Sinnen? Das ist ja, wie wenn man Guinness nach Irland tragen würde. «In der Schweiz gibt es viel gute Milchsokolade, zugeben, aber auch in Belgien wissen wir, wie Schokolade geht», beantwortet der Fachmann die Frage. Und um genau das zu beweisen, ist der gross gewachsene, leicht verschmitzt lächelnde Persoone im Rahmen des Fachsymposiums «Chef Alps» in der Schweiz.

Er ahnt beim Gesprächstermin wahrscheinlich schon, was auf ihn zukommen wird: Auf dem Tisch stehen drei unbeschriftete Teller, auf jedem ein paar Stück Schokolade. Und zwar von zwei Sorten, die grad im Gespräch sind, und von einer Sorte, die hierzulande als Klassiker gilt. Doch lassen wir den Schoggi-test vorerst links liegen. Plaudern wir erst noch ein wenig mit dem selbst ernannten «Shock-o-Latier».

Poulet an Chili-Schoggi-Sauce

Dominique Persoone erzählt von seinen Anfängen: Wie er als Koch in Paris zuerst in einem Dreisternrestaurant arbeitete und am Patissierposten seine Passion für Schokolade entdeckte. Es wurmte ihn damals gewaltig, dass sich ihm diese Zutat nicht sofort erschloss: «Schokolade machen ist wie Autofahren», sagt er. «Nur weil man die Schlüssel in der Tasche hat, beherrscht man das Fahrzeug nicht, wenn man es zuvor nie gelernt hat.» Er reiste nach Südamerika – und als er das mexikanische Nationalgericht Mole Poblano ass, Poulet an Chili-Schokoladen-Sauce, war das für ihn eine Offenbarung.

Mit viel Verve erzählt der 49-jährige Belgier von seinen verrückten Kreationen, die er seither für sein Label The Chocolate Line erfunden hat: Da sind etwa die Pfeilgiftfrösche aus Schokolade, die er mit Anästhetikum bestrichen hat, damit einem – wie beim Zahn-

arzt – der Mundraum einschläft, wenn man sie ableckt.

Die Frösche sind nur die verrückteste Idee in einer ganzen Reihe. Einer seiner Mentoren sei Molekularkoch Ferran Adrià, sagt Persoone: «Er hat mich darin bestärkt, dass man auch Pralines mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras machen kann.» Was nicht jedem sofort einleuchtet: Er habe in Frankreich vor zwanzig Jahren an einer Präsentation seine ersten Kreationen vorgestellt – die Patissiers dort wollten nicht mal probieren. «Damals war Schokolade noch sehr langweilig.» Heute macht Persoone Pralines mit Reissessig, Sojasauce und Sesamsamen. Oder mit Speck und Quinoa. Und sogar eines mit Regenwasserfüllung – auch technisch eine Herausforderung.

Er kocht auch mit Schokolade: Wenn man etwa einen Aal mit grüner Sauce aus Kräutern, eine typisch flämische Spezialität, mit weisser Schokolade kombiniere, sei das ungemein betörend, so der Chocolatier. Natürlich erwähnt er den Chocolate Shooter, den er 2008 für die Rolling Stones erfunden hat. Mit einem Katapult schießt sich der Rockstar damit Kakaopulver wie Kokain in die Nase. Die Erfindung war damals in vielen Zeitungen zu sehen; in Berlin machte man gar Kakaopartys und fragte sich, ob dies nun wirklich ein gesunder Weg sei, um einen Kick zu erleben. Persoone lacht: «Man sollte das nicht zu ernst nehmen, es geht um Spass.»

Damit der Spass bleibe, sei es derzeit die grosse Herausforderung in der Branche, «gesunde Schokolade» herzustellen. Teilweise ersetze er den Zucker mit Honig; für die Veganer könne man anstelle von Milch Kokosmilch verwenden. «Gut schmecken muss es einfach.»

Wo bleibt Käse mit Schokolade?

Was er nicht verstehe, sagt er nun grinsend, dass in der Schweiz niemand Schokolade mit Käse kombiniere – da gäbe es

doch wunderbare Möglichkeiten, findet Persoone. Er würde dünn geschnittenen milden Appenzeller mit Butter aufschichten und das Ganze mit Schokolade überziehen. Weil: «Salzige Produkte gehen grundsätzlich gut mit Schokolade zusammen.»

Da wir gerade bei der Schweiz sind, könnten wir doch von den drei Tellern probieren, die vor ihm stehen, oder? «Gern», sagt Persoone. Die Degustation beginnt mit einer «Oro de Cacao»-Schokolade. Mit grossem Brimborium hat Yello-Musiker Dieter Meier Anfang des Jahres seine Marke vorgestellt; speziell daran ist, dass die Schokolade mittels Kalt-Extraktions-Verfahren behandelt wird. So blieben die komplexen Aromen der Kakaobohne vollständig erhalten, ohne dass Bitterkeit entstehe, sagen die Produzenten. «Darf ich ehrlich sein?», fragt Persoone nach ein paar stillen Momenten, in denen er die Schokolade auf der Zunge vergehen lässt: «Mir fehlt es an Säure.»

Die zweite Schokolade erkennt Persoone sofort: Ruby. Seit einigen Wochen ist sie auch in der Schweiz erhältlich – eine Schokolade, die wegen ihrer rosa Farbe aus dem Rahmen fällt. Die Hersteller propagieren das Produkt als eine Ergänzung zu den bekannteren Schokoladestilen: Milch-, Bitter- und weisse Schokolade – und jetzt also neu auch eine rosarote Sorte. «Ein Marketinggag! Zugeben, Barbie würde diese Schokolade lieben», findet der Flame. Dann fügt er an, dass man weisser Schokolade grundsätzlich jede Farbe hinzufügen könnte: «Auch grüne Schokolade wäre denkbar.» Er findet jedenfalls, Ruby schmecke gut.

Begeisterung kommt auf, als man ihm den dritten Teller mit abgebrochenen Toblerone-Zacken hinhält. Auch diese Schokoladenvarietät erkennt er: «Als Kind habe ich Toblerone geliebt», sagt Persoone. Heute noch kauft er sie gern an der Tankstelle – auf Reisen, wenn



keine edlen dunklen Sorten aufzutreiben sind und er auf «Schokoladenentzug» komme. «Auch wenn es eine sehr süsse Sorte ist - sie besitzt eine wunderbare Konsistenz.» Eine Ehre für das Schweizer Produkt, so gut wegzukommen bei einem, der Schokolade aus Belgien mitnimmt.



Von Kopf bis Fuss auf Schokolade eingestellt: Dominique Persoone. Foto: Tom Museeuw (Chocolate Line)

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

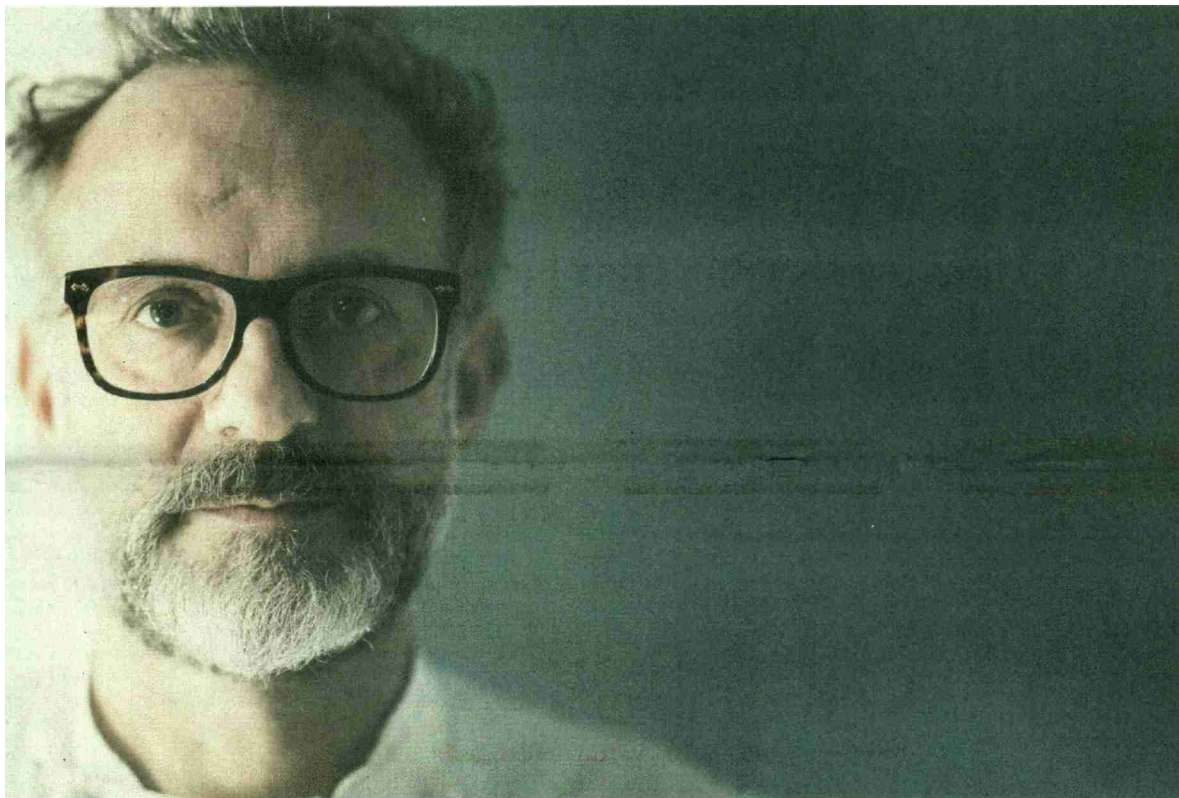
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 1
Fläche: 48'802 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69881466
Ausschnitt Seite: 1/1



Ihm hätte das Fachpublikum beim zweiten Mal als Stargast an der Chef Alps in Zürich gerne stundenlang zugehört: Massimo Bottura, Drei-Sterne-Koch aus Modena.

ZVG

BOTTURA: «HÖRT AUF ZU KOPIEREN»

Er philosophierte, er mahnte, er fluchte. Er zog sie alle in seinen Bann. Hunderte Küchenchefs, Lernende, Produzenten und andere Branchenvertreter hingen an seinen Lippen: Massimo Bottura. Der Superstar der Köche trat vergangene Woche anlässlich der Chef Alps in Zürich auf. Die Gerichte, die seine beiden Köche in der Showküche zubereiteten? Nebensache. Es galt das gesprochene Wort.

«Glaubt ihr, die Leute reisen aus aller Welt in die Osteria Francescana, nur weil sie fein essen möchten?», fragte der Norditaliener das Publikum rhetorisch. «Natürlich nicht! Fein

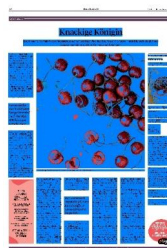
essen könnt ihr überall, auch in der Trattoria auf der gegenüberliegenden Strassenseite. Du kommst zu mir, um meine Gedanken, meine Visionen, meine Emotionen zu essen.»

«The Crunchy Part of the Lasagna» sei genau so ein emotionales Gericht. Die dekonstruierte Lasagne ist eine von vielen Kreationen Botturas, die es zur Ikone geschafft haben. Entstanden aus einem Mix italienischer Tradition, der Kindheitserinnerung, wie er damals von seinem Lieblingsgericht bei Nonna Ancella immer die knusprigen Ecken aus der Ofenform kratzte, und einer eigenwilligen, zeitgerechten, neuen Interpretation.

Gleich mehrmals rutschte dem Chef der Trattoria Francescana aus Modena das böse F...-Wort heraus, als er mit dem mahnenden Zeigefinger in der Luft forderte: «Hört auf, zu kopieren!» Oder als er erinnerte: «An erster Stelle muss immer der Geschmack stehen. Wir sind Köche, nicht Künstler!»

Das Fachpublikum applaudierte. Wo sonst höchstens verständnisvoll genickt wird, tobte die Menge, als hätte Queen-Legende Freddie Mercury soeben «We are the Champions» und «Bohemian Rhapsody» gerockt.

Was er der Hotellerie Gastronomie Zeitung anschliessend im Exklusiv-Interview erzählte, lesen Sie auf



Knackige Königin

Die Kirsche verführt den Menschen schon seit der Antike. Nicht nur in ihrem Fruchtfleisch steckt viel Aroma, sondern auch in Kernen und Knospen.

Die Schlange in der Bibel bringt Adam und Eva mit einem Apfel auf die schiefe Bahn. Die wahre Verführerin im Reich der Früchte aber ist die Kirsche. Es braucht ein gewaltiges Mass an Selbstbeherrschung, um an einem Baum mit prallen, reifen Kirschen vorbeizugehen, ohne ein paar davon zu stibitzen. Missgeschicke beim Kirschenklau – allen voran Stürze vom Baum – kommen so häufig vor, dass sie sogar in der Schweizer Unfallstatistik als separater Posten aufgeführt werden.

Ihren deutschen Namen verdankt die Kirsche der antiken Stadt Kerasus, dem heutigen Giresun in der Türkei. Von dort brachte sie der römische Feldherr und Gourmet Lucius Licinius Lu-

Lampnästler und Veltheimer Langstieler sind zwei von über 400 hiesigen Kirscharten

cullus im Jahr 74 vor Christus nach Italien – der Beginn einer grossen Liebesgeschichte. Mit den Römern kamen die Kirschen schliesslich auch in die Schweiz, wo sie bis heute vortrefflich gedeihen. Der Kanton Zug und das Baselbiet rechnen die Kirsche längst zu ihrem kulturellen Erbe. Übers ganze Land verteilt gibt es weit über 400 Sorten mit wunderlichen Namen wie Hänslikirsche, Lampnästler, Baschimeiri, Veltheimer

Langstieler oder Kinderbetterinkirsche.

Zug pflegt seine Traditionen besonders eifrig, vor allem mit dem 1627 erstmals urkundlich erwähnten Zuger Chriesimart. Die sogenannte Chriesiglogge, die den offiziellen Beginn der Ernte einläutet, gibt es seit spätestens 1711.

Heute bringen Schweizer Bauern jährlich rund 5000 Tonnen Kirschen auf den Markt. Nur 40 Prozent davon sind allerdings Tafelkirschen, den Rest verarbeiten die Destillieren zu Schnaps. Der kommt unter anderem in die 1915 vom Konditor Heinrich Höhn erfundene und 1922 beim Eidgenössischen Amt für Geistiges Eigentum geschützte Zuger Kirschtorte.

Tafelkirschen, sofern sie nicht gleich so verzehrt werden, finden meist in der süssigen Küche Verwendung, sie passen aber auch und gerade zu Herzhaftem ausgezeichnet. Adrian Bühler, der mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnete Küchenchef des Restaurants Pur im Pfäffiker Hotel Seedamm Plaza, bereitet aus Kirschen zum Beispiel ein pikantes Confit zu.

Die entkernten Kirschen lässt er dafür mit 2 EL Wasser und 1 EL Zucker leicht caramolisieren. Danach kocht er sie mit einem angegünsteten Mix aus 5 g Ingwer, ¼ Schalotten, ¼ Thai-Chili und 3 Zweigen Thymian auf. Mit in den Topf kommt auch ein Säckchen mit zerstoßenen Kirschkernen, diese geben ein delikates Mandelaroma ab. Je nach Süsse der Kirschen gibt der Meisterkoch zum Schluss noch ein wenig

Zucker hinzu, ehe er mit Zitronensaft und -zesten abschmeckt. Büh-

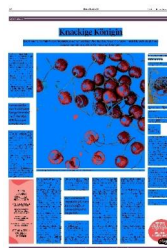
Der Sternekoch empfiehlt pikantes Kirschconfit zu caramelisiertem Ziegenkäse

lers Empfehlung zum Confit: caramelisierter Ziegenkäse und ein bunter Blattsalat.

«Wenn ich Kirschen einfach so esse, bevorzuge ich auch die neuen Sorten, die wesentlich mehr Fruchtfleisch und einen schönen Biss besitzen. Verkoche ich sie aber, mag ich die alten, zuckerreichen Sorten sehr», sagt der Pur-Küchenchef. Sein bevorzugter Produzent ist der Biobauer Jürg Rath. Der baut in Bubikon im Zürcher Oberland Kirschen in Demeter-Qualität an und verfügt über eine breite Palette an Sorten.

Sebastian Rösch, der sich im Zürcher Mesa einen Stern erkocht hat, mischt pürierte Kirschen anstelle von Tomaten ins Gazpacho. Die übrigen Zutaten – Zwiebeln, Knoblauch, Weissbrot, Olivenöl, Peperoni und Gurke – bleiben die gleichen, die Süsse und die dunkle Farbe der Kirschen machen aus der wohlbekannten kalten Sommersuppe aber ein ganz besonderes Gericht.

Dass man sogar mit den vor der Kirschblüte geernteten Knospen etwas anfangen kann, zeigte kürzlich am Fachsymposium Chef Alps in Zürich der Österreicher



Harald Irka. Der 26-Jährige, Chef der mit 18 «Gault Millau»-Punkten prämierten Saziani Stub'n in der Steiermark, macht die Kirschblütenknospen wie Kapern ein. Mandeln, schottischer Liebstöckel, kurz gedünsteter Spargel, Mandelmilch, kalt gepresstes Mandelöl und ein Pulver aus getrockneten Kirschen runden das Gericht ab. Sicher nichts für den heimischen Herd, eine aussergewöhnliche sinnliche Erfahrung aber allemal.

Die Stiefschwester der Tafelkirsche, die Sauerkirsche, hat einen etwas störrischen Charakter. Ihre wahren Qualitäten offenbart sie erst gekocht. Als Kompott zu Joghurtmousse oder Salzcaramel zum Beispiel – oder als Begleitung zu Wild. Mesa-Küchenchef Rösch kombiniert in Holunderblütensirup glasierte Sauerkirschen mit rosa gebratenem Sommerhuhn, Blumenkohl, Schupfnudeln und frisch gepflückten Holunderblüten. «Klassisch reicht

man ja Preiselbeerkompott zu einem solchen Stück Fleisch, mit Sauerkirschen kommt dank der markanten Säure aber noch eine andere Geschmacksebene ins Spiel», erklärt er.

Sollte Sie die Lust auf Kirschen nun zu einem Baum treiben, der nicht Ihrer ist, beherrschen Sie sich. Oder seien Sie zumindest vorsichtig. Denken Sie an die Unfallstatistik.

Migusto-Rezept-Empfehlung:

Kirschenwähe

Süßes Gebäck für 4 Personen
für 1 Kuchenblech à ca. 28 cm Ø
800 g Kirschen

1 Ei
30 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker à 10 g
1,25 dl Halbrahm

Puderzucker zum Bestäuben
Teig:

250 g Mehl
60 g Zucker
125 g Butter, kalt

1 Ei
Für den Teig Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern krümelig reiben. Ei verquirlen, dazugeben. Rasch zu einem Teig zusammenfügen.



35 Minuten



Einsteiger

Teig in Klarsichtfolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen

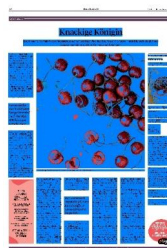
lassen. Teig auf Backpapier etwas grösser als Blechgrösse auswallen. Samt Papier ins Blech legen. Rand andrücken und kühl stellen.

Kirschen entsteinen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Guss Ei, Zucker, Vanillezucker und Rahm gut verrühren.

Kirschen auf den Teig verteilen. Guss darübergiessen. Wähe in der untersten Rille des Ofens 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNG:

ca. 35 Minuten
+ ca. 30 Minuten ruhen lassen
+ 35–40 Minuten backen
Pro Person ca. 13 g Eiweiss,
37 g Fett, 98 g Kohlenhydrate,
3350 kJ/800 kcal



Sehnsüchtig erwartet: Schweizer Kirschen haben im Juni und Juli Hochsaison.

Foto: Istockphotos.com



TAFELRUNDE

Krumme Tortur

Geniessen mit Oliver Schmuki



Menschen, die in aller Öffentlichkeit Bananen verzehren, sind dieselben, die mit heulendem Motor am Sonntag Runden drehen um das «Kaufleuten», die sich mit Lautsprechern, die aussehen wie Dosenbier, ans Seeufer setzen und die an Stehapéros gerne mal einen fahren lassen. Ja, die Banane ist unsere Nemesis. Sie ist eine Vitamin-C-Waffe mit Betonung auf «Waffe». Wer in unserer Umgebung ein Exemplar zückt, um den machen wir einen weiten Kreis. Ihretwegen wechseln wir das Tramabteil und zappen weg, versüsst König Roger wieder einmal eine Pause mit ihr. Ganz strenggenommen, tolerieren wir Bananen bloss an einem einzigen Ort: auf dem Plattencover von «The Velvet Underground & Nico».

So war es die längste Zeit. Doch da Kinder

bekanntlich kaum etwas lieber haben als mit der Gabel zerdrückte, mit dem Pürierstab vermanschte oder mit Fettfingerchen zerquetschte Bananen, gelang es uns inzwischen, die Berührungsängste ein kleines bisschen abzuliegen. Was bleibt, ist ihr alles penetrierender Geruch. Gegen ihn ist kein Kraut gewachsen.

So fanden wir uns letzte Woche in einer ganz besonderen Zwickmühle wieder. Massimo Bottura, dessen «Osteria Francescana» in Modena 2016 als erstes italienische Lokal überhaupt zum weltbesten Restaurant ernannt wurde, hielt am Zürcher Branchenanlass «Chef Alps» eine beeindruckende Präsentation. Im Interview danach liess er verlauten, dass er am Vorabend mit Fieber und Halsweh zu Bett gegangen sei. Darauf nahm er einen Schluck Gemüsebrühe zu sich und – Sie ahnen es – begann mit dem Schälen.

Von wem, wenn nicht vom Erfinder der mit Lammfleisch gefüllten «falschen Auster» hätten wir erwarten dürfen, dass er die ordinäre Frucht auf verfremdete Art und Weise zu sich nehmen würde? Er hätte sie zu geschmacksneutraler Zuckerwatte verarbeiten oder – als Reverenz an die New Yorker Musikszene der sechziger Jahre – als gelbe Pille schlucken können. Doch nichts dergleichen. Bottura fing genüsslich an zu kauen. Und wir bissen uns auf die Zunge. osteriafrancescana.it, chef-alps.com



Chef Alps 2018: Switzerland's Cooking Summit Hosts Culinary Leaders

Chefs Alps just wrapped up its 7th edition in Zürich, hosting eight incredible chefs for culinary presentations with topics ranging from Swiss alpine cuisine to avant-garde Belgian chocolate to cocktail pairing in Singapore. A total of 1,300 people attended Chef Alps over the course of two days—Sunday, May 27 and Monday, May 28. One of the most anticipated guests, Massimo Bottura, captivated the audience with his passionate words about fighting food waste and cooking as an act of love. The impressive line-up of guest chefs who appeared on the Chef Alps stage this year included the following:

Ryan Clift, Tippling Club – Singapore
Titti Qvarnström – Sweden
Nicolai Nørregaard, Kadeau – Denmark
Dominique Persoone, The Chocolate Line – Belgium
Sven Wassmer & Amanda Wassmer Bulgin, 7132 Silver Restaurant – Switzerland
Massimo Bottura, Osteria Francescana – Italy
Harald Irka, Saziani Stub'n – Austria
Paco Morales, Noor – Spain

For current and aspiring chefs, cooking enthusiasts and people who are just passionate about food, Chef Alps resembles a kind of Ted Talks for a culinary-minded audience. As part of this event, Chef Alps also offers a Market Hall that showcased more than 30 food-related exhibitors this year, such as Deux Frères Gin, Swiss Alpine Honey and Gents Swiss Roots Tonic Water.

I attended both days of Chef Alps 2018 and had the chance to meet with several of the guest chefs after their presentations to learn more about their styles of cooking, sources of inspiration and future plans. Here are my personal highlights from this year's event:

Ryan Clift's Fun Fine Dining with Gummy Bears and Cocktails

You can tell that Chef Ryan Clift and Head Bartender Joe Schofield from the Tippling Club in Singapore enjoy their work. Part of the daily tasks at this restaurant involve making around 1,200 gummy bears and creating delicious food and cocktail pairings. These two down-to-earth and personable guys presented on-stage together at Chef Alps and discussed the philosophy behind their current "Dreams and Desires" cocktail menu.

How do you make something that tastes like a baby? – Chef Ryan Clift

Working with International Flavors and Fragrances, the Tippling Club developed 12 drinks, each with a corresponding gummy bear. One surprising flavor is "Baby"—milk, vanilla, apricot, honey, citrus and gin. Others have names like Holiday, Beauty and Revenge. You receive a bag of these bears when you arrive at the bar, which you sample and decide what you like best. Then, the bartender prepares a special cocktail to match your flavor preference.

This restaurant has a full-blown research and development kitchen, where Clift and Schofield develop their special recipes. For example, Schofield talked about a SonicPrep machine that uses ultrasonic waves to open and collapse oxygen molecules. For his Sonic Negroni, it generates a taste as if the drink had been aged, like a fine wine.

Ryan Clift bristled when the Chef Alps moderator, Waldemar Schön, used the term "molecular" to describe his style of cooking. For guests at his restaurant, he wants the emphasis on the food, not the process used to make it. His goal is to "put the element of fun back in the restaurant," where people can "enjoy the art of drinking and dining." With the Tippling Club recognized as one of Asia's 50 Best Bars and Best Restaurants in 2017, Clift and Schofield combine elements of science with gastronomy, making seriously delicious food and cocktails with a playful twist. Swiss Alpine Cuisine with Sven Wassmer and Amanda Wassmer Bulgin

One of Switzerland's power couples in the gastronomy world, Chef Sven Wassmer and Sommelier Amanda Wassmer Bulgin, shared the stage together to talk about pairing Swiss alpine dishes with wine. They recently announced their upcoming departure from the 2-Michelin starred 7132 Silver Restaurant in Graubünden at the end of summer 2018. A decision primarily driven by the birth of their son earlier this year, these two have yet to announce their future plans.

On stage, Sven Wassmer prepared two alpine-inspired dishes—char grilled with pine and "Swiss Dim Sum," dumplings filled with mountain potatoes and dried pears, sprinkled with freshly shaved air-dried beef from the region and served in an "alpine dashi" broth. Amanda Wassmer-Bulgin shared insight into her work on food and wine pairing. For the dumplings, she chose a Madeira, an aged fortified wine to match the umami taste—or as she described it, "yumminess"—of the dish.

While he identifies himself as a Swiss alpine chef, constantly seeking out local products and producers, he and Amanda agreed that they are not dogmatic in this approach. The most important thing for them is to know where they get their ingredients and to support small producers in order to promote long-term sustainability of the region, particularly in mountain villages. As a result, alongside the fresh alpine produce at their restaurant, you may also find a non-Swiss ingredient like langoustine on the menu, provided by a Scottish fisherman who they know and trust.

"Being a chef means to be a good host, creating memories and telling a story." – Sven Wassmer

GaultMillau Schweiz refers to Sven Wassmer as "one of the best in the country," and after he and Amanda Wassmer Bulgin take some time off after leaving 7132 Silver Restaurant, these two creative individuals will no doubt have exciting culinary plans to announce in coming months. Sweden's First Female Chef with a Michelin Star: Titti Qvarnström

Similar to the Wassmer-Bulgin team, Titti Qvarnström walked away from her restaurant in Malmö, Sweden, last year. This bold move comes after

Bloom in the Park received the title of “Best Restaurant in Sweden,” in addition to Qvarnström becoming the first woman in Sweden to earn a Michelin star—an achievement that was never her primary objective. After eight years at her restaurant, she had “taken it as far as she could” and wanted to focus more on sustainability in fine dining, reducing food waste and promoting the cuisine of southern Sweden.

“It has never been my goal to get a Michelin star.” – Titti Qvarnström

Driven by her passion for high-quality, local foods, she takes pride in the ingredients found in Sweden’s Skåne region. At this time of year, in late-May, she cooks with fresh produce like asparagus, woodruff, ramson and bird cherry. She enjoys hunting, primarily for ducks and pheasants, but said she never has enough time for it. She also forages for wild plants, like Japanese knotweed. With the young shoots of this invasive plant, she makes a marmalade or a purée that can be used in a ganache, mousse or cake.

With her husband, chef André Qvarnström, assisting her on stage, they prepared two traditional dishes from Sweden—a dark rye bread known as kavring slathered with homemade butter (the Chef Alps audience helped shake the jar of cream to make it), and hasselback potatoes with crème fraîche and löjrum (bleak roe).

Going forward, Qvarnström has several projects already underway, as she continues her search for a new restaurant space of her own. First, she will serve as a judge for the upcoming Falafel World Cup in Sweden, scheduled for June 16, 2018. In addition, she is working on a conference center restaurant in Malmö at Folk, Mat & Möten. She also works as instructor and chef with Pure Food Camp, an experiential learning program that takes participants into the great outdoors to find wild ingredients and cook them over open fires.

Titti Qvarnström is certainly another fascinating chef to watch, with many different interests and ambitions, and the talent to match. Provocative Chocolate-Making with Dominique Persoone

Chocolate-making may not seem that provocative, but somehow Dominique Persoone of The Chocolate Line has created the persona of a rebellious Belgian chocolatier. With inventions like the Chocolate Lipstick and the “Chocolate Shooter,” which catapults a cocoa-herb mixture into your nose that was devised for the Rolling Stones, Persoone brings a one-of-a-kind approach to chocolate. During his presentation at Chef Alps 2018, he talked about projects like his cocoa bean plantation in Mexico, art installations that required him to paint nude men and women in chocolate and making chocolate that looks like mouse poop. At the same time, he has captured the eye of the fine dining world, supplying chocolate to some of Belgium’s Michelin-starred restaurants and even earning his own star in the Michelin Guide.

“If you don’t have the guts, you won’t change the world of food.” – Dominique Persoone

For each guest in the audience at Chef Alps 2018, Persoone supplied them with a box of chocolates from The Chocolate Line. Throughout his talk, he would take a moment to describe the individual chocolates, and then he instructed us to eat them, which we gladly did. Each offered an explosion of flavor, and it provided a nice accompaniment to his presentation. My personal favorite had a caramel of yuzu, with a ganache of raspberry and blueberry. It won the gold award at the Belgian National Competition in 2016.

With shops in Bruges and Antwerp, a visit to The Chocolate Line would be an experience not to be missed. Persoone produces fine Belgian chocolates, but with a sense of innovation and amusement that makes them incredibly unique. Massimo Bottura’s Impassioned Campaign to Fight Food Waste

In my opinion, the highlight of Chef Alps 2018 was the presentation given by Massimo Bottura, whose restaurant Osteria Francescana in Modena, Italy, has three Michelin stars and currently ranks in second place among the list of The World’s 50 Best Restaurants. The primary theme of Bottura’s dynamic talk was fighting food waste, the goal of his new cookbook, *Bread is Gold – Extraordinary Meals with Ordinary Ingredients*. It features more than 150 recipes from 45 chefs. With all the seats filled, the audience listened attentively to the words of a man who is not only a creative force in the world of gastronomy, but who also has a major philanthropic role with his nonprofit organization, Food for Soul.

At Osteria Francescana, which he described as “a lab inspired by culture,” he and his team develop incredible plates of food that are like works of art. On his menu you’ll find dishes like “Tribute to Thelonious Monk”—a white piece of cod with a black-textured crust sitting in a shiny black squid-ink broth that mimics the shape and color of a grand piano. At Chef Alps 2018, Bottura prepared another fish dish on stage that represents his interpretation of fish en papillote. Drawing upon the artwork of Italian painter and sculptor Alberto Burri, he made an ethereal paper out of seawater, which he burned slightly and layered delicately on a filet of sole. Bottura told the crowd that developing a recipe involves “ingredients, technique and memory.”

“Cooking is an act of love, not business.” – Massimo Bottura

Growing up in Italy, Bottura talked about hiding under the work table in the kitchen while his grandmother made pasta. Two years ago, he made a video with the New York Times entitled, “The Sounds of Massimo Bottura’s Lasagna.” Inspired by his childhood memories, he created a stylized version of his favorite piece of lasagna, the crunchy corner. This video captures all the noises involved in creating this special dish. When I asked Bottura what his grandmother would have thought of this dish, he replied, “She would have loved it!” He described his grandmother as being a bit “avant-garde.” She attended the school of economics in Turin in the 1920s, at a time when few women did such a thing.

Bottura’s new project grew out of his participation in the World Expo 2015 in Milan, where he opened a soup kitchen with top chefs using food that would have otherwise been wasted. Planned as a one-time pop-up restaurant, it has developed into a global movement with soup kitchens, known as Refettorios, in Milan, Rio de Janeiro, London and Paris—and more planned for the future. What started as a way to combat food waste has also developed into a means of restoring the dignity of people being served in these communities.

Earlier this year, you may have seen Bottura’s appearance on a popular American late-night television program, Jimmy Kimmel Live! He used what he could find in the staff writers’ kitchen and prepared an incredible meal on camera with whatever ingredients he could find. One of his imaginative dishes was a ripe banana toasted with caramelized sugar and topped with Honey Nut Cheerios coated in chocolate leftover from Valentine’s Day.

In terms of an individual or family household, I asked Bottura about ways to help reduce food waste, and he gave me three pieces of advice:



Buy seasonally – Purchase food when it is in season, like asparagus in the springtime.
Restore your relationship with producers – When you buy your food, talk to the people working at the butcher, the farmer's market and even the big supermarkets to find out what products they might recommend or which products are most fresh.
Shop more frequently – Like his mother and grandmother did, he recommends you shop more often during the week to get the highest quality products and to buy only what you need.

At the closing of his presentation, speaking to the current and next generation of chefs, Bottura told the audience, "It's the most amazing job you can choose." It seemed a fitting takeaway message for this year's Chef Alps—have passion for what you do and share that love and creativity with others.

Save the date: Chef Alps 2019 – Sunday, May 19 and Saturday, May 20



«SÜSSE SCHOKOLADE IST LANGWEILIGE SCHOKOLADE»

Der belgische Chocolatier Dominique Persoone testet alles über die Grenzen des Süssens hinaus. So fängt er auch mal Regen in einer Praline ein.

Zwiebeln, Speck, Tequila, Wasabi, Blutwurst, Kaviar oder Anchovies: «Manchmal übertreibe ich», sagt Chocolatier Dominique Persoone. In diesem Fall aber nicht. Denn diese Zutaten finden sich in seinen Schokoladenkreationen – und die sind heiss begehrt. Der Belgier liebt süß und salzig in Kombination. Er spielt mit Texturen und sorgt in der Gastroszene regelmässig für Schockstarre. So war es Persoone, der mit dem brasilianischen Koch Alex Atala am Amazonas umherzog und auf psychedelische Frösche stiess. Konsumiert man ihr Hautsekret, erlebt man einen Rausch. Ob die beiden Herren diesen am eigenen Leib spürten, lassen sie offen. Doch einige Zeit später kam Persoones neueste Kreation heraus: ein Schokoladenfrosch mit betäubendem Lidocain.

«Die Gäste wollen Abenteuer erleben. Nicht nur auf Reisen, auch kulinarisch», sagt Persoone, der sich auf der «Chef Alps»-Bühne vergangene Woche in Zürich eine Ladung Kakaopulver mit Ingwer durch die Nase zieht. Ursprünglich war Chili statt Ingwer angedacht – «man kann sich vorstellen, wie das nach hinten losgeht», erinnert sich Persoone.

«Alle dachten, ich sei verrückt»
Sich trauen – nach diesem Motto lebt Persoone. Vor 25 Jahren eröffnete er seine «Chocolate Line» in Brügge, in der Frau Fabienne

und die Schwiegermutter damals noch die Pralinen rollten. «Als ich begann, lachten alle Kollegen über mich. Ich erinnere mich an Verkostungen, in der ich frisch geschnittenes Gras in Schokolade verarbeitete. Keiner wollte probieren», erinnert sich Persoone. Doch Mentor Ferran Adrià vom «El Bulli» motivierte den jungen Koch: «Wenn eine Kombination für dich stimmt, musst du daran glauben.»

Kurze Zeit später kam Persoone in den «Guide Michelin», in dem weltweit insgesamt vier Chocolatiers vertreten sind. Zusätzlich eröffnete er eine Schokoladenfabrik in Brügge sowie ein weiteres Geschäft in Antwerpen. Heute beliefert der 49-Jährige alle drei Dreisternerrestaurants Belgiens mit seinen Kreationen.

«Meine Kollegen gaben mir verfälschte Rezepte»

Er ist ein Rebell. Oder ein Visionär? Schon während seiner Kochausbildung in verschiedenen Dreisternerrestaurants Frankreichs hasste er die Arbeitsweise → seiner Kollegen: «Alles war geheim, jeder arbeitete für sich selbst. Wollte ich ein Rezept für eine Sauce, gab mir der Kollege tatsächlich ein falsches Rezept. Und das in der eigenen Küche.» Umso mehr fokussiert sich Persoone nun auf Zusammenarbeit, auch Mentor Ferran Adrià sagt immer wieder: «Je mehr Wissen du teilst, desto mehr kriegst du

zurück.»

Austernschokolade mit Heston Blumenthal

Gemeinsam mit anderen Gastronomen möchte Persoone einen neuen Antrieb in die Welt der Gastronomie bringen. In Heston Blumenthals «Think Tank» forschen sie gemeinsam zu Food Pairing. Die Ausbeute: Persoones Austern-Schokolade. «Das Schwierigste ist, vor dem Probieren den Kopf auszuschalten. Sonst verurteilt man zu schnell», sagt der Chocolatier. Austern und Schokolade seien eine tolle Kombination. Dazu reduziert Persoone die Flüssigkeit der Auster und kocht sie wie eine Ganache mit Sahne auf.

«Wie kann ich Regen in Schokolade einfangen?»

DOMINIQUE PERSOONE

Das Austernfleisch legt er in Wodka ein und mischt alles mit der Schokoladenmasse.

Eine Praline aus Regen

Er lebt das Experiment. In alltäglichen Situationen schürt er süsse Pläne. Während Menschen den Duft von Regen geniessen, kurz nachdem die ersten Tropfen auf den Boden prasseln, fragt sich

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 191'405 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69868441
Ausschnitt Seite: 2/5

Persoone: «Wie kann ich Regen in Schokolade einfangen?» Es beginnt mit dem Versuch. Welches Wasser schmeckt Regen am ähnlichsten? Sprudelwasser. Nun steht er jedoch vor einem Problem: Schokolade und Wasser stossen sich ab, der enthaltene Zucker absorbiert Wasser. Persoone macht aus Sprudelwasser Gel. Die Praline ummantelt er von innen mit einer dünnen Schicht Kakaobutter, einer Art Schutzfilm. Er überlegt: «Was riecht man, bevor der Regen beginnt? Ozon. Was mache ich also, wenn ich die Schokolade serviere? Ich fülle den Raum mit 100 Ballons.» Bevor der Gast die Praline kostet, lässt er die Ballons platzen. So schmeckt und riecht man, die Umgebung wird intensiver.

Legal? Illegal.

Vieles geht schief. Zum Valentinstag plant er eine spezielle Sorte, die glücklich machen soll. «Schokolade zu essen, setzt die gleichen Hormone wie ein Orgasmus frei. Jedoch müsste man sieben Kilogramm davon essen.» Persoone extrahiert also den Stoff Phenylethylamin, der für Lust- und Glücksempfinden verantwortlich ist, und verarbeitet es in seiner Schokolade. Vor der Lebensmittelkontrolle scheitert die Sorte. Doch für Persoone zählt das Unkonventionelle: «Wenn man die Welt verändern möchte, muss man innen drin ein kleiner Junge bleiben, Dinge wagen.» Und er bleibt ein kleiner Junge. Jedoch

ein kleiner Junge mit Verantwortung.

Wie wird mein Kakao hergestellt?

«Viele wissen nicht, woher ihr Kakao kommt. Sie beziehen ihn von den Industrieriesen und hinterfragen weder Herstellung noch Arbeitsbedingungen. Selbst bei den grossen Fair Labels gibt es viele schwarze Schafe», kritisiert Persoone und kauft 2011 eine eigene Plantage in Mexiko.

«Die Sorte <Criollo Blanc> stirbt aus. Dabei ist der Geschmack fantastisch.»

DOMINIQUE PERSOONE

3300 Kakaobäume wachsen dort, sie bietet sich viel Platz für Variation. Wie für die aussterbende Kakaosorte «Criollo Blanc», die Persoone besonders schätzt. «Es ist eine kleine Frucht, immer krank, es gibt nur Drama beim Anbau. Doch der Geschmack ist fantastisch. Die meisten bauen Forastero-Kakao an: eine grosse, starke Frucht, resistent gegen Schädlinge. Doch der Geschmack ist fad.» Auch bei der Fermentation zeigt der 49-Jährige Innovationsgeist: Während die Frucht gärt, gibt er Passionsfruchtsaft oder Bananen hinzu und testet, wie sich der Geschmack verändert.

In allen Stadien der Verarbeitung gibt Persoone seine eigene Note hinzu und röstet die Bohnen in den belgischen Filialen selbst: «In Europa ist die Röstung zu hart, viel Säure geht verloren. Mit Säure zu spielen, ist jedoch sehr interessant.»

Frittierte Hühnerhaut und Schokolade? Passt.

Wie bei allen anderen Kreationen saugt Persoone auch in Mexiko seine Umgebung auf. Die Einheimischen hätten einen ganz anderen Bezug zu Kakao: Er sei Zahlungsmittel, Opfergabe – eine eigene Religion mit «Jesus de Cacao» an der Spitze. Was findet sich dementsprechend im Nationalgericht Mexikos? Natürlich Schokolade. In Form von «Mole Poblano», Truthahn mit Schoko-Chili-Sauce. Die Schokolade dient nicht der Süsse, sondern der Würze. Persoones Reaktion darauf: Eine Schokolade mit Huhn. Wie soll man das jedoch haltbar machen? «Ich sah die Technik bei einem Kollegen: Er arbeitet mit Taubenhaut. Er kocht, trocknet und frittiert sie zum Schluss. Sie wird sehr knusprig, ähnlich wie Krabbenchips. Also machte ich es genauso mit Hühnerhaut», erzählt der Chocolatier.

Und wie hat es der belgische Rebell mit der Schweizer Schokolade? «Die Qualität ist sehr sehr gut. Aber es stimmt – die Schweizer Philosophie ist eher klassisch. Kommt schon, der Gast möchte etwas erleben. Es ist Zeit für

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

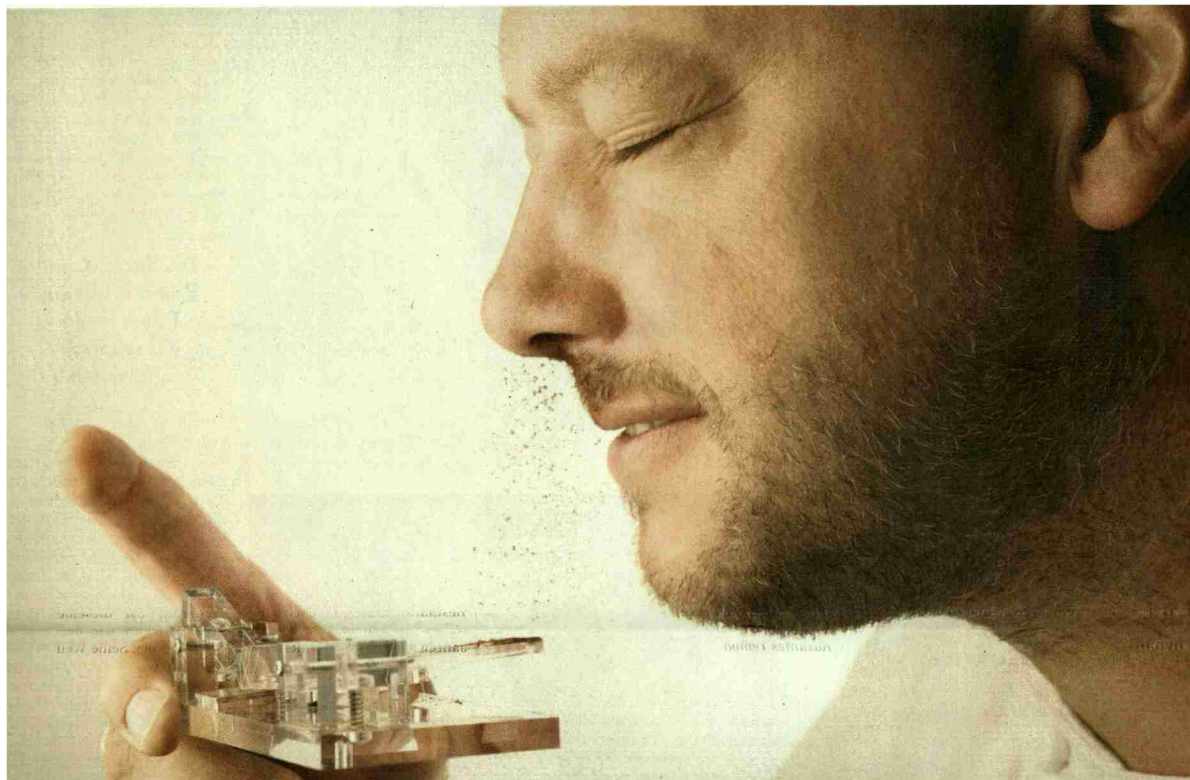
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 191'405 mm²

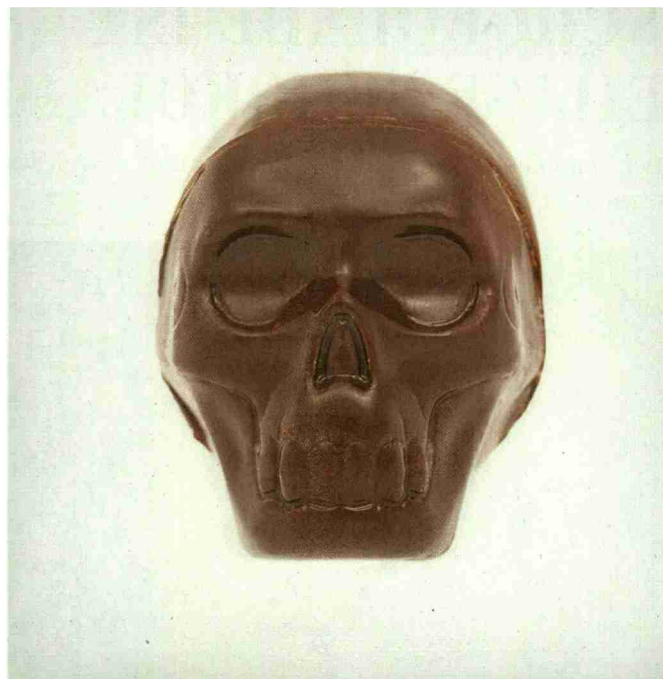
Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69868441
Ausschnitt Seite: 3/5



Persoonen «Chocolate Shooter» - ursprünglich für die Geburtstagsfeier der «Rolling Stones» gebaut - katapultiert einen Kakao-Ingwer-Mix direkt in die Nase.

BILDER ZVG



Mehr Informationen unter:
www.thechocolateline.be

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 191'405 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69868441
Ausschnitt Seite: 4/5



Dominique Persoone (unten) arbeitet gerne mit unterschiedlichen Texturen. Oben: Praline mit Gelee aus Himbeeren, Heidelbeeren und Veilchen.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 191'405 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69868441
Ausschnitt Seite: 5/5

Zahlen und Fakten zu Schokolade

Vorjahresperiode um
37,5 Prozent.

11 kg

Schokolade isst der Schweizer pro Jahr. Das ist der zweithöchste Konsum in Europa. Nur die Deutschen essen mit zwölf Kilogramm mehr. Belgier hingegen konsumieren sechs Kilogramm.

10 Prozent

des Weltmarktes wird von den Schweizer Firmen Lindt & Sprüngli und Nestlé kontrolliert.

75 Prozent

des Kuvertüren-Marktes teilen sich zwei Firmen: Barry Callebaut mit Sitz in Zürich und Cargill. Im ersten Finanzhalbjahr 2017/18 steigerte Barry Callebaut seinen Gewinn im Vergleich zur



Wenige Konzerne beherrschen den Markt und diktieren mitunter den Preis.

70 Prozent

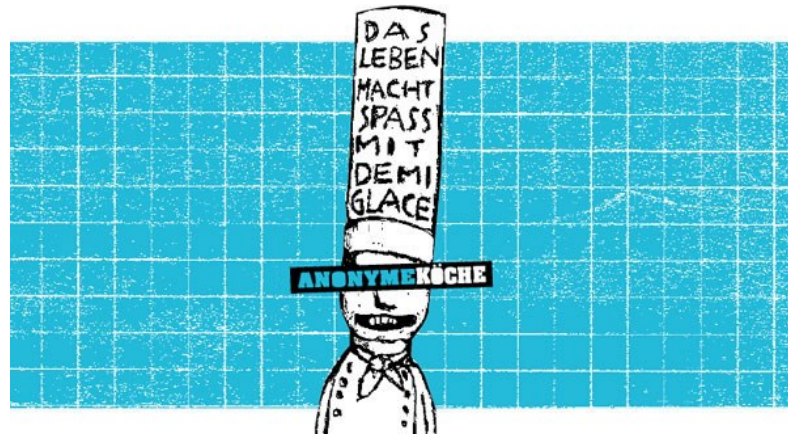
des weltweit gehandelten Kakaos kommt aus Westafrika, vor allem von der Elfenbeinküste und aus Ghana.

Dominique Persoone unterstützt Kooperationen in diesen Gebieten, um Bauern und ihre Familien zu schützen.

2 Millionen

Kinder arbeiten auf westafrikanischen Kakaoplantagen.

QUELLE: KAKAOBAROMETER 2018
WWW.PUBLICEYE.CH



**GEKOCHT / GEGESSEN / GESEHEN / GEDRUCKT / AUTOR /
SUCHEN**

CRAZY KONTRASTE: CHEF-ALPS 2018

28. Mai 2018 / Claudio [keine Kommentare](#)



Immer wieder werde ich gefragt, ob es sich denn lohne, im Mai nach Zürich an die [Chef-Alps](#) zu gehen, die dieses Jahr zum siebten Mal stattfand. Natürlich, keine



Frage! Wo sonst kann man live so viele unterschiedliche Spitzenköche erleben? Es ist ein bisschen wie Netflix schauen, aber eben live.

Die Branche fiebert auf den zweitägigen Event hin. Profis treffen sich und tauschen sich aus. Und auch wenn man kein Gastronom ist, reicht es, genussorientiert und ein bisschen kochverrückt zu sein, um ganz viele Eindrücke und Inspirationen aufzusaugen. Man reflektiert das eigene Schaffen, und schärft die Wahrnehmung für Dinge, die einem selbst wichtig sind oder die man schon lange mal anders anpacken wollte. Lernt neue Techniken, Philosophien und Trends kennen und profitiert von einem attraktiven Rahmenprogramm mit Ausstellern und Experten in Masterclasses. Hier meine Eindrücke der vier Shows von Sonntag, 27. Mai.

Ryan Clift
Restaurant Tippling Club, Singapur

www.tipplingclub.com



Ryan Clift und sein Head Bartender Joe Schofield wippen zu Beastie Boys' Intergalactic auf die Bühne und begrüßen das Publikum mit breitem britischem Akzent: «'ello guys!». Der gebürtige Brite gehört mit seinem Restaurant Tippling Club zur Gourmetspitze Singapurs und ist mehrfach ausgezeichnet.

Seine Spezialität ist das Pairing von progressiven Cocktails zu avantgardistischen, verspielten und geschmacklich intensiven Gerichten. Der erfolgreiche Spitzenkoch mit auffälligen Tattoos und einer überschäumenden Let's have fun-Attitüde startete seine Bilderbuchkarriere sprichwörtlich als Tellerwäscher. Mit 14 Jahren schon, in einem Sternerestaurant in Wiltshire. Danach arbeitete er an der Seite einiger der weltbesten Chefs. Von Marco-Pierre White über Peter Gordon, Emmanuel Renaut, Shannon Bennett oder Raymond Capaldi bevor er 2008 in Singapur seinen experimentellen Küchenstil entwickelte.

Sein Logo sei die Darstellung eines Mind-Maps, mit dem er seine Menüs entwickelt. Im eingespielten Video sieht man, wie das Team arbeitet. Sieht nicht nach Küche aus. Mehr nach einem Labor, wo Düfte oder eine neue Droge kreiert werden. Für die Entwicklung eines neuen Menüs nehmen sie sich neun Monate Zeit. Dafür wird der



Gast dann auf eine einzigartige kulinarische Reise geschickt. Beim Sensorium Menu Memory Triggers zum Beispiel geht es um Erinnerungen und die olfaktorischen Verknüpfungen dazu.

Das Chef-Alps Publikum wird angehalten, an den verteilten Duftstreifen zu schnuppern. «Space» sei die Extraktion des Geruchs von einem Raumanzug eines Astronauten. «So riecht das Weltall – theoretisch» erklärt Clift. Es riecht metallisch, ozonlastig. Im Spektrometer wird der Duft Mandarine und Curry zugeordnet. Stimmt, jetzt wo ers sagt, rieche ich auch das. Leider erinnere ich mich aber nicht, wann ich das letzte mal im Weltall war oder in Indien. «Bei uns geht es um Fun, darum, eine gute Zeit zu haben. Mit den Duftstreifen stimmen wir die Gäste auf das ein, was danach kommt, damit sie mit den Gerichten und Cocktails auf derselben Wellenlänge sind.»

Bei einem anderen Menü geht es um die Verknüpfung von Begriffen wie «Happyness», «Baby», «Peace» oder «Holiday» und der Frage, wonach riechen diese? Welche Düfte assoziieren wir damit? «Baby» zum Beispiel nach Milch, Vanille, Aprikosen, Honig, Citrus und Gin. Wieder darf das Chef-Alps Publikum selber probieren. Diesmal sind es Gummibärchen, die 12 solcher Begriffe geschmacklich wahrnehmbar machen. Clift möchte seine Gäste, die heute ja mehr erwarten, als einfach nur Essen serviert zu bekommen, unterhalten und anregen. Man soll über Food und Drinks ins Gespräch kommen, Erfahrungen teilen und Meinungen hinterfragen. Als nächstes bereiten sie einen Sonic Negroni zu. Sieht zunächst aus wie ein klassischer Negroni. Clift erklärt aber, dass der Cocktail dann mit Ultraschall in einem Sonic Prep-Gerät künstlich um etwa 30 Jahre gealtert wird und dann entsprechend gereift, dicht und tiefgründig schmeckt.

Clifts Team arbeitet eng mit Physikern, Chemikern, Ärzten, Psychologen oder Parfümeuren zusammen, um bei der Entwicklung neuer Gerichte ganz spezifische und Geschmacksempfindungen kreieren zu können. «War euch das zu kompliziert?» fragt er das Chef-Alps Publikum, «dann kommt nach Singapur, es ist einfacher zu verstehen, wenn ihr es selbst erlebt!». Mittlerweile betreibt Clift zwei weitere Betriebe in Asien und das «Bistronomie»-Konzept Grow auf Bali. Und er möchte weitere Tippling Club-Ableger in Tokio, New York, Amsterdam und – Zürich. Er sei hier bereits mit der «you be s, weisst du, die Bank» im Gespräch gewesen, einen Tippling Club in Zürich zu eröffnen, wäre klasse. Super Stadt – seriously.

Titti Qvarnström, Schweden

www.tittiqvarnstrom.se



Die nächste Köchin auf der Chef-Alps-Bühne kommt aus Schweden und ist im Gegensatz zu den beiden Briten zuvor das pure Gegenteil. Mit Betonung auf pur. Titti Qvarnström aus Malmö ist ein Naturkind, das am liebsten Barfuss über Moos läuft, im Wald Kräuter sammelt, oder sich mit einer Flinte in der Hand und selbst erlegtem Wild ablichten lässt. Sie ist aber auch ein Akademikerkind, das lange so überhaupt nichts mit Kochen und Kochkultur am Hut hatte. Erst als sie müde von der Theorie in ihrem Ingenieurstudium einen Sommerjob in einer Altersheim-Küche annahm,leckte sie Blut und seither ist sie getrieben von gutem Essen.

Sie liebt es, etwas zu machen, das man anfassen kann und Menschen mit Essen glücklich zu machen. Sie spricht perfekt Deutsch und das alles erzählt sie in einem nahtlosen Redefluss. Dann bemerkt sie, dass sie ja noch jemand vorstellen sollte, der auf der Bühne bereits mit Kochen angefangen hat: «Ja, das ist mein Bühnenassistent. Aber auch mein Ehemann» Sie ist: Sehr witzig. Und sie plaudert in einem Schwall aus ihrem Leben und von ihrem Werdegang. Darüber, dass Schweden hat das Handwerk verloren habe. Dass es keine Berufslehre mehr gebe, was eine Katastrophe sei, weil es jetzt nur noch unbrauchbare Hochschulabsolventen gebe, die keine praktische Erfahrung haben. Das findet sie schade. Oder wie sie nach Berlin ging und dort als Koch anheuerte und die Stadt und die aufkommende Spitzengastronomie dort lieben lernte.

Als dann der Vater erkrankte, wollte sie zurück nach Schweden. «Und da wollte ich ein Souvenir aus Berlin mitnehmen, ich hab mir das Beste ausgesucht» sagt sie und zeigt auf ihren Mann. Zurück in Malmö, wo es keine Sternegastronomie gab, dachte sie, das ist das Ende ihrer Karriere in der Spitzengastronomie. In Malmö, einer typischen Arbeiterstadt, sei es schwierig, Essen zu servieren, das einen besonderen Wert hat. Genuss gilt schnell mal als dekadent. Man ist nicht besonders stolz auf die eigene Esskultur. Sie selbst sei mit Dosenravioli und Fischstäbchen aufgewachsen. Traditionell sei die Schwedische Küche eine rustikale Küche mit viel Kartoffeln, Speck



und eingelegtem Gemüse. Frisches Gemüse gab es so gut wie nie. Kalorienreich musste die Nahrung sein, für die kalten Winter.

So habe sie sich aufgemacht, Südschwedens Produkte in ein neues Licht zu rücken und diese mit Nachhaltigkeit und Sorgfalt zu kochen, um ihren besonderen Eigengeschmack hervorzuheben. Dafür wurde sie 2015 als erste Frau Skandinaviens mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ausserdem wurde ihr Restaurant «Bloom in the Park» als bestes Restaurant in Schweden gelistet. Allerdings betreibt sie das Restaurant nach einem Zwist mit ihrem damaligen Kompagnon nicht mehr und ist heute beruflich frei unterwegs.



Ihr Mann bereitet derweil in der Chef-Alps-Küche geduldig Hasselback-Kartoffeln zu. Sie werden mit Crème fraîche und Rogen serviert. Warum sie dieses eher banale Gericht gewählt hat und nicht ein inspirierendes aus ihrer experimentellen Naturküche, erschliesst sich leider nicht. Sie selbst mischt nun ein schnelles Roggenbrot mit gesäuerter Milch, Malz, einer Anis-Kräutermischung und einer gehörigen Portion Natron als Treibmittel zusammen. Ich bin etwas vor den Kopf gestossen. Schweden mit seiner grossartigen Sauerteig-Brotkultur und Titti macht Soda-Bread ohne Teiggare? Sie aber liebt es. Es sei sehr aromatisch und bleibe lange frisch. Am liebsten esse sie Käse oder Butter dazu. «Ist die Butter schon fertig?» fragt sie ins Publikum. Sie hatte zu Beginn der Show ein Glas mit Rahm ins Publikum gegeben und gebeten, es zu schütteln, bis sich die Butter trennt. Sie ist sehr zufrieden damit.



«Wisst ihr, Schweden ist vermutlich das einzige Land, wo du geschmolzene Butter auf den Tisch stellen und es Sauce nennen kannst.» Schon wechselt sie wieder das Thema und sinniert über Gender-Unterschiede und weshalb so wenige Frauen an der gastronomische Spitze sind und ausgezeichnet werden. Wie sehr Frauen immer noch konditioniert seien, sich in die zweite Reihe zu stellen und dass sich das wirklich ändern müsse. Aber dass es vor allem an den Frauen selbst liege, den Mund aufzumachen und das zu fordern, was ihnen zustehe. Sie nennt den Spitzenkoch Marko Müller, der einen grossen Einfluss auf sie gehabt habe, weil er die Persönlichkeit seiner Köche gefördert habe und keine Roboter nach seinem Vorbild programmiert.

«Und was kommt jetzt? Gibt es bald ein neues Restaurant?» möchte Moderator Waldemar Schön wissen (der dieses Jahr sein Comeback auf der Chef-Alps-Bühne gab). Sie würde gerne, ja. Lässt sich aber Zeit, bis das richtige Angebot kommt. Waldemar doppelt nach: «Ich würde mich freuen, nächstes Jahr die Restaurants in Kopenhagen links liegen zu lassen und stattdessen nach Malmö in Tittis Küche zu kommen.» «Ja, oder schlaf mit uns im Wald», antwortet sie «und schiess ne Ente!»

**Nicolai Nørregaard, Restaurant Kadeau
Bornholm & Kopenhagen**

www.kadeau.dk



Nicolai Nørregaard beim Arbeiten zuzuschauen, ist eigentlich schon fast Meditation. So filigran, so fokussiert. Es ginge sogar ohne Kommentare oder Moderation. Wie damals bei diesem TV-Format Silent Cooking. Könnte man stundenlang zusehen, wie die gestylten Spitzbuben mit ihren Bärten Schälchen um Schälchen minutiös anrichten, als wären sie ein Dänisches Designstudio, und nicht ein Restaurant. Die Insel Bornholm kulinarisch erlebbar zu machen, ist Nørregaards Leitidee. Er bezieht die ganze umgebende Natur mit ein und entdeckt immer wieder überraschende Zutaten, die essbar sind, oder findet Wege, sie essbar zu machen, durch traditionelle und moderne Zubereitungsarten oder indem er auf eine zehn Meter hohe Leiter klettert und junge Tannensprossen sammelt. Mit seinem Headchef bereitet er auf der Bühne sechs Gerichte zu.



Als Erstes ein Cracker mit Eingemachtem (sie produzieren pro Jahr sieben Tonnen eingelegtes Gemüse, Früchte und Wildpflanzen) unter anderem getrocknete Algen, Miso, eingelegtem Apfel, verkohltem Knoblauch, Blüten und Fliedersirup. Ein intensiver, umamibeladener Happen. Im Restaurant werden typischerweise mehrere



Snacks in dieser Art in einer Vorspeisenfolge serviert.



Das nächste Gericht: Roher Hering, leicht eingeschnitten, um die Gräten zu brechen, auf einem Stück Roggen-Brot, mit Butter und Ziegenfrischkäse. Nørregaard arbeitet relaxed und redet sehr ruhig. Die Teller sehen schlicht aus, aber man kann erahnen, wie komplex und dicht die Gerichte in ihrem vielschichtigen Aufbau schmecken müssen, angereichert mit unzähligen dehydrierten Zutaten, Ölen, reduzierten Fonds oder Gels von Einmach-Flüssigkeiten.



Heiss geräucherter Lachs wird als nächstes kombiniert mit selbst gezogenen Bornholm-Feigen und verschiedenen fermentierten Zutaten, wie zum Beispiel Tomatenwasser.



Die folgende rohe, norwegische Jakobsmuschel ist eines seiner liebsten Meereszutaten. Kombiniert mit einer Paste aus getrockneten Jakobsmuscheln, Hanföl, Pinien-Pollen, Karotten, die zunächst dehydriert und dann wieder rehydriert und schliesslich frittiert werden. Für eine einzigartige Textur und intensivstes Aroma, dazu extrem reduzierter Muscheljus – «ein fantastischer Umamibooster» und zum Schluss etwas Bottarga. Das alles in der Muschelschale auf Eis serviert «das macht den Geschmack sehr clean».



Next: Gepickelte Tannensprossen auf weissen eingelegten Spargeln mit fermentiertem Erbsenjus und Muschelbrühe.



Das letzte Gericht, das sie zubereiten, ist gepickelter Kürbis der anschliessend grilliert und mit Quittenhonigsirup glasiert wird. Dazu kombiniert er frittierte Rosenblättern und rote Waldameisen. Sie wirken als säuerliches, scharfes Gewürz. Dazu etwas Buttermilchsauce.



Zusammen mit seinen beiden Partnern erforscht Nørregaard ständig neue gastronomische Welten. Zudem ist er Mitinhaber des Restaurants PONY in der Kopenhagener Shoppingmeile Vesterbrogade und des Bornholmer Hotels Nordlandet, wo in den Sommermonaten zeitweise das Sommer PONY als Pop-up-Restaurant eröffnet. Daneben ist er auch Mitinhaber einer Saftmanufaktur auf Bornholm. Das Kadeau ist damit weit mehr als nur ein Restaurant: Es ist Ausdruck von Nørregaards Liebe zu diesem ganz besonderen Fleckchen Erde und ein



Gemeinschaftsprojekt von Freunden – kulinarikbegeisterte Lokalpatrioten, die sich für die Arbeitsplätze auf Bornholm einsetzen. Und für die Wertschätzung ihrer Heimat. Nächste Projekte sind ein weiteres Restaurant in Kopenhagen und eine Metzgerei in Bornholm.

Dominique Persoone
The Chocolate Line, Brügge

thechocolateline.be



Der Mann ist ein Feuerwerk! Nicht umsonst nennt er sich «Shock-O-Latier». Liebt er es doch ganz offensichtlich, zu provozieren und zu polarisieren. An der Chef-Alps macht er seinen Auftritt zu einer Mischung aus Stand-up-Comedy, Showcase und Appel für mehr Crazyness und Mut zu verrückten Kreationen. Er gilt als innovativster Chocolatier und Nummer eins der Gourmetszene.

Persoone betreibt mit seiner Frau Fabienne (der er ständig von der Bühne aus zuzwinkert und Küsschen schickt) eine Schokoladen- und Pralinenmanufaktur sowie zwei Outlets in Brügge und Antwerpen. Spitzenköche wie Alex Atala, Albert Adrià, Sergio Herman, Jordi Roca, Heston Blumenthal und René Redzepi pflegen eine intensive Zusammenarbeit mit ihm. Auf den Sitzen im Publikum hat er Pralinenboxen verteilt.



Während er über seine avantgardistischen Kreationen spricht, soll man die passende Praline verkosten. Ich kann mich nach der ersten nicht zurückhalten und esse eine nach der anderen auf! Das waren ohne jeden Zweifel die besten Pralinen, die ich je gegessen habe. Ich hasse das Wort Geschmacksexplosion, aber nichts anderes spürt man, wenn man auf seine Pralinen beisst. Komplexe Kakaoaromen die von Tabak über Gras bis Holzfass von süß über sauer, bitter und scharf gehen und einen irrsinnig langen und intensiven Abgang zeigen. Und schon im nächsten Augenblick bereue ich meine Gier. Denn Dominique erklärt, wie man Schokolade richtig genießt: Auf die Hand nehmen, temperieren, schnupfern, und dann erst (ganz langsam!) im Mund schmelzen lassen. Nicht kauen.

Er lobt die Schweiz für ihre Schokolade, schiebt aber sogleich nach, wie schade es ist, dass die Kakaobohnen hier wie vielerorts viel zu stark geröstet werden. Das killt die vielfältige Komplexität, die Kakao aromatisch bieten kann. Dann schweift er wieder über zu pubertärem Schalk. Er erzählt erst harmlos, dass er im Fernsehen als Botschafter für die Erhaltung der Bienen entsteht. Und wie ihn die Begattung der Bienenkönigin durch mehrere Männchen fasziniert, um dann einen regelrechten Bienenporno auf der Bühne zu performen, inklusive eindeutiger Hüftbewegungen, explizitem Vokabular und weiteren nicht jugendfreien Anspielungen. Das Publikum kugelt sich vor lachen und applaudiert begeistert.

Seiner grenzenlosen Offenheit sind aber auch die kühnsten Kombinationen und Kooperationen zu verdanken: Pralinen mit knuspriger Hühnerhaut, Kaviarkaramell oder Heliumgas, betäubende Schokofrösche, eine fliegende Mousse au Chocolat der berühmte Schoko-Lippenstift oder der «Chocolate Shooter», mit dem sich Schokoladenpulver in die Nasenlöcher schießen lässt.



Diese Erfindung war ursprünglich ein Geburtstagsgeschenk für die Rolling Stones. Inzwischen hat sich die Prinzessin von Jordanien auch acht(!) solcher Shooter bestellt. Modedesigner Stephen Jones bat Persoone eine Pralinen-Kollektion in der Form von Hüten zu entwickeln und mit Designer Nicky Vankets entwarf Persoone ein 20 Kilogramm schweres Schokoladenkleid für Miss Belgien, dazu initiiert oder unterstützt er aber auch unzählige Benefizveranstaltungen, Hilfsprojekte und gemeinnützige Organisationen. Zum Schluss gibt er noch einen filmreifen Motivational Speech und plädiert, selbst die Veränderung zu sein, die man sich für eine bessere, mutigere und kreativere Welt wünscht. «Hey, ich habe letzstens sogar Schokolade in Form von Hundescheisse kreiert. Könnt ihr euch das vorstellen? Ich mache Hundescheisse und werde reich damit!»

Auf dem [YouTube-Channel](#) von Chef-Alps finden sich übrigens alle Shows in kompletter Länge. Die neusten werden vermutlich gegen Ende Woche aufgeschaltet.

Fotos: ©Nadine Kägi



KOMMENTIEREN

Name (benötigt)

E-Mail (wird nicht veröffentlicht) (benötigt)

Homepage

Summe von 2 + 5 ? (benötigt)



anonymekoeche.net / Anonyme Köche

Anonyme Köche
4102 Binningen
061 423 13 00
www.anonymekoeche.net

Medienart: Internet
Medientyp: Blogs
Page Visits: 26'106



➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 158299087



Kommentieren

☐ Ich möchte über Folgekommentare per E-Mail informiert werden



Handcrafted by [kubus media](#).

[Blog \(RSS\)](#), [Kommentare \(RSS\)](#)



dasfilet.ch / Das Filet

Das Filet
8005 Zürich
079 332 96 31
www.dasfilet.ch/index.php

Medienart: Internet
Medientyp: Blogs
Page Visits: 7'874



Auftrag: 3006223

Referenz: 158299295

Web Ansicht



S·U·C·H·E

KARTE

ARCHIV

LINKS

SPONSOREN

ABOUT



ChefAlps 2018: Weltstars und Berggrüsse



BEWERTUNG

28.05.2018 [chefalps](#) [kochen](#) [symposium](#)

Der Anlass: Was treibt (welt-)bekannte Küchenchefs an, warum kombinieren sie dieses mit jenem, und wie machen sie das alles überhaupt? Das internationale Koch-Symposium ChefAlps in Zürich beantwortet dies und mehr – und manchmal werden sogar Antworten auf Fragen gegeben, die man gar nicht gestellt hatte.

Am Montag präsentierten Sven Wassmer & Amanda Bulgin, Massimo Bottura, Harald...
[weiterlesen](#)



**Augenzwin-
kernde
Provokation
gehört zu
seiner CI: Für
einen Event
schuf Domi-
nique Persoone
die Kreation
«What's on
Dominique's
mind» (oben
links).**

Matthias Desmet,
Fotodesign Emily

Meister der schrägen Schokoladekunst



Er kreiert Pralinés mit Austern und arbeitet mit den weltbesten Köchen: Der Sterne-Chocolatier Dominique Persoone faszinierte am Fachsymposium Chef Alps.

FRANZISKA EGLI

Er ist ein Erlebnis. Wie er da steht in bester Rockstar-Manier, über und über tätowiert, breitbeinig, die Arme vor der Brust verschränkt – wenn er denn nicht gerade halb derbe Sprüche klopft, sich mittels «Chocolate Shooter» ein Schoggi-Gewürz-Pulver die Nasenhöhlen hochjagt (was er für eine Geburtstagsparty der Rolling Stones entwickelt hat), oder sich die Lippen mit dem Chocolate-Lipstick anmalt und affektiert Luftküsse verteilt. Das Publikum – darunter auch seine Frau und Geschäftspartnerin Fabienne De Staercke – lacht sich schlapp, und man kann es nicht anders sagen: Dominique Persoone, der selbst ernannte Shock-o-latier aus dem belgischen Brügge, hat als letzter Performer des ersten Symposium-Tages die «Chef Alps» gerockt und für einen humorigen Tagesabschluss gesorgt.

Zum 7. Mal fand das zweitägige Fachsymposium statt, das auch heuer wieder mit hochkarätigen Gästen aus aller Welt aufwartete: vom genialen wie bescheidenen Konservator Nicolai Norregaard des dänischen Restaurants Kadeau über den getriebenen Ryan Clift und sein imponierendes Cocktail-Pairing aus dem «Tipping Club» in Singapur bis zum verrückten Chocolatier Persoone aus Flandern. «Was für ein Showman», entfuhr es da im Anschluss an dessen Auftritt so manchem

Besucher und zollte dem Belgier damit aber auch Respekt. Denn trotz Frotzelei und Schenkelgeklöpfe: Da ist auch Inhalt, und wie. Dominique Persoone, gelernter Koch und Hotelfachschule-Absolvent, hat sich in den vergangenen 25 Jahren mit seiner Firma

The Chocolate Line ein kleines Schokolade-Imperium mit 43 Angestellten aufgebaut. Er besitzt Manufakturen in Brügge und Antwerpen, kreiert Schokolade und Pralinés. Bis zu 20 verschiedene Sorten sind jeweils im Sortiment, darunter – da ist er ganz Koch – auch saisonale: Aktuell gibts solche mit Spargeln, im Herbst folgen welche mit Pilzen. Kakao bezieht er von jeher direkt bei den Bauern vor Ort, er setzt sich stark für nachhaltige und faire Bedingungen in der Branche ein und ist in der Zwischenzeit auch im Besitz einer eigenen Plantage in Yucatán, Mexiko, wo nebst Kakao auch Chili, Vanille, Zimt sowie eigener Honig geerntet werden.

Schokolade ist seine Spielwiese für Aromen, Texturen, Techniken

Als Koch eines Pariser 3-Sterne-Restaurants entdeckte der 49-Jährige einst die Schokolade. «Sie war ein Produkt, an dem ich mir die Zähne ausbiss. Eine jede mir bekannte Technik versagte. Sie machte einfach nicht, was ich wollte. Das machte mich wütend und forderte mich heraus», erzählt er. Und als er in Mexiko das Nationalgericht Mole Poblano entdeckte, Poulet an Schokolade-Chili-Sauce, war sein Ehrgeiz geweckt, er wollte das Poulet in die Schokolade bringen. So entstand sein Praliné mit Hühnerhaut, «so crunchy und würzig, eine perfekte Kombination», schwärmt er, für den Schokolade weit mehr ist als eine süsse, gefällige, geschmeidige Nachspeise. Sie ist seine Spielweise, auf der er ungehemmt mit Aromen, Texturen, Formen und Techniken spielen kann, wo-

bei ihm seine Erfahrungen als Koch zugutekommen. Der Geschmacksakrobat ist längst mehrfach ausgezeichnet für seine aussergewöhnlichen Kreationen, was ihm – als einem von gerade mal vier Chocolatiers – gar einen Michelin-Stern eingebracht hat.

Dabei ist sein Credo ganz simpel: have fun. Auf Persoone umgemünzt heisst dies: Eine jede Idee, und ist sie noch so beiläufig oder unmöglich, lässt er nicht einfach vorüberziehen, im Gegenteil. Der eingangs erwähnte Chocolate-Lipstick beispielsweise ist seine Interpretation des Dessertklassikers Dame blanche, Vanilleglacé mit Schokoladensauce. «Statt dass man diese über die Glace giesst, genießt man die Glace mit Schokolademund» – eine Spielerei, die

«Praliné mit Hühnerhaut ist so crunchy und würzig, eine ideale Mischung.»

Dominique Persoone
Chocolatier, Brügge (B)

bis heute riesigen Erfolg hat. Ebenfalls eine beliebte Anekdote: Wie er an einem Neujahrsabend anstelle von Salz den Kaviar in die Caramel-Produktion kippte und am nächsten Tag zu seiner eigenen Verblüffung «the most amazing filling» kostete.

Pralinés mit Heliumgas, mit Sardellen, Essig, ja gar mit Regenwasser, nichts ist vor Persoone sicher. Das einzige, was ihn bislang nicht überzeugte, waren Rosen, erzählt er. «Als ob man Seife isst», erklärt seine Frau und verzieht das Gesicht. «Da kommt uns das Gehirn in die Quere, das den Geschmack von Rosenblättern mit Seifen assoziiert»,



ergänzt er. Überhaupt müsse man bei besonders verrückten Kreationen aufpassen, dass man sie nicht im Vorfeld verurteile, damit sich der Genuss auch einstelle, gibt er zu bedenken und meint etwa das Austern-Praliné, das er im Auftrag des Londoner Spitzenkochs Heston Blumenthal entwickelt hat und das sensorisch herausfordernd sei. Entsprechend setzte er sie in Szene: Aus Austernsaft und weisser Schokolade schuf er eine Perle, legte diese auf eine «Muschel» aus dunkler Schokolade und servierte das Ganze auf Crushed Ice, zum Aperitif notabene.

Überhaupt, die Zusammenarbeit mit der Spitze der Spitzenköche: Von Jonnie Boer und Peter Goossens über Gert de Mangleer und Sergio Herman bis Jordi Roca oder René Redzepi, mit ihnen allen pflegt er enge, freundschaftliche Kontakte. Sie beliefert er mit Schokolade und fertigt in ihrem Auftrag Aussergewöhnliches an – beide Seiten stets auf der Suche nach dem nächsten Wow! Das, meint er, war ja nicht immer so. Er hat nicht vergessen, wie er erstmals Schokolade mit frischem Gras präsentierte und das Publikum die Nase rümpfte. Kochlegende und Mentor Ferran Adrià habe ihm damals Mut gemacht, dranzubleiben.

Und schliesslich: Die Schweiz und ihre Schokoladekunst, die beobachtet er mit grossem Interesse. Die Qualität der Produkte sei grossartig, meint der Shock-o-latier. Aber für seinen Geschmack – wie könnte es anders sein – dürfte man «mutiger, innovativer sein».

thechocolateline.be



Der Chocolate Shooter (o.) wurde für die Rolling Stones kreiert, das Praliné «Hot Lips» gehört zum regulären Angebot. A. Los, K. Jacob



Chef Alps Positive Bilanz 2018

Sternköche, Nachwuchstalente, Foodblogger, aber auch Hobbyköche – 1300 Besucher haben das 7. International Cooking Summit Chef Alps vergangenes Wochenende in der Eventhalle Stage One in Zürich-Oerlikon besucht, das heuer erstmals im Rahmen des Festivals Food Zurich stattgefunden hat. Nebst Chocolatier Dominique Persoone (siehe oben) haben weitere ausgezeichnete Köche am Fachsymposium Einblick in ihre kulinarische Konzepte gegeben: Mit der Schwedin Titti Qvarnström war die erste je mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Skandinavierin zu Gast.

Von der dänischen Insel Bornholm (Restaurant Kadeau) angereist war Nicolai Nørregaard, aus Singapur kam Ryan Clift («Tipping Club»). Paco Morales («Noor», Cordoba, E) präsentierte seine Al-Andalus-inspirierte Küche, Harald Irka («Saziani Stub'n», Straden, A) seine ultramoderne Regionalküche, und Massimo Bottura, die aktuelle Nummer 2 der «World's 50 Best», begeisterte als genialer Showmaster. Und schliesslich zeigten der hiesige Ausnahme-Koch Sven Wassmer und seine Frau, die Sommelière Amanda Wassmer Bulgin, wie sie Wein und Essen kombinieren.

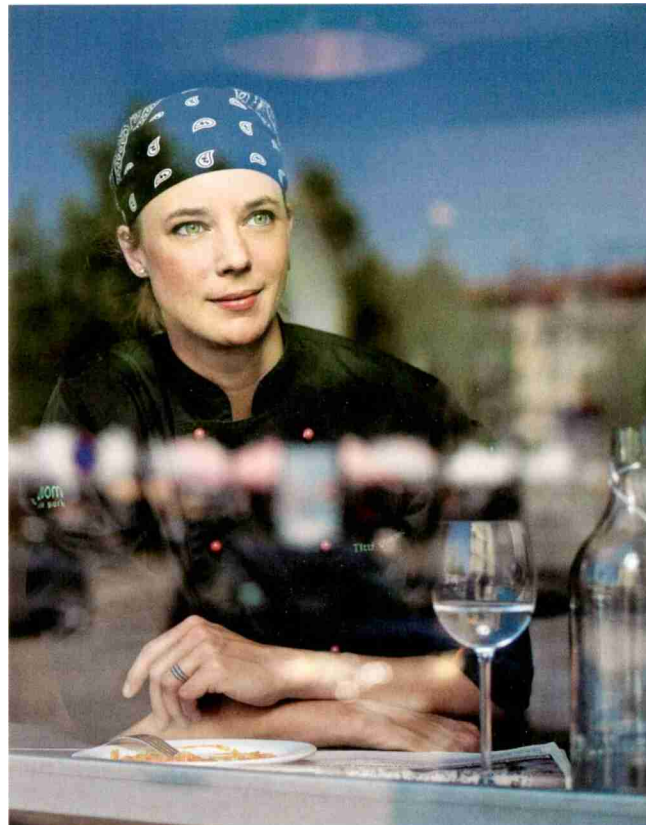
Die Veranstalter zeigen sich sehr zufrieden mit der diesjährigen Ausgabe. Erstmals gab es dieses Jahr Masterclasses etwa zum Thema Naturweine sowie Cocktail-Pairing, die gut besucht waren. Ebenfalls neu war die Newcomer-Zone, wo Startups ihre Produkte den Branchenkennern vorstellen konnten. Auch heuer sehr beliebt war «Ask The Experts!», wo Branchengrößen von André Jaeger bis Heiko Antoniewicz Red und Antwort standen.

Die 8. Chef Alps wird am 19. und 20. Mai 2019 stattfinden. fee

chefalps.com



«Terroir hat etwas Magisches»



An der Chef Alps gab Sterne-Köchin Titti Qvarnström aus Malmö Einblick in ihre Naturküche. Im Interview verrät sie, wie weit ihr kulinarischer Horizont tatsächlich ist, und was es brauchte, um es ganz nach oben zu schaffen.

Interview: Delia Bachmann | Foto: Christoffer Lomfors

Seit sie ihren Job als Küchenchefin im Restaurant Bloom in the Park an den Nagel hängte, erlebt Titti Qvarnström täglich den Sonnenaufgang. Derzeit verfolgt die 38-Jährige, die als Vorreiterin einer nachhaltigen Gourmetküche gilt, eigene Projekte wie das Pure Food Camp in der Provinz Skåne, in dem sie den Teilnehmern die südschwedische Natur und Küche näherbringt.



Nächstes Jahr will sie zusammen mit ihrem Mann ein eigenes Restaurant in Malmö eröffnen.

Vor drei Jahren bekamen Sie als erste Küchenchefin in Skandinavien einen Michelin-Stern, und das Bloom in the Park wurde als bestes Restaurant Schwedens ausgezeichnet. Warum sind Sie gegangen?

Titti Qvarnström: In acht Jahren bin ich so weit gekommen, wie ich konnte. Eigentlich wollte ich bleiben und das Restaurant weiterentwickeln. Ich wollte aus dem Bloom in the Park ein Zero-Waste-Restaurant kreieren, das noch stärker aufs Produkt fokussiert und Talente fördert. Ein Risiko, das mein Geschäftspartner nicht eingehen wollte. Also beschloss ich, eigene Wege zu gehen.

Warum ein Risiko?

Wenn man mit lokalen und wilden Produkten arbeitet, ist die Qualität nicht immer dieselbe. Vielen Köchen fehlen die Bescheidenheit und die Flexibilität, um aus dem, was da ist, das Beste zu machen. Sie wollen ein Gericht genauso umsetzen, wie sie es im Kopf haben. Dafür müssen etwa die Karotten dann so und so lang und so und so dick sein. Es lohnt sich aber, vom Produkt auszugehen. Terroir hat etwas Magisches: Man bringt das Wesen einer Region auf den Teller. Dabei hängt alles zusammen, von den Böden bis zur Luftfeuchtigkeit: Je nachdem, wo man sich befindet, kann ein Wein oder ein Gericht ganz anders schmecken.

Was ist für Sie lokal?

Der Teil von Südschweden, der mal zu Dänemark gehörte. Man muss aber definieren, was mit nordischer Küche gemeint ist. Nehmen wir den «Taco Friday»: Tacos haben in Schweden keine Tradition, sind aber an den Freitagen das meistgeessene Gericht. Dasselbe mit Falafel, welche die arabische Gemeinschaft nach Schweden gebracht hat und die es an jeder Ecke gibt. Ich liebe Falafel und kann nicht ein böses Wort darüber verlieren. Ich mache sie mit grünen Erbsen, Kreuzkümmel, Petersilie und schwedischem Tünnbröd. Ausserdem bin ich am 16. Juni als Jurorin beim Internationalen Falafel Award in Malmö dabei.

Während Ihres Auftritts an der Chef Alps Ende Mai sagten Sie, dass sich Frauen den Job nehmen müssen, den sie wollen. Wie war das denn bei Ihnen?

Ich bin sehr dickköpfig, das hilft. Wenn mir jemand sagt, ich

könnte keine Schweinebacke oder keinen Japanknöterich servieren, spornt mich das an, nicht nur einen Weg zu finden, sondern die Gerichte so gut zu machen, dass alle sie lieben. Dass der Kochberuf nichts für Frauen, die Küche zu heiss und die Arbeit zu schwer ist, hat man mir immer wieder gesagt. Auch Kinder und die Periode waren mehrfach ein Thema. Das ist der Jargon in der Küche: Irgendwann gehen die anständigen Themen aus, und ich habe mir einen Spass daraus gemacht, immer noch einen oben drauf zu setzen. Heute ist mir das etwas peinlich, aber ich wäre nicht da, wo ich heute bin, hätte ich es anders gemacht. ■



KULINARISCHE WELTELITE BEGEISTERTE IN ZÜRICH

by Best of Swiss Gastro

📅 29. Mai 2018

Das 7. International Cooking Summit ChefAlps bot ein starkes Programm. Gestern und heute traf sich das Who's who der Kochszene zum Gipfeltreffen in Zürich. Insgesamt 1'300 Besucher liessen sich in der Eventhalle StageOne von den Shows internationaler Starchefs inspirieren.

Im Rahmen des Festivals FOOD ZÜRICH sorgte bereits am letzten Samstagabend ChefAlps Gastkoch **Ryan Clift** aus Singapur im Hotel Storch in Zürich für Hochgenüsse, die er mit fein darauf abgestimmten Cocktails den Gästen beim exklusiven Pre-Event «Sensorium by Tippling Club» kredenzte.

Faszinierende Einblicke in ihre kulinarischen Konzepte gaben heute und gestern – live auf der Bühne in der Eventhalle StageOne in Zürich – neben Ryan Clift auch die Starchefs **Massimo Bottura** aus Italien, **Paco Morales** aus Spanien, **Harald Irka** aus Österreich, **Titti Qvarnström** aus Schweden, **Nicolai Nørregaard** aus Dänemark und **Sven Wassmer** zusammen mit der Sommelière **Amanda Wassmer Bulgin** aus der Schweiz sowie Kult-Chocolatier **Dominique Persoone** aus Belgien.

Die **Highlights ihrer Kochshows** aus Sicht der beiden Szenekenner und freien Autoren Claudio Del Principe (anonymekoeche.net) und David Schnapp (dasfilet.ch) sind hier nachzulesen: [Kochshows am Sonntag, 27. Mai 2018](#), und [Montag, 28. Mai 2018](#).

Ein Staraufgebot gab es dabei nicht nur auf der Bühne, sondern auch im Publikum: Topshots aus der Schweizer Gastronomie & Hotellerie sowie zahlreiche Nachwuchstalente, Medienschaffende, Foodblogger, Hobbyköche und Foodies nutzten die Gelegenheit, sich von den Ideen und Techniken der Starchefs inspirieren zu lassen. Fabian Fuchs, einer der besten jungen Köche Zürichs, hat den Montag an der ChefAlps als inspirierenden Event erlebt: «Es ist ja nicht so, dass wir als Köche gleich in der Küche stehen und nachkochen, was wir auf der

GRATIS MITGLIED WERDEN

Jetzt Member in der
Community werden

[MEMBER WERDEN](#)

TAGS

[Ausland](#)
[Auszeichnung](#) [Bar](#)
[Bier](#) [Brunch](#) [Business](#)
[Coffee](#) [Dessert](#) [Dinner](#)
[Ernährung](#)
[Fachwissen](#) [Fine](#)
[Dining](#) [Fisch](#) [Fleisch](#)
[Frühling](#) [Frühstück](#)
[Getränke](#) [Hotel](#)
[Hotspot](#)
[Innovation](#)
[Interview](#) [Kaffee](#) [Lunch](#)
[Nahrungsmittel](#)
[Neueröffnung](#)
[News](#) [On the Move](#)
[Presse](#)
[Pressemitteilung](#)
[Produkt](#)
[Restaurant](#)
[Rezept](#) [Schweizer Fleisch](#)
[Sommer](#) [Spirituosen](#)
[Sponsoring](#) [Stephan](#)
[Hildebrand](#) [Tipp](#) [Trend](#)
[Vegan](#) [Vegetarisch](#)
[Veranstaltung](#)
[Video](#) [Wein](#)



Bühne gesehen haben. Aber es war spannend zu sehen, wie Amanda und Sven Wassmer Wein und Essen kombinieren, Massimo Bottura ist ein genialer Showmaster und der junge Kollege aus Österreich, Harald Irka, hat mich mit seinen erst 26 Jahren sehr beeindruckt», sagte der auch erst 31-jährige Fabian Fuchs, der im «EquiTable» mit 16 Punkten und einem Stern ausgezeichnet ist.

Im Anschluss an ihre Shows genossen die Protagonisten sichtlich das Bad in der Menge und zahlreiche Selfie-Wünsche gingen in Erfüllung. Erstmals bot sich an der ChefAlps auch der Besuch von **Masterclasses** an: Die **Smith & Smith Wine Company** weihte die interessierten Teilnehmer mit informativen und zugleich vielfältigen Weinverkostungen in das aktuelle Trendthema **Naturweine** ein. Und in Kooperation mit Diamond Ice Noble Vodka (Siberian Vodka AG) gab es von **Ryan Clift** ein **exklusives Food & Cocktail Pairing**, ergänzend zu seiner Show. Freudig erstaunt durften die Teilnehmer dabei auch die Schweizer Zwei-Sterne-Köchin Tanja Grandits aus dem Restaurant Stucki in Basel in Aktion erleben, wie sie ihrem Freund und Kollegen Ryan Clift «backstage» zur Hand ging und Clifts Gerichte anrichtete. «I'm so happy to have a Celebrity as Commis», stellte Clift seine prominente Unterstützung vor. «Wir haben bereits in Singapur zusammen gekocht. Das hat so grossen Spass gemacht, dass ich Ryan spontan meine Hilfe zugesagt habe und mit meinem ganzen Team hier angereist bin», schilderte Grandits lachend. Auch das unterstreicht die einmalig lockere und persönliche Atmosphäre beim wichtigsten Schweizer Branchenanlass: Wie bei einem grossen Familientreffen bieten sich hier einmalige Gelegenheiten, Freundschaften zu pflegen und neue Kontakte in der Gastroszene zu knüpfen.

Unter dem Motto «Traut euch ruhig!» regten dazu auch gezielt, aber spielerisch die **Speed-Datings: Ask the Experts!** an, die in den Pausen zwischen den Bühnenshows von zahlreichen Besuchern genutzt wurden. Denn hier gab es praxisnahe Ideen von trendsetzenden Branchengrößen: **André Jaeger**, **Elif Oskan**, **Rolf Caviezel**, **Markus Burkhard**, **Fabian Fuchs**, **Pascal Haag**, **Heiko Antoniewicz** und **Dr. Michael Podvinec** sowie **Patrick Zbinden** standen bereitwillig Rede und Antwort. «Es ist grossartig für mich zu erleben, wie hier ganz ungezwungen die jungen Leute auf uns zugekommen, um von unserer Erfahrung zu profitieren. Gerade dem Nachwuchs kann ich die Speed-Datings nur ans Herz legen, eine tolle Sache», freute sich 19-Punkte-Chef und Schweizer Kochikone André Jaeger (Fischerzunft, Schaffhausen) über das grosse Interesse.

Spannende Neuigkeiten boten auch die **Marktstände von über 30 innovativen Ausstellern** nicht alltäglicher Produkte und Ausstattungen sowie von Kochbüchern und Fachmagazinen für die Gourmetküche: ein Eldorado für Profis und Hobbyköche, um Aussergewöhnliches zu entdecken bzw. ausgiebig zu degustieren! Erstmals gab es in der Markthalle auch eine **Newcomer Zone**: ein toller Fundus an Start-ups und Kleinproduzenten, selbst für die erfahrensten Branchenkenner unter den ChefAlps Besuchern. «Die Shows der Gastköche waren wieder sehr beeindruckend. Was mich aber natürlich besonders gefreut hat, dass ich hier in der Markthalle neben vielen bekannten Gesichtern mit grossen Namen, auch Schweizer Kleinproduzenten an der ChefAlps entdecken konnte. Das zeigt mir, hier ist man am Puls der Zeit», urteilte Richard Kägi, legendärer Foodscout von Globus.

Beim **Networking Apéro** am Sonntagabend in der Markthalle gab es feine kulinarische Leckerbissen, kredenzt von den **marmite youngsters** Sandro Dubach, Elias Koch, Oliver Oberlin und Marcel Schori – zuvor eigens von **Sandro Dubach** im Rahmen des Konzepts «New Swiss Cuisine» entwickelt. New Swiss Cuisine ist eine Initiative, die 2015 gemeinsam von VALSER und marmite lanciert wurde, mit dem Ziel, das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und mit Überzeugung nach aussen zu tragen. Anschliessend wurde an der **ChefAlps Afterparty**, der offiziellen Gastroparty vom FOOD ZÜRICH bei **Smith and de Luma** im Trendquartier Zürich Binz mit Food, Drinks und flotten Beats gefeiert.

«Mit den Topstars aus der internationalen Kochelite auf der Bühne, flankiert von attraktiven Masterclasses, Business-Speed-Datings und innovativen Ausstellern an den beiden Hauptveranstaltungstagen im StageOne, sowie den abendlichen Anlässen im Rahmen der FOOD ZÜRICH hat die ChefAlps 2018 offensichtlich voll ins Schwarze getroffen. Gute Gründe, die dafür sprechen, dass wir auch im nächsten Jahr Part of FOOD ZÜRICH sein werden», sagt ChefAlps Organisator Adriano Pirola. Den Termin kann man sich bereits vormerken: **Das 8. International Cooking Summit ChefAlps wird am 19. & 20. Mai 2019 stattfinden.**

Event-Highlights von gestern und heute sowie Livestreams (Shows von **Ryan Clift**, **Dominique Persoone** und

Wettbewerb

KATEGORIEN

[Best of Bewegt](#)

[Best of News](#)

[Branchen-news](#)

[Fundstücke](#)

[In der Presse](#)

[Interviews](#)

ARCHIVE

Archive

Wähle den Monat ▼



blog.bestofswissgastro.ch / Best of Swiss Gastro

Best of Swiss Gastro
8047 Zürich
044/ 400 50 29
blog.bestofswissgastro.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Blogs
UUpM: 17'000



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 158299571

Massimo Bottura) sind unter www.chef-alps.com zu finden und auf den Social-Media-Kanälen [Facebook](#), [Instagram](#) und [Twitter](#).

Quelle: ChefAlps, Nadine Kägi



Facebook



Flipboard



Mehr...

Autor

Letzte Artikel



BEST OF SWISS GASTRO

Best of Swiss Gastro ist der einzige Publikumspreis der Schweizer Gastronomie. Er zeichnet jährlich die besten Gastrobetriebe der Schweiz aus und ermöglicht eine langfristige und nachhaltige Präsenz auf der Plattform "www.bestofswissgastro.ch"

Folge uns auf



Newsletter





blog.bestofswissgastro.ch / Best of Swiss Gastro

Best of Swiss Gastro
8047 Zürich
044/ 400 50 29
blog.bestofswissgastro.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Blogs
UUpM: 17'000



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 158299571

E-Mail

Region

Abonnieren

AWARD

Kategorien
Label
Fachjury
Member
Hall of Fame
Testimonials
Partner

ÜBER

Über uns
Kennzahlen
Medien

HILFE

Glossar
FAQ

RECHTLICHES

AGB
Impressum

KONTAKT

Best of Swiss
Gastro
Flüelastrasse 27
8047 Zürich

+41 44 400 50 29



Events

Das war der International Cooking Summit ChefAlps 2018

Auch »Shock-O-Latier« Dominique Persoone gab sein Bestes auf der ChefAlps-Bühne.
© ChefAlps / Nadine Kägi

Weltbekannte Küchenchefs wie Massimo Bottura und Nicolai Nørregaard und Schokoladier Dominique Persoone rockten die ChefAlps Bühne.

30. Mai 2018



Autor:
[Alexandra Gorsche](#)

Events

Kulinarik

Nachbericht



Artikel drucken

Das 7. International Cooking Summit ChefAlps bot ein starkes Programm. Vor kurzem traf sich das Who's who der Kochszene zum Gipfeltreffen in Zürich. Insgesamt 1.300 Besucher liessen sich in der Eventhalle StageOne von den Shows internationaler Starchefs inspirieren.

Faszinierende Einblicke in ihre kulinarischen Konzepte live auf der Bühne in der Eventhalle StageOne in Zürich gaben neben Ryan Clift aus Singapur auch die Starchefs Massimo Bottura aus Italien, Paco Morales aus Spanien, Harald Irka aus Österreich, Titti Qvarnström aus Schweden, Nicolai Nørregaard aus Dänemark und Sven Wassmer zusammen mit der Sommelière Amanda Wassmer Bulgin aus der Schweiz sowie Kult-Chocolatier Dominique Persoone aus Belgien.

Das Rahmenprogramm

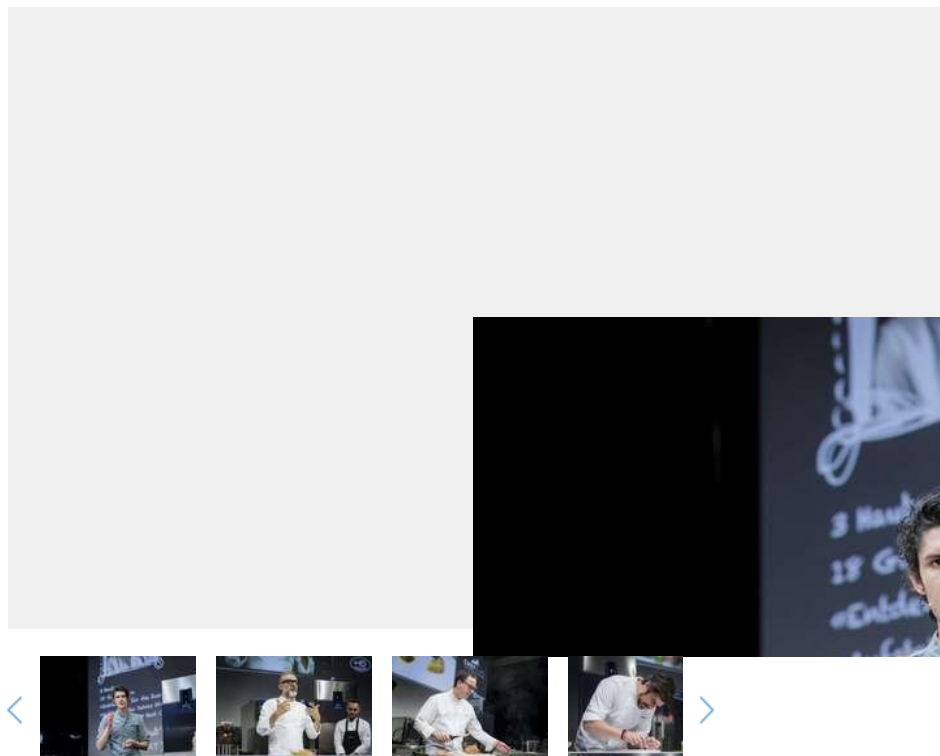
Erstmals bot sich an der ChefAlps auch der Besuch von Masterclasses an: Die Smith & Smith Wine Company weihte die interessierten Teilnehmer mit informativen und zugleich vielfältigen



Weinverkostungen in das aktuelle Trendthema Naturweine ein. Und in Kooperation mit Diamond Ice Noble Vodka (Siberian Vodka AG) gab es von Ryan Clift ein exklusives Food & Cocktail Pairing, ergänzend zu seiner Show.

Unter dem Motto »Traut euch ruhig!« regten dazu auch gezielt, aber spielerisch die Speed-Datings an: Ask the Experts! Diese wurden in den Pausen zwischen den Bühnenshows mit Branchengrößen wie André Jaeger, Elif Oskan, Rolf Caviezel, Markus Burkhard, Fabian Fuchs, Pascal Haag, Heiko Antoniewicz und Dr. Michael Podvinec sowie Patrick Zbinden geboten.

Sie rockten die Bühne



Die Stars auf der Bühne

Ryan Clift und sein Head Bartender Joe Schofield aus Singapur, »Tippling Club«
Ryan Clift gehört mit seinem Restaurant »Tippling Club« zur Gourmetspitze Singapurs und ist



mehrfach ausgezeichnet. Der gebürtige Brite ist auf Pairings spezialisiert, progressive Cocktails zu avantgardistischen und geschmacklich intensiven Gerichten. Als Tellerwäscher startete Clift seine Karriere. Danach arbeitete er an der Seite einiger der weltbesten Chefs. Von Marco-Pierre White über Peter Gordon, Emmanuel Renaut, Shannon Bennett oder Raymond Capaldi bevor er 2008 in Singapur seinen experimentellen Küchenstil entwickelte. Sein Logo ist die Darstellung eines Mind-Maps, mit dem er seine Menüs entwickelt. Mitgebracht hat Clift Duftstreifen für alle Gäste: «Space» sei die Extraktion des Geruchs von einem Raumanzug eines Astronauten. Weiters brachte er ein aktuelles Projekt bestehend aus 12 Gummibären mit. Es geht um die Verknüpfung von Begriffen wie «Happyness», «Baby» oder «Power» Die Frage ist welche Gerüche wir mit den Begriffen assoziieren. Bei «Power» sind es beispielsweise Madras, Oarng, Zitrus und Gin.

Titti Qvarnström, Schweden

Dass Schweden auch ausgezeichnete Köchinnen vorzuweisen hat, beweist Titti Qvarnström, die als erste Frau Skandinaviens für ihre Kochkünste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde (KARRIERE [berichtete](#)). Die Natur Südschwedens und Produkte aus der Region Skåne sind die wichtigsten Inspirationsquellen für ihre saisonalen Kreationen. Die Leidenschaft für eine experimentelle Naturküche basiert auf Qvarnströms Kindheitserinnerungen an Waldbesuche mit ihrem Vater, der Biologielehrer war und ihr zeigte, welche Naturschätze sich zum Verzehr eignen. «Das Dekonstruieren und Experimentieren ist meine Triebfeder, doch die Wurzeln meiner Küche liegen in der traditionellen französischen Restaurantkultur», beschreibt sie ihren Stil. Die Folge: das «Bloom in the Park» in Malmö wurde unter ihrer Führung als «Best Restaurant in Sweden» prämiert. 2018 hat die Sterneköchin viel vor. Neben der Eröffnung ihres neuen Restaurants ist sie eine der Gastgeberinnen des «Pure Food Camp – Summer Edition» und Mitverantwortliche des ersten Falafel World Cups in Malmö.

Nicolai Nørregaard, Restaurant »Kadeau«, Bornholm & Kopenhagen



Nørregaard bezieht in seine Kulinarik die ganze umgebende Natur mit ein. Die Insel Bornholm kulinarisch erlebbar zu machen, ist sein Ziel. Nørregaard ist weiters Mitinhaber des Restaurants «PONY» in der Kopenhagener Shoppingmeile Vesterbrogade und des Bornholmer Hotels Nordlandet. Daneben ist er auch Mitinhaber einer Saftmanufaktur auf Bornholm. Nächste Projekte sind ein weiteres Restaurant in Kopenhagen und eine Metzgerei in Bornholm.

Dominique Persoone, The Chocolate Line, Brügge
Er bezeichnet sich selbst als «Shock-O-Latier». Seine Show ist inspirierend und hat einen immensen Fun-Faktor. Neben seinen verrückten Kreationen lässt er das Publikum seine Pralinen verkosten. Persoone betreibt mit seiner Frau Fabienne eine Schokoladen- und Pralinenmanufaktur sowie zwei Outlets in Brügge und Antwerpen. Kochgrößen wie Alex Atala, Albert Adrià, Sergio Herman, Jordi Roca, Heston Blumenthal und René Redzepi pflegen eine intensive Zusammenarbeit mit ihm. Er ermutigt den Nachwuchs alles auszuprobieren und in sich das Kind zu bewahren. Denn Neugierde sei für den Erfolg unerlässlich. Aber er appelliert auch an seine Kollegen wie wichtig es sei, die Kakaobauern zu unterstützen, beispielsweise indem man direkt zukaft. Denn die Qualität der Bohne sei entscheidend für die Schokolade.

Sven Wassmer & Amanda Wassmer Bulgin, Schweiz
Erst kürzlich gab Sven Wassmer bekannt, dass er das »Silver« Restaurant in Vals verlässt. Über seine weiteren Pläne hält er sich noch bedeckt, eine Pause mit seiner Familie täte ihm vorerst einmal gut. Seine Arbeit ist deswegen nicht weniger bedeutend. Zusammen mit seiner Frau Amanda Wassmer Bulgin zeigt er spannende Parings. Dabei zerlegt Amanda Wassmer Bulgin die Kreationen ihres Mannes ins kleinste Detail, um so die perfekte Begleitung zu finden – dabei seien gerade auch antialkoholische Getränke von grosser Bedeutung.

Massimo Bottura, »Osteria Francescana«, Modena
Massimo Bottura fesselt seine Zuhörer. Er betont dabei stets kein Vorbild zu sein und das auch nicht



zu wollen. Er sei Koch Punkt. »Ich bin unter dem Küchentisch aufgewachsen. Wir betrachten die Welt noch immer von dieser Position aus«, erzählt Bottura. Neben seinen einzigartigen kunstvollen Kreationen spricht er über seine Arbeit für das «Refrettorio» in Mailand, in dem aus Lebensmittelresten Mahlzeiten für benachteiligte Menschen gekocht werden. Diese Idee hat Bottura mittlerweile nach Rio, Paris und London exportiert. Zahlreiche Gastköche konnte er bereits für dieses Projekt gewinnen, die ohne Gage das Konzept gerne vertreten haben. Dabei werden die Gerichte auch ordnungsgemäss den benachteiligten Gästen serviert. Die Würde zu bewahren und den Menschen die für ihn notwendige Selbstverständlichkeit zu schenken, sei ein notwendiger Bestandteil.

Harald Irka, »Saziani Stub'n«, Straden, Österreich Der jüngste Drei-Hauben-Koch der Welt hat mit gerade erst einmal 21 Jahren die »Saziani Stub'n« in der Oststeiermark übernommen und in kürzester Zeit auf internationales Niveau gehoben. Irka lebt eine österreichische Küche, dennoch mit internationalen Einflüssen, insbesondere, wenn es um die Zubereitung geht. Die umliegende Natur sei ein wesentlicher Bestandteil seiner Linie, nach der er sich auch leiten lässt. Der Steirer ist als wortkarg bekannt und so führt er auch durch seine Show. Irka ist mittlerweile selbstständig integriert in der »Saziani Stub'n«, sein junges Team zwischen 20 und 25 Jahren jung. In bereits so jungen Jahren hat er seine Linie bereits enorm reduziert und sich von opulenten Tellern verabschiedet. Bodenständig und auf den Punkt zeigt er ambitionierte 11 Teller.

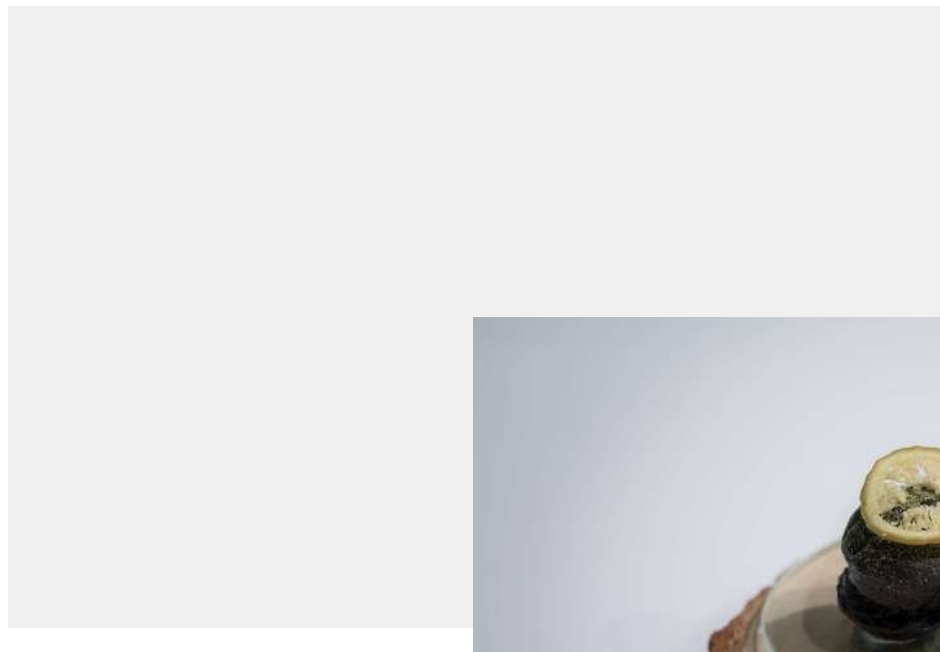
Paco Morales, »Noor«, Cordoba
Paco Morales, geboren 1982, verspricht die Neuerfindung der Andalusischen Küche, die er aber aus ihren ursprünglichen Wurzeln hervorbringen will. In seiner Heimat Cordoba seien von den Westgoten, über die Römer bis zu den Arabern eine Vielzahl von Völkern im Laufe der Geschichte vorbeigezogen und hätten ihre Spuren hinterlassen. Morales Küche ist somit ein Mix mischt aus der spanischen und der alten arabischen Küche. Dabei verwendet er kein Produkt aus der neuen Welt. Zusammen mit



Wissenschaftlern, Historikern und Übersetzern erarbeitete er die Grundlagen für die Küche, und selbst die Muster auf den Keramiktellern, die im Restaurant aufgetragen werden, haben historische Vorbilder im zehnten und elften Jahrhundert – während der Blütezeit Cordobas.

Das 8. International Cooking Summit ChefAlps findet am 19. & 20. Mai 2019 statt.

Was auf die Teller kam





Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 157764313



IHRE MEINUNG ZUM THEMA

Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen.

[Login/Register](#)

Mehr zum Thema



News

Das Genuss Film Festival in Zug

Anfang Mai geht das Genuss Film Festival mit vielen kulinarischen Highlights und Top-Köchen in die vierte Runde.

Advertorial



News

Neue Gastronomie für das Kempinski Marbella

FOTOS: Schiffe, Weltreisende und Witzbolde – Die Inspiration der ungarischen Zsidai Group für die neuen Restaurants im Kempinski Hotel Bahia in...



News

Hotellkommunikation als neue Ausbildung

Der Ausbildungszweig ist ein neuer Ansatz in der Hotellerie-Ausbildung mit dem Ziel, während der Lehre den Hotelbetrieb als Ganzes kennenzulernen.

Meistgelesen



News

Die zehn häufigsten Fragen im Vorstellungsgespräch

Wir alle kennen das Gefühl, wenn wir zu einem Vorstellungsgespräch geladen werden. Aber wie bereite ich mich vor?



News

Wenn Gäste trotz Reservierung nicht kommen

Michael Pech läutet die Diskussion über eine mögliche Stornogebühr bei Tischreservierungen ein.



News

Molekularküche – in oder out?

Rolf Caviezel ist Begründer der ersten Schweizer Plattform für Molekularküche und berichtet über seine Beweggründe.



falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Konkordiastrasse 12, 8032 Zürich
+41/432107029, redaktion@falstaff.ch

LINKS

[About Us](#) [Autoren](#)
[Newsletter](#) [Apps](#)
[B2B / Mediadata](#) [Presse](#)



[Impressum](#) [AGB](#) [Nutzungsbedingungen](#)
[Datenschutz](#)

AUSGABE 03/2018

AKTUELLE AUSGABE





20min.ch / 20 Minuten Online

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 2'478'000
Page Visits: 91'424'679

Auftrag: 3006223

Referenz: 157370279

[Tarife & Mediadaten](#) | [E-Paper](#) | [Friday](#) | [Tillate](#) | [Custom Images](#)
[Box Finder](#) | [Leser-Reporter](#)


de fr it

Zürich 14°

Inhalt A-Z Suchen

[Schweiz](#) | [Ausland](#) | [Wirtschaft](#) | [WM 2018](#) | [Sport](#) | [People](#) | [Entertainment](#) | [Digital](#) | [Wissen](#) | [Lifestyle](#) | [Community](#) | [Mehr](#)
[Lieben](#) | [Kochen mit FOOBY](#) | [Reisen](#) | [Fitness](#) | [Living](#) | [Auto & Motor](#) | [Weinkeller](#)


Paid Post

18.5.2018



Schlaraffenland am Zürichsee

Die dritte Auflage von Food Zurich bietet an elf Tagen 140 genussvolle Events. Von Oerlikon bis ans Bellevue – und von Streetfood bis Fine Dining.



Wenn urbane Pflanzensammler durch die Stadt ziehen, Kinder kunstvolle Sushirollen anfertigen, Bäuerinnen zum Znacht auf den Hof laden und internationale Kochgrößen auf der Bühne ihre Show abziehen, dann ist wieder FOOD ZÜRICH.

Los gehts am 24. Mai mit der grossen Opening-Night im Jelmoli-Food-Market zum

Thema «Erbe und Zukunft der Schweizer Küche». Die Köche der Fünfsternhotels Baur au Lac, Dolder Grand, Park Hyatt, Storch und Widder widmen sich je einem Kanton und präsentieren ihre Lieblingsproduzenten aus dieser Region. Auch FOOBY ist mit von der Partie – als Botschafter seiner Heimatregion Basel. Um die Drinks kümmern sich die Barkeeper der Partnerhotels, um Musik und ausgelassene Stimmung ein DJ.

Dieser Beitrag ist ein Paid Post unseres Kunden

FOOBY
WE LOVE FOOD

Beiträge, die als Paid Post gekennzeichnet sind, werden von unseren Kunden oder von Commercial Publishing in deren Auftrag erstellt. Paid Posts sind somit Werbung und nicht Teil des redaktionellen Angebots.

Mit FOOBY, der Kulinarik-Plattform von Coop, wollen wir die wunderbare Welt des Kochens, Essens und Geniessens mit dir teilen. Egal, ob du ein leidenschaftlicher Koch bist oder eher ein Kochmuffel: Hier findest du jede Menge tolle Rezepte (schön übersichtlich nach Kategorien geordnet), Foodwissen,

Bierkönigin

Sie ist die einzige Braumeisterin der Schweiz



Lucien Esseiva - Die Fussball-WM ist fest in Männerhand. Nicht so das Lieblings-Fangetränk, wie Claudia Graf, Chef der Rheintaler Brauerei Sonnenbräu, beweist.

Paid Post

Leuchtend rot und heiss geliebt



Sommerzeit ist Erdbeerzeit. Wir sagen dir, wie die roten Dinger am besten schmecken – und wie du ihren Geschmack am besten konservieren kannst.

Manuela Mahn

Diese Frau macht die Gewürz-Trends



Kaum jemand weiss mehr über Gewürze als Manuela Mahn. Sie hat zum Thema promoviert und bildet als Einzige in Deutschland Gewürz-Sommeliers aus.



Paid Post

Geliebte alte Schachtel



20min.ch / 20 Minuten Online

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 2'478'000
Page Visits: 91'424'679

Auftrag: 3006223

Referenz: 157370279

Teilen liegt im Trend

Das Motto fürs Stadtgericht lautet «Teilen». Und damit sind längst nicht nur Sharing-Dishes gemeint. «Die 60 Restaurants, die beim Stadtgericht mitmachen, interpretieren den Begriff nach ihrem Gusto: Sie können auch eine Kuh teilen, die Dienste eines Kochs oder die Location», erklärt Simon Mouttet, Co-Leiter von FOOD ZÜRICH. «Nachdem wir im ersten Jahr «Chabis» und im zweiten «Vörigs» als Vorgabe hatten, wollten wir diesmal eine Philosophie ins Zentrum stellen.»

Weil Teilen im Trend liegt, nehmen diverse Events dieses Thema auf: Olympiakoch Chris Züger etwa richtet zusammen mit Transhelvetica am alten Bahnhof Letten einen Feuerring-Abend aus. Die Gäste sitzen um den Feuerring, einen vom Künstler Andreas Reichlin entworfenen Spezialgrill, und geniessen Gerichte, die alle vier Sprachregionen der Schweiz repräsentieren.



Ideal zum Teilen: Falafel

Auch Massimo Bottura von der Osteria Francescana in Modena – einer der Köpfe der Netflix-Serie «Chef's Table» – gibt sich im Rahmen von FOOD ZÜRICH die Ehre. Der kochende Superstar steht an der Chef Alps in Oerlikon auf der Bühne und teilt mit dem Publikum seine Vision von der modernen italienischen Küche. Weitere Topshots an der Foodmesse: Ryan Clift vom Tippling Club in Singapur, der avantgardistische Gerichte mit Cocktails kombiniert und auch einen Anlass im Storch ausrichtet, das Schweizer Gastro-Traumpaar Sven und Amanda Wassmer sowie Harald Irka, der als «Mozart der Küche» gefeierte Jungstar aus Österreich.

In der FOOBY-Chuchi auf der Hardturmbrache finden jeden Tag buntgemischte Events statt. Die Teams von TeleZüri und Radio 24 treten dort zum kulinarischen Duell an, Ivo Adam und Nadja Zimmermann kochen mit Gästen, und Pascal Schmutz bittet zum Flirt-Dinner. Die Chuchi steht auch allen offen, die einfach einen Drink nehmen oder eine kulinarische Kreation probieren möchten.

FOOD ZÜRICH Party

Zum Abschluss der FOOD ZÜRICH findet auch dieses Jahr die grosse FOOBY FOOD ZÜRICH Party statt. Wenn du dabei sein möchtest, mach bei unserem Wettbewerb mit.

Gewinne Tickets für die Party

Kochanleitungen, How-to-Videos und Inspirationen à discrétion. Und dazu viele spannende Storys von Menschen, die gutes Essen genauso lieben wie wir selbst. Sieh dich in aller Ruhe um und entdecke die schmackhafte Welt von **FOOBY**.



Gäbe es einen Pokal für die sinnlichsten Lunchboxen, die Japaner würden ihn mit ihren Bentos gewinnen. Diese sind aussen und innen wahre Kunstwerke.

Nie mehr Stauhunger!

So wird Ihr Auto beinahe zum Foodtruck



Letztes Wochenende stauten sich die Autos vor dem Gotthard auf einer Länge von bis zu 28 Kilometern. Da bleibt genug Zeit für kulinarische Experimente an Bord des eigenen Wagens.

Paid Post

Dieses Gemüse passt perfekt zu Erdbeeren



Frühlingshaft frisch und unheimlich vielseitig: Rhabarber gibt Süßem genauso das besondere Etwas wie einem herzhaften Braten.

Jasmin Flemming aka Janina Uhse

Vom GZSZ-Star zur Kitchen-Queen



Lucien Esseiva - Vor einem Jahr stieg Janina Uhse als Jasmin Flemming bei GZSZ aus. Heute ist sie die erfolgreichste Food-Bloggerin Deutschlands.

Paid Post

Sie macht aus Mist Meisterwerke



Die Foodjournalistin Esther Kern zeigt mit «Leaf to Root», was Gemüse alles draufhat. Viele Teile davon gehören nicht in den Kompost, sondern auf den Teller.

Allein in einer Männerdomäne

Diese Frau erfand den Rosé-Champagner



Lucien Esseiva - Kaum ein Getränk erfrischt an heißen Tagen so schön wie ein Glas Rosé-Champagner. Erfunden wurde der Edel-Apéro vor genau 200 Jahren. Von einer Frau.

Links: Impressum | Tarife & Mediadaten | Datenschutzerklärung

Partner-Websites: 20 Minuten | 20 Minuten Friday | 20 minutes | 20 minuti | 24 heures | alpha.ch | Annabelle | Bantiger Post | Berner Bär | Bilan | Book A Tiger | BO Berner Oberländer | brandstore.ch | BZ Berner Zeitung | BZ Langenthaler Tagblatt | car4you.ch | Centres d'Impression Tamedia | Custom Images | Das Magazin | Der Bund | doodle.com | Druckzentren Tamedia | fashionfriends.ch | Femina | Finanz und Wirtschaft | Furtaltal | GHI | Glattaler | Guide TV Cinéma | homegate.ch | homimages.ch | immostreet.ch | jobs.ch | jobsuchmaschine.ch | jobup.ch | jobwinner.ch | Journal de Morges | L'essentiel | La Broye | Lausanne Cités | Le Matin | Le Matin Dimanche | Le Régional | Le Temps | lesquotidiennes.com | MetroXpress | MoneyPark | Neues Bülacher Tagblatt | Newsnet | olmero.ch |



20min.ch / 20 Minuten Online

20 Minuten
8021 Zürich
044/ 248 68 20
www.20min.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 2'478'000
Page Visits: 91'424'679



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 157370279

point-annonces.ch | quaps.ch | renovero.ch | ricardo.ch | auto.ricardo.ch | Rümlanger | Schweizer Familie | search.ch | Signé Genève |
Sihltaler | SonntagsZeitung | Starticket | stellen.ch | stromberg.ch | Tagblatt der Stadt Zürich | Tages-Anzeiger | Télétop Matin |
Thalwiler Anzeiger | Thuner Amtsanzeiger | Ticinonline | tillate.com | topjobs.ch | Tribune de Genève | Tribune des Arts | TT Thuner
Tagblatt | tutti.ch | TVtäglich | zatoo.com | Zürcher Oberländer | Zürcher Regionalzeitungen (Verlag) | Zürcher Unterländer |
Zürichsee-Zeitung | Züritipp



Eine Stadt – verfressen und angefressen

Das 3. Zurich Food Festival bietet vom Fast Food bis zu internationaler Kochkunst vieles, was Herz und Magen begehren

URS BÜHLER

Ja, sie ist ein bisschen verfressen, diese Stadt – oder zumindest ihre Bevölkerung. Und angefressen sind manche, was hierzulande bekanntlich keinen Ärger bedeutet wie im Nachbarland, sondern eine gewisse Vernarrtheit: Sie sind angefressen von der Idee, Zürich könnte zur Food-Destination von Weltformat werden, die sich diesbezüglich mit Metropolen wie London misst.

Profil geschärft

Irgendwo zwischen diesen beiden Eigenschaften holt seit 2016 ein jährliches Festival seine Gäste ab: die «Food Zurich». Der Name macht etwas zwanghaft auf weltläufig, aber eines müssen selbst anfängliche Skeptiker anerkennen: Die Organisatoren haben dem Anlass im Verbund mit Zürich Tourismus und privatwirtschaftlichen Partnern von Jahr zu Jahr mehr Profil verliehen. Erstaunlich ist auch die Leistung, so viele unterschiedliche Akteure zum Kooperieren zu bewegen. Und die Vorverlegung vom festivalgeschwängerten Herbst in den Mai ist ein sinnvoller Schritt.

So darf man der dritten Ausgabe, die diesen Donnerstag eröffnet und am 2. Juni mit einer Party im Engrosmarkt beendet wird, mit einiger Spannung entgegensehen. Bei über 140 Veranstaltungen innert elf Tagen droht einem zwar, was Supermarktkunden vor den Kühlregalen mit den Joghurtbechern ereilt: die Qual der Wahl. Nur ist die Palette am Festival weit vielfältiger und hochwertiger.

Ob man nun auf dem Bauernhof tafelt, die Produktionsstätte der Zuriga-Espressomaschine besucht oder sich einer fünfstündigen «Genusstour» durch die Bahnhofstrasse anschliesst, ob man

sich für einen Pasta- oder einen Saucenkurs einschreibt oder beim legendären Kleinstproduzenten Seri lernen will, perfekte Baguettes zu backen: Genährt wird nicht nur der Bauch.

Geteiltes «Stadtgericht»

Die an der Aktion «Stadtgericht» beteiligten Lokale, von A wie Aelpi-Bar bis Z wie «Zum grobe Ernst», stellen ihr Menu diesmal unter das Motto «Teilen». Das ist rührend, aber angesichts der grassierenden Mode der Shared Plates mässig überraschend, ob man das Resultat nun Tavolata, Mezze oder Tapas nennt.

Wer da die Nase rümpft, kann sich im Festivalzentrum in der Hardturm-Brache vergnügen, das neben einem veritablen Street-Food-Festival auch ein Herzstück namens «Chuchi» bietet. Dort gastieren Spitzenkräfte wie Tanja Grandits, Fabian Spiquel und Ivo Adam. Und Pascal Schmutz belehrt alle eines Besseren, die noch immer nicht glauben, dass Liebe durch den Magen geht: In Zusammenarbeit mit der Organisation Cook'n'Flirt lässt er Teilnehmer am Herd wahlweise Feuer fangen oder sich die Finger verbrennen.

Staraufgebot in Oerlikon

Und ja, wer wirklich nach der Weltklasse schielen will, dem bietet sich in Oerlikon Gelegenheit: Erstmals ist am ersten Wochenende die «Chef-Alps» integriert, das öffentliche Gipfeltreffen von internationalen Meistern des Fachs. Es hat in den letzten Jahren die Crème de la Crème der Kochwelt angelockt; heuer tritt auf der Showbühne unter anderem Massimo Bottura auf, ein Philosoph unter den Köchen und der führende Kopf der italienischen Spitzen-gastronomie.



CHEF ALPS TITTI KOCHT

Das Spitzenkochtreffen findet zum 7. Mal statt – mit sieben Männern und einer Frau.

VON CLAUDIA SCHMID

SYMPOSIUM Titti Qvarnströms Vater war Biologielehrer. Er zeigte ihr alles, was es in der süd-schwedischen Natur zu entdecken gibt. Die experimentelle Naturküche ist deshalb die Basis der besten Köchin Schwedens. 2015 wurde sie als erste Skandinavierin mit einem «Michelin»-Stern ausgezeichnet. Kom-mende Woche hält Qvarnström bei den Chef Alps, dem Gipfeltreffen der kulinarischen Weltelite, einen Koch-Vortrag. Mit dabei

sind weitere sieben preisgekrönte Stars, die – wie in der Spitzengastronomie üblich – alle männlich sind. 3-Stern-Koch Massimo Bottura, der bekannteste Koch Italiens, wenn nicht der Welt, kommt bereits zum zweiten Mal in die Stage One nach Oerlikon. Und wird hoffentlich bei seinem Auftritt erläutern, was es mit seiner neuen Osteria Gucci auf sich hat. Weil das Symposium parallel zu Food Zurich stattfindet, finden abends Chef-Alps-Anlässe statt. Unter anderem richtet Referent Ryan Clift (Tippling Club, Singapur) am 26. 5. im Hotel Storch ein Dinner aus (Anmeldung Tel. 044 227 26 30).

SO/MO STAGE ONE

ELIAS-CANETTI-STR. 146 WWW.CHEF-ALPS.COM

So 10–17.15 Uhr/Mo 8.30 Uhr bis ca. 16.30 Uhr
13.15 Uhr, Titti Qvarnström (Showsprache: Englisch)



Titti Qvarnström
wird den (Koch-)Löffel
schwingen und referieren.



Sieben kulinarische Fragen an Ryan Clift

«Tägliches Bier nach der Arbeit»

Aufgezeichnet von Daniel Böniger.

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Es war ein ganzes Essen, und zwar im El Bulli, circa 1994. Die fast 30 Gänge, die ich im spanischen Restaurant von Ferran Adrià aufgetischt bekommen habe, waren ein «Mindopener». Wie dort spielerisch mit Thai-Curry-Aromen umgegangen oder wie Dashi und Grüntee in die Kreationen eingebaut wurden, hat mich umgehauen. Ich weiss noch genau, wie ich mich nach dem Besuch des Lokals mit einer Zigarre nachts um eins an den Strand setzte und meine Beziehung zum Kochen überdachte - erst morgens um acht Uhr bin ich ins Hotel zurückgegangen. Vorher waren für mich ja Gerichte wie Taubenbrust mit Trüffel aus Frankreich das Mass aller Dinge... Nun gut, als Fundament ist die französische Küche für mich bis heute wichtig geblieben. Es kommt vor, dass ich junge Köche, die bei mir arbeiten möchten, frage, ob sie mir nicht vielleicht zuerst ein perfektes Omelett braten könnten.

Was kochen Sie aus Eiern?

Wenn ich Zeit für ein Frühstück habe, mag ich gekochtes Ei mit Selleriesalz. Privat bin ich eigentlich ein ganz bescheidener Mensch.

Wenn Sie auf etwas verzichten müssten - wäre es Butter, Alkohol oder Zucker?

Ich verwende in meiner Küche sowieso fast keine Butter, darum fällt mir die

Antwort leicht. Auch auf raffinierten Zucker könnte ich spielend verzichten. Ich setze in meinen Restaurants jetzt schon häufiger auf dunkelbraunen, süssen Kokosnusszucker oder auf Honig. Auf was ich aber nicht verzichten könnte: auf mein tägliches Bier nach der Arbeit.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen möchten?

Eine Knoblauchsuppe, aus ganz wenigen Zutaten gekocht. Das Gericht ist seit zehn Jahren bei uns auf der Karte, es basiert auf einem Rezept meiner Mutter. Hinein kommen Knoblauch, Muscheln, Weisswein, etwas Rahm, schliesslich Salz und Pfeffer. Alles wird schonend im Thermomix zubereitet. Es resultiert ein ganz zarter Geschmack - die Suppe ist wie die Umarmung meiner Mutter.

Steak oder Fondue?

Ich würde das Fondue nehmen, gerade wenn es in Europa im kühleren Klima wäre. Ich habe ja nur selten die Gelegenheit, diese Käsespezialität zu essen.

Wie viel trinken Sie täglich, und was?

Ich starte täglich mit einem Kaffee, meinem einzigen. Danach gibts jeweils nur noch flaschenweise Mineralwasser und Tee, etwa sieben bis acht Kannen jeden Tag. Erst English Breakfast mit Mango-Honig, dann Earl Grey oder einen meiner eigenen Blends. Und, Sie ahnen es, am Feierabend ein, zwei Bier.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Weil ich Probleme mit meinem Magen habe, muss ich eigentlich ständig schauen, was ich so zu mir nehme. Ich sollte beispielsweise möglichst auf Zucker verzichten. Und auf Bier.

Ryan Clift

Sternekokch zu Gast bei Chef Alps



Der Brite Ryan Clift steht im Tippling Club am Herd; es zählt zu den besten Restaurants Singapurs. Am Sonntag, 27. Mai, wird er am Chef Alps in Zürich referieren; es werden im Rahmen dieses zweitägigen

Koch-Symposiums noch weitere renommierte Küchenchefs aus aller Welt ihren Kochstil präsentieren. Weil man von Vorträgen allein nicht satt wird, wird Clift in Zürich aber auch auftischen: Am Samstag, 26. Mai, serviert er im Hotel Storchén Häppchen zu passenden Drinks. Der Anlass kostet 140 Franken. (boe) www.chef-alps.com www.sensoriumbytippling.storchen-events.ch



20minuti.ch / 20 Minuti Ticino Online

20 Minuti Ticino Online
6932 Breganzona
091 985 90 04
www.20minuti.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 218'000
Page Visits: 7'415'401



Auftrag: 3006223

Referenz: 155882034

Blog Pubblicità Company Pages

search.ch Chi/Cosa Dove Cerca



de fr it E-paper

Trova in Tio

20 minuti Music

Ticino Svizzera Estero Finanza Sport Agenda People Focus NewsBlog Cucinare con Fooby Annunci Più

SEGNALACI



FOCUS



CUCINARE CON FOOBY

18.05.2018 - 09:00 | LETTO 129

Il paese della cuccagna sulle rive del lago di Zurigo

La terza edizione di Food Zurich offre 140 gustosi eventi sull'arco di undici giorni. Da Oerlikon fino alla Bellevueplatz, dallo Streetfood fino al Fine Dining



Quando erboristi urbani girano per la città, i bambini preparano sushi roll a regola d'arte, gli agricoltori ti invitano in cortile per la cena e cuochi di fama internazionale ritirano i loro show dai palcoscenici, significa solo una cosa: Food Zurich è tornato.

Si comincia il 24 maggio con la grandiosa Opening Night al Jelmoli Food Market. Il tema della serata sarà «eredità e futuro della cucina svizzera». I cuochi degli

ULTIME NOTIZIE CUCINARE CON FOOBY



CUCINARE CON FOOBY

2 SETT

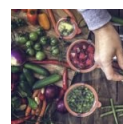
Di bassa qualità? No, squisiti!



CUCINARE CON FOOBY

3 SETT

Dove c'è fumo c'è gusto



CUCINARE CON FOOBY

4 SETT

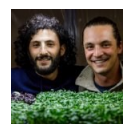
Una lunga fermentazione migliora il prodotto



CUCINARE CON FOOBY

1 MESE

Un paradiso per i foodies



CUCINARE CON FOOBY

1 MESE

Superfood nel caveau



CUCINARE CON FOOBY

1 MESE

Mangio i kiwi con la buccia. Provateci anche voi una volta!



20minuti.ch / 20 Minuti Ticino Online

20 Minuti Ticino Online
6932 Breganzona
091 985 90 04
www.20minuti.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 218'000
Page Visits: 7'415'401



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 155882034

hotel a cinque stelle Baur au Lac, Dolder Grand, Park Hyatt, Storchén e Widder si dedicheranno ad un Cantone in particolare e presenteranno i loro prodotti preferiti provenienti da tale regione. Anche FOOBY sarà della partita in qualità di ambasciatore della sua regione: il Cantone di Basilea. Dei drink si occuperanno i barkeeper degli hotel partner mentre all'ambiente e alla musica provvederà un DJ.

Il fil rouge per il piatto della città di quest'anno è «condividere» e non solo del senso di condividere i vari piatti. «I 60 ristoranti che partecipano all'evento possono interpretare il motto come meglio credono: possono condividere un'intera mucca, i servizi di un cuoco o una location», spiega Simon Mouttet, vice-responsabile di Food Zurich. «Dopo che nel primo anno il fil rouge selezionato è stato il «cavolo» e nel secondo gli «avanzi», quest'anno abbiamo voluto mettere in risalto una filosofia.»

Poiché condividere è molto in voga, numerosi partecipanti hanno accolto favorevolmente questo tema: lo chef olimpico Chris Züger, in collaborazione con Transhelvetica, ha organizzato una serata «fuoco da campo» nella stazione in disuso di Letten. Gli ospiti siedono intorno a uno speciale grill disegnato dall'artista Andreas Reichlin per gustare piatti che rappresentano tutte e quattro le regioni linguistiche della Svizzera.



Perfetto da condividere: falafel

Anche Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, uno dei leader della serie Netflix «Chef's Table», parteciperà con orgoglio a Food Zurich. Questa superstar del mondo della gastronomia salirà sul palco allo Chef Alps a Oerlikon per condividere con il pubblico la sua visione della cucina italiana moderna.

Alla FOOBY-Chuchi all'Hardturmbrache si tengono ogni giorno gli eventi più disparati. I team di TeleZüri e Radio 24 si presentano per un duello culinario, Ivo Adam e Nadja Zimmermann cucinano per gli ospiti e Pascal Schmutz cerca qualcuno per una cena con flirt. La «Chuchi» è aperta a tutti che sia solo per un drink o per assaggiare una creazione culinaria.

FOOBY
WE LOVE FOOD

Questo contributo è un paid post del nostro cliente. I paid post sono quindi pubblicità e non contenuto redazionale.



CUCINARE CON FOOBY

1 MESE

Una Pasqua da leccarsi i baffi: dove mangiare un fantastico brunch



CUCINARE CON FOOBY

2 MESI

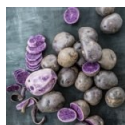
La regina delle verdure



CUCINARE CON FOOBY

2 MESI

Il matcha va d'accordo con quasi tutto



CUCINARE CON FOOBY

2 MESI

Il tubero miracoloso tra le patate



20minuti.ch / 20 Minuti Ticino Online

20 Minuti Ticino Online
6932 Breganzona
091 985 90 04
www.20minuti.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 218'000
Page Visits: 7'415'401



➔ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 155882034

Con **FOOBY**, la piattaforma culinaria di Coop, vogliamo condividere con te il fantastico mondo della cucina, del mangiare e dei piaceri della tavola. Non importa se cucini per passione o se pensi di essere una schiappa tra i fornelli: qui trovi un'infinità di ricette (ben organizzate in categorie), know how sul cibo, istruzioni di cottura, video esplicativi e ispirazioni à gogo. In più, molte storie appassionanti che raccontano di persone che amano il cibo così come lo amiamo noi. Prenditi il tempo per guardarti attorno e scopri l'appetitoso mondo di **FOOBY**.

Copyright © 1997-2018 TicinOnline SA - Tutti i diritti riservati



FESTIVAL RUND UM KULINARIK

Zum dritten Mal findet in Zürich die Food Zurich, ein Festival rund ums Essen, statt. Zahllose Kurse, Events in Restaurants und anderswo gehören dazu. Zum Beispiel die Chef Alps mit Vorträgen von Küchenstars. Oder zum Abschluss ein Markt mit Zmorge im Engros-Markt. 24.5.-3.6.
www.foodzurich.ch

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelserie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 1
Fläche: 127'967 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69622316
Ausschnitt Seite: 1/4



Parmi les nombreuses stars internationales qui participeront à l'édition 2018 de ChefAlps figure le Belge Dominique Persoone, un «Shock-O-Latier» dont les créations se permettent toutes les audaces.

L'ÉLITE DE LA GASTRONOMIE À ZÜRICH Son nom est Persoone, prénom Dominique

Depuis son lancement en 2012, le symposium ChefAlps s'est imposé comme l'un des rendez-vous incontournables de la scène culinaire helvétique. Au cours des six premières éditions, toutes organisées dans le centre de conférence Stage One à Zurich Oerlikon, ce ne sont pas moins de 8500 spectateurs et 250 journalistes qui ont suivi les prestations culinaires de chefs totalisant 91 étoiles Michelin et 434 points Gault & Millau. Les 27 et 28 mai prochains, ChefAlps devrait de nouveau faire le

plein grâce à une affiche alléchante, dont l'une des figures de proue sera Massimo Bottura, dont le restaurant Osteria Francescana a dominé le classement des World's 50 Best Restaurants en 2016, avant de céder sa place l'an dernier au Eleven Madison Park de l'Argovien Daniel Humm. Mais le chef italien ne sera pas l'unique attraction. Au programme figurent en effet Titti Qvarnström, première femme en Scandinavie à avoir reçu une étoile Michelin, et pionnière de la cuisine gastronomique durable, Harald Irka,

âgé de 26 ans et surnommé le Mozart de la cuisine, lui qui a été le plus jeune chef au monde à décrocher trois étoiles Michelin, et Nicolai Nørregaard, l'un des plus éminents représentants de la cuisine nordique. A cette liste déjà prestigieuse s'ajoutent, Ryan Clift, un Britannique appartenant à l'élite gastronomique de Singapour, Paco Morales, l'un des chefs les plus novateurs de l'avant-garde espagnole, et le duo helvétique constitué par Amanda Wassmer Bulgin, cheffe sommelière et responsable du 7132 Silver Restaurant

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 1
Fläche: 127'967 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69622316
Ausschnitt Seite: 2/4

à Vals (GR), et Sven Wassmer, chef de cuisine, auréolés de deux étoiles Michelin et de 18/20 au Gault & Millau. Sans oublier le chocolatier belge Dominique Persoone, dont nous revenons sur le parcours étonnant.



Le «Shock-O-Latier», comme il se nomme, sera présent à ChefAlps le dimanche 27 mai à Zurich Oerlikon.

DR

Les chefs étoilés se l'arrachent, d'Alex Atala à Rene Redzepi, pour ses bonbons délirants. On lui doit aussi le chocolat à sniffer, à tatouer ou à appliquer en massage.

ChefAlps 2017, Zurich Oerlikon, Stand des Flandres, quelque part

entre une trancheuse à viande géante et quelques hectolitres de bière belge, il émerge d'un nuage de fumée... Juste après sa démo de glace pur cacao – divine! – préparée à l'azote liquide en tandem avec son ami Nick Brill (The Jane, Anvers), le chef belge doublement étoilé. Un grand gaillard à l'oeil pétillant portant, tatouée sur son épaule, la fameuse langue des Rolling Stones et ces mots: *Chocolate is rock'n roll*. Plutôt rock'n roll en effet, ce gars-là, avec son oeil plissé de malice. Son nom est Persoone, prénom Dominique, et personne mieux que lui ne saurait en

effet porter ces mots.

Le déclin grâce à Ferran Adrià

Sur le stand des Flandres, donc, les curieux se bousculent et mieux vaut avoir le bras long pour goûter aux créations de Dominique Persoone pour les plus grands chefs du moment: gelée et éclats de betterave pour Gert de Mangeleer, cabernet sauvignon et praliné pigeon pour le tandem Sergio Herman et Nick Brill, framboise, myrtille et nougatine violette pour Albert Adrià ou encore coriandre,

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 1
Fläche: 127'967 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69622316
Ausschnitt Seite: 3/4

piment, citron vert et cachaça pour Alex Atala. Leur créateur se raconte.

Petit flash-back à Bruges, au début des années 90. L'histoire commence par une rencontre. Elle s'appelle Fabienne et sera sa muse. Un quart de siècle plus tard, elle dure toujours. Lui était parti pour faire une école de cuisine à Paris, mais voilà qu'il se découvre, à la faveur d'un stage en pâtisserie au Lucas-Caron, une fibre 100% chocolatière. Un penchant? Non, une passion à se damner. Du coup, il prolonge et approfondit ses apprentissages auprès des meilleurs, à commencer par Pierre Hermé, alors chez Fauchon. Son service militaire effectué, de retour à Bruges, il ouvre une petite boutique avec Fabienne. The Chocolate Line.

«J'ai commencé sur un mode plutôt classique, avec des pralinés, des ganaches, du caramel, etc., raconte Dominique Persoone, mais venant de la cuisine et aimant les expériences, je me suis mis très vite à tester des trucs, à appliquer ma curiosité et mon goût des expérimentations au monde du chocolat.» Au milieu des années 90, cela donne des mariages cacao-tés plutôt audacieux, tels que wasabi ou tabac notamment. Mais les débuts ne vont pas de soi: «Les gens rigolaient bien. J'ai tenté gazon, asperge, chou-fleur. Caviar a très bien marché, les petits oeufs remplaçant le caramel salé dans un bonbon.»

**« Je me suis vite
mis à appliquer ma
curiosité au monde
du chocolat. »**

DOMINIQUE PERSOONE

Là-dessus, la rencontre avec Ferran Adrià sera un formidable déclencheur: «Il est un des premiers à avoir cru en moi, Ferran et quelques autres chefs. Ensuite, tout est allé très vite.» Le premier chef avec qui il travaille est Sergio Herman (l'associé et alter ego de Nick Brill à Anvers), qui est aussi un camarade de classe et ami de longue date. «A l'époque, il n'avait pas encore ses étoiles: nous avons grandi ensemble. Ce sont les chefs qui me donnent les clés, des indices pour créer des parfums qui ressemblent à leur cuisine.»

Dominique Persoone travaille également avec René Redzepi à l'occasion d'un de ses pop-up. De nombreux artistes vont suivre. En 2002, Bruxelles est capitale européenne de la culture; Dominique Persoone imagine une peinture corporelle à base de chocolat pour une des installations, peuplées de corps nus, du photographe Spencer Tunick. Il s'associe à Henry Hate, tatoueur des stars, pour créer une «Tattoo Collection» comestible, en 2008, dont les recettes sont désormais versées à la fondation Amy Winehouse.

La même année, c'est au tour de Mick Jagger de lui faire un joli coup de pub. «Il y avait une grande fête à Bruxelles pour un anniversaire des Rolling Stones, avec mon ami Sergio Herman en cuisine. Ça a commencé comme une blague: on s'est dit qu'au lieu de mettre simplement des chocolats sur les assiettes, on allait le faire sniffer. C'est comme ça que j'ai imaginé le Chocolate Shooter, inspiré par la machine à priser de mon grand-père et permettant de catapultier quelques microgrammes d'un mix

de cacao aromatisé dans les fosses nasales.» Le lendemain, Mick Jagger en parle dans une interview, et c'est la folie – à ce jour, il en a vendu environ 25 000! Un succès d'autant plus inattendu que Dominique Persoone n'avait à la base jamais imaginé le commercialiser.

Achat d'une plantation dans le Yucatan

Ce n'est pas tout puisque Dominique est aussi l'inventeur, entre autres, d'un rouge à lèvres au beurre de cacao et d'une crème de massage relaxante chocolat-lavande. «Au départ, quand ma femme était enceinte, il y avait ces produits à l'huile d'amande douce: ça m'a inspiré pour créer un chocolat comme une crème de massage, parfumée à la lavande pour un effet relaxant.» Mais encore? Ces redoutables petites pilules chocolatées, enrobées d'un soupçon d'épices, conditionnées dans leur flacon aux allures de médicament. Juste craquant...

Il est plus estimé et respecté aujourd'hui par les chefs étoilés du monde entier que dans l'univers – éminemment plus conservateur – de la pâtisserie-chocolaterie, note en substance Dominique Persoone. Là-dessus, et dans la foulée des Rolling Stones, il y a eu une véritable bulle médiatique, d'innombrables émissions de télé et reportages.

Enfin et surtout, le plus plus grand projet de Dominique Persoone date de 2011: l'achat d'une plantation dans le Yucatan, au Mexique, afin de sauvegarder un des crus les plus extraordinaires de cacao, le criollo blanc, menacé de disparaître, et de contrôler la totalité de la filière. Plus ré-

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 1
Fläche: 127'967 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69622316
Ausschnitt Seite: 4/4

cemment, il y a ajouté le miel et un vaste projet de sauvegarde des abeilles et un jardin avec ses propres épices. Une nouvelle aventure extraordinaire, qu'il relate dans son livre *Les racines du chocolat*.
VÉRONIQUE ZBINDEN



Die erste Sterneköchin Skandinaviens: Titti Qvarnström

Titti Qvarnström wird auch auf den ChefAlps am 27. und 28. Mai 2018 vertreten sein.

© Chefalps

Die erste Sterneköchin Skandinaviens: Titti Qvarnström

Dass Schweden auch ausgezeichnete

...Die erste Sterneköchin Skandinaviens: Titti Qvarnström Koch Titti Qvarnström wird auch auf den [ChefAlps](#) am 27. und 28. Mai 2018 vertreten sein. © [Chefalps](#) Die erste Sterneköchin Skandinaviens: Titti Qvarnström Dass Schweden auch ausgezeichnete Köchinnen vorzuweisen hat, beweist Titti Qvarnström, die als erste Frau...

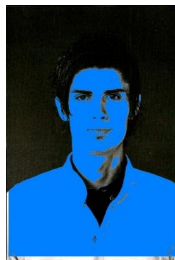
...Edition» und Mitverantwortliche des ersten Falafel World Cups in Malmö. Story aus Falstaff Karriere 02/18. www.tittiqvarnstrom.se www.chef-alps.com Beitrag Beiträge Ihre Meinung zum Thema Bitte melden Sie sich an um einen Beitrag zu erstellen. Login/Register › ...

Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

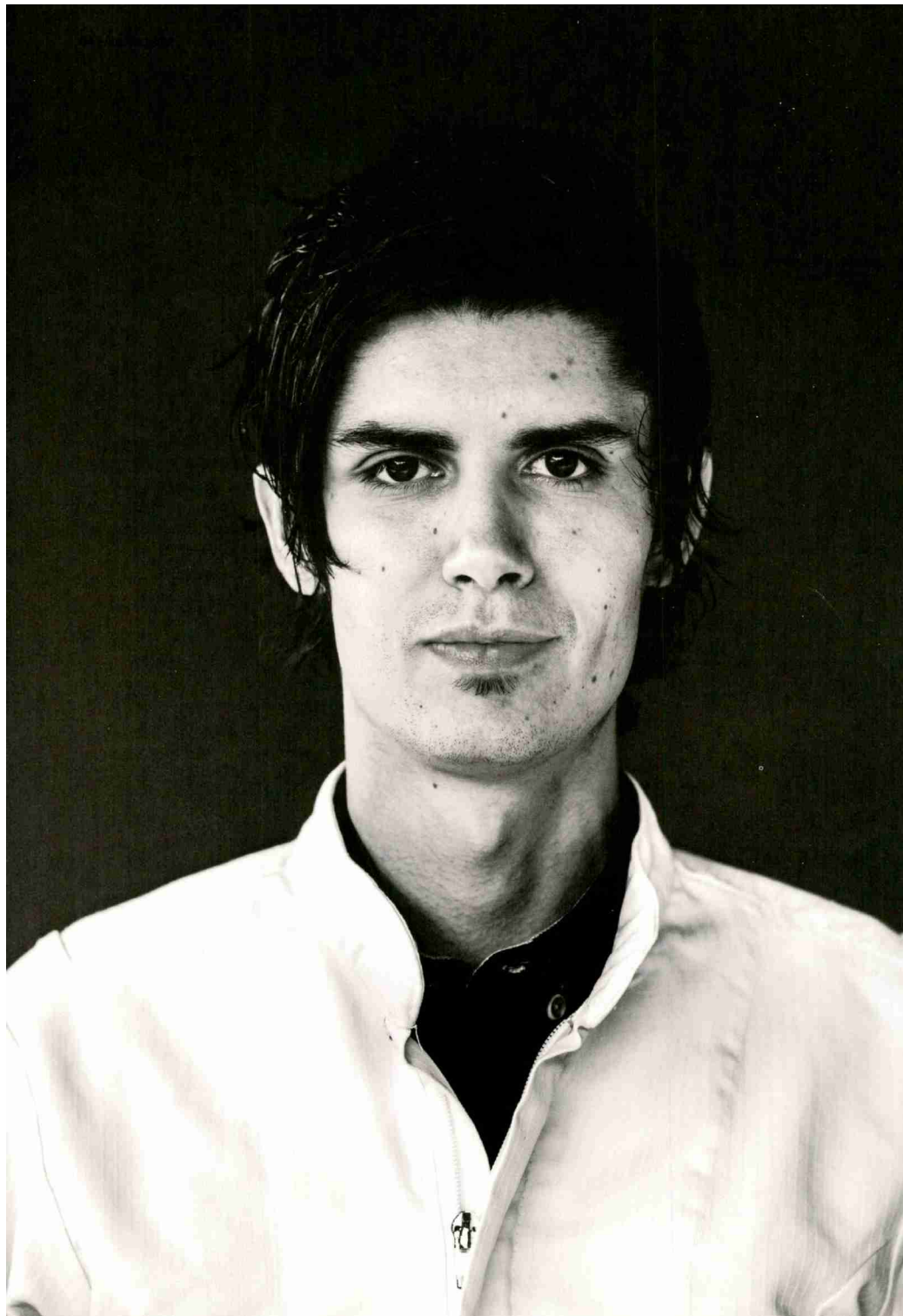
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'190
Erscheinungsweise: 8x jährlich

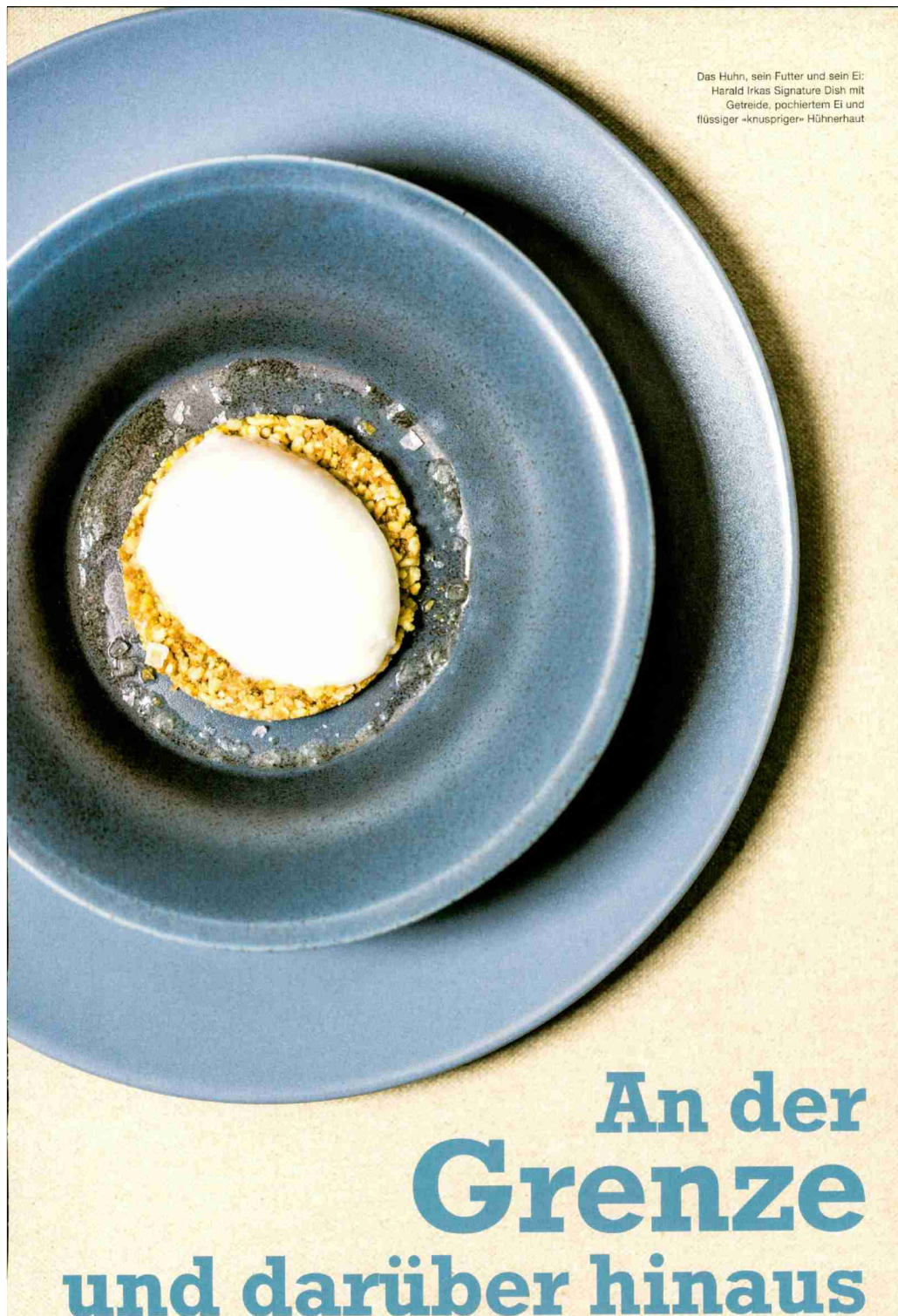
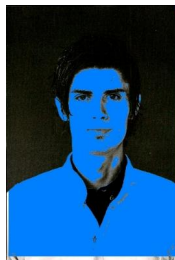


Seite: 86
Fläche: 401'077 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

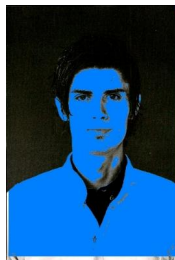
Referenz: 69556953
Ausschnitt Seite: 1/8





Das Huhn, sein Futter und sein Ei:
Harald Irkas Signature Dish mit
Getreide, pochiertem Ei und
flüssiger «knuspriger» Hühnerhaut

An der Grenze und darüber hinaus



Man nennt ihn den «Mozart der Küche» und hält ihn für die grosse Nachwuchshoffnung Österreichs: Harald Irka kocht mit 26 auf 18 Punkten – und das quasi am Ende der Welt. Wir haben ihn dort besucht. Text: Sarah Kohler | Fotos: Marion Luttenberg/z. V. g.



Wer ins Restaurant Saziani Stub'n reist, fährt von Graz her bald über den einen oder anderen Hügel und dann über noch einen, immer tiefer hinein ins südoststeirische Vulkanland, vorbei an schmucken Dörfern mit Kirchen und Kapellen und freiwilligen Feuerwehren. Das Ziel schliesslich liegt ziemlich ab vom Schuss, 13 Kilometer von der slowenischen und 25 von der ungarischen Grenze entfernt: Straden, rund 3600 Einwohner, vier Kirchen mit total drei Türmen, eine freiwillige Feuerwehr.

Das Saziani Stub'n indes findet der geneigte Besucher am Dorfausgang, am Fusse des namensgebenden Saziani-Hügels, an dem in Reih und Glied Rebstöcke stehen. Insgesamt bewirtschaftet die Familie Neumeister in der Umgebung 30 Hektaren, verteilt auf kleine und kleinste Weingärten in Steillagen, mit unterschiedlichen Mikroklimas und Böden. Hauptsächlich gedeiht darauf Sauvignon blanc, das Aushängeschild der Region. Der Weinbau in der Südoststeiermark ist anspruchsvoll, hat aber eine lange Tradition. Industrie gibts in der Gegend praktisch keine, das Leben ist nach wie vor stark landwirtschaftlich geprägt, und bis vor 30 Jahren bremste der Eiserne Vorhang hier entscheidende Entwicklungen aus. «Wir hinken heute noch etwas hinterher», sagt Christoph Neumeister, der das Weingut mit Bruder Matthias führt, während die

Eltern Anna und Albert sich ums Restaurant und ums Boutiquehotel kümmern. «Aber es tut sich was. Die Jungen ziehen zwar immer noch in die Stadt, es kommt aber zunehmend ein Bewusstsein dafür auf, dass man auch in der Landwirtschaft auf einen grünen Zweig kommen kann.» Wein aus der Südoststeiermark mag in der Welt eine Nebenrolle spielen, für die Region selbst ist er eine tragende Säule.

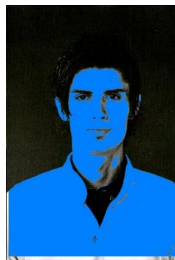
Bestes Beispiel dafür ist die Familie Neumeister, die in Straden fest verwurzelt ist. Sie macht sich für die Berufskollegen der Region stark und fördert (nicht nur eigene) Nachwuchstalente. Christoph Neumeister amtiert als Obmann des Winzervereins Vulkanland Steiermark: Man zieht an einem Strang, lässt Experten aus aller Welt einfliegen, um Wissen und Know-how auszubauen und das Handwerk zu festigen. «Wenn mir schon die Zeit für die freiwillige Feuerwehr fehlt», sagt der Weinbauer, «engagiere ich mich immerhin so für die Region.»

Der Einsatz für die Südoststeiermark ist auf dem Weingut Neumeister seit Generationen verankert und zieht sich als sinnstiftende Philosophie durch – bis in die Küche des Saziani Stub'n. Sie ist das Reich von Harald Irka; 26 Jahre jung, schmächtig, eher von der stillen Sorte, aber mit klaren Vorstellungen im Kopf und unsagbar viel Talent gesegnet. Nicht umsonst nennt man den jungen Mann in Öster-

reich auch den «Mozart der Küche»: Irka gilt als die nationale Nachwuchshoffnung schlechthin und wurde von Gault & Millau bereits mit 18 Punkten und drei Hauben bedacht, während er Michelin durch die Lappen geht, weil dieser in Österreich nichts wertet, was ausserhalb von Wien oder Salzburg liegt.

Dass der gebürtige Linzer Irka nicht da landete, sondern eben in Straden strandete, ist Zufall. «Vielleicht wäre ich gar nicht hergekommen, wenn ich gewusst hätte, worauf ich mich da einlasse», sagt er und lacht. Aber die Neumeisters reagierten nun mal als Erste auf seine Bewerbung, die er nach Abschluss der Hotelfachschule 2009 verschickte. Seit Frühjahr 2010 lebt Irka darum quasi am Ende der Welt; in einer Gegend, die er mit den Jahren lieben lernte. «Mittlerweile», sagt er, «schätze ich die Ruhe sehr. Und kochtechnisch mag ich die Nähe zu den Produzenten; die hat man kaum irgendwo sonst so greifbar wie hier.»

Wie die Neumeisters setzt sich auch Irka nicht nur in der Theorie für die Region ein. Mit fünf renommierten Kollegen gründete er die Köchevereinigung 47°. Deren erklärtes Ziel ist es, «der Steiermark etwas zurückzugeben» – und zwar gemeinsam. Die Köche betreiben Standortmarketing, wollen den Ruf der Heimat mit ihrer Arbeit auch im Ausland stärken. «Dafür spannen wir zusammen, empfeh-



len und helfen uns gegenseitig, tauschen uns aus», sagt Irka. «Und wir fördern die Produzenten, um die Qualität zu bekommen, die wir uns wünschen.» So koordinieren die 47°-Köche zum Beispiel ihre Abnahmemengen – oder geben den Herstellern im Rahmen von Events eine Bühne.

Wie bei unserem Besuch im Saziani Stub'n. Zu Gast in Harald Irkas Küche ist an diesem Abend 47°-Kollege Gerhard Fuchs, der selbst vier Jahre lang für die Familie Neumeister arbeitete und heute in Ehrenhausen das Wirtshaus Die Weinbank führt. Vor Ort sind zudem Produzenten, deren Erzeugnisse im sechsgängigen Dinner eine Rolle spielen. Da ist etwa Josef Zotter, der steirische «Schokoladenimperator», dessen Produkte man auch in der Schweiz kennt. Oder Norbert Hackl, der mit der Bergschecke die älteste Rinder rasse des Landes heranzieht. Am Gastkochabend bringt Gerhard Fuchs diese auf den Teller: als Marknockerln und gebeizte Schulter in der Frühlingskräutergazpacho mit Buttermilch und Salzzitrone. Und später als Zweierlei mit Stöcklkraut und Kräuterdampfnudeln.

Irka komplettiert die Arbeit des klassischen ausgerichteten Kollegen mit Gerichten, die für Kontrast und Harmonie zugleich sorgen. Dabei zeigt der jüngste Drei-Hauben-Koch der Welt deutlich, worin sein Talent liegt: Irka ist ein Perfektionist, der mutig auf Reduktion und pure Geschmäcker setzt und über einen unbeeirraren Instinkt verfügt, wenns darum geht, auch scheinbar verquere Kombinationen in Einklang zu bringen. Bei aller Komplexität wirken seine Gerichte leicht-

füssig, frisch und frech. Bei unserem Besuch vermählt der junge Koch Goldrüben mit Dickmilch (geronnener saurer Milch) und Röhrsalat (Löwenzahn). Letzterer wird in der Gegend traditionell aufgetischt und sorgt mit ausgeprägten Bitternoten für ordentlich Spannung am Gaumen. Überraschend ist auch: Ingwer, Physalis und Erdnuss, die Irka in der Kreation unterbringt, stammen alle aus der Steiermark.

Das ist für den jungen Koch, der sich selbst keinen fix definierten Stil attestiert, allerdings kein zwingendes Kriterium. «Mein Schwerpunkt liegt auf österreichischen Produkten», sagt Irka. «Aber ich setze die Grenzen nicht so eng wie auch schon.» Im Saziani Stub'n kommen auch mal ein Wolfsbarsch oder Muscheln aus dem Mittelmeer (notabene bloss drei Autostunden entfernt) auf den Teller, Gewürze aus aller Welt oder Zitrusfrüchte. «Für mich sind es Einflüsse aus der ganzen Welt, die die österreichische Küche prägen, aus den Nachbarstaaten, aus den ehemaligen Kronländern», erklärt Irka. «Ich nehme drum auch mal Gewürze aus dem arabischen Raum, die eh bei uns wachsen, aber einen exotischen Geschmack mitbringen. So entstehen österreichische Gerichte, die tief bei uns in der Region verwurzelt und dennoch weltoffen sind.»

Irkas Haltung passt zur Vision der Neumeisters, die – weitab vom Schuss – beharrlich den Weg in die weite Welt hinaus verfolgen. Immerhin erreichten sie mit der Entscheidung, das Weingut mit Gourmetlokal und Gästeappartements zu ergänzen, dass die Welt heute nach Straden reist: Am Fusse des Saziani-Hügels findet eine gut betuchte Klientel aus Wien und

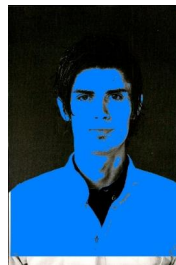
Salzburg, immer öfter aber auch aus der Schweiz und aus Deutschland, eine köstliche Mischung aus Ruhe und Frieden, gutem Essen und gutem Wein.

Auf deren Zusammenspiel liegt im Saziani Stub'n selbstredend ein Fokus – den Irka allerdings erst entwickeln musste. «Als ich hier ankam, trank ich eigentlich nur Bier.» Also kostete sich der Küchenchef in den letzten Jahren fleissig durchs Angebot: nicht nur aus dem eigenen Haus, sondern aus der ganzen Region – und über deren Grenzen hinaus. «Ich muss ja bei der Weinbegleitung mitreden», sagt Irka dazu, «schliesslich kennt keiner meine Gerichte so gut wie ich selbst.» ■

Zu Besuch in Zürich

Wenn sich am 27. und 28. Mai die Schweizer Gastrobranche zur Chef Alps in Zürich-Oerlikon versammelt, ist heuer auch Harald Irka vom Saziani Stub'n dabei. Das Talent aus der Steiermark steht am Montag des Branchengipfels als Gastkoch auf der Bühne. Sein Auftritt startet um 13.30 Uhr. Mehr zum Programm der Chef Alps gibts auf Seite 78.

www.chef-alps.com



Zu Besuch in Straden

Straden liegt im Dreiländereck Österreich-Ungarn-Slowenien. Von der Schweiz aus erreicht man das schicke Dorf im Vulkanland Steiermark mit dem Auto theoretisch in einer Tagesreise, praktisch dürfte es allerdings weitaus entspannter sein, die Fahrt auf zwei Tage zu verteilen. Deutlich schneller am Ziel ist, wer von Zürich nach Graz fliegt (die Reisezeit beträgt etwas mehr als eine Stunde). Von der steirischen Landeshauptstadt aus ist Straden dann noch eine weitere Autostunde entfernt.

Zum Weingut Neumeister gehört das mit 18 Gault-Millau-Punkten und drei Hauben dotierte Gourmetlokal Saziani Stub'n. Es ist von März bis Dezember geöffnet (von Dienstag bis Samstag jeweils abends, am Samstag zusätzlich über Mittag). Besonders bequem: Zum Weingut Neumeister gehört auch das Boutiquehotel Schlafgut mit sieben grosszügigen Appartements, Pool und Sauna. Der Blick aufs Dorf und ins Land hinein sowie das servierte Frühstück sind im Übernachtungspreis inbegriffen – und (ohne übertreiben zu wollen) eine Wucht.

Restaurant Saziani Stub'n – Weingut Neumeister
Sazianiweg 42, 8345 Straden, Österreich
+43 (0)3473 8308
www.neumeister.cc

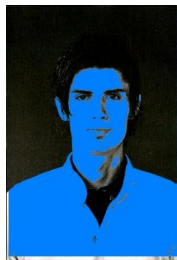


Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salz-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'190
Erscheinungsweise: 8x jährlich



Seite: 86
Fläche: 401'077 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69556953
Ausschnitt Seite: 6/8

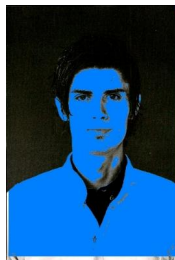


Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

Salz & Pfeffer
8042 Zürich
044/ 360 20 80
www.salt-pfeffer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 9'190
Erscheinungsweise: 8x jährlich



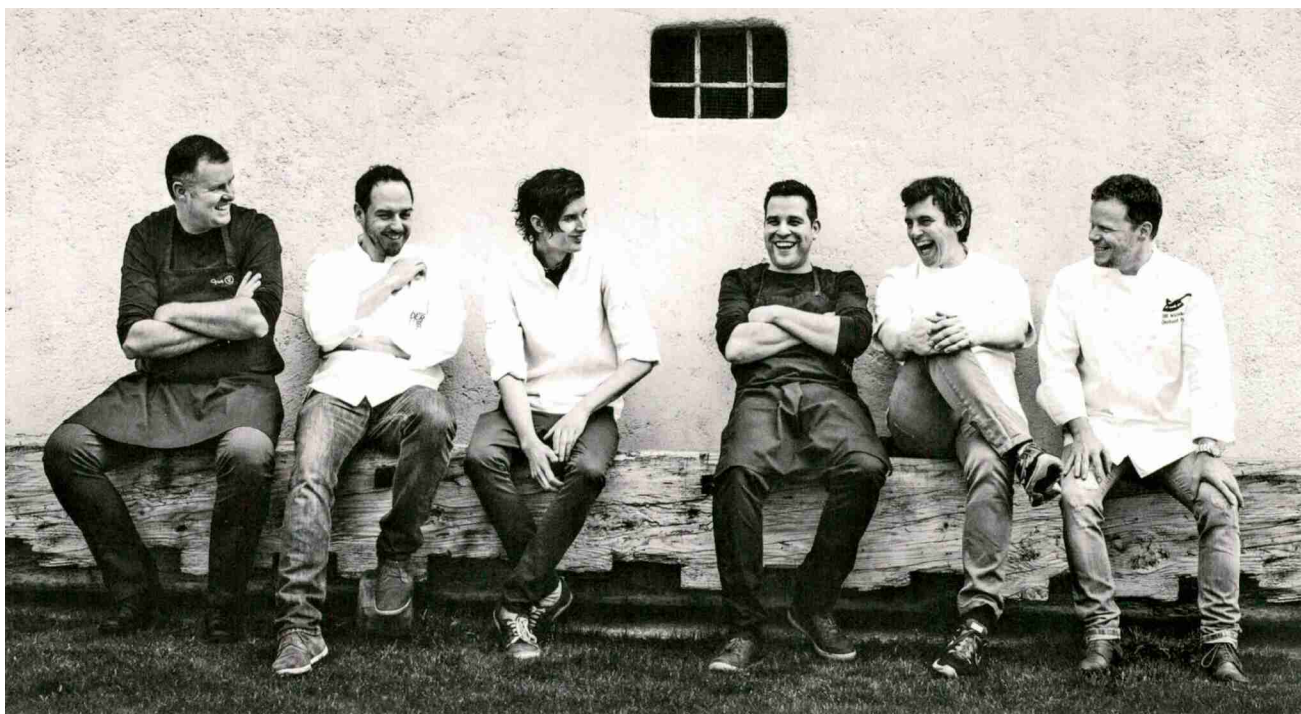
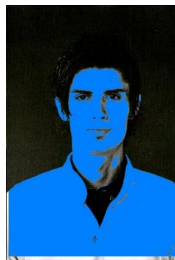
Seite: 86
Fläche: 401'077 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

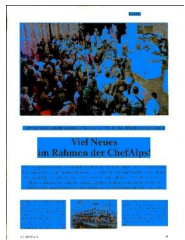
Referenz: 69556953
Ausschnitt Seite: 7/8



Blutzwetschke, Molke, Pfeffer, Estragon



Sechs Köche, eine Vision (von links): Tom Riederer, Luis Thaller, Harald Irka, Manuel Liepert, Norbert Thaller und Gerhard Fuchs bilden die Vereinigung 47° und widmen sich dem Wesen der «Rare Styrian Cuisine».



Events

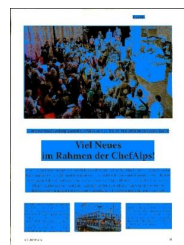


7. International Cooking Summit ChefAlps
vom 27. bis 28. Mai 2018 im StageOne Zürich:

Viel Neues im Rahmen der ChefAlps!

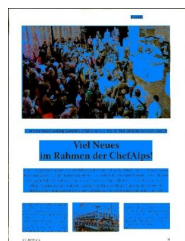
Gleich mit fünf Neuerungen wartet die ChefAlps auf! Als «Part of Food Zurich» ist der wichtigste Schweizer Branchenanlass im Festivalprogramm vertreten – und erst noch mit drei Anlässen! Neben den beiden offiziellen Eventtagen finden ein exklusiver «Pre-Event» mit Gastkoch Ryan Clift sowie die ChefAlps Afterparty als offizielle Gastroparty von Food Zurich statt. Darüber hinaus wurde auch das Angebot während der ChefAlps weiter ausgebaut: mit exklusiven Masterclasses und der Newcomer-Zone in der Markthalle.

Am Anlass «Sensorium by Tippling Club» koch Ryan Clift aus Singapur zusammen im Hotel Storch in Zürich am Samstag- mit seinem Head Bartender Joe Schofield abend, 26. Mai, kredenzt ChefAlps-Gast- exklusive Kostproben seines Könnens. Der



gebürtige Brite kombiniert ausgefallene, avantgardistische Gerichte stets mit dazu raffiniert kreierten Cocktails, die auch an der anschliessenden After-Show Party «Tippling Club @ Storchen Zürich» zusammen mit den legendären Gummy Bears von Ryan Clift bei «Music & Dance» weiter zu geniessen sein werden. Das sollten sich leidenschaftliche Foodies und Cocktail-Fans gleichermassen nicht entgehen lassen.





Vielseitiges Programm an der ChefAlps



Auf der ChefAlps-Bühne im StageOne werden die Starköche Ryan Clift aus Singapur, Massimo Bottura aus Italien, Harald Irka aus Österreich, Titti Qvarnström aus Schweden, Nicolai Nørregaard aus Dänemark, Paco Morales aus Spanien, Sven Wassmer zusammen mit der Sommelière Amanda Wassmer Bulgin aus der Schweiz sowie Kult-Chocolatier Dominique Perseone aus Belgien ihre kulinarischen Konzepte vorstellen. Darüber hinaus erwarten Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie und Hotellerie über 30 innovative Aussteller und zusätzlich neu die Newcomer-Zone. Das Speed-Dating mit

zehn spannenden Experten, die man ganz ohne Hemmschwellen alles fragen kann, was man schon immer mal von trendsetzenden Branchengrößen wissen wollte, ergänzt das Angebot in der Markthalle erneut. Erstmals können auch drei Masterclasses besucht werden: Die Smith & Smith Wine Company weicht einmal pro Eventtag mit informativen und zugleich vielfältigen Weinverkostungen interessierte Teilnehmer in das aktuelle Trendthema «Naturweine» ein, und mit Spitzenkoch Ryan Clift gibt es ein exklusives Food & Cocktail Pairing in Kooperation mit Diamond Ice Noble Vodka (Siberian Vodka AG).

Die ChefAlps Afterparty

Als offizielle Gastroparty der Food Zurich steigt am Sonntagabend, 27. Mai, ab 18 Uhr die ChefAlps Afterparty bei Smith and de Luma im Trendquartier Zürich Binz, inklusive Food-Ständen. Spätestens ab 22 Uhr locken dann die Partybeats des DJs auf die Tanzfläche und die Drinks mit Diamond Ice Noble Vodka und Gents an die Bar. Für ChefAlps-Besucher ist der Eintritt frei (exkl. Getränken und Verpflegung). www.chef-alps.com

Wir haben alles was kriecht und fliegt im Visier – und Sie somit alles unter Kontrolle

Betriebsspezifische Gebäudeabsicherung, Professionelle Schädlingsprävention und -bekämpfung, Bettwanzen-Management, Konzepte im Bereich Housekeeping, ThermoNox®-Wärmeentwertung, Beratung und Schulung



RATEX AG Gesamtkonzepte für die Schädlingskontrolle
Servicestellen: Zürich, Basel, Bern, Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38, 8045 Zürich, www.ratex.ch, info@ratex.ch



GIPFELTREFFEN

Im Rahmen der FOOD ZÜRICH kommt es zur siebten Ausgabe der Chef Alps.
Ein prominentes Line-up macht die Veranstaltung zu einem kulinarischen
Gipfeltreffen. Die Stars im Kurzporträt.

TEXT MANFRED GRAM

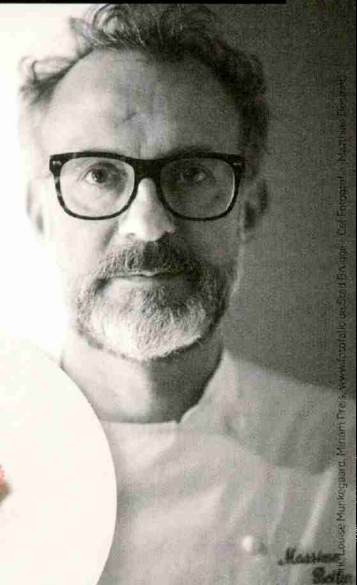


PACO MORALES

Wie kein anderer steht der Spanier für progressive Avantgarde-Küche. Sein Restaurant «Noor» in Cordoba kocht andalusische Rezepte aus dem 10. Jahrhundert nach, der Blütezeit der Stadt. Serviert wird Modernes, aber ausschliesslich auf Basis von Produkten, die in dieser Epoche gängig waren. Verrückt und unheimlich cool. noorrestaurant.es

MASSIMO BOTTURA

Er ist einer der besten Köche des Planeten. Und hochdekoriert – seit 2011 hat seine kulinarische Pilgerstätte «Osteria Francescana» permanent drei Michelin-Sterne. Mit viel Gefühl und Sicherheit wandelt der Italiener auf dem schmalen Grat zwischen Innovation und Tradition. Egal ob es um die Pflege des regionalen Erbes oder die Präsentation der Gerichte geht, Bottura setzt Trends. osteriafrancescana.it



NICOLAI NØRREGAARD

Der Däne ist ein Vorreiter der Nordic-Cuisine-Bewegung und einer der sympathischsten Köche der Welt. Der 38-jährige ist auf der Insel Bornholm aufgewachsen – was das Eiland an Zutaten bietet, bestimmt seine Küche. Vieles wird fermentiert, gepökelt, eingelegt, geräuchert – denn die Natur gibt zwar viel her, aber die Winter sind lang. Seine beiden Lokale «Kadeau» zieren jedenfalls seit Jahren die internationalen Bestenlisten. kadeau.dk

TERMINE

Am 27. und 28. 5. kocht in der Eventhalle StageOne die internationale Herd-Hautevolee gross auf.

So. 27. 5. Ryan Clift, 11 Uhr / Titti Qvarnström, 13.15 Uhr / Nicolai Nørregaard, 14.45 Uhr / Dominique Persoone, 16.15 Uhr

Mo. 28. 5. Sven Wassmer & Amanda Wassmer Bulgin, 9.30 Uhr / Massimo Bottura, 11.10 Uhr / Harald Irka, 13.30 Uhr / Paco Morales, 15.10 Uhr

Tickets und Programm unter: www.chef-alps.com

Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
044 254 45 50
www.falstaff.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 40
Fläche: 129'207 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69444052
Ausschnitt Seite: 2/2

TITTI QVARNSTRÖM

Die medienaffine Topköchin erhielt 2015 als erste Frau in Schweden einen Michelin-Stern. Sie liebt es, mit Experimentierfreude kulinarische Kindheitserinnerungen zu wecken und dabei die Klassiker der Scandi-Küche zu dekonstruieren. tittiqvarnstrom.se

DOMINIQUE PERSOONE

Der 49-jährige Belgier wird als «Schock-olatier» bezeichnet. Das trifft es perfekt, denn wer «betäubende» Schoggiwürfel herstellt, Mousse au Chocolat mit Helium fliegen lässt und Pralinen aus Hühnerhaut macht, ist mit üblichen Kreativitätsmassstäben nicht zu erfassen. Persoone brachte Rock 'n' Roll in die Schoggiwelt. thechocolateline.be

RYAN CLIFT

Der gebürtige Brite kochte sich in Singapur in den Geschmacksolymp. Seine Gerichte basieren auf den Umami-Prinzipien und werden meist mit dazu passenden, eigens kreierten Cocktails serviert. Das macht seinen «Tipping Club» zu einem Erlebnis für alle Sinne und zu einer der Top-Adressen Asiens. tippingclub.com

SVEN & AMANDA WASSMER BULGIN

Das Schweizer Power-Duo Sven Wassmer und Amanda Wassmer Bulgin wurde von Gault-Millau zu den «Shooting Stars 2018» gekürt. Zu Recht, denn selten harmonieren Konzeption, Essen und Weinbegleitung derart perfekt wie im «7132 Silver». Man hat es mit nicht weniger als einem Gesamtkunstwerk zu tun. 7132silver.com

HARALD IRKA

Der 26-Jährige zählt zu Österreichs grössten Nachwuchshoffnungen am Herd. Wobei, eigentlich ist Irka schon ziemlich etabliert, nachdem er sich drei Hauben erkocht hat. Seine ultramoderne, alpine Küche, die stets das Produkt in den Mittelpunkt stellt, wird zu Recht gefeiert. neumeister.cc

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

hotellerie-gastronomie.ch / Hotelleri...

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisation
Page Visits: 21'223



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 154429899

ZEITUNG & MAGAZIN

DER VERLAG

HOTEL & GASTRO UNION

LOGIN

MEDIADATEN

GASTROJOB

N^o 15

JETZT LESEN



HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Was suchst du denn?



Folge Uns



AKTUELLES HOTELLERIE GASTRONOMIE TOURISMUS YOUNG PEOPLE PRODUKTE BERATUNG FRANÇAIS DER VERLAG



RYAN CLIFT: RAFFINIERT DRINKS UND AUSGEFALLENE GERICHTE IM «STORCHEN»

Hotellerie · 25. Apr. 2018

Food Zurich und Chef Alps spannen zusammen. Ein Gastkoch aus Singapur und sein Bartender zelebrieren ihr Können interessierten Foodies und Cocktail-Fans. Hier kommen Sie an Tickets.



Begnadeter Gastkoch aus Singapur: Ryan Clift. (ZVG)

Beitrag teilen



Im März erklärte Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus, gegenüber der Hotellerie Gastronomie Zeitung, er erhoffe sich in diesem Jahr Synergien zwischen der Chef Alps (27./28. Mai) und dem Food Zurich (24. Mai bis 3. Juni) aufgrund der Überschneidung der Daten. Tatsächlich kommt nun auch das breite Publikum in den Genuss eines Events mit einem Spitzenkoch: Am Anlass «Sensorium by Tippling Club» im Hotel Storch in Zürich am Samstagabend, 26. Mai, kredenzt Chef-Alps-Gastkoch Ryan Clift aus Singapur zusammen mit seinem Head Bartender Joe Schofield exklusive Kostproben

GASTROJOB.ch

DAS STELLENPORTAL DER GASTRONOMIE



- × Günstigere Preise
- × Praktische Handhabung
- × Übersichtlicher

NEUE BEITRÄGE



MARIO GARCIA: «ICH WEISS NICHT, OB ICH AM WELTFINALE TEILNEHMEN WILL»

Gastronomie



BOCUSE D'OR: DRAMA UM GARCIA – DIE SCHWEIZ JETZT DOCH QUALIFIZIERT!

Gastronomie



BOCUSE D'OR: GROSSE ENTTÄUSCHUNG FÜR MARIO GARCIA!

Gastronomie



Seines Könnens.

Der gebürtige Brite kombiniert ausgefallene, avantgardistische Gerichte stets mit dazu raffiniert kreierten Cocktails, die auch an der anschließenden After-Show-Party «Tippling Club @ Storchen Zürich» zusammen mit den legendären «Gummy Bears» von Ryan Clift bei «Music & Dance» weiter zu genießen sein werden. Ein Event, das sich leidenschaftliche Foodies und Cocktail-Fans nicht entgehen lassen sollten. «Sein Tippling Club gehört zu den angesagtesten Gourmetadressen in Asien, denn der gebürtige Brite hat ein ganz besonderes Gespür für ultimative Geschmackserlebnisse», lässt das Hotel Storchen verlauten.

Reservierungen nimmt das Hotel Storchen direkt entgegen (Tel. 044 227 26 30 sowie [online](#)).

Gemeinsame Party mit Food-Ständen

Ein weiterer gemeinsamer Anlass von Chef Alps und Food Zurich bildet die Chef-Alps-Afterparty am Sonntagabend, dem 27. Mai. Sie ist gleichzeitig die offizielle Gastroparty von Food Zurich und steigt ab 18 Uhr bei «Smith and de Luma» in Zürich-Binz, inklusive Food-Ständen. Spätestens ab 22 Uhr locken dann die Partybeats des DJs auf die Tanzfläche. Für Chef-Alps-Besucher ist der Eintritt frei (exkl. Getränken und Verpflegung).

(mm/eps)

KOMMENTARE

BEITRÄGE AUS DIESER KATEGORIE

Was Sie sonst noch interessieren könnte.



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 154429899



Grosses WM-Tippspiel: mitmachen & gewinnen!

Vom Karton Rösti bis zum
Kochnati-Testlauf – hier gibt es
weltmeisterliche Preise
abzusahnen. Dafür müssen Sie
nicht mal ein Fussballexperte
sein.

HOTELLERIE · 06. JUN. 2018



Please disturb: Einblick in die SHL und ins Montana

Schweizer Hoteliers laden am
Sonntag, 3. Juni zum Blick hinter
die Kulissen ein. Zum ersten Mal
öffnet auch die Schweizerische
Hotelfachschule Luzern SHL ihre
Türen.

AKTUELLES · 01. JUN. 2018



Spezial-Award: Cocon Thai Spa ausgezeichnet

Beim Spa Life International
Kongress wurde ein Schweizer
Hotel für seine Gastfreundschaft
und die wohltuenden Rituale
geehrt.

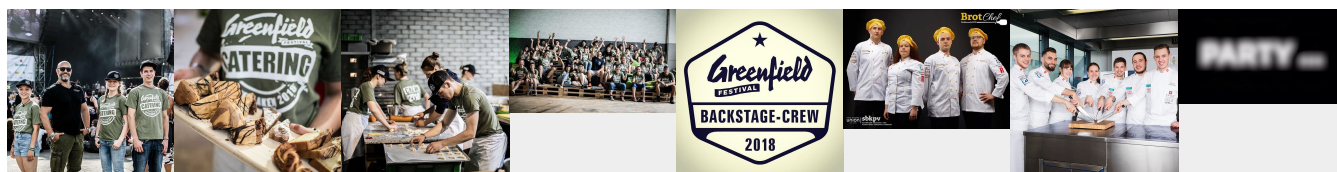
HOTELLERIE · 23. MAI. 2018



Nachfolger für das Hotel Saratz gesucht

Nach zehn Jahren hat sich das
Direktionsehepaar Anuschka und
Thierry Geiger-Starkloff
entschlossen, das Hotel Saratz in
Pontresina per 31. Juli 2018 zu
verlassen.

HOTELLERIE · 15. MAI. 2018



KONTAKT WERBEN ABONNEMENT

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

ZEITUNGEN & MAGAZINE GASTROJOB

© 2018 Hotellerie Gastronomie Zeitung



Impressum



Verwurzelte Weiterdenkerin

Titti Qvarnström gehört zum vielbeachteten Reigen von Skandinaviens jungen Kochavantgarde. An der diesjährigen Ausgabe des Fachsymposiums ChefAlps in Zürich wird die Schwedin Ende Mai Kostproben ihrer ganz persönlichen Auffassung der New Nordic Cuisine präsentieren.

Text: Sabrina Glanzmann

Bilder: Caroline Södergren (1),
Christoffer Lomfors (4), zVg

In der Welt der gastronomischen Superlative und Höhepunkte ist ein sonniger Platz für Titti Qvarnström reserviert: Der Guide Michelin verlieh dem Restaurant Bloom in the Park in Malmö mit ihr als Küchenchefin und Co-Geschäftsführerin 2015 einen Stern – sie kochte sich als erste Frau Skandinaviens in diese Liga. Unter ihrer Führung erhielt das Lokal wenig später den Titel «Bestes Restaurant in Schweden». Dann

war Titti Qvarnström Finalistin bei der Wahl zur «Küchenchefin des Jahres», beliebte Protagonistin in nordischen TV-Kochshows und gefragte Botschafterin für verschiedene Branchenmarken.

Aber Labels wie «erste Frau Nordeuropas mit einem Stern» interessieren sie wenig. «Ich mache einfach das, was ich am besten kann und was mir am liebsten ist»,



sagt Titti Qvarnström ruhig, mit schon hörbarem Achselzucken in der Stimme. «Ich weiss, das klingt jetzt vielleicht etwas langweilig und platt, weil das viele Köche sagen. Aber so ist es einfach», sagt's und schaut uns mit ihrem freundlichen und klaren, durchdringenden Blick an, als wir sie Anfang März am Rande des Parabe-re-Forums 2018 in ihrer Heimatstadt Malmö treffen. Als Korrespondentin der nordischen Länder ist Titti Qvarnström eng verbunden mit der internationalen Plattform für Frauen in der Gastronomie (siehe dazu auch Artikel auf Seite 67), die sie von Beginn an mitunterstützt und -begleitet hat. Auch hierzulande ist sie bald auf einer Fachveranstaltung zu sehen: Die Schwedin gehört zu den diesjährigen Gastköchinnen und Gastköchen der ChefAlps, dem grössten Food-Symposium der Schweiz, das am 27. und 28. Mai in Zürich Oerlikon stattfindet. Wir fragen sie, was sie während ihrer Schweizer Bühnenshow zeigen und worüber sie sprechen wird. «Darüber, wie es aus meiner Sicht zur New Nordic Cuisine gekommen ist. Ich gehöre zur Generation von nordischen Köchen, die mit Dosenravioli und Fischstäbchen aufgewachsen ist. Unsere kulinarischen Wurzeln sind darin ja nicht wirklich zu finden ... Wir lieben es so sehr hier in Schweden, neue Dinge auszuprobieren, 'techy' und innovativ zu sein, dass wir einen Grossteil unseres kulinarischen Erbes komplett verloren haben.» Natürlich funktioniere die herzhafte, üppige Küche von vor der Industrialisierung in einer Zeit, in der die Innenräume 25 Grad warm sind und Büroarbeit omnipräsent ist, nicht mehr. «Ich möchte an der ChefAlps über zeitgemässes, nährstoffreiches Essen mit schwedischen Produkten und Traditionen sprechen. Und Kostproben zeigen,

was das für mich genau bedeutet. Also irgendetwas Waldiges wird bestimmt mit dabei sein.»

«No Menu»-Konzept aus Überzeugung

Denn «was das genau bedeutet», wird von

Kritikern gerne als «experimentelle Naturküche» beschrieben. Titti Qvarnström liebt die südschwedischen Wälder und Felder, wo sie schon als Kind mit ihrem Vater – einem Biologen – auf Entdeckungstour ging. «Von ihm lernte ich, welche Pflanzen essbar sind und von welchen man sich besser fernhält. Und ich lernte damals die Region Skåne und ihre Natur zu schätzen. Den Geruch von frischem Gras, Blättern und Blumen. Die Magie eines frischen Sommermorgens. Ich möchte durch mein Kochen ein Stückchen davon auf die Teller bringen und weitergeben.» Nach ihrer Kochlehre in Kopenhagen zog es die Schwedin nach Berlin, wo sie mehrere Jahre in verschiedenen Restaurants arbeitete. Zurück in Malmö eröffnete sie 2009 mit Gastronom Igi Vidal das Bloom in the Park, wo die Ära der eingangs erwähnten Auszeichnungen und Anerkennungen begann. Für Aufsehen sorgte von Anfang etwa das «No Menu»-Konzept, das im Lokal bis heute verfolgt wird: Die Gäste erfahren erst am Ende des Essens online, was sie genau gegessen und welche Weine sie getrunken haben. Während des Abends sollen sie sich neugierig und unvoreingenommen auf die Kreationen der Chefin einlassen können. Was für Überraschung und für Neuentdeckungen bei den Gästen sorgen soll, bedeutet für die Küchenseite eine Arbeit sehr nahe an der Saison und mit dem tagesaktuellen Angebot der lokalen und regionalen Produzentinnen und Produzenten, was nicht zuletzt auch weniger Food Waste generieren soll. Berühmt wurde Titti Qvarnström für ihre Gerichte mit Komponenten wie karamellisierte Baumwolle, Stierhoden, Heuschrecken. Und für Nose-to-Tail in so umfassender Form wie möglich.

Gesucht: neues Lokal mitten im Wald

Und dann, nach acht erfolgreichen Jahren im Bloom in the Park, fand sie sich in einer kulinarischen und kreativen Sackgasse. «Die Ideen und Pläne von mir und meinem Geschäftspartner gingen immer weiter auseinander. Umwelt- und Nachhaltigkeitsthemen wurden immer noch wichtiger für mich, das 'greater picture'



eben.» Im Sommer 2017 entschied sich die 38-Jährige, das Restaurant zu verlassen, «seither habe ich die Zeit und Möglichkeit, Dinge zu tun, die du in einem Restaurantgefüge nicht kannst» – so amtiert sie derzeit etwa als gastronomische Beraterin während der Renovationsphase des Kongresszentrums in Malmö, wo auch ein neues Lunchrestaurant entstehen soll. Daneben realisiert sie Caterings und kulinarische Mandate oder ist gefragte Referentin wie eben bald an der ChefAlps in Zürich. Und doch, er ist präsent, der Traum vom nächsten eigenen Restaurant. «Ich möchte gerne in Malmö bleiben und

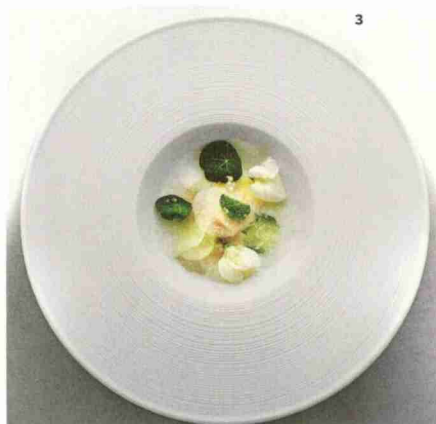
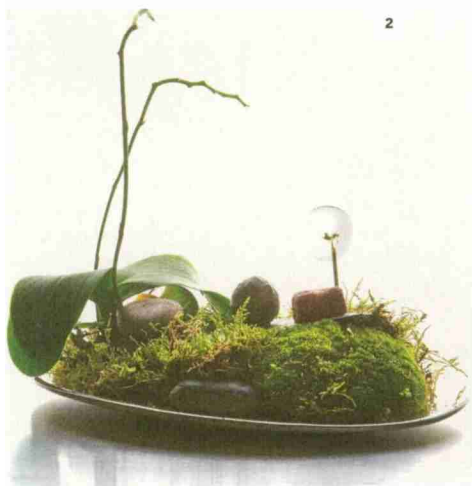
bin derzeit gerade noch auf der Suche nach einem geeigneten Standort für ein neues Fine-Dining-Lokal. Spruchreif ist noch nichts.» Was sie am meisten reizen würde? Ein Restaurant mitten im Wald natürlich, «in dieser unglaublichen, magischen Gegend, wo ich alles direkt vor der Haustüre finde». Die Besucherinnen und Besucher der ChefAlps dürfen gespannt sein, mehr über diese erdigen Pläne zu erfahren.

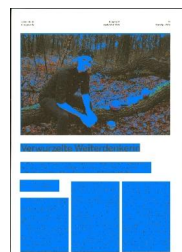
tittiqvarnstrom.se

ChefAlps 2018 in Zürich Oerlikon

Der International Cooking Summit ChefAlps findet 2018 vom Sonntag 27. bis Montag 28. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich Oerlikon statt. Der Anlass hat sich in den letzten Jahren zum wichtigsten Schweizer Branchenanlass mit internationaler Beteiligung entwickelt. Profis aus Küche, Hotel und Restaurant sowie Nachwuchstalente gehören zu den Besucherinnen und Besuchern der ChefAlps, die sich hier inspirieren lassen. Das Fachsymposium gilt als bedeutender Impulsgeber für die Schweizer Gastronomie. Titti Qvarnström gehört zu den neun Köchen und Sommelieres, welche dieses Jahr exklusive Bühnenshows präsentieren (siehe dazu auch die Vorschau in Swiss Cuisine & Hospitality Nr. 1/2018). Neu dieses Jahr stehen am Montag ausserdem zwei Masterclasses auf dem Programm: um 12.45 Uhr mit der Smith & Smith Wine Company und um 14.20 Uhr mit Ryan Clift und Diamond Ice Noble Vodka.

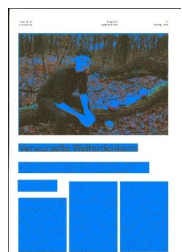
Alle Informationen und zur Ticketbestellung: chef-alps.com
Hier gibt es Zweitages-Tickets zu gewinnen: swiss-cuisine.ch





1 Eng mit der Südschwedischen Landschaft verbunden: Titti Qvarnström gilt als wichtige Vertreterin einer experimentellen Naturküche. 2-4 Die Einflüsse und Inspirationen aus den Wäldern und Wiesen der Region Skåne fließen unübersehbar direkt in ihre Kreationen mit ein.





4+5 Nose-to-Tail und Leaf-to-Root sind ganz selbstverständliche Bestandteile in Titti Qvarnströms Küchenphilosophie.





Viel Neues bei der ChefAlps

ZÜRICH. Gleich mit fünf Neuerungen wartet die ChefAlps auf. Als «Part of FOOD ZÜRICH» ist der wichtigste Schweizer Branchenanlass im Festivalprogramm vertreten – und erst noch mit drei Anlässen. Neben den beiden offiziellen Eventtagen finden ein exklusiver «Pre-Event» mit Gastkoch Ryan Clift sowie die ChefAlps Afterparty als die offizielle Gastroparty von FOOD ZÜRICH statt. Darüber hinaus wurde auch das Angebot während der ChefAlps weiter ausgebaut: mit exklusiven Masterclasses und der Newcomer Zone in der Markthalle. «Pre-Event» im Hotel Storchen mit Ryan Clift

Am Anlass «Sensorium by Tippling Club» im Hotel Storchen in Zürich am Samstagabend, 26. Mai, kredenzt ChefAlps-Gastkoch Ryan Clift aus Singapur zusammen mit seinem Head Bartender Joe Schofield exklusive Kostproben seines Könnens. Der gebürtige Brite kombiniert ausgefallene, avantgardistische Gerichte stets mit dazu raffiniert kreierten Cocktails, die auch an der anschliessenden After-Show Party «Tippling Club @ Storchen Zürich» zusammen mit den legendären GUMMY BEARS von Ryan Clift bei «Music & Dance» weiter zu geniessen sein werden. Das sollten sich leidenschaftliche Foodies und Cocktail-Fans gleichermassen nicht entgehen lassen. Reservationen nimmt das Hotel Storchen direkt entgegen (Tel. 044 227 26 30 sowie online).
ChefAlps Afterparty

Als offizielle Gastroparty der FOOD ZÜRICH steigt am Sonntagabend, 27. Mai, ab 18 Uhr die ChefAlps Afterparty bei Smith and de Luma im Trendquartier Zürich Binz, inklusive Food-Ständen. Spätestens ab 22 Uhr locken dann die Partybeats des DJs auf die Tanzfläche und die Drinks mit Diamond Ice Noble Vodka und GENTS an die Bar. Für ChefAlps-Besucher ist der Eintritt frei (exkl. Getränken und Verpflegung).
Vielseitiges Programm an der ChefAlps

Auf der ChefAlps-Bühne werden die Starköche Ryan Clift aus Singapur, Massimo Bottura aus Italien, Harald Irka aus Österreich, Titti Qvarnström aus Schweden, Nicolai Nørregaard aus Dänemark, Paco Morales aus Spanien, Sven Wassmer zusammen mit der Sommelière Amanda Wassmer Bulgin aus der Schweiz sowie Kult-Chocolatier Dominique Persoone aus Belgien ihre kulinarischen Konzepte vorstellen. Darüber hinaus erwarten Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie und Hotellerie über 30 innovative Aussteller und zusätzlich neu die Newcomer Zone. Das Speed-Dating mit zehn spannenden Experten, die man ganz ohne Hemmschwellen alles fragen kann, was man schon immer mal von trendsetzenden Branchengrössen wissen wollte, ergänzt das Angebot in der

Markthalle erneut. Erstmals können auch drei Masterclasses besucht werden: Die Smith & Smith Wine Company weicht einmal pro Eventtag mit informativen und zugleich vielfältigen Weinverkostungen interessierte Teilnehmer in das aktuelle Trendthema «Naturweine» ein und mit Spitzenkoch Ryan Clift gibt es ein exklusives Food & Cocktail Pairing in Kooperation mit Diamond Ice Noble Vodka (Siberian Vodka AG)

Tickets für die ChefAlps sind online erhältlich unter www.chef-alps.com/tickets.
Verwandte Nachrichten

Programm der ChefAlps 2018 steht fest 17.12.2017
Highlights bei der ChefAlps 21.04.2017
ChefAlps holt Who is Who der Kochszene nach Zürich 16.05.2016



EVENTS

GUT INSPIRIERT

Das Programm des Schweizer Branchenanlasses Chef Alps präsentiert sich in diesem Jahr so vielfältig wie nie zuvor: Insgesamt acht Starchefs aus Europa und Asien geben am 27. und 28. Mai live auf der Bühne in der Eventhalle Stage One in Zürich Einblick in ihre kulinarischen Konzepte. Mit dabei: Titti Qvarnström (Bild rechts) aus Schweden, die sich als erste Frau Skandinaviens einen Michelin-Stern erkochte.

Neu auf dem Programm stehen Masterclasses zur Vertiefung und beim «Speed-Dating: Ask the Experts!» kommt man spielerisch mit Branchengrößen ins Gespräch. Der Mix aus Bühnenkochshows, einer Markthalle mit über 30 Ausstellern und jeder Menge

Gelegenheiten zum Networking garantiert auch ambitionierten Hobbyköchen neue Impulse für die eigene Küche. Was uns natürlich besonders freut: Für die Pausenverpflegung sorgt ein Team der marmite youngster selection mit selbst kreierten Köstlichkeiten zum Konzept «New Swiss Cuisine». Sehen wir uns?



+ Zu den Tickets und allen Infos: **chef-alps.com**



MICHAEL KUHLMEY

«ALLE SPITZENKÖCHE SIND AUF DEM BODEN GEBLIEBEN»

Er sorgt dafür, dass auch die aussergewöhnlichsten Produkt- und Geräte-wünsche der Spitzenköche der «Chef Alps» erfüllt werden. Das Gastro-Fachsymposium findet am 27. und 28. Mai statt.

HGZ: Michael KuhlmeY, wie kamen Sie zu der Aufgabe, die Produkte, Zutaten und Gerätschaften zu organisieren, welche die Spitzenköche für ihre Auftritte in Zürich-Oerlikon benötigen?

MICHAEL KUHLMEY: Es begann 2012, als die erste «Chef Alps» in Zusammenarbeit mit dem Swiss-ôtel Zürich stattfand. Ich war dort bis 2015 als Executive Chef tätig. Die ersten beiden Jahre war es eine ziemliche Herausforderung, die Bestellungen der Köche aus aller Herren Länder auszuliefern. Es war nicht immer einfach, die gewünschten Produkte in Top-qualität zu finden.



Michael KuhlmeY ist Mitglied des Schweizer Kochverbandes skv.

ZVG

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 11
Fläche: 66'831 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69204329
Ausschnitt Seite: 2/3

Sie sind aber nicht nur für die Bestellungen verantwortlich.

Nein. Wir organisieren die Infrastruktur und bauen die Küche vor Ort auf. Wir sind dafür verantwortlich, dass die gesamte Technik pünktlich läuft und dass alles Material dort ist, inklusive Reinigungsmittel mit allem Drum und Dran. Während des Anlasses unterstützen wir die Köche und ihre Teams im Backstage-Bereich und koordinieren alle Bedürfnisse und Wünsche.

Das tönt hektisch.

Es kann sein, dass ich in letzter Minute Produkte organisieren muss, welche die Köche vergessen haben. Oder dass ein Koffer mit den benötigten Zutaten nicht ankommt und ich kurzfristig alles organisieren muss. Am Wochenende ist es schwierig, spezielle Produkte herbeizuzaubern. Aber es klappt trotzdem irgendwie immer.

Sie organisieren das aber nicht alles alleine, oder?

Nein. Ich werde tatkräftig unterstützt von Beat Weibel und seinen vier bis fünf Lehrlingen. Er ist Leiter Gastronomie in der Residenz Au Lac in Biel.

Was war die speziellste Bestellung eines Kochs?

Eine der speziellsten war sicher der Kabeljau-Rückenmarkknochen, den Dominique Crenn letztes Jahr bestellt hatte.

Wie kommen Sie denn an aussergewöhnliche Produkte und Geräte?

Spezielles aus dem Meer kann mir Bianchi besorgen, einer der Hauptsponsoren. Die rufen ihren

Lieferanten an und der liefert das Gewünschte. Nach meiner 40-jährigen Tätigkeit in diversen Restaurants und Hotels verfüge ich über ein grosses Netzwerk. Wenn ich die Produkte dort nicht finde, schaue ich im Internet nach. Vieles kann man mieten.

Wann stossen Sie an Ihre Grenzen?

Als Koch doch nie (lacht). Spezielle Maschinerien versuche ich zu besorgen, aber wenn einer eine Crash-Ice-Schneidemaschine haben will, die in der Schweiz und online nicht zu finden ist, dann muss er sie selbst mitbringen.

Haben sich die Bestellungen im Lauf der Jahre verändert?

Die Bestelllisten werden immer kürzer. Die meisten bringen einen Grossteil ihrer benötigten Zutaten mit. Wir hatten Teilnehmer, die reisten mit zwei Koffern an, gefüllt mit hunderten von Plastikdosen voller Gewürze und Kräuter. Oder sie vakuumieren und bringen die Zutaten tiefgefroren, in Styroporkisten verpackt, mit.

Spitzenköche sind extrem gefragt und müssen viele Termine wahrnehmen. Merkt man das?

Ja. Teilweise reisen sie morgens an und abends schon wieder ab. Unsere Aufgabe besteht dann darin, sie aufzufangen. Manche haben ihre Managerinnen dabei, die vieles für sie erledigen. Trotzdem sind alle mit beiden Füßen auf dem Boden geblieben. Es sind normale Berufskollegen, die weder durch ihre Auszeichnungen noch durch ihre tolle Arbeit arrogant wurden. Ich konnte sogar schon Rezepte übernehmen.

Gab es Teilnehmer, die Sie besonders überrascht haben?

Viele. Stefan Wiesner hat die ganze Bühne in einen Wald- und Wiesengarten verwandelt. Da waren alle platt. Und Rolf Mürner hat zwei angemalten Models Abtafelungen auf die Hüften geheftet, worauf er den Zuschauern Desserts servieren liess.

Wer ist Ihnen speziell in Erinnerung geblieben?

Daniel Achilles vom Restaurant Reinstoff in Berlin etwa war extrem nervös vor seinem Auftritt. Ihn mussten wir seelisch unterstützen. Die Show hat er dann aber super hingekriegt. Das Gegenteil von ihm war Peter Knogl, ein richtiger bayerischer Gemütsmensch, ihn brachte nichts aus der Ruhe. Auch Ana Roš ist ein richtiger Seelenmensch, eine grossartige Persönlichkeit. Mit Eric Menchon plauderte ich, als hätten wir uns schon Jahre gekannt.

Was bedeutet Ihnen diese Arbeit an der «Chef Alps»?

Wenn man sie mir wegnehmen würde, brähe für mich eine Welt zusammen. Man kommt dort in eine andere Welt. Wir sehen die Stars nicht nur auf der Bühne, sondern lernen sie dahinter kennen und erfahren von ihren Tricks und Kniffs. Das erachte ich als Privileg.

Wie fühlen Sie sich jeweils nach den «Chef Alps»?

Aufgetankt und inspiriert für neue Herausforderungen. Dort kann man wirklich Ideen holen.

INTERVIEW SARAH SIDLER

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



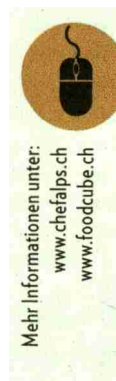
Seite: 11
Fläche: 66'831 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 69204329
Ausschnitt Seite: 3/3

Zur Person

Der 56-Jährige ist Inhaber und Küchenchef der Einzel-firma Food Cube in Sirmach. Zudem arbeitet er als Freelancer bei der Firma Rational Schweiz AG und ist Kursleiter an der Migros-Klubschule Ostschweiz. Bis 2015 war er als Küchenchef in diversen Restaurants und Hotels tätig.





Naturverbundene Sterne-Köchin: Titti Qvarnström gilt als Vorreiterin der nachhaltigen Gourmetküche.

Hüterin von Skånes Kulinarik

FRANZISKA EGLI

Mit Titti Qvarnström kommt die erste Skandinavierin, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, an die Chef Alps in Zürich. Ihre Spezialität: Südschweden und Optik.

Sie ist ein typisches Kind des Nordens. «Wie alle Schweden bin ich stark mit der Natur verbunden. Ist es sonnig? Gibt es Regen? Bleibt es wolzig? Wir sind immer mit dem Wetter beschäftigt, und unsere Stimmung ändert mit der Wolke, die über die Sonne zieht. Das beeinflusst uns in unserem Alltag und somit auch in unserem Tun», erzählt Titti Qvarnström – was in ihrem Fall nichts anderes heisst als: Es beeinflusst sie in ihrer Kochkunst. Die in Malmö

wohnhafte Qvarnström zählt denn auch zur Garde der jungen Wilden der neuen nordischen Küche, deren wichtigste Inspirationsquelle die Natur in ihrer nächsten Umgebung mit all ihren Launen ist. Bei ihr ist dies Skåne, wie die südlichste Provinz Schwedens heisst, zu der auch Malmö zählt, mit seinem vergleichsweise mildem Klima durch alle Jahreszeiten hindurch und seinem entsprechend fruchtbaren Boden.

Das Konzept des «No Menu»



entspricht genau ihrer Philosophie

Wie all die Produkte der Region, die Kräuter, das Gemüse, der Fisch, das Wild, wie all dies in Qvarnströms Kochkunst fliesst, um als Gericht in bester Nordic-Cuisine-Manier und angerichtet so schön wie ein Kunstwerk der Natur wieder aufzuerstehen, das konnte man bis vor kurzem im Restaurant Bloom in the Park in Malmö erfahren, wo sie Küchenchefin war. Allein das Lokal sucht seinesgleichen, welches untergebracht ist in einer mondän umgebauten Holzhütte im idyllischen Pildammsparken, einer Anlage bestehend aus mehreren alten Teichen. Das Kulinarik-Konzept des «Bloom» lautet noch heute – auch unter der neuen Küchenchefin Kathrin Baake – «No Menu». Will heissen: Es gibt das Beste von dem, was an dem Tag auf dem Markt, im umliegenden Garten und via ausgewählten Produzenten gerade erhältlich ist und die

Küchenchefin inspiriert. Folglich gibt es auch keine Speisekarte, und die Gäste wissen nicht, was sie erwartet. Nach diesem Credo kreierte Qvarnström Tag für Tag ein mehrgängiges Menü, das weit über Malmö hinaus Beachtung fand. Etwas, das genau ihrer Philosophie entspricht und das sie von Beginn weg für den Beruf einnahm: «In der Küche hat jeder Tag ein klares Ende. Die Arbeitsflächen sind sauber, alles ist verpackt und verstaut. Es ist, als ob man jeden Tag aufs Neue ein weisses Blatt Papier erhält und es nach Lust und Laune bespielen und kreativ sein kann.»

Unter ihrer Führung wurde das «Bloom in the Park» als «Best Restaurant in Sweden» prämiert und die mehrfach ausgezeichnete 37-Jährige im Jahr 2015 für ihre Kochkünste als erste Frau eines skandinavischen

Landes mit einem Michelin-Stern geehrt. Eine Auszeichnung, die sie mit gewisser Skepsis betrachtet, die sie gar als «Last auf den Schultern» bezeichnet. Allein die Tatsache, dass zuvor noch keine Skandinavierin zu der Auszeichnung kam, befremdet sie als solches. «Als Frau», ergänzt sie, «muss man sich in dieser Branche immer beweisen – nicht allein gegen aussen, vor allem sich selber gegenüber.» Fast mehr noch beschäftigt sie der Umstand, welche grosse Verantwortung den Küchenchefs von heute zuteil kommt. «Es ist an uns, der neuen Generation, die noch mit Büchsenravioli aufgewachsen ist, den Fokus auf Themen wie Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit zu lenken und entsprechend zu handeln», sagt die passionierte Jägerin, die als Vorreiterin einer nachhaltigen Gourmetküche gilt.

Nach diesem Prinzip, das im Norden längst der Grundhaltung zahlreicher junger Köche entspricht, basiert ihre Leidenschaft für die experimentelle Naturküche. Diese fusst nicht zuletzt auch auf Kindheitserinnerungen: Ihre ersten Erfahrungen in Sachen Reichtum der Natur machte sie bei den regelmässigen Waldbesuchen mit ihrem Vater, einem Biologielehrer, der ihr beibrachte, was zum Verzehr geeignet war

«Ich arbeitete in einer Grossküche und dachte: Wow! So kann das Leben auch sein!»

Titti Qvarnström
Köchin in Malmö, Schweden

und was nicht. Köchin zu werden, war dabei kein Thema, erzählt sie. Qvarnström entstammt einer Akademiker-Familie, und das war ein Weg, den sie bis dahin auch

nicht hinterfragt hatte – bis sie eines Sommers in einer Grossküche jobbte. «Das war revolutionär», sagt sie rückblickend, «ich dachte: Wow! So kann das Leben auch sein!» Etwas Konkretes zu schaffen, un-

mittelbar eine Rückmeldung zu erhalten, mit den Händen kreativ zu sein – Qvarnström tat sich eine völlig neue Welt auf. Nicht nur kulinarisch, auch ästhetisch. Ihre Gerichte sind denn auch wahre Kunstwerke, und das kommt nicht von ungefähr.

In Zürich wird sie Einblick geben in ihre nachhaltige Gourmetküche

Sie sagt: «Die Natur bietet so viel Grossartiges an Farben – all die Blätter mit ihrem satten Grün, die Beeren mit ihrem starken Rot. Allein damit lassen sich Kontraste schaffen, die für einen starken visuellen Effekt sorgen», erklärt sie. Überhaupt, die Ästhetik, sie ist bei aller Saisonalität und Regionalität ein ganz wichtiger Bestandteil ihrer Kochkunst. «Natürlich ist der Geschmack eines Gerichts entscheidend. Ebenso wichtig ist aber auch der visuelle Eindruck», findet sie, die es bedauert, dass das Wissen um die Optik, das perfekte Anrichten, bei vielen Küchenchefs eine eher untergeordnete Rolle spielt. Sie hat für ihre Gerichte jeweils eine ganze Bibliothek an Tellern zur Auswahl. «Ein tolles Gericht, präsentiert auf einer falschen Unterlage, lässt es in sich zusammenfallen», ist sie überzeugt, die zum Schluss auch die Farbe der Serviette auf das Essen und den Teller abstimmt.

Derzeit nun ist sie auf der Suche nach einer neuen Location, noch mehr auf dem Land, noch näher am Produkt, hin zum «local pro-



ducer», wo sie die Zukunft des Kochs ortet. Darüber, aber auch über ihre hochwertige, südschwedische Naturküche wird sie an der Chef Alps in Zürich berichten.

tittiqvarnstrom.se



Skånes Natur auf dem Teller: Kunstvoll arrangierte Desserts wie Zitronengras-Glacé mit Heidelbeeren und Hibiskus (o.), Pralines mit Mädesüss, Randen sowie Anis-Caramel. Bilder Peer Eriksson



Chef Alps Inspirierende Köche

Am 27. und 28. Mai findet zum 7. Mal das International Cooking Summit Chef Alps statt. Das diesjährige Fachsymposium in der Eventhalle Stage One in Zürich Oerlikon bringt auch heuer wieder hochkarätige Küchenchefs aus Europa und Asien auf die Bühne, die Einblick bieten in ihre kulinarischen Konzepte: Nebst der Schwedin **Titti Ovarnström**, erste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Frau Skandinaviens (siehe Text oben), reist der Däne **Nicolai Nørregaard** (Restaurant Kadeau, Bornholm und Kopenhagen) aus dem Norden an. Er gilt als einer der frühen Vertreter der Nordischen Küche und beherrscht Techniken wie Einlegen, Trocknen, Versaften, Salzen, Pökeln wie kaum ein Zweiter. Nebst der aktuellen Nummer 2 der «World's 50 Best», dem Italiener **Massimo Bottura** («Osteria

Francescana», Modena), wird mit **Harald Irka** («Saziani Stub'n», Straden) der jüngste 3-Hauben-Koch zu Gast sein und seine ultramoderne, österreichische Regionalküche präsentieren.

Aus Singapur kommt **Ryan Clift** («Tippling Club»), der seine avantgardistischen Gerichte mit ebenso ausgeklügelten Cocktails kombiniert, und aus Spanien **Paco Morales** («Noor», Córdoba), der als einer der progressivsten Vertreter der dortigen jungen Wilden gilt und auf moderne Gerichte inspiriert von der al-Andalus-Blütezeit setzt. Mit dem belgischen «Shock-O-Latier» **Dominique Persoone** («The Chocolate Line», Brügge) ist schliesslich einer der innovativsten Chocolatiers zu Gast, der mit Starchefs wie Sergio Herman oder Jordi Roca zusammenarbeitet, und dessen Kreationen

mehrfach ausgezeichnet wurden. Und last but not least werden **Sven Wassmer** und seine Frau **Amanda Wassmer Bulgin** vom 7132 Silver Restaurant in Vals – sie Head Sommelier, er mit 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet «Aufsteiger des Jahres 2018» – Einblick in ihre Zusammenarbeit gewähren.

Parallel zu den Bühnenshows gibt es wie üblich ein reiches Rahmenprogramm. Neu sind die Masterclasses, die vertieft auf ein Thema aus den Shows eingehen. Bewährt hat sich das «Speed-Dating: Ask the Experts!», an dem auch dieses Jahr Grössen wie der Sous-vide-Spezialist **Heiko Antoniewicz**, der Molekularkoch **Rolf Caviezel** oder der Vegi-Fachmann **Pascal Haag** Red und Antwort stehen werden. fee

chef-alps.com

ChefAlps 2018

Die Gastköche stehen fest

Zum 7. Mal veranstaltet Woehrle Pirola am 27. und 28. Mai den wichtigsten Schweizer Gastronomieanlass in Zürich. Die ChefAlps wurde 2012 von Adriano Pirola, Managing Director, und Erica Woehrle, Member of the Board of Management von Woehrle Pirola, zusammen mit dem Spitzenkoch Reto Mathis ins Leben gerufen.

Das International Cooking Summit - als einzigartige Plattform zum Ideen und Inspirationen tanken sowie News und Trends austauschen. Profis, Nachwuchstalente, Foodjournalisten und Hobbyköche erwarten inspirierende Bühnenshows von acht Starchefs aus Europa und Asien, die sich Erstaunliches trauen und mit ihren ganz individuellen kulinarischen Konzepten in der Gourmetszene erfolgreich unterwegs sind!



Harald Irka

Die SKV-Zeitung stellt die ersten vier der insgesamt acht Starköche vor. Die weiteren können Sie in der April-Ausgabe lesen. Versäumen Sie nicht, sich Ihre Eintrittskarte zum Vorzugspreis als SKV-Mitglied zu sichern.

Titti Qvarnström aus Schweden war im Jahr 2015 die erste Frau Skandinaviens, die für ihre Kochkünste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Ihre Triebfeder im Bloom in the Park in Malmö ist das Dekonstruieren und Experimentieren mit den kulinarischen Naturschätzen Südschwedens.

Weltklasse-Koch Massimo Bottura aus Italien beehrt nach 2013 ein zweites Mal die ChefAlps. In seiner Osteria Francescana in Modena beweist der Drei-Sterne-Koch seit mehr als 20 Jahren, dass jener Küchenchef den Unterschied macht, der erfolgreich gegen den Strom schwimmt, der mit Sinn für das kulturelle kulinarische Erbe seines Landes Neues erschaffen und damit auch gesellschaftliche Verantwortung übernehmen kann.

Sternekoch Paco Morales ist einer der progressivsten Vertreter der jungen Avantgardeköche Spaniens. Im Restaurant Noor in Córdoba setzt er ein faszinierendes Konzept um. Inspiriert von der Blütezeit dieser Stadt im zehnten Jahrhundert, kreiert Morales moderne Gerichte ausschließlich nach den Rezepten und mit Produkten aus dieser großartigen Vergangenheit.

Mit dem Österreicher Harald Irka aus den Saziani Stub'n in der Steiermark



werden die ChefAlps-Besucher im Mai erfahren, wie der jüngste Drei-Hauben-Koch der Welt „tickt“. Der 26-Jährige wird gerne als Mozart der Küche, als wahnwitziges Genie am Herd bezeichnet.



Titti Qvarnström

Ihr Vorteil als SKV-Mitglied

Durch die Medien-Kooperation des SKV mit dem Veranstalter erhalten SKV-Mitglieder eine Preisreduzierung auf die Eintrittskarte. Alle weiteren Informationen zur Veranstaltung und dem Ticketverkauf erhalten Sie in der April-Ausgabe der SKV-Zeitung.



"Shock-o-latier« Dominique Persoone und sein süßes Imperium"

Wie der Ausnahme-Chocolatier die internationale Kochelite mit ausgefallenen Kreationen auf die süße Schaufel nimmt und warum er die Branche zum Nachmachen auffordert.

Dominique Persoone besitzt eine besonders charmante Gabe: Der belgische Chocolatier ist in seiner Fremdsprache Englisch derart sattelfest, dass ihm sogar Witze punktgenau gelingen. Das macht Persoone zu einem äußerst unterhaltsamen Gesprächspartner, der in Interviews und auf internationalen Bühnen keine Gelegenheit auslässt, seine Gags anzubringen – und davon hat der selbst ernannte »Shock-o-latier« wahrlich genug auf Lager: Schließlich ist Humor eine der wichtigsten Grundzutaten seiner Kreationen. Denn: »It's about making the guests laugh«, wie Persoone sagt, die Gäste sollen Spaß haben. Mit Pralinen und verspielten Schoko-Gadgets, die ausgefallener nicht sein könnten. Sein Markenzeichen: Ausgefallene Kreationen

»Als ich anfang, Schokolade mit Wasabi und Zigarrenaroma zu kombinieren, hielten mich die Leute für verrückt. Jahre später bekam ich die Anerkennung durch den Guide Michelin«, erinnert sich Dominique Persoone, der 1992 gemeinsam mit seiner Ehefrau und Geschäftspartnerin Fabienne De Staercke seinen ersten Shop in Brügge in der Provinz Westflandern in Belgien eröffnete. Heute gehören zu seinem inzwischen weltberühmt gewordenen Label »The Chocolate Line« ein weiterer Shop in Antwerpen in einem ehemaligen Palast Napoleons sowie eine eigene Schokoladenfabrik etwas außerhalb von Brügge. Auf rund 2800 Quadratmetern produziert Persoone dort einzigartige Pralinen wie »Cebolla«, ein Mandel-Praliné mit knusprig frittierten Zwiebeln, »Atlanta« mit einer Cola-Mandel-Ganache und Knallbrause, »Italiaanse Javanais« mit weißer Ganache mit frischem Basilikum, Marzipan mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven und »Miss Piggy« aus Milkschokolade mit Mandeln und knusprigem Speck mit Quinoa. »Meine Inspiration? Schokolade ist meine Leidenschaft. Ich denke in Schokolade. Sie hat etwas Magisches an sich, kann dir aber auch Schwierigkeiten machen, wenn du nicht weißt, wie du mit ihr umzugehen hast. Vergleichbar mit einer bildhübschen Lady, die sich ziert, wenn du sie zum Tanz aufforderst.«

Mit schrägen Ideen zum Erfolg

Mittlerweile schwebt Dominique Persoone mit seiner eigenen, Bean-to-Bar-produzierten Schokolade im Arm derart leichtfüßig über das süße Tanzparkett, dass internationale Spitzenköche und Künstler für eine Zusammenarbeit Schlange stehen. Für den brasilianischen Ausnahmekoch Alex Atala entwickelte er beispielsweise »giftige Frösche«, die mit Koriander, Limette, Chili und dem Betäubungsmittel Lidocain gefüllt werden, das im Mund für kurze Zeit ein Taubheitsgefühl verursacht. Die Schokoladenfrösche erinnern an echte Frösche aus dem Amazonas, die high machen sollen, wenn man ihnen über den Rücken schleckt. Für den britischen Sternekoch und Pionier der Molekularküche Heston Blumenthal versetzte Persoone wiederum Schokoladenmousse mit Helium. Skurrile Erfindungen machen ihn weltberühmt

Seine wohl bekannteste Erfindung aber entstand anlässlich einer Geburtstagsfeier der Rolling Stones: Ein Chocolate Shooter, eine Art Schnupftabak-Maschine, mit deren Hilfe kleine Mengen feinstes Kakaopulver in die Nase katapultiert werden. »Chilischokolade durch die Nase? Keine gute Idee«, lacht Persoone rückblickend auf seine ersten Schnupfversuche. Klingt verrückt? Möglich. Geht es nach Persoone, ist es aber genau das, was der Konsument möchte: außergewöhnliche Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben. »Der Gast sucht nach Abenteuer, auch in einer Praline«, erklärt der Ausnahme-Chocolatier. »Wir denken heute viel zu oft darüber nach, was andere denken könnten, wenn wir diese oder jene Geschmackskombination auf die Karte setzen. Das ist Unsinn. Habt weniger Angst.« Normal kann schließlich jeder. Nur, dass man damit als Gastronom oder Küchenchef keine emotionale Bindung aufbaut, die dafür sorgt, dass der Gast wiederkommt. Um Eindruck zu hinterlassen, muss man sich also deutlich mehr ins Zeug legen. Dominique Persoone zückt an dieser Stelle gerne seinen Schokoladenlippenstift: »Servieren Sie Ihren Gästen dazu eine Kugel Vanilleeis. Voilà: Coupe Dänemark einmal anders!«

Visionärer Qualitätsfanatiker

Dominique Persoones Leidenschaft für Schokolade beginnt übrigens schon bei der Auswahl der richtigen Kakaobohne. Mittlerweile besitzt er seine eigene Criollo-Plantage in Yucatán, Mexiko, die von lokalen Kakaobauern in traditioneller Weise biologisch kultiviert wird. Regelmäßige Expeditionen in die Dschungel Lateinamerikas sind für ihn selbstverständlich, um sein Wissen über neue Kakaosorten und Geschmäcker zu erweitern. Sein selbst auferlegter Qualitätsanspruch: »Für uns ist nur das Beste gut genug. Wir überlassen nichts dem Zufall.« Das gilt auch für andere Rohstoffe, die in Persoones Kreationen Verwendung finden, etwa Honig, der aus eigenen Bienenstöcken auf dem Dach seiner Fabrik sowie auf seiner Kakaopflanzung gewonnen wird. Kräuter und Gewürze wie rosa Pfeffer, Kardamom, Vanille, Zimt und Nelken stammen ebenfalls von Persoones Plantage, die Haselnüsse von Farmern aus dem italienischen Piemont. »Schokolade wäre nicht Rock 'n' Roll, wenn wir nicht versuchen würden, Außergewöhnliches zu kreieren. Die moderne Technik bietet uns die Möglichkeit, nach Herzenslust mit Rohstoffen zu experimentieren, egal ob mit Mandeln, Quinoa oder Pinienkernen – das Ergebnis ist jedes Mal beeindruckend. So schaffen wir Pralinen mit einem ausgeprägten Charakter.« Und die sorgen schließlich beim Gast für einen unterhaltsamen und unvergesslichen Menüabschluss.

Meet Dominique Persoone

Holen Sie sich die Tipps und Tricks für Ihr nächstes Dessert bei Belgiens Star-Chocolatier persönlich. Unter www.thechocolateline.be führt Persoone eine Liste mit Events, auf denen er 2018 anzutreffen ist. Hier ein kleiner Auszug:

Chef Alps (CH)
27. und 28. Mai 2018
www.chef-alps.com

Kookeet (BEL)
29. September bis 1. Oktober 2018
www.kookeet.be

Datum: 01.03.2018

Kundenartikel

Argus Data Insights Schweiz
8027 Zürich

Medienart: Internet
Medientyp: Fachmedien



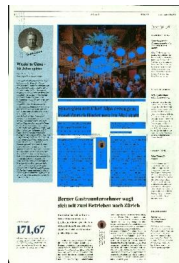
➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 151436730

Week van der Bij (BEL)
27. Mai bis 3. Juni 2018
www.weekvandebij.be

The Chocolate Line
Meir 50, 2000 Antwerpen
Belgien



Elf Tage im Zeichen des Essens: «Food Zurich» soll dazu beitragen, die Stadt als Foodmetropole zu etablieren.

ZVG

Synergien mit Chef Alps erzeugen: Food Zurich findet neu im Mai statt

Der Koch-Nachwuchs soll stärker in Szene gesetzt werden. Das Spitzenevent «The Epicure» fällt hingegen aus dem Programm.

Frühling statt Herbst – «Food Zurich» findet neu vom 24. Mai bis 3. Juni 2018 statt. Die elftägige Veranstaltung wird dieses Jahr zum dritten Mal durchgeführt, diesmal unter dem Motto «Teilen». «Wir haben so viele Events in Zürich, dass die Leute im

Herbst ziemlich gesättigt sind», erklärt Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus und Präsident von «Food Zurich», die Terminverschiebung. «Und wenn dann nach einem schönen Sommer das Wetter nicht mehr richtig gut ist, bleibt man lieber zuhause.» Zudem komme der Wechsel in den Frühling vielen Gastronomen entgegen, die dann im Hinblick auf die warme Jahreszeit ohnehin ihren Personalbestand aufstocken würden.

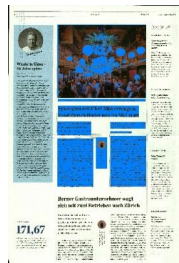
63 000 Besucher an rund 150 Veranstaltungen zählte das Festival im vergange-

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 2
Fläche: 40'698 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 68769179
Ausschnitt Seite: 2/2

nen Jahr, 400 Partner – Gastronomen, Hoteliers und Produzenten – machten mit. Martin Sturzenegger: «Wir wollen Breite zeigen, kein spezifisches Gourmet oder Streetfood Festival sein.»

Synergien mit «Chef Alps»

Opfer der Terminverschiebung ist das Gourmet Festival «The Epicure» im Hotel Dolder Grand, das weiterhin im September stattfindet. Dass dieses somit nicht mehr Teil von «Food Zurich» ist, bedauert Sturzenegger nicht: ««The Epicure» war nie so integriert wie andere Events.» Dafür hofft der Zürcher Tourismusdirektor dieses Jahr

auf Synergien mit dem Fachsymposium «Chef Alps», das am 27. und 28. Mai in Zürich stattfinden wird. «Mehrere Köche freuen sich nun auf die Kombination zwischen Fachpublikum und Festivalgästen.»

Laut Sturzenegger bringe das noch junge «Food Zurich» den Hotels bereits Übernachtungen von Gästen, die spezifisch aus dem Ausland anreisen. «Wir stehen erst am Anfang», resümiert er. «Wir hoffen, in fünf Jahren bei 10, 20 oder sogar 30 Prozent ausländischen Festival-Gästen zu sein. Zürich gilt noch nicht als Essensstadt. Das versuchen wir zu ändern.»

(EPS)





Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



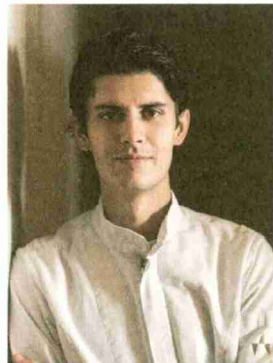
Seite: 7
Fläche: 52'867 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 68584807
Ausschnitt Seite: 1/2



DOMINIQUE PERSOONE
The Chocolate Line
Brügge (BE)



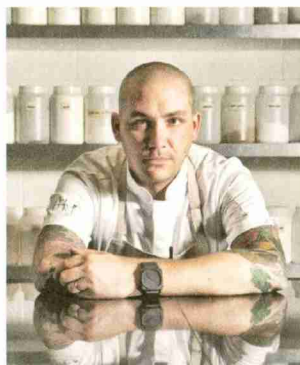
HARALD IRKA
Saziani Stub'n
Straden (AU)



MASSIMO BOTTURA
Osteria Francescana
Modena (IT)



PACO MORALES
Noor Restaurant
Córdoba (ES)



RYAN CLIFT
Tippling Club
Singapur (SG)



**SVEN WASSMER UND
AMANDA WASSMER BULGIN**
7132 Silver, Vals (CH)



TITTI QVARNSTRÖM
Malmö (SE)

Ab an die ChefAlps!

Die siebte Ausgabe des International Cooking Summit ChefAlps wartet mit einigen spannende Neuerungen – und wiederum mit einem hochkarätigen Line-up an Weltklasse-Köchen und Shootingstars.



Swiss cuisine & hospitality
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.swiss-cuisine.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'400
Erscheinungsweise: 7x jährlich



Seite: 7
Fläche: 52'867 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 68584807
Ausschnitt Seite: 2/2

Am 27. und 28. Mai findet in der Eventhalle StageOne zum siebten Mal der International Cooking Summit ChefAlps statt – längst ist der Event zum Pflichttermin für viele Köche, Gastronominnen, F&Bler und Kochinteressierte hierzulande avanciert. Die Mischung aus Bühnenshows hochkarätiger Sterne-Chefs und vielversprechenden Jungtalenten, der Markthalle als Inspirationsquelle mit interessanten und innovativen Ausstellern und den After-Events zum Netzwerken und Austauschen hat sich in den vergangenen Jahren bestens bewährt.

Neu dazugekommen ist letztes Jahr das «ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!», das auf so grossen Anklang gestossen ist, dass es auch 2018 wieder durchgeführt wird. Dabei stehen Expertinnen und Experten aus den verschiedenen Bereichen interessierten Besuchern während bestimmten Zeitfenstern Red und Antwort. Ganz neu wird es an der ChefAlps 2018 ein einige exklusive Masterclasses geben, bei denen in Zusammenarbeit mit Partnern vertieft auf ein Thema aus den Bühnenshows eingegangen wird.

Die ChefAlps-Afterparty wird auch die-

ses Jahr steigen, neu an einem Ort ausserhalb von StageOne, was noch mehr ungezwungenes Netzwerken und Feiern garantieren soll.

Mit dabei ist zum zweiten Mal auch ein Team der marmite youngster selection – die jungen Kochtalente werden die Besucherinnen und Besucher in den Pausen mit selbst kreierten Köstlichkeiten verwöhnen.

Das Line-up der Bühnenshows kann sich sehen lassen: Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura aus Modena, Sternekoch Paco Morales aus Córdoba, der jüngste Drei-Hauben-Koch Österreichs, Harald Irka, Titti Qvarnström aus Malmö, die 2015 als erste Frau Skandinaviens mit einem Stern ausgezeichnet wurde, Ryan Clift aus Singapur, Amanda Wassmer Bulgin und Sven Wassmer vom Restaurant 7132 Silver in Vals und Dominique Persoone aus Belgien, bekannt als «Shock-O-Latier». Kurz vor Redaktionsschluss wurde noch bekannt, dass ausserdem der Sternekoch Nicolai Nørregaard aus Kopenhagen mit dabei ist.

chef-alps.com



9 europäische Sterneköche, die 2018 prägen werden

Nachgewürzt Wolfgang Fassbender 10.1.2018

Gemüse steht bei Alain Passard im Vordergrund – auf Drei-Sterne-Niveau. (Bild: Douglas McWall)
Kulinarische Metropolen kennt jeder. Berlin ist eine,

...Francesc Guillamet) Ein netter Typ, dieser Oriol Castro. Dreimal habe ich ihn im letzten Jahr getroffen: In Zürich auf den **«ChefAlps»**, in Deutschland bei einem kulinarischen Wettbewerb und auf Teneriffa, wo es um die Kartoffel ging. Nur in seinem Restaurant in...

Gourmetszene zu Gast in Zürich

Gastköche Diesen Termin sollte man sich vormerken: Am 27. und 28. Mai 2018 wartet das 7. International Cooking Summit mit einem beeindruckenden Line-up an Weltklasse-Köchen und Shootingstars auf. Die Markthalle der Zürcher Chef-Alps-Messe bietet darüber hinaus aussergewöhnliche Produkte und Gastrotrends. **REDw**

Spannende Bühnenshows voller Aha-Erlebnisse fürs eigene Wirken sind mit diesen Spitzenköchen garantiert: Weltklasse-Koch Massimo Bottura aus Italien beehrt Chef-Alps. In seiner Osteria Francescana in Modena beweist der Dreisternkoch seit mehr als 20 Jahren, dass jener Küchenchef den Unterschied macht, der erfolgreich gegen den Strom schwimmt.

Sternekoch Paco Morales ist einer der progressivsten Vertreter der jungen Avantgardeköche Spaniens. Im Restaurant Noor in Córdoba setzt er sein Konzept um.

Mit dem Österreicher Harald Irka aus den Saziani Stub'n in der Steiermark werden die Chef-Alps-Besucher erfahren, wie der jüngste Dreihaubenkoch der Welt tickt. Der 26-Jährige wird gerne als Mo-

zart der Küche bezeichnet.

Titti Qvarnström aus Schweden war im Jahr 2015 die erste Frau Skandinaviens, die für ihre Kochkünste mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Ihre Triebfeder im Bloom in the Park in Malmö ist das Experimentieren mit den kulinarischen Naturschätzen Südschwedens.

Zu Asiens junger Gourmetspitze gehört Ryan Clift aus Singapur. Seine höchst ausgefallenen Gerichte kombiniert der gebürtige Brite stets mit ausgeklügelten Cocktails in seinem Restaurant Tippling Club.

Aus der Schweiz wird ein kongeniales Paar aus dem Restaurant 7132 Silver in Vals seine sich gegenseitig inspirierende, einzigartige «Liaison culinaire» auf der Chef-

Alps-Bühne demonstrieren: Amanda Wassmer Bulgin, Head Sommelier sowie Restaurant Manager, und Head Chef Sven Wassmer, mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und vom «Gault Millau» mit 18 Punkten gefeierter «Aufsteiger des Jahres 2018».

Zudem wird Dominique Persoone aus Belgien dabei sein. Der vom «Guide Michelin» sternegekrönte «Shock-O-Latier» zählt mit seinen Outlets und der Manufaktur The Chocolate Line in Brügge und Antwerpen zu den innovativsten Chocolatiers der Szene.

Weitere Informationen:
Ticketverkauf startet im März 2018
www.chef-alps.com



Die Starchefs werden ihre individuellen kulinarischen Konzepte vorstellen (v.l.): Dominique Persoone (Belgien), Harald Irka (Österreich), Massimo Bottura (Italien), Amanda Wassmer Bulgin und Sven Wassmer (Schweiz/Vals), Paco Morales (Spanien), Ryan Clift (Singapur) und Titti Qvarnström (Schweden). Bilder: PD



Titti Qvarnström gilt als Vorreiterin einer nachhaltigen Gourmetküche

Die erste Sternenträgerin



Naturverbunden: Die schwedische Spitzenköchin verbringt gerne viel Zeit im Wald.

Cristina Bürgi Titti Qvarnström ist die erste Frau Skandinaviens, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Ein Porträt.

Auf den ersten Blick wirkt sie zierlich und jünger, als sie tatsächlich ist, doch auf den zweiten Blick merkt man: Titti Qvarnström hat es faustdick hinter den Ohren. Die Südschwedin bezeichnet sich selbst als ehrgeizig und stur und geht in ihrer Freizeit gerne Wild und Enten jagen. Bei ihrem Gastauftritt am Chef-Alps-Fachsymposium in Zü-

rich stellte sie ihren Begleiter selbstbewusst als «mein Küchenassistent – und Ehemann» vor. Eine gute Portion Selbstsicherheit gehört dazu, wenn man es in der Küche so weit bringen möchte: Denn Titti Qvarnström ist die erste Frau Skandinaviens, die im Jahr 2015 einen Michelin-Stern erhalten hat.

Damals kochte sie im Restaurant «Bloom in the Park» in ihrer Heimatstadt Malmö. An diesem Lokal ist Qvarnström noch immer beteiligt, auch wenn sie sich inzwischen auf ihre eigenen Projekte konzentriert und unter anderem als Jurorin bei Kochwettbewerben auftritt und eigene Koch-Workshops durchführt. «Nach acht Jah-



ren im «Bloom in the Park» wollte ich das Konzept gerne weiterentwickeln», erklärt sie ihren Ausstieg beim Sterne-Restaurant: «Doch mein Geschäftspartner stellte sich dagegen. Und wenn einer nicht mitzieht, dann hat es keinen Sinn.» Gerne hätte die Südschwedin aus dem «Bloom in the Park» ein Fine-Dining-Restaurant ganz ohne Lebensmittelabfälle gemacht, doch nun hebt sie sich diesen Gedanken für ihr erstes eigenes Restaurant auf, das sie im kommenden Jahr mit ihrem Mann eröffnen möchte. «Mich interessieren Nachhaltigkeit und Eigenanbau sehr», erzählt sie: «In meinem eigenen Restaurant werde ich den Fokus ganz klar auf das Produkt setzen.» Titti Qvarnström möchte mehr im Einklang mit der Natur arbeiten und nur noch lokale Zutaten anbieten. «Viele Produkte lassen sich nicht gut importieren und schmecken dann ganz anders als in ihrem Herkunftsland», stellt sie fest: «Auch das Ambiente spielt dabei eine Rolle. Wenn man zum Beispiel einen Bordeaux-Wein in Bordeaux trinkt, dann ist das ein ganz anderer Genuss, als wenn

man ihn in Schweden trinkt.» Aus diesem Grund hat sich Qvarnström dazu entschieden, Gerichte mit typisch schwedischen, saisonalen Zutaten anzubieten: Kartoffeln, Steckrüben, Waldmeister, Kräuter et cetera. «Es ist eine Ehre für mich, die Essenz aus der Natur zu nehmen und daraus in der Küche etwas Neues zu kreieren.» Die Arbeit mit biologischen, teils auch wilden Lebensmitteln sei zudem eine spannende Herausforderung: «In der Spitzengastronomie erwarten Köche häufig, dass die Produzenten ihnen Gemüse immer in den gleichen Grössen und Farben liefern. Dabei liegt das Handwerk darin, mit ganz unterschiedlich geformten Produkten zu arbeiten. Das ist das Schöne und Spannende an Bio-Produkten!»

Von April bis Juli sammelt Titti Qvarnström zweimal wöchentlich Produkte in der Natur, die sie anschliessend für das restliche Jahr konserviert. Von Herbst bis Ende Januar geht sie ausserdem auf die Jagd, ein Hobby, für das sie gerne mehr Zeit hätte. «Wenn man einem Lebewesen sein Leben nimmt, dann

sollte man dies schnell und präzise machen», erklärt sie: «Daher jage ich selbst. Für mich ist es selbstverständlich, anschliessend alle Teile des Tieres zu verwerten.» Das sei etwas, was in Schweden leider in Vergessenheit geraten sei. Im Restaurant «Bloom in the Park» habe sie alles angeboten, auch Bäckchen und Hoden. «Da wir die Menükarte erst nach dem Essen verteilt haben, hatten die Gäste keine Vorbehalte», sagt sie grinsend. Ein Detail, das sie auch in ihrem neuen Restaurant beibehalten möchte.

www.chef-alps.com

Ein Gericht



Am ChefAlps-Fachsymposium präsentierte Titti Qvarnström Hasselback-Kartoffeln mit Crème fraîche und Ljörom-Kaviar (Foto). Dazu servierte sie selbstgemachtes Brot mit frischer Butter und eine Ganache mit Traubenkirschen-Sirup und gerösteten Mandeln.

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

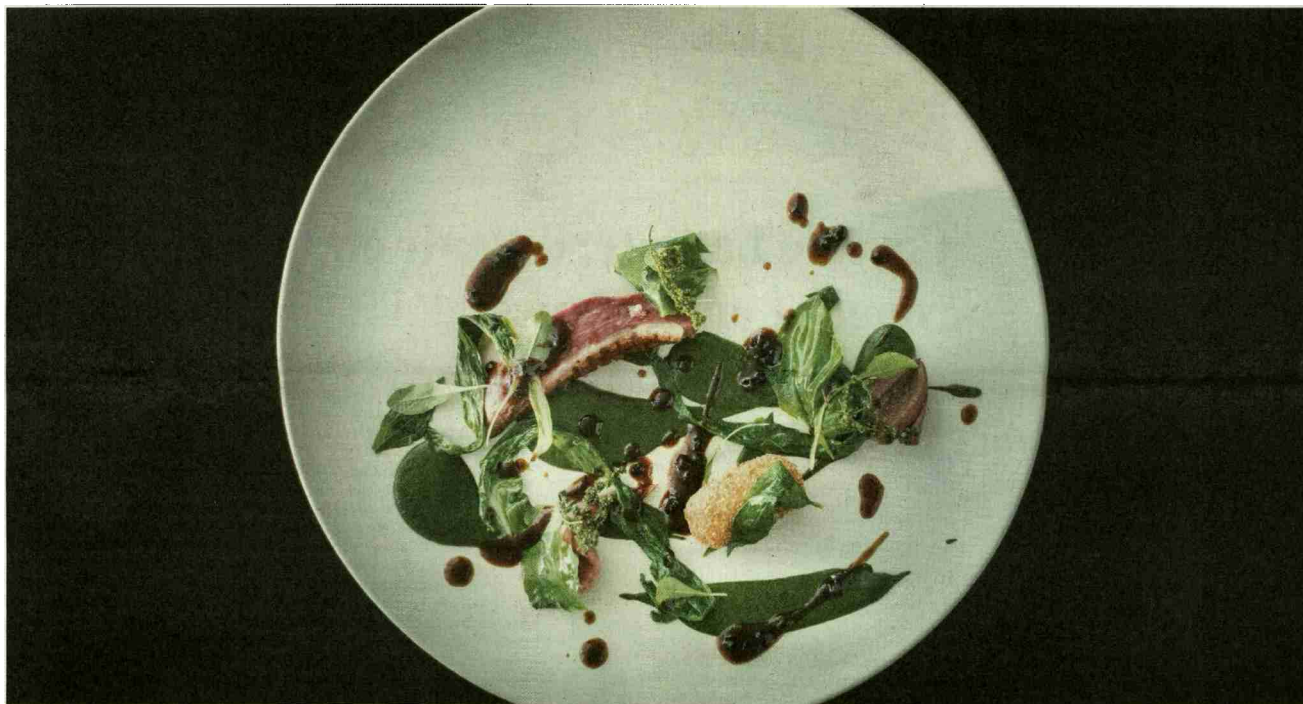
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 33x jährlich



Seite: 1
Fläche: 58'101 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70189496
Ausschnitt Seite: 1/1



L'une des créations de Sven Wassmer qui exploite avec son épouse Amanda, Master of Wine, le restaurant 7132 Silver, à Vals (GR), et incarne avec une poignée d'autres chefs le renouveau de la cuisine helvétique.

NOUVELLE VAGUE ALPINE

Ils parlent émotion, esthétique, respect de la nature. Ils ont en commun des aspirations au naturel, à la transparence, à l'éthique. À exprimer la quintessence de leur terroir à travers une écriture très personnelle. Sven Wassmer (7132 Silver, Vals), Fabian Fuchs (EquiTable, Zurich), Markus Burkhard (Jakob, Rapperswil) Elif Oskan (Miss Marshall et Rosi, Zurich), Pascal Haag (ex Hiltl) se retrouvent sur ces quelques lignes de force. Tous trentenaires, ils incarnent la génération montante de la *Foodosphère* helvétique: nous les avons rencontrés lors du récent symposium

ChefAlps, à Zurich. L'occasion d'une photo de groupe, ou peut-être d'une esquisse de ce qu'est la nouvelle cuisine suisse, sans pour autant viser l'exhaustivité – il faudrait ajouter Nenad Mlinarevic, Simon Apothéloz, Silvio Germann, entre autres personnalités émergentes de cette nouvelle vague. Ils se sont formés, pour certains, auprès d'Andreas Caminada, se sont rencontrés chez lui, ont grandi avec lui d'une certaine manière. On les repère davantage Outre-Sarine qu'en Suisse romande. Plus curieux peut-être, plus remuants, libres et inventifs que la plupart de leurs pairs francophones,

parce que leurs regards sont généralement tournés vers le Nord, d'où nous arrive depuis une bonne décennie le vent du renouveau. La seule cheffe du groupe, Elif Oskan, réinvente avec talent et sans a priori l'univers des desserts selon la même philosophie. Ils sont fascinés par le végétal – au point d'en oublier la viande et tendent vers une production biologique. De même, ils recourent volontiers aux techniques remises au goût du jour par les avant-gardes nordiques, de la fermentation au fumage, à l'opposé de la ligne classique qui semble toujours prévaloir en Suisse romande.



Schokolade soll Spass machen

Keiner macht ausgefallener Pralines als der belgische «Shock-o-Latier» Dominique Persoone. Wir haben ihm Toblerone zur Degustation vorgesetzt.



Von Kopf bis Fuss auf Schokolade eingestellt: Dominique Persoone. Foto: Tom Museeuw (Chocolate Line)



Daniel Böniger

Da reist einer in die Schweiz und hat Schokolade im Gepäck. Ist Dominique Persoone noch ganz bei Sinnen? Das ist ja, wie wenn man Guinness nach Irland tragen würde. «In der Schweiz gibt es viel gute Milkschokolade, zugegeben, aber auch in Belgien wissen wir, wie Schokolade geht», beantwortet der Fachmann die Frage. Und um genau das zu beweisen, ist der gross gewachsene, leicht verschmitzt lächelnde Persoone im Rahmen des Fachsymposiums «Chef Alps» in der Schweiz.

Er ahnt beim Gesprächstermin wahrscheinlich schon, was auf ihn zukommen wird: Auf dem Tisch stehen drei unbeschriftete Teller, auf jedem ein paar Stück Schokolade. Und zwar von zwei Sorten, die grad im Gespräch sind, und von einer Sorte, die hierzulande als Klassiker gilt. Doch lassen wir den Schoggi-test vorerst links liegen. Plaudern wir erst noch ein wenig mit dem selbst ernannten «Shock-o-Latier».

Poulet an Chili-Schoggi-Sauce

Dominique Persoone erzählt von seinen Anfängen: Wie er als Koch in Paris zuerst in einem Dreisternrestaurant arbeitete und am Patissierposten seine Passion für Schokolade entdeckte. Es wurmte ihn damals gewaltig, dass sich ihm diese Zutat nicht sofort erschloss: «Schokolade machen ist wie Autofahren», sagt er. «Nur weil man die Schlüssel in der Tasche hat, beherrscht man das Fahrzeug nicht, wenn man es zuvor nie gelernt hat.» Er reiste nach Südamerika – und als er das mexikanische Nationalgericht Mole Poblano ass, Poulet an Chili-Schokoladen-Sauce, war das für ihn eine Offenbarung.

Mit viel Verve erzählt der 49-jährige Belgier von seinen verrückten Kreationen, die er seither für sein Label The Chocolate Line erfunden hat: Da sind etwa die Pfeilgiftfrösche aus Schokolade, die er mit Anästhetikum bestrichen hat, damit einem – wie beim Zahnarzt – der Mundraum einschläft, wenn man sie ableckt.

Die Frösche sind nur die verrückteste

Idee in einer ganzen Reihe. Einer seiner Mentoren sei Molekularkoch Ferran Adrià, sagt Persoone: «Er hat mich darin bestärkt, dass man auch Pralines mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras machen kann.» Was nicht jedem sofort einleuchtet: Er habe in Frankreich vor zwanzig Jahren an einer Präsentation seine ersten Kreationen vorgestellt – die Patissiers dort wollten nicht mal probieren. «Damals war Schokolade noch sehr langweilig.» Heute macht Persoone Pralines mit Reissessig, Sojasauce und Sesamsamen. Oder mit Speck und Quinoa. Und sogar eines mit Regenwasserfüllung – auch technisch eine Herausforderung.

Er kocht auch mit Schokolade: Wenn man etwa einen Aal mit grüner Sauce aus Kräutern, eine typisch flämische Spezialität, mit weisser Schokolade kombiniere, sei das ungemein betörend, so der Chocolatier. Natürlich erwähnt er den Chocolate Shooter, den er 2008 für die Rolling Stones erfunden hat. Mit einem Katapult schießt sich der Rockstar damit Kakaopulver wie Kokain in die Nase. Die Erfindung war damals in vielen Zeitungen zu sehen; in Berlin machte man gar Kakaopartys und fragte sich, ob dies nun wirklich ein gesunder Weg sei, um einen Kick zu erleben. Persoone lacht: «Man sollte das nicht zu ernst nehmen, es geht um Spass.»

Damit der Spass bleibe, sei es derzeit die grosse Herausforderung in der Branche, «gesunde Schokolade» herzustellen. Teilweise ersetze er den Zucker mit Honig; für die Veganer könne man anstelle von Milch Kokosmilch verwenden. «Gut schmecken muss es einfach.»

Wo bleibt Käse mit Schokolade?

Was er nicht verstehe, sagt er nun grinsend, dass in der Schweiz niemand Schokolade mit Käse kombiniere – da gäbe es doch wunderbare Möglichkeiten, findet Persoone. Er würde dünn geschnittenen milden Appenzeller mit Butter aufschichten und das Ganze mit Schokolade überziehen. Weil: «Salzige Produkte gehen grundsätzlich gut mit Scho-

kolade zusammen.»

Da wir gerade bei der Schweiz sind, könnten wir doch von den drei Tellern probieren, die vor ihm stehen, oder? «Gern», sagt Persoone. Die Degustation beginnt mit einer «Oro de Cacao»-Schokolade. Mit grossem Brimborium hat Yello-Musiker Dieter Meier Anfang des Jahres seine Marke vorgestellt; speziell daran ist, dass die Schokolade mittels Kalt-Extraktions-Verfahren behandelt wird. So blieben die komplexen Aromen der Kakaobohne vollständig erhalten, ohne dass Bitterkeit entstehe, sagen die Produzenten. «Darf ich ehrlich sein?», fragt Persoone nach ein paar stillen Momenten, in denen er die Schokolade auf der Zunge vergehen lässt: «Mir fehlt es an Säure.»

Die zweite Schokolade erkennt Persoone sofort: Ruby. Seit einigen Wochen ist sie auch in der Schweiz erhältlich – eine Schokolade, die wegen ihrer rosa Farbe aus dem Rahmen fällt. Die Hersteller propagieren das Produkt als eine Ergänzung zu den bekannteren Schokoladestilen: Milch-, Bitter- und weisse Schokolade – und jetzt also neu auch eine rosarote Sorte. «Ein Marketinggag! Zugegeben, Barbie würde diese Schokolade lieben», findet der Flame. Dann fügt er an, dass man weisser Schokolade grundsätzlich jede Farbe hinzufügen könnte: «Auch grüne Schokolade wäre denkbar.» Er findet jedenfalls, Ruby schmecke gut.

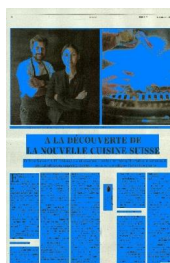
Begeisterung kommt auf, als man ihm den dritten Teller mit abgebrochenen Toblerone-Zacken hinhält. Auch diese Schokoladenvarietät erkennt er: «Als Kind habe ich Toblerone geliebt», sagt Persoone. Heute noch kauft er sie gern an der Tankstelle – auf Reisen, wenn keine edlen dunklen Sorten aufzutreiben sind und er auf «Schokoladenentzug» komme. «Auch wenn es eine sehr süsse Sorte ist – sie besitzt eine wunderbare Konsistenz.» Eine Ehre für das Schweizer Produkt, so gut wegzukommen bei einem, der Schokolade aus Belgien mitnimmt.

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelserie-gastronomie.ch

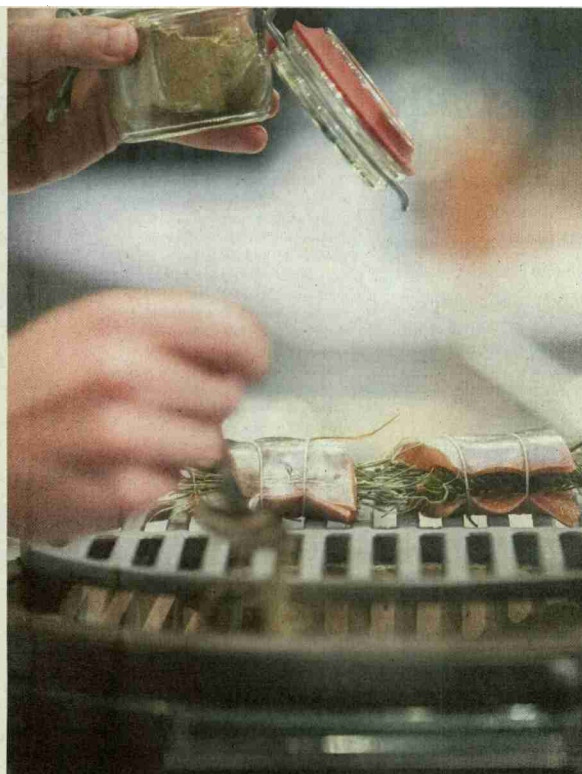
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 33x jährlich



Seite: 6
Fläche: 111'930 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70189855
Ausschnitt Seite: 1/3



Sven Wassmer forme avec la Britannique Amanda Bulgin, Master of Wine, un couple étonnant à la ville comme à la scène: ensemble, ils ont livré une prestation éblouissante lors du dernier symposium ChefAlps.

CHEFALPS

A LA DÉCOUVERTE DE LA NOUVELLE CUISINE SUISSE

De Sven Wassmer à Elif Oskan, ils sont passionnés par leur terroir, qu'ils explorent sur un mode original, ultra-contemporain, rappelant les cousins nordiques. Portrait de groupe.

VÉRONIQUE ZBINDEN

Eblouissant. Ceux qui ne connaissaient pas encore Sven Wassmer (7132 Silver, Vals) ont assurément été bluffés par son show sur la scène de la dernière édition de ChefAlps, à Zurich. Par exemple? Un omble de montagne en papillote aux parfums de bourgeons de sapin, légèrement fumé et cuit à basse température, souligné par une réduction extrême de

crème de montagne, caramélisée. Ou ce *Swiss dim sum*: la recette traditionnelle des *Brienzer Ravoli*, à base de pommes de terre de Malans, haricots secs et oignons, revisitée sur le thème de l'umami. Une pâte ultra fine et une cuisson ultra light, un bouillon style dashi et quelques flocons de viande sèche au lieu de la bonite chère aux Japonais. Un plat bourré d'umami, mais aussi d'intelligence et de re-

cherche qui vaut à Sven Wassmer deux étoiles Michelin et le titre de révélation alémanique 2018 au Gault & Millau.

Provoquer des émotions

Ce n'est pas tout. Sven forme avec sa femme Amanda Bulgin, *Master of Wine*, un couple étonnant à la ville comme à la scène: «Je m'identifie à la cuisine de Sven et ma philosophie est de concevoir des accords mets-boissons comme au-

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 33x jährlich



Seite: 6
Fläche: 111'930 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70189855
Ausschnitt Seite: 2/3

tant d'expériences.» Pas question pour Amanda de miser sur la facilité: le «pairing» doit exposer une opinion, provoquer des émotions». Ne pas hésiter à bousculer, provoquer, marier des goûts nouveaux, en partant de la composition moléculaire des ingrédients pour déboucher sur un monde de possibles. Par exemple? Un thé aux herbes de montagne avec l'omble. Un grand madère, complexe, aux arômes de noix, d'abricot sur le *Swiss dim sum*.

«Un plat se construit à partir du goût, autour duquel s'articulent l'émotion, l'esthétique, le respect de la nature», dit en substance Sven Wasmer. Fabian Fuchs (EquiTable, Zurich), Markus Burkhard (Jakob, Rapperswil) Elif Oskan (Miss Marshall et Rosi, Zurich), Pascal Haag (ex Hiltl) se retrouvent sur ces mêmes notions de terroir, d'éthique et d'émotion, de naturel et de transparence: tous trentenaires, ils incarnent la nouvelle cuisine suisse.

A la tête d'EquiTable depuis cinq ans, Fabian Fuchs a travaillé auprès des étoilés zurichois David Martinez et Peter Schnaibel, été le sous-chef de Nenad Mlinarevic, avant de puiser des inspirations à Sydney, Londres et en Asie. «Nordic style et produits suisses», dit-il aujourd'hui pour poser le décor de sa cuisine. Nouvelle cuisine suisse, ingrédients bios et locaux pour un resto arborant un macaron Michelin et 16/20 au Gault & Millau. Un puriste appréciant la créativité de son métier, mais aussi le côté fou et jusqu'au boutiste de ses producteurs, tel le Bernois Stefan Brunner capable de cultiver des melons inouïs et dix variétés de concombres. Des plats qui lui ressemblent? Un omble confit, pickles, barba di frate crue. Ou

ce dessert mêlant rhubarbe, lait, sureau.

Les Zurichois et les *Foodies* la connaissent sous le nom de Miss Marshall. C'est sous ce pseudo qu'Elif Oskan crée des desserts depuis 2015, rien que des desserts, mais quels desserts! Des glaces féériques, anticonformistes, qui réinventent le genre - de la pomme de terre violette des Alpes, croustillants de pelures, au bourgeon de sapin en passant par l'argousier, l'églantine et le genièvre - turbinées à l'azote liquide pour un maximum de moelleux, d'arômes et d'intensité, un minimum de sucre et de corps gras... Et on ne vous dit rien de ses gâteaux. Miss Oskan, originaire d'Anatolie - patrie des glaces et du baklava, comme le lui rappelle parfois sa maman - arrivée en Suisse à l'âge de deux ans, est entrée en cuisine par hasard, rêvant juste d'une «voie créative». Après l'école de cuisine, elle travaille avec Marcus Lindner au Sonnenberg, au côté d'autres étoiles montantes, de Nenad Mlinarevic à Sven Wasmer: «Une période exigeante, mais aussi tellement de talents et d'énergie!» Après quoi, Elif part pour Londres: chez Blumenthal, au Fat Duck, elle rencontre son futur compagnon, Markus Stöckle, avec qui elle ouvre Rosi en janvier dernier dans le *Kreis 4*: «Cuisine bavaroise contemporaine, rafraîchie, revue» - et déjà un grand succès, en attendant l'ouverture d'un deuxième resto fin 2018, autour de ses propres racines culinaires.

Menus surprises 100% locaux

C'était un hôtel-resto de village, sur une jolie place de Rapperswil et une des voies du pèlerinage de St-Jacques. Markus Burkhard a

repris Jakob fin 2015, opérant une conversion radicale. On n'est pas loin du Noma 2.0 et du concept de *Farm to Table*. Après un apprentissage classique à Berne, Markus est passé par le Park Hotel de Gstaad, le Victoria à Interlaken, le Clouds à Zurich, avant de mener sa petite révolution à Rapperswil. Une révolution qui n'a pas été d'emblée une réussite. Pas facile de convaincre la clientèle locale de venir manger des menus surprises entièrement basés sur des produits locaux. Le concept? Pas de carte mais un menu surprise, uniquement le soir, à géométrie variable, comprenant de trois à sept plats. Poissons du lac, viandes des vallées alpines, fruits et légumes bios inouïs issus du *Carbonic farming*, démarche plus ultra encore que la permaculture.

Trois exceptions à l'origine locale: le café, le chocolat, les vins. «L'important, c'est la passion du produit et la transparence, note Markus, très proche de ses producteurs. Ses plats féériques? La carpe du lac en escabèche, chou rave, fleurs et racines de raifort. Ou le risotto de tournesol, épinards, radis au bleu de Lichtensteig.

Enfin Pascal Haag est l'électron libre du groupe. Après avoir été sept ans durant le créateur des recettes du chic Hiltl, plus ancien restaurant végétarien d'Europe et toujours à la page, il est désormais indépendant, organise des événements et donne des cours de cuisine végétarienne et végane. A 33 ans, l'inventeur du tartare végétarien est aussi passé par le Dolder; pour avoir exploré l'Asie et le Proche-Orient, il se définit comme profondément nomade. Les voyages sont au cœur de son inspiration, mais aussi les épices,

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
021/ 616 27 12
www.hotelierie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'438
Erscheinungsweise: 33x jährlich

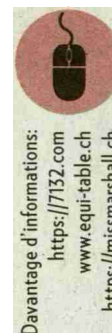


Seite: 6
Fläche: 111'930 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70189855
Ausschnitt Seite: 3/3

les légumineuses et la diversité du règne végétal. Il crée toujours des recettes, dont celles du formidable *Leaf to Root*, cosigné avec la blogueuse Esther Kern et primé à plusieurs reprises.





Ein Signature Dish à la Nicolai Nørregaard: Eine Tarte mit hausgeräuchertem Lachs, caramelisierter Crème, in Süssholde marinierter Steckrübe und Zitronengras-vinaigrette.

ANGERICHTET

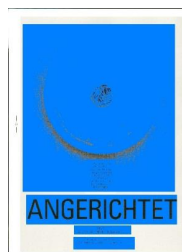
VON
NICOLAI NØRREGAARD

RESTAURANT BORNHOLM
BORNHOLM & KØPENHAGEN (DK)



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'613
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 40
Fläche: 159'572 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70218139
Ausschnitt Seite: 2/5

TEXT: BERNADETTE BISSIG
BILDER: ZVG

Bereits zum siebten Mal ging Ende Mai in Zürich-Oerlikon der Koch-Event Chefalps über die Bühne. Mit von der Partie war auch der dänische Koch Nicolai Nørregaard. Zusammen mit seinem Headchef Kyumin Hahn präsentierte er sechs verschiedene Gerichte, die zu einem grossen Teil aus Produkten der Insel Bornholm bestanden. So gab es etwa Cracker mit getrockneten Algen, eingelegte Äpfel, Blüten und Fliedersirup. Oder gepickelte Tannensprossen auf weissen eingelegten Spargeln mit fermentiertem Erbsenjus und Muschelbrühe. Oder gepickelter und grillierter, mit Quittenhonigsirup glasierter Kürbis mit frittierten Rosenblättern und roten Waldameisen.

Der 39-Jährige ist eng mit dem kargen, aber fruchtbaren Eiland verbunden, ist er doch auf der dänischen Ostseeinsel Bornholm aufgewachsen. Seit zwölf Jahren führt er dort zusammen mit seinem Freund und Sommelier Rasmus Kofoed, ebenfalls ein gebürtiger Insulaner, das Restaurant Kadeau. Dieses ist jeweils über die Sommermonate von Mitte Mai bis Ende September geöffnet. In dem mit einem Michelin-Stern dotierten Restaurant kommt, wie könnte es anders sein, Bornholm auf den Teller: So etwa Hagebutten, getrocknete Rosenblätter, Pinienpollen. Der Autodidakt scheut keinen Aufwand, um die Köstlichkeiten der Insel haltbar und kulinarisch erlebbar zu machen. Regelmässig streift er durch den Wald und die Felder, um den Reifegrad seiner «Beute» zu überprüfen.

**In eine foodbegeisterte
Familie hineingeboren**

Das Sammeln und Ernten hingegen ist in der Regel die Aufgabe seines Vaters und dessen Partnerin. Nicolai informiert seinen Vater nach seinen Streifzügen, wo Beeren, Gemüse, Kräuter und andere essbare Pflanzen bereit zur Ernte sind. Pro Jahr sind das insgesamt sieben Tonnen, die geerntet werden. Diese Schätze der Insel machen Nørregaard und sein Team haltbar – mit Hilfe von altbewährten Methoden wie dem Einlegen, Trocknen, Salzen, Versaften und Pökeln. Dadurch kommen die Gäste in Kopenhagen auch im Winter in den Genuss der vielfältigen Aromen seiner Heimat: in unterschiedlichsten salzigen, knusprigen, sauren und süssen Kombinationen.

Die Liebe zum Kochen entdeckte der Spitzenkoch dank seiner Familie, in der alle sehr foodbegeistert sind. Sein Onkel betreibt ein Smokehouse auf der Insel Bornholm, wo laut Nørregaard die besten Makrelen der Insel geräuchert werden. «Er hat mir beigebracht, dass es einen gewissen Nerdfaktor braucht, um überzeugende Resultate zu erreichen.» Was das Kochen anbelangt, haben ihn jedoch seine Grosseltern massgeblich geprägt.

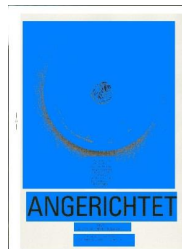
Die Liebe zum Kochen verdankt er seiner Familie.

Bei ihnen drehte sich alles ums Kochen und Essen. Von morgens bis abends. «Beim Mittagessen wurde darüber disku-



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'613
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 40
Fläche: 159'572 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70218139
Ausschnitt Seite: 3/5

tiert, was zum Nachtessen gekocht werden soll», erinnert sich Nicolai mit einem Schmunzeln. «Beim Abendessen wurde genüsslich der Menüplan des Mittagessens am nächsten Tag erörtert.»

Und auch seine Mutter hat einen wesentlichen Teil dazu beigetragen, dass Nicolai heute in der Küche kreativ tätig ist und nicht etwa in einem Architekturbüro oder in einem Designstudio. «Der Partner meiner Mutter war Vegetarier. Das war vor 25 Jahren in Dänemark äusserst ungewöhnlich. So war auch meine Mutter beim Kochen sehr kreativ», erzählt Nicolai Nørregaard. Die Familie lebte damals in einer biodynamisch geführten Kommune. «Aus heutiger Sicht ist das toll, aber damals fand ich es grässlich.» So flüchtete er in die Küche seines Grossvaters, um mit ihm über das Mittagessen vom nächsten Tag zu diskutieren.

Das Kochhandwerk als Autodidakt erlernt

Wenn ihm die vegetarischen Gerichte seiner Mutter damals vielleicht nicht so mundeten wie die Speisen seines Grossvaters, so haben beide dazu · →

· → beigetragen, dass Nørregaard heute ein begnadeter Koch ist, ohne dass er eine entsprechende Ausbildung absolviert hätte. Ursprünglich wollte der Autodidakt Architektur studieren, stieg dann aber in die Gastronomie ein. Im Sommer arbeitete er jeweils im Restaurant Svaneke Pakhus und im Winter im «Cofoco» in Kopenhagen. Und so verfeinerte er seine Kochkünste.

Die Sterne auf Anhieb vom Himmel geholt

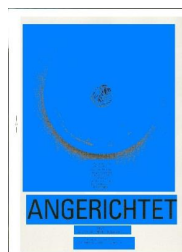
Danach folgte wie bereits erwähnt der

Schritt in die Selbstständigkeit. 2011, vier Jahre nach der Eröffnung des «Kadeau» auf Bornholm, wagten er und seine Partner den Schritt in die Hauptstadt, wo sie einen Ableger des Bornholmer «Kadeau» realisierten. Hier erhielt Nørregaard auch prompt seinen ersten Michelin-Stern. 2016 wurde auch das «Kadeau» auf Bornholm mit einem Stern ausgezeichnet. Ende 2017 folgte der zweite Stern in Kopenhagen. Doch statt aufzustocken, zogen die Gastronomen mit ihrem «Kadeau» in ein kleineres Outlet und reduzierten die Anzahl Plätze von 72 auf 24.



Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'613
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 40
Fläche: 159'572 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70218139
Ausschnitt Seite: 4/5

«Weniger Gäste, mehr Köche, weniger Umsatz», bringt es das kulinarische Ausnahmetalent trocken auf den Punkt. «Wir wollen uns noch mehr auf die Details konzentrieren», erklärt Nicolai Nørregaard. Im «Kadeau» in Kopenhagen servieren sie den Gästen ein 20-Gänge-Tastingmenü. Im Gegensatz zu Bornholm, wo jede Sommersaison ein komplett neues Menü kreiert wird, bleiben bestimmte Signature Dishes längere Zeit auf der Karte. «Gewisse Gäste kommen wegen bestimmter Gerichte zu uns. Sie haben in Blogs oder in den Medien davon gelesen», erzählt der Koch. «Wir hätten ständig enttäuschte und verärgerte Gäste, wenn wir die Gerichte zu oft austauschen würden.»

«Manchmal braucht es viele Schlaufen.»

Kürzlich eröffneten sie ein weiteres Restaurant in Kopenhagen, das «Roxie». Dieses Lokal ist Teil des Boutiquehotels Herman K. «Es ist schön, ein Restaurant in einem Hotel zu betreiben. Da ist immer Leben und Betrieb.» Mit der Führung des Hotels haben sie nichts zu tun, die erfolgreichen und innovativen Unternehmer sind «nur» für das gastronomische Konzept zuständig. «Das «Roxie» ist im mittleren Preissegment angesiedelt. Es ist ambitioniert, aber nicht zu sehr, es ist high-end, aber trotzdem cool. Auch hier werden Produkte aus der «Speisekammer» Bornholm verarbeitet, aber nicht nur.»

Daneben ist eine Testküche in Kopen-

hagen in Planung. Denn gemäss Nørregaard sei es im normalen Betrieb einfach schwierig, neue Gerichte zu entwickeln und auszutesten. «Es ist zu stressig und zu betriebsam.» Dies fördere die notwendige Kreativität nicht. «Man muss sich vertiefen können in eine Idee, sonst klappt es nicht». Der Entstehungsprozess eines Gerichts ist bei Nicolai Nørregaard sehr unterschiedlich. Ausgehend von einer Idee, einer Skizze, wählt er passende Zutaten. «Zwischen dem ersten Entwurf und dem fertigen Gericht entsteht Kreativität. Das ist das Schöne an diesem Prozess», erläutert er. «Manchmal braucht es viele Schlaufen, manchmal klappt es auf Anhieb, dass ein Gericht sitzt», so der Koch, der von sich sagt, dass die Kreativität und nicht das Kochen an sich seine grosse Stärke sei. Das mit der Kreativität stimmt auf jeden Fall. ← .





Hotelier
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
<https://hotelier.blverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'613
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 40
Fläche: 159'572 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70218139
Ausschnitt Seite: 5/5



Das Hotel

Das «Nordlandet» auf Bornholm liegt direkt an der Küste und bietet einen überwältigenden Blick auf die Ostsee. Alle 24 Zimmer sind mit skandinavischen minimalistischen Möbeln eingerichtet. Kulinarisch kommen die Gäste im Viersternehotel im Restaurant Nordlandet und in der «Underbar» auf ihre Kosten. Das im Juni 2018 eröffnete Fünfsternehotel Herman K in Kopenhagen wird nicht vom Gastrotrio Nørregaard, Rasmus und Magnus Kofoed betrieben. Das Restaurant Roxie hingegen trägt ihre Handschrift, es ist jedoch nicht ganz so ambitioniert wie die beiden «Kadeau», das eine auf Bornholm, das andere in Kopenhagen.

kadeau.dk



Nicolai Nørregaard

Der 39-jährige Spitzenkoch führt zusammen mit Rasmus und Magnus Kofoed die Restaurants Kadeau auf Bornholm und in Kopenhagen. Gemeinsam betreiben sie das Restaurant Pony in der Kopenhagener Shoppingmeile Vesterbrogade und das Bornholmer Hotel Nordlandet, wo in den Sommermonaten zeitweise das Sommer-«Pony» als Pop-up-Restaurant eröffnet. Daneben ist Nørregaard auch Mitinhaber einer Saftmanufaktur auf Bornholm. Zudem führen die drei seit Kurzem das Restaurant Roxie, das im Hotel Herman K in Kopenhagen integriert ist.



Schokolade soll Spass machen

CONFISERIE Keiner macht ausgefallener Pralinés als der belgische «Shock-o-Latier» Dominique Persoone. Wir haben ihm Toblerone zur Degustation vorgesetzt.

Da reist einer in die Schweiz und hat Schokolade im Gepäck. Ist Dominique Persoone noch ganz bei Sinnen? Das ist ja, wie wenn man Guinness nach Irland tragen würde. «In der Schweiz gibt es viel gute Milkschokolade, zugeben, aber auch in Belgien wissen wir, wie Schokolade geht», beantwortet der Fachmann die Frage. Und um genau das zu beweisen, ist der gross gewachsene, immer leicht verschmitzt lächelnde Persoone im Rahmen des Fachsymposiums «Chef Alps» in der Schweiz.

Er ahnt beim Gesprächstermin wohl schon, was auf ihn zukommen wird: Auf dem Tisch stehen drei unbeschriftete Teller, auf jedem ein paar Stück Schokolade. Und zwar von zwei Sorten, die grad im Gespräch sind, und von einer Sorte, die hierzulande als Klassiker gilt. Doch lassen wir den Schoggitest vorerst links liegen. Plaudern wir erst noch ein wenig mit dem selbst ernannten «Shock-o-latier».

Poulet an Chili-Schoggi-Sauce

Dominique Persoone erzählt von seinen Anfängen: Wie er als Koch in Paris zuerst in einem Dreisternrestaurant arbeitete und am Patissierposten seine Passion für Schokolade entdeckte. Es wurmte ihn damals gewaltig, dass sich ihm diese Zutat nicht sofort erschloss: «Schokolade machen ist wie Autofahren», sagt er. «Nur weil man die Schlüssel in der Ta-

sche hat, beherrscht man das Fahrzeug nicht, wenn man es zuvor nie gelernt hat.» Er reiste nach Südamerika – und als er das mexikanische Nationalgericht Mole Poblano ass, Poulet an Chili-Schokoladen-Sauce, war dies quasi sein zweites Erweckungserlebnis.

Mit viel Verve erzählt der 49-jährige Belgier von seinen verrückten Kreationen, die er seither für sein Label The Chocolate Line erfunden hat: Da sind etwa die Pfeilgiftfrösche aus Schokolade, die er mit Anästhetikum bestrichen hat, damit einem – wie beim Zahnarzt – der Mundraum einschläft, wenn man sie ableckt.

Die Frösche sind nur die verrückteste Idee in einer ganzen Reihe. Einer seiner Mentoren sei Ferran Adrià, sagt Persoone: «Er hat mich darin bestärkt, dass man auch Pralinés mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras machen kann.» Was nicht jedem sofort einleuchtet: Er habe in Frankreich vor zwanzig Jahren an einer Präsentation seine ersten Kreationen vorgestellt – die Patissiers dort wollten nicht mal probieren. «Damals war Schokolade noch sehr langweilig.» Heute macht Persoone Pralinés mit Reissessig, Sojasauce und Sesamsamen. Oder mit Speck und Quinoa. Und sogar eines mit Regenwasserfüllung – auch technisch eine Herausforderung.

Er kocht auch mit Schokolade: Wenn man etwa einen Aal mit grüner Sauce aus Kräutern, eine typisch flämische Spezialität, mit weisser Schokolade kombiniere, sei das ungemein betörend, so der Chocolatier. Natürlich erwähnt er den Chocolate Shooter, den er 2008 für die Rolling Stones er-



funden hat. Mit einem Katapult schiesst sich der Rockstar damit Kakaopulver wie Kokain in die Nase. Die Erfindung war damals in vielen Zeitungen zu sehen; in Berlin machte man gar Kakao-partys und fragte sich, ob dies nun ein gesunder Weg sei, um einen Kick zu erleben. Persoone lacht: «Man sollte das nicht zu ernst nehmen, es geht um Spass.»

Damit der Spass bleibe, sei es derzeit die grosse Herausforderung in der Branche, «gesunde Schokolade» herzustellen. Teilweise ersetze er den Zucker mit Honig; für die Veganer könne man anstelle von Milch Kokosmilch verwenden.

Und Käse mit Schokolade?

Was er nicht verstehe, sagt er nun grinsend, dass in der Schweiz niemand Schokolade mit Käse kombiniere – da gäbe es doch wunderbare Möglichkeiten. Er würde dünn geschnittenen milden Appenzeller mit Butter aufschichten und das Ganze mit Schokolade überziehen: «Salzige Produkte gehen grundsätzlich gut mit Schokolade zusammen.»

Da wir gerade bei der Schweiz sind, könnte er nun von den drei Tellern probieren, die vor ihm stehen? «Gern», feut sich Persoone. Die Degustation beginnt mit einer «Oro de Cacao»-Schokolade. Yello-Musiker Dieter Meier hat Anfang des Jahres seine Marke vorgestellt; speziell daran ist, dass die Schokolade mit Kalt-Extraktions-Verfahren behandelt wird. So blieben die komplexen Aromen der Kakaobohne vollständig erhalten, ohne dass Bitterkeit entstehe, sagen die Produzenten. «Darf ich ehrlich sein?», fragt Persoone nach ein paar stillen Momenten, in denen er die Schokolade auf der Zunge vergehen lässt: «Mir fehlt es an Säure.»

«Mein Mentor hat mich darin bestärkt, dass man Pralines mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras machen kann.»

Dominique Persoone

Die zweite Schokolade erkennt Persoone sofort: Ruby. Seit einigen Wochen ist sie auch in der Schweiz erhältlich – eine Schokolade, die wegen ihrer rosa Farbe aus dem Rahmen fällt. Die Hersteller propagieren das Produkt als eine Ergänzung zu den bekannten Schokoladestilen: Milch-, Bitter- und weisse Schokolade – und jetzt also neu auch eine rosa-rote Sorte: «Ein Marketinggag! Zugegeben, Barbie würde diese Schokolade lieben», findet der Flame. Dann fügt er an, dass man weisser Schokolade grundsätzlich jede Farbe hinzufügen könnte: «Auch grüne Schokolade wäre denkbar.» Und auch wenn Barbierosa nicht seine Farbe ist, findet er: Ruby schmeckt gut.

Begeisterung kommt auf, als man Monsieur den dritten Teller mit abgebrochenen Toblerone-Zacken hinhält. Auch diese Schokoladenvarietät erkennt er: «Als Kind habe ich Toblerone geliebt», sagt Persoone. Heute noch kauft er sie gern an der Tankstelle – auf Reisen, wenn keine edlen dunklen Sorten aufzutreiben sind und er auf «Schokoladenentzug» kommt. «Auch wenn es eine sehr süsse Sorte ist – sie besitzt eine wunderbare Konsistenz.» Eine Ehre für das Schweizer Produkt, so gut wegzukommen bei einem, der Schokolade aus Belgien mitnimmt.

Daniel Böniger

Der Landbote

Der Landbote
8400 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 25'586
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 13
Fläche: 79'391 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70211201
Ausschnitt Seite: 3/3



Von Kopf bis Fuss auf Schokolade eingestellt: Dominique Persoone.

Foto: Tom Museeuw (Chocolate Line,



Schokolade soll Spass machen



Von Kopf bis Fuss auf Schokolade eingestellt: Dominique Persoone.

Foto: Tom Museeuw (Chocolate Line)


Daniel Böniger

CONFISERIE Keiner macht ausgefallener Pralinés als der belgische «Shock-o-Latier» Dominique Persoone. Wir haben ihm Toblerone zur Degustation vorgesetzt.

Da reist einer in die Schweiz und hat Schokolade im Gepäck. Ist Dominique Persoone noch ganz bei Sinnen? Das ist ja, wie wenn man Guinness nach Irland tragen würde. «In der Schweiz gibt es viel gute Milkschokolade, zugegeben, aber auch in Belgien wissen wir, wie Schokolade geht», beantwortet der Fachmann die Frage. Und um genau das zu beweisen, ist der gross gewachsene, immer leicht verschmitzt lächelnde Persoone im Rahmen des Fachsymposiums «Chef Alps» in der Schweiz.

Er ahnt beim Gesprächstermin wohl schon, was auf ihn zukommen wird: Auf dem Tisch stehen drei unbeschriftete Teller, auf jedem ein paar Stück Schokolade. Und zwar von zwei Sorten, die grad im Gespräch sind, und von einer Sorte, die hierzulande als Klassiker gilt. Doch lassen wir den Schoggitest vorerst links liegen. Plaudern wir erst noch ein wenig mit dem selbst ernannten «Shock-o-latier».

Poulet an Chili-Schoggi-Sauce

Dominique Persoone erzählt von seinen Anfängen: Wie er als Koch in Paris zuerst in einem Dreisternrestaurant arbeitete und am Patissierposten seine Passion für Schokolade entdeckte. Es wurmte ihn damals gewaltig, dass sich ihm diese Zutat nicht sofort erschloss: «Schokolade machen ist wie Autofahren», sagt er. «Nur weil man die Schlüssel in der Tasche hat, beherrscht man das Fahrzeug nicht, wenn man es zuvor nie gelernt hat.» Er reiste

nach Südamerika – und als er das mexikanische Nationalgericht Mole Poblano ass, Poulet an Chili-Schokoladen-Sauce, war dies quasi sein zweites Erweckungserlebnis.

Mit viel Verve erzählt der 49-jährige Belgier von seinen verrückten Kreationen, die er seither für sein Label The Chocolate Line erfunden hat: Da sind etwa die Pfeilgiftfrösche aus Schokolade, die er mit Anästhetikum bestrichen hat, damit einem – wie beim Zahnarzt – der Mundraum einschläft, wenn man sie ableckt.

Die Frösche sind nur die verrückteste Idee in einer ganzen Reihe. Einer seiner Mentoren sei Ferran Adrià, sagt Persoone: «Er hat mich darin bestärkt, dass man auch Pralinés mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras machen kann.» Was nicht jedem sofort einleuchtet: Er habe in Frankreich vor zwanzig Jahren an einer Präsentation seine ersten Kreationen vorgestellt – die Patissiers dort wollten nicht mal probieren. «Damals war Schokolade noch sehr langweilig.» Heute macht Persoone Pralinés mit Reisessig, Sojasauce und Sesamsamen. Oder mit Speck und Quinoa. Und sogar eines mit Regenwasserfüllung – auch technisch eine Herausforderung.

Er kocht auch mit Schokolade: Wenn man etwa einen Aal mit grüner Sauce aus Kräutern, eine typisch flämische Spezialität, mit weisser Schokolade kombiniere, sei das ungemein betörend, so der Chocolatier. Natürlich erwähnt er den Chocolate Shooter, den er 2008 für die Rolling Stones erfunden hat. Mit einem Katapult schießt sich der Rockstar damit Kakaopulver wie Kokain in die Nase. Die Erfindung war damals in vielen Zeitungen zu sehen; in Berlin machte man gar Kakao-

partys und fragte sich, ob dies nun ein gesunder Weg sei, um einen Kick zu erleben. Persoone lacht: «Man sollte das nicht zu ernst nehmen, es geht um Spass.»

Damit der Spass bleibe, sei es derzeit die grosse Herausforderung in der Branche, «gesunde Schokolade» herzustellen. Teilweise ersetze er den Zucker mit Honig; für die Veganer könne man anstelle von Milch Kokosmilch verwenden.

Und Käse mit Schokolade?

Was er nicht verstehe, sagt er nun grinsend, dass in der Schweiz niemand Schokolade mit Käse kombiniere – da gäbe es doch wunderbare Möglichkeiten. Er würde dünn geschnittenen milden Appenzeller mit Butter aufschichten und das Ganze mit Schokolade überziehen: «Salzige Produkte gehen grundsätzlich gut mit Schokolade zusammen.»

Da wir gerade bei der Schweiz sind, könnte er nun von den drei Tellern probieren, die vor ihm stehen? «Gern», feut sich Persoone. Die Degustation beginnt mit einer «Oro de Cacao»-Schokolade. Yello-Musiker Dieter Meier hat Anfang des Jahres seine Marke vorgestellt; speziell daran ist, dass die Schokolade mit Kalt-Extraktions-Verfahren behandelt wird. So blieben die komplexen Aromen der Kakaobohne vollständig erhalten, ohne dass Bitterkeit entstehe, sagen die Produzenten. «Darf ich ehrlich sein?», fragt Persoone nach ein paar stillen Momenten, in denen er die Schokolade auf der Zunge vergehen lässt: «Mir fehlt es an Säure.»

«Mein Mentor hat mich darin bestärkt, dass man Pralinés mit Blumenkohl, Spargeln, Sardellen oder Gras



machen kann.»

Dominique Persoone

Die zweite Schokolade erkennt Persoone sofort: Ruby. Seit einigen Wochen ist sie auch in der Schweiz erhältlich – eine Schokolade, die wegen ihrer rosa Farbe aus dem Rahmen fällt. Die Hersteller propagieren das Produkt als eine Ergänzung zu den bekannten Schokoladestilen: Milch-, Bitter- und weisse Schokolade – und jetzt also neu auch eine rosa-rote Sorte: «Ein Marketinggag! Zugegeben, Barbie würde diese Schokolade lieben», findet der Flame. Dann fügt er an, dass man weisser Schokolade grundsätzlich jede Farbe hinzufügen könnte: «Auch grüne Schokolade wäre denkbar.» Und auch wenn Barbie-rosa nicht seine Farbe ist, findet er: Ruby schmeckt gut.

Begeisterung kommt auf, als man Monsieur den dritten Teller mit abgebrochenen Toblerone-Zacken hinhält. Auch diese Schokoladenvarietät erkennt er: «Als Kind habe ich Toblerone geliebt», sagt Persoone. Heute noch kauft er sie gern an der Tankstelle – auf Reisen, wenn keine edlen dunklen Sorten aufzutreiben sind und er auf «Schokoladenentzug» kommt. «Auch wenn es eine sehr süsse Sorte ist – sie besitzt eine wunderbare Konsistenz.» Eine Ehre für das Schweizer Produkt, so gut wegzukommen bei einem, der Schokolade aus Belgien mitnimmt.



Titti Qvarnström war 2015 die erste Frau Skandinaviens, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Überdies wurde das «Bloom in the Park» in Malmö unter ihrer Führung als «Best Restaurant in Swedens» prämiert.

zvg

Die kämpferische Naturköchin

Titti Qvarnström liebt die Natur um sich herum. Dieses Gefühl will sie durch ihre Gerichte mit den Gästen teilen. Und zwar genauso, wie sie es will.

Die erste Sterneköchin Skandinaviens weiss, was sie will. Ein No-Waste-Fine-Dining-Restaurant in Südschweden, das sie gemeinsam mit ihrem Ehemann André führen wird. Dort will sie täglich wechselnde Gerichte anbieten aus Produkten, die dann

gerade in ihrer Region in Südschweden gedeihen. «So kann ich mit sehr frischen Lebensmitteln arbeiten», erklärte die hochgewachsene Frau im Interview nach ihrem Auftritt am Fach-Symposium Chef Alps in Zürich. Nicht nur sammelt die eigenwillige Schwedin selbst, auch jagt sie eigenhändig. Am liebsten Enten und Fasane. Das sei praktisch und schnell, denn diese Tiere erwische man einfach. Ganz im Gegensatz zu den gewieften Wildschweinen. Wer jetzt die 38-Jährige als gefühllos abstempelt, liegt falsch. «Ich habe beinahe eine religiöse Beziehung zur Natur. Es ist mir eine grosse Ehre, aus den Tieren und Pflanzen um mich herum Lebensmittel herzustellen. Indem ich die Natur in die

Küche bringe, wird der Gast Teil davon. Durch meine Gerichte kann ich die Liebe zu meinem Land mit ihm teilen.»

Hauben, Punkte und Sterne zu erhalten, sei nicht ihr Ziel. Doch sie sei sich sicher, dass sie in ihrem künftigen Restaurant wieder welche erreiche, wenn sie hart arbeite und ihrer Vision nachkomme. Sie sei stur und gebe so rasch nicht auf. Das Langweilige behage ihr nicht, sie suche die Herausforderung.

Restaurant Bloom in the Park verlassen

Verschiedene Gründe haben Titti Qvarnström dazu bewogen, nach acht erfolgreichen Jahren als

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 12
Fläche: 83'793 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 70328136
Ausschnitt Seite: 2/2

Küchenchefin und Co-Geschäftsführerin ihre Wirkungsstätte Restaurant Bloom in the Park in Malmö (SWE) 2017 zu verlassen. «Mein Geschäftspartner und ich hatten andere Vorstellungen von der künftigen kulinarischen Ausrichtung des Lokals», so die Köchin. Noch näher zur Natur will sie, noch nachhaltiger und umweltbewusster arbeiten. «Mein Ziel ist es, dass die Menschen die Herkunft des Essens verstehen.»

In Zürich zeigte sie mit ihrem Ehemann auf, was sie sich darunter vorstellt: Traditionelles aus ihrer Heimat neu interpretiert und den aktuellen Lebensgewohnheiten angepasst. Um sie herum das sind die Wälder, Wiesen und Felder in Skåne in Südschweden. Ihr Heimatort, wohin sie nach ihrer Ausbildung zur Köchin in Kopenhagen und Wanderjahren in Berlin zurückgezogen ist.

Der Gast weiss nicht, was er isst

So richtete das Paar auf der Bühne ein traditionelles Brot aus Sauerteig und viel Sirup mit Butter sowie Kartoffeln mit Crème fraîche an. «Weil diese Gerichte typisch sind für unsere Region und sie dort täglich gegessen werden.»

**«Ich kann die Liebe
zu meinem Land
durch meine
Gerichte mit dem
Gast teilen.»**

TITTI QVARNSTRÖM,
KÖCHIN

Doch so einfach, wie es jetzt tönt, waren die Speisen dann doch nicht. «Unser traditionelles Essen braucht ein Upgrade. Es muss der Zeit angepasst werden.» So liess Titti Qvarnström von einem Zuschauer der Chef Alps die Butter zum Brot frisch herstellen. Und das Kartoffelgericht war eine Kombination aus Ofenkartoffeln und Kartoffelchips. Auf die Crème fraîche kam etwas Chutney aus selbst gesammelten Vogelbeeren sowie etwas Rogen. «Wir wollen zeigen, wie etwas Einfaches mit der richtigen Technik zu etwas Speziellem wird.» Und etwas entschuldigend fügte sie an: «Wir können unsere Küche nicht mitbringen, man muss sie vor Ort geniessen.»

Frauen, behauptet euch!

Und vor Ort in Südschweden tischte sie Gerichte auf mit Komponenten wie Stierhoden, karamellisierter Baumwolle und Heuschrecken. Und damit alles gegessen wurde, erfuhren die Gäste erst nach dem Essen online, was sie sich bei ihr einverleibt hatten. Doch das ist ihr zu wenig. Noch radikaler will sie werden. «Wir müssen uns und unsere Produkte der Welt zeigen. Und nicht warten, bis die Welt uns findet.»

Ähnlich tönt ihr Tipp für Frauen, die Karriere machen wollen: «Ihr müsst euch behaupten, euren Job, eure Position erkämpfen. Einfach so werdet ihr sie nicht erhalten. Sonst werden die guten Stellen weiterhin an Männer vergeben. Nur, weil sie dominanter, mehr von sich überzeugt und hartnäckiger sind.» SARAH SIDLER



Die kämpferische Naturköchin

Gastronomie 20. Jul. 2018

Titti Qvarnström liebt die Natur um sich herum. Dieses Gefühl will sie durch ihre Gerichte mit den Gästen teilen. Und zwar genauso, wie sie es will.

Titti Qvarnström

...So kann ich mit sehr frischen Lebensmitteln arbeiten», erklärte die hochgewachsene Frau im Interview nach ihrem Auftritt am Fach-Symposium **Chef Alps** in Zürich. Nicht nur sammelt die eigenwillige Schwedin selbst, auch jagt sie eigenhändig. Am liebsten Enten und Fasane. Das sei...

...Unser traditionelles Essen braucht ein Upgrade. Es muss der Zeit angepasst werden.» So liess Titti Qvarnström von einem Zuschauer der **Chef Alps** die Butter zum Brot frisch herstellen. Und das Kartoffelgericht war eine Kombination aus Ofenkartoffeln und Kartoffelchips. Auf die Crème fraîche...