



«Unser Fehler war, dass wir die französische als wichtigste Küche der Welt titulierten»

Dreisternekokoch César Troisgros will sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen, die seine berühmte Familie einst geerntet hat



Foto: Felix Lüthi

«Die Frage, die jetzt zählt, ist: Werden Sterne künftig weiterhin für Qualität verliehen oder für Modernität?»

Daniel Böniger

Monsieur Troisgros, wie hat Ihr Vater reagiert, als Sie offenbarten, dass Sie Küchenchef werden wollen wie er?

Es war nach dem Essen am Familientisch. Meine Eltern waren glücklich über den Entscheid. Allzu überschwänglich reagierten sie aber nicht. Es gab keine Umarmungen. Vielleicht hatten sie es ja schon geahnt.

Wo blieb da die jugendliche Rebellion?

Tatsächlich dachte ich als Teenager darüber nach, allen irgendwann zu zeigen, dass ein Troisgros auch einen anderen Beruf erlernen kann – grad weil alle um mich herum stets annahmen, dass ich Küchenchef werden würde. Musik hätte mich interessiert. Klar war für mich jedoch immer, dass ich gerne Leute erfreuen würde. Und wie sollte das besser funktionieren als mit Essen?

Schon Ihr Vater hat die Troisgros-Küche von seinem Vater übernommen – und sie weiterentwickelt. Haben Sie das auch vor?

Ich weiss einfach noch nicht genau, wie. In einem Familienbetrieb muss sich jede Generation wohlfühlen. Zugleich muss sie auch den Geist der Tradition am Leben erhalten. Darum sollte niemand mit einer Revolution rechnen. Wir entwickeln den Betrieb Tag für Tag in



kleinen Schritten weiter.

Kann man nicht einfach nur verlieren, wenn der Grossvater das gemäss Henri Gault und Christian Millau beste Restaurant der Welt führte?

Darüber denke ich nicht nach. Das ist über 50 Jahre her, das war zur Zeit der Nouvelle Cuisine. Vielleicht hatten die beiden Gastrokritiker recht, vielleicht nicht. Es ist vergleichbar mit der heute so gern zitierten 50-Best-Liste – solche Bewertungen haben mit dem persönlichen Geschmack desjenigen zu tun, der sie macht. Wer einen persönlichen Kochstil pflegt, kann nicht 100 Prozent der Leute zufrieden machen. Einer mag die Roca-Brüder in Spanien lieber, der andere Andreas Caminada... Natürlich klingt der Titel «Bestes Restaurant der Welt» gut – man nimmt ihn, wenn man ihn bekommt.

Einer der ganz Grossen war zweifelsohne Paul Bocuse, der mit Ihrem Grossvater die Nouvelle Cuisine prägte. Was dachten Sie, als Sie von dessen Hinschied hörten?

Das war im Januar 2018, nicht? Ich glaube, wir waren da gerade in den Ferien in Venedig. Es kam überraschend, auch wenn wir ja gewusst hatten, dass er nicht mehr der Jüngste war. Von der Nachricht mitgenommen war vor allem mein Grossvater, er hat ja immer wieder mit der Legende Bocuse am Herd gestanden. Er sprach übrigens auch als Erster an seiner Beerdigung.

Wo steht die französische Küche heute?

Für mich als Franzose ist sie die Basis meines Schaffens. Ich glaube jedoch nicht, dass sie die einzigen Regeln setzt, wie man gutes Essen hinbekommt.

Das hätten die Generationen vor Ihnen so nicht zugegeben.

Ich glaube nicht, dass es besonders

clever war, zu behaupten, die französische Küche sei das Mass aller Dinge, wie das eine Zeit lang so üblich war. Klar, hat sie grösseres Renommee als etwa die brasilianische Küche – aber auch dort wird hervorragend gekocht. Man darf sich anderen Traditionen nicht verschliessen, das hat unsere Familie auch nie getan...

Deshalb reichern Sie Ihre Landesküche mit mediterranen, lateinamerikanischen und asiatischen Einflüssen an?

Ja, man muss mit offenen Augen durch die Welt gehen, dann findet man überall Inspiration.

Wann ist Ihnen dies zum letzten Mal passiert?

Gerade eben, vor einigen Minuten, als der dänische Zweisternkoch Søren Selin auf der Bühne seine A-la-minute-Terrine aus dünnen Schichten Jakobsmuschel und Rettich zubereitet hat (Anm.: Das Gespräch fand im Rahmen des Kochsymposiums Chef Alps in Zürich statt). Diese Kreation werde ich mir einprägen. Es kann gut sein, dass ich die Idee später einmal brauchen kann.

Die nordische Küche ist angesagt zurzeit, zuvor waren die Impulse Ferran Adrià aus Spanien in aller Munde. Wann werden Franzosen mal wieder die Nase vorn haben?

Ich weiss es nicht. Es sind ja die Journalisten, die solche Trends setzen. Nehmen Sie die spanische Küche – es wird im Moment nicht mehr viel über sie gesprochen, obwohl sie ja wohl kaum schlechter geworden ist. Nun gut, es gefällt mir, wenn immer wieder andere Länderküchen im Fokus stehen. Davon können wir alle profitieren.

Was kann ein Koch von Frankreich lernen?

Vieles. Nehmen Sie nur all die klassischen Rezepte, die Auguste Escof-

fier aufgeschrieben hat – sie sind noch immer unvergleichlich. Gerade letzte Woche habe ich mit meinem Grossvater über die Potage Crécy gesprochen. Es handelt sich um eine pürierte Suppe, auf Karotten, Zwiebeln, Hühnerbouillon und Reis basierend. Ich hatte sie zuvor noch nie zubereitet, tat es aber nach dem Gespräch. Und ich fand das Resultat sehr modern, weil der Reis nicht nur für Textur sorgt, sondern auch deutlich herauszuschmecken ist. Auch wenn ich etwas mit Innereien koche, lohnt es sich manchmal, bei Escoffier nachzugucken. Wir können auch über Paul Bocuses Gerichte reden. Mich würde es wenig überraschen, wenn sie plötzlich wieder trendy würden.

In Frankreichs Gastronomie ist doch Feuer im Dach.

Wenn die Familie Haeberlin im Elsass nach 50 Jahren den dritten «Michelin»-Stern abgeben muss...

Unser Fehler war, wie angedeutet, dass wir die französische als wichtigste Küche der Welt titulierten. Es gibt beispielsweise auch in Thailand althergebrachte Rezepturen, die zu kennen sich lohnt. Was den «Michelin» angeht: Niemand weiss, warum dies passiert ist. Der Gastroguide muss halt auch verkauft werden – und ist dafür auf mediales Interesse angewiesen. Die Frage, die jetzt zählt, ist: Werden Sterne künftig weiterhin für Qualität verliehen oder für Modernität?

Auf seinen Lorbeeren ausruhen sollte man sich nicht.

Nein, keinesfalls. Wir im Troisgros versuchen jeden Tag, möglichst gründlich zu arbeiten. Es wäre aber nicht gesund, wenn wir wegen des «Guide Michelin» schlaflose Nächte hätten.

Keine Angst um Ihren dritten Stern? Die Familie Troisgros hat ihn seit über 50 Jahren inne...



Mir geht es nicht nur um den Stern allein, sondern um die 60 Mitarbeiter, die wir bezahlen. Nicht umsonst braucht man auch in der Gastronomie Businesspläne. Und ich hoffe schon, dass der «Michelin» sich da seiner Verantwortung bewusst ist – und aus der Sternevergabe nicht einfach ein Spiel macht.

Legendäre Franzosen

César Troisgros entstammt der Familie Troisgros, die in Ouches (F) das gleichnamige Restaurant betreibt – seit über 50 Jahren mit drei «Michelin»-Sternen ausgezeichnet. Grossvater Pierre Troisgros gehörte zu den Wegbereitern der Nouvelle Cuisine; mit Vater Michel wurde César jüngst in der Netflix-Serie «Chef's Table» porträtiert.



«Wir haben einen Mund und zwei Ohren»

Die Roca-Brüder sind bekannt dafür, über alles nachzudenken. Dass sie das tun, zeigte sich beim Auftritt von Josep Roca an der Chef Alps. Wir sprachen mit dem herausragenden Sommelier über sein

...Brüder sind bekannt dafür, über alles nachzudenken. Dass sie das tun, zeigte sich beim Auftritt von Josep Roca an der [Chef Alps](#). Wir sprachen mit dem herausragenden Sommelier über sein zweites Steckenpferd: die Teamführung. Interview: Sarah Kohler – Foto: z. V. g. Veröffentlicht...

...Universitäten weiter. Ein besonders wichtiger Aspekt ist für ihn auch das Teammanagement. Im Rahmen seines Auftritts als Gastkoch an der [Chef Alps](#) am vergangenen Sonntag sprach er deshalb nicht nur über seine Aufgaben beim Food-und-Wein-Pairing, sondern eben auch über...



Gucci Glacésandwich: Wie eine Mexikanerin die Gourmetwelt aufwirbelt

Simon Balissat , Zürich · am 21.05.2019

Karime Lopez hat in ihrer Karriere unter anderem schon in Peru, Tokio oder Kopenhagen bei den besten Köchen gearbeitet und ist nun Küchenchefin im Restaurant

...bei den besten Köchen gearbeitet und ist nun Küchenchefin im Restaurant «Gucci Osteria da Massimo Bottura» in Florenz. Beim Kulinarikfestival «**Chef Alps**» in Zürich hat die gebürtige Mexikanerin ihre Idee der modernen Küche präsentiert und über die Arbeit als Frau in einer Männerdomäne geplaudert. Bilder: **Chef Alps** / Nadine Kägi Hätte sie nicht eine Kochschürze an, würde ich der zierlichen Frau auf der Bühne kaum glauben, dass sie...

...Sie kämpft auch für mehr Gleichstellung in der männerdominierten Welt der Spitzengastronomie. Noch immer sind weibliche Küchenchefs eine Seltenheit. Beim «**Chef Alps**» ist Lopez die einzige Frau, die ihr Handwerk auf der Bühne präsentiert. In ihrer Küche in Italien arbeiten aber gleich...



marmite.ch / marmite Online

marmite
8048 Zürich
044/ 450 29 49
www.marmite.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Spezialmedien



➔ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 186426095

«Wir sind ein weisser Fleck auf der Landkarte»

Begegnen

21. Mai 2019

Seit diesem Jahr figuriert er unter den zehn besten Köchen Österreichs, der junge «Wilde» Philip Rachinger. Und nimmt im Interview anlässlich der ChefAlps 2019 kein Blatt vor den Mund

...Jahr figuriert er unter den zehn besten Köchen Österreichs, der junge «Wilde» Philip Rachinger. Und nimmt im Interview anlässlich der [ChefAlps 2019](#) kein Blatt vor den Mund, wenn es darum geht, über die Entwicklung der österreichischen Küche zu sprechen. Philip Rachinger...



20min.ch / 20 Minuten Online

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien
UUpM: 2 868 000
Page Visits: 103 056 369



Auftrag: 3006223

Referenz: 187215091

Die Weltstars der Kulinarik in Zürich

Der einfallsreichste Sommelier des Planeten und eine Mexikanerin, die sogar Massimo Bottura begeistert, waren nur zwei von zahlreichen Attraktionen an der Chef Alps.
Paid Post Paid Posts werden von

...Die Weltstars der Kulinarik in Zürich Paid Post 31.5.2019 Foto: [Chef Alps](#)/Nadine Kaegi Paid Post Der einfallsreichste Sommelier des Planeten und eine Mexikanerin, die sogar Massimo Bottura begeistert, waren nur zwei von zahlreichen Attraktionen an der [Chef Alps](#). Paid Post Paid Posts werden von unseren Kunden oder von Commercial Publishing in deren Auftrag erstellt. Sie sind nicht Teil...

...um und entdecke die schmackhafte Welt von FOOPY. Am 19. und 20. Mai war Zürich zum achten Mal Gastgeber der [Chef Alps](#). Und wenn die Organisatoren des Gourmet-Grossanlasses in der Stage One Event and Convention Hall rufen, kommen auch die TopStars...

...violetter Mais-Tostada, Steamed Buns mit Schweinebauch oder Risotto mit Safran, marinierten Anchovis und Gambero rosso. Eine besondere Attraktion der [Chef Alps](#) ist das sogenannte Speed Dating: Dieses ermöglicht es den Besuchern, ausgewählten Experten Fragen rund um die Welt der Kulinarik zu...



Chefs on tour: Josh Eggleton returns to Zurich

In the space of a few short years, Zurich has gone from being a culinary diamond in the rough to a full-blown star of the European food scene. We returned to Switzerland with Michelin-starred chef Josh Eggleton in tow, ready to uncover more of this incredible city. With a history that stretches back over two thousand years, Zurich is an ancient, beautiful city. As you walk through the city streets, magnificent architecture looms overhead – grand old hotels and towering cathedrals cast long shadows over the cobbled streets, and old stone fountains flow with drinking water, as they have done for hundreds of years. The Limmat River – so clean you can happily swim in it – flows through the city as it did in Roman times, when the city was not called Zurich, but Turicum.

History and architecture isn't the only reason to visit Zurich, though – it is rapidly building a reputation as one of Europe's most interesting food destinations. When we visited last year with Michelin-starred chef Josh Eggleton, we discovered a flourishing culinary scene that perfectly balanced old and new. Traditional chocolatiers and bakeries sit happily alongside more progressive businesses – like the award-winning Turicum Gin distillery.

In 2019 we were back once again, with Josh in tow, to explore more of Zurich's exciting food scene. Here's what we got up to.

After a very gentle touchdown in Zurich, we were straight off to the ChefAlps 2019 Conference – an annual international chef summit where some of Europe's best and brightest talents come to the city to demonstrate their cooking techniques and dishes. Chefs such as Massimo Bottura, Ana Ros, Esben Holmboe Bang and Vladimir Mukhin have visited in recent years. This year's line up was no less impressive, with three exceptional young talents taking the stage – Søren Selin of two-Michelin-starred AOC in Copenhagen; Karime Lopez from Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florence and Syrcio Bakker of Pure C Restaurant in Cadzand, Netherlands.

From the ChefAlps exhibition centre, it was a short trip down the road to visit the marvellous Taucherli Chocolatier. There are few cities in the world, if any, that are as famous for chocolate-making as Zurich, and Taucherli is undoubtedly one of the most exciting new names in the business, after picking up multiple awards at last year's International Chocolate Awards. Though Google lists Taucherli as a 'chocolate factory', the reality is anything but – this unassuming bean-to-bar producer is housed on the ground floor of a residential block. Taucherli owner Kay Keusen bought the company a few years ago with little to no experience in chocolate-making, and has quickly made a name for himself in Zurich and beyond.

Kay enlists a bit of help from time to time – he employs pensioners to help him wrap the chocolate bars and he has an apprentice that comes in for a few hours a week – but for the most part, he does everything at Taucherli himself, from roasting the cocoa beans to conching, tempering and moulding. Though Kay makes some traditional-style chocolate bars, Taucherli has become famous for its experimentation and for injecting a bit of fun into chocolate – the business makes bars with popping candy, as well as the famous ruby chocolate developed by fellow Zurich chocolatier Barry Callebaut.

If you're looking for breakfast in Zurich on a Tuesday morning, you can't go wrong at the Bürkliplatz Market. It's named after city engineer Arnold Bürkli, who built the lakeside park between 1882 and 1887. Today, the park houses a flower and food market every Tuesday and a flea market on Saturdays. Producers come from all over the city to set up and sell their produce in the park – the scent of cut flowers fills the air, and there's a bounty of incredible cheese, bread and cold cuts for sale. With Lake Zurich right next to you, it's a perfect spot to have a bite to eat.

As Lake Zurich glistens in the morning sun, we head back into town with full bellies towards one of the city's oldest wine producers. Zweifel Weine started producing wine in the fifteenth century, but when the 'Great French Wine Blight' wiped out their vineyards in the mid-nineteenth century, the Zweifel family were forced to look to other means of survival. Instead, they planted orchards of apple trees and started making ciders and vinegars. It wasn't until 1968 that they started making wine once again, but today they're back in business as Zurich's only remaining family winemaker, producing a number of local wines, including a variety of rieslings, red wines and fortified wines too.

The Zweifel family is also familiar to many for making crisps – when American troops left Europe after World War Two, they left Europe with a taste for potato chips. Zweifel used to deliver fresh crisps in bright orange vans, and the bright orange packaging and familiar 'Z' logo remain on the company's crisps to this day.

After a short wine tasting it was time for lunch at Restaurant Spritzwerk – an old industrial spray paint factory housing three different food trucks. With a well-stocked bar in the middle and lots of offices nearby, Spritzwerk is heaving with people most days. It's a perfect encapsulation of Zurich's younger, trendier side.

The Dolder Grand in Zurich's Hottingen district is one of Switzerland's most impressive hotels. Built in 1899, it has housed the likes of Nelson Mandela, Michael Jackson, Henry Kissinger, John Wayne, Sophia Loren and Winston Churchill over the course of its illustrious history. The hotel was refurbished by Norman Foster between 2004 and 2008 – the internationally renowned architect stripped the famous hotel back to its original facade, removing all the annexes built after 1899. Since reopening in 2008, the hotel epitomises Zurich in many ways – mixing beautiful old architectural styling with modern design and aesthetics.

The Dolder Grand also contains one of the finest restaurants in the country – the two-Michelin-starred restaurant run by head chef Heiko Nieder. Heiko served us a short tasting menu, comprising of a selection of snacks and three courses. Heiko's creations have earned him numerous accolades, including most recently GaultMillau Chef of the Year 2019.

With so much incredible produce around him, Heiko says that most of his dish ideas are produce driven – he formulates the ideas in his head based on flavour combinations, then tweaks them once they're on the menu. Because guests come to The Dolder Grand especially to eat Heiko's food, he only changes the menu five times a year to ensure that guests all get to try certain dishes. After a delicious lunch and friendly chat with Heiko, we headed on to the Food Zurich Festival Centre, where we were met by Food Zurich founder Simon Mouttet. Zurich's street food scene continues to grow at a remarkable pace, and with his Food Zurich initiative, Simon is right at the heart of things.

Great British Chefs

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenmedien

www.greatbritishchefs.com



Auftrag: 3006223

Referenz: 188098900

Food Zurich is a two-week-long extravaganza where the whole city turns into a culinary mecca, celebrating gastronomy with hundreds of workshops, demonstrations, dinners and food tours. Though Food Zurich takes hold all over the city, the Festival Centre is the heart of things – it's right next to the main station in Zurich and easily accessible for anyone visiting the city. With a central bar and plenty of street food up for grabs, it's the perfect place to relax with friends for a bite to eat, but there are workshops to take part in too – jot your name down on the big chalkboard and you can get involved with some cooking.

Our time in Zurich was coming to a close, but we still had a day to enjoy a few sights outside the main city centre. We hit the road for breakfast at Juckerfarm in Seegräben, where a working farm supplies a big buffet restaurant with mountains of beautiful fresh vegetables. Juckerfarm is part of a collective of three farms – they all club together to stock the farm shops at each location with a huge selection of fresh fruit and vegetables, as well as jams, pickles, cordials and the like. Juckerfarm specialises in apples, pears, blueberries and pumpkins – in fact, it made a name for itself as a pumpkin farm! With acres and acres of beautiful countryside and three different mazes (one of which is solely made up of apple trees), it's the perfect space to escape city life.

Flight departure times loomed large, but fortunately the Steinfels Brewery was on our route back to the airport, and what better place to celebrate a wonderful trip to Zurich! Situated in the heart of the trendy Züri West neighbourhood, Steinfels brews beer in the area behind the bar itself, and has a compact selection on tap – usually a lager, a pilsner, an IPA, a saison and a wheat beer.

After a few cold beverages though, it was finally time to bid adieu to wonderful Zurich. Though the likes of London, Paris, Rome and Madrid still hold a mighty pedigree for food tourists, there's no question that Zurich is right up there with the best of them as a culinary destination.



KULINARISCHE HOCHKUNST: CHEFALPS

Ich habe einen Fehler gemacht. Einen dummen, dummen Fehler. Auf dem Weg zur diesjährigen, achten Ausgabe der ChefAlps, bin ich aus Leichtsinn hinabgestiegen in die Kommentarröhle auf 20min.ch und habe die dummen, dummen Bemerkungen zu einem Artikel über ein Schweizer Spitzenrestaurant gelesen. Die abgrundtiefe Ignoranz, die sich in den wenigen Zeilen manifestiert, ist jenseits der Schmerzgrenze. Natürlich weiss man, dass man nichts darauf geben sollte und sich das nicht antun sollte. Trotzdem ist es beängstigend zu wissen, dass da draussen eine gigantische Masse ist, die null Verständnis hat für die Kunst des Kochens. Nichts übrig hat für hochwertige Lebensmittel, für guten Geschmack, für ehrliches Handwerk, für die Spitzenleistungen in den Spitzenküchen und für kulinarische Kreativität. Da kommt einem das internationale Fachsymposium mit den weltweit besten Köchen wie eine rettende Insel vor und man schöpft wieder Hoffnung, dass das Gute nicht verloren geht und Sorgfalt, Achtsamkeit, Sinnlichkeit, Inspiration, Nachhaltigkeit, das Schaffen von Schönheit und tiefem Geschmacksempfinden weitergegeben wird und auf fruchtbaren Boden fällt.

Hier ein paar Eindrücke der Show vom Sonntag. Über die Show am Montag berichtet wieder mein hochgeschätzter Kollege David Schnapp auf dasfilet.ch

Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnunsee
<http://www.antoniewicz.org/>

Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnunsee stellen ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vor. Die beiden Spitzenköche und Unternehmer widmen sich der wissenschaftlichen Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen. Sie halten gemeinsam Profiseminare und sind Autoren zahlreicher Kochbücher wie beispielsweise über Molekulartechniken, Sous-Vide, Fermentation, Flavour-Pairing oder die vegane Küche. Diese avancierten jeweils zu Grundlagenwerken und wurden mehrfach prämiert.

Mit von der Partie ist auch ein persönlicher Freund von mir, der Basler Molekularbiologe Michael Podvinec. Er ist leidenschaftlich Wissenschaftler und Koch, oder wie er sagt: Der Nerd am Herd. Sein Forschergeist treibt ihn an, genauer herauszufinden, was beim Kochen passiert. Er macht wissenschaftliche Zusammenhänge der Lebensmittelzubereitung und -veredelung verständlich und gibt sie in Büchern, Fachartikeln, Workshops und an Food Events weiter.

Asche zieht Wasser aus den Lebensmitteln, verdichtet das Aroma und wirkt antimikrobiell. Schon die Mayas und Azteken konservierten ihre Maiskörner in Asche. Antoniewicz und Hurnunsee produzieren in verschiedenen Sequenzen und mit unterschiedlicher Hitze von 40 bis 900 Grad Asche und experimentieren, wie sich der Geschmack von Lebensmitteln verdichten, erweitern und konservieren lässt. Beim ersten Gericht, das sie auf der Bühne zubereiten, wurde ein Cobia (Königsfisch) gesalzen, mit Aschepulver vom Raps eingestrichen und für zwei Tage gereift. Der begleitende Raps wurde von leaf to root in verschiedenen Reifestadien von der Saat bis zu den Bohnen in diversen Texturen verarbeitet. Dazu gibt es einen essigsauren Fond aus fermentierten Kastanienblüten.

Beim nächsten Gericht wird ein 36 Stunden sous-vide gegarter Schweinebauch mit Ahornsirup lackiert und auf dem Big Green Egg karamellisiert. Dazu gibt es Esspapier aus Brennesseln, eingelegte Farnsprossen und Asche von fermentierter Pomelo.

Weiter geht es mit Walnussblätter, Kartoffel und 5-fach verbranntem Kohlenfisch. Dabei werden die Fischkarkassen in mehreren Etappen zuerst angeröstet und dann langsam weiter geröstet bis sich ein umami-intensives Würzpulver ergibt, das man mehrere Jahre aufbewahren kann. Dazu junge, fermentierte Walnussblätter, einen Sud davon, wilder Meerrettich und knusprige Elemente vom Fisch und von der Kartoffel.

Auch bei der Wachtel mit schwarzem gerösteten Reis und Passionsfrucht wurden die Knochen bei diversen Temperaturstufen geröstet, dann pulverisiert und verwendet, um die Wachtel damit einzureiben. «Das ist 100 Prozent Umami», betont Antoniewicz.

Für das Dessert mit Sauerrahm-Eis, Sellerie-Asche und Zitrone wurden in Salz eingelegte Zitronen kalt mit Kirschholz geräuchert und Sellerie bei drei verschiedenen Temperaturen getrocknet. Mit weisser Sellerieasche lässt sich das Eis mit Sauerrahm ohne Sahne und Eier binden. Zu den süssen Selleriewürfeln kombinieren sie eine Olivencreme und Kaffeepulver als bittere Komponente.

Josep Roca
<http://cellercanroca.com>

Es folgt eine eindruckliche Präsentation vom, ja, man muss fast sagen, Genie Josep Roca. Das komplexe Universum und Gesamtkunstwerk des Restaurants Celler de Can Roca in Girona der drei Roca-Brüder hier erklären zu wollen, würde den Rahmen sprengen. Josep zeigt Videos und Slides und doziert in einem ruhigen, ununterbrochenen Redefluss. Einem Kunst-Professor gleich. In dunklem Anzug. Auf Spanisch. Erstmals wird die Präsentation an der ChefAlps via App simultan übersetzt. Ich habe die stotternde Stimme im Ohr während er unzählige Gerichte und kreative Ansätze durchgeht und von der Philosophie dahinter erzählt. Von der bedingungslosen Gastfreundschaft und Grosszügigkeit gegenüber Gästen und Angestellten. Die Dolmetscherin kommt bedauerlicherweise nicht ansatzweise nach (ich ehrlich gesagt auch nicht wirklich und sie tut mir aufrichtig leid) und so entsteht eine gewisse Dissonanz. Es wird für mich unumgänglich, diesen magischen Ort bald einmal selber zu erleben.

Josep Roca ist für das Food & Wine Pairing im El Celler de Can Roca verantwortlich. Gleichzeitig dirigiert er als Maître das Zusammenspiel im höchst ausgezeichneten Restaurant. Er gilt als einer der weltweit kreativsten Sommeliers. Im Dreiklang mit seinen Brüdern Joan (Chef de Cuisine) und Jordi (Pâtissier) gelingt es Josep, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Indem Weine reduziert werden, verdickt, gefroren, vakuumimprägniert, zerstäubt, geliert oder sphärisiert werden. Diese kreativen Prozesse kombinieren Wissenschaft, Kunst, Literatur, Musik und Sensorik, bis hin zur Pädagogik und Psychologie. «Indem wir Wein als Hauptzutat ansehen, können wir die Begriffe umkehren und Texturen sowie Behältnisse austauschen, sodass der Wein etwa auf dem Teller serviert und mit dem Löffel gegessen werden kann und das Dessert dafür in einem Weinglas serviert wird», erklärt er.

René Frank
<http://www.coda-berlin.com/>

Spitzenpâtissier René Frank wollte ursprünglich nur eine Bar mit Drinks und Desserts eröffnen und sich von der Sternegastronomie (unter anderem



La Vie, Osnabrück) verabschieden. Nun ist sein Restaurant CODA in Berlin Neukölln aber so einzigartig und so revolutionär, dass es von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Serviert wird ein mehrgängiges Dessert-Menü mit passenden Drinks. Natürlich sind diese Desserts nicht klassische Süßspeisen, sondern komplexe Kreationen, die alle fünf Geschmackssinne ansprechen. Neben süß, sauer, salzig und bitter also auch den fleischigen Umamigeschmack. Das sei die grösste Herausforderung und auch extrem wichtig, damit man ein Sättigungsgefühl habe, ohne dass man zu viel isst. «Mein Alptraum wäre, dass jemand nach unserem Menü raus geht und sagt, so, jetzt brauch ich einen Burger!». Er vermeidet Convenienceprodukte, wie sie noch oft in der Patisserie verwendet werden. Er vermeidet vor allem Zucker. «Ein guter Koch verwendet kein Glutamat. Und ein guter Pâtissier sollte keinen Zucker verwenden». Und er vermeidet das Wort vegan. Seine Kreationen, sagt er, sind zum grössten Teil pflanzenbasiert. Die natürliche Süße stecke in den Zutaten. Man müsse nur wissen, wie man sie herausarbeitet. Indem man Früchte extrem lange reifen lässt zum Beispiel, oder Zutaten so lange konzentriert und reduziert, bis sich die Stärke in Zucker wandelt. Wie auch durch Amakaze-Fermentation mit Kojipilzen, wie es die Japaner praktizieren. Für seine Gerichte lässt er sich von anderen Ländern inspirieren. «Im Iran gibt es eine Süßspeise mit Rindermark. Wir haben einen Kuchen mit Rindermark im Menü.» Ein Drink sieht er grundsätzlich als flüssige Speise, deshalb verarbeiten und kombinieren sie die Zutaten auch gerne auf ungewohnte Weise und mischen verschiedene Weine oder ergänzen Sake mit Säften oder anderen alkoholischen Getränken. «Beim Food und Drink Pairing zielen wir auf Multisensorik.»

Auf der Bühne bereitet sein Team ein paar Gerichte zu und zeigt, wie sie Kakaobohnen als bean to plate selbst zu Schokolade oder Kakaomasse verarbeiten, indem sie die Kakaobohnen 24 Stunden im Grinder verarbeiten.

Banane, Kakao, Birnen-Balsamico

Bananenschaum mit Kokosmilch, Bananencreme von ofenkaramellisierter Banane, Kakaomasse, Tapioka mit Birnen-Balsamico, gepuffter Mais. Drink dazu: Rum, Jasminblüten, Moscato d'Asti. Und den Gästen auf die Handflächen gesprüht: Mit Jasminblüten und Tonkabohnen aromatisierter Rum.

Reis, Kakao, Bonito

Die Idee dieses Gerichts ist, die klassische Schokoladenmousse leichter und bekömmlicher zu machen. Weil sie sonst zu sättigend ist. Dazu wird Sojamilch aufgekocht und mit Agar 100% Kakaomasse im Thermomix zubereitet. Für das Volumen sorgt Eischnee, der mit Ahornsirup gesüsst wird. Die Umamikomponente kommt als Cashewmilch mit Bonito hinzu. Die Inspiration dazu fand er im traditionellen philippinischen Dessert namens Jamborodo, wo zu süßem Brei salziger Fisch gereicht wird. Die Eiskomponente besteht aus Reiskuchen, Soja- und Kokosmilch. Dazu gibt es Reiscracker mit gerösteten Cashewkernen und Kakao, das erinnere geschmacklich an gepuffte Schweinehaut. Drink dazu: Premium Sake mit reduziertem Apfelsaft.

Die Gäste, die ins CODA kommen müssen auf jeden Fall neugierig und offen sein. «Unsere Gerichte sind schon fordernd. Und das ist gut so.»

César Troisgros
<https://troisgros.fr>

Den Abschluss des Tages macht César Troisgros. Ein sehr sympathischer, ein wenig schüchtern wirkender Typ, der nur so von Romantik und Poesie sprudelt. Und von Bescheidenheit! «On fait une cuisine très simple. Des petit choses. Pas compliqué. Voilà.» Wenig High Tec, mehr Handwerk. Mehr und mehr pflanzliche Gerichte. Alles drehe sich darum, den neuen Standort zu reflektieren, der eine enorme Biodiversität biete. Auf der ChefAlps-Bühne wird er von seinem ehemaligen Souschef Giuseppe D'Errico assistiert, der heute Küchenchef im Zürcher Ornellaia ist, welches mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. «Mein italienischer Bruder! Wir gleichen uns sogar im Aussehen, finden Sie nicht?»

César Troisgros gilt als herausragender Vertreter der New French Cuisine. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige die legendäre Geschichte der Maison Troisgros fort, die seit 51 Jahren mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Césars Grossvater Pierre Troisgros wird bis heute als Meisterkoch der Nouvelle Cuisine verehrt. Das kulinarische Familienerbe, Gerichte zu kreieren, in denen die geschmackliche Klarheit erstklassiger Produkte maximal zur Geltung kommt, zeichnet auch die neuzeitlichen Kreationen von César Troisgros aus. Experimentierfreudig und offen für Inspirationen aus aller Welt verleiht er der familiären französischen Küche gekonnt frische Akzente. 2017 sind sie aufs Land nach Ouches bei Roanne gezogen. Ein malerisch gelegenes altes Herrenhaus mit Gehöften wurde nach ihren Vorstellungen von Spitzengastronomie und Gastgeberkultur in entspannter Umgebung umgebaut. Seither führen die drei hier unter dem Dach des neuen «Grande Maison Troisgros» die Drei-Sterne-Gastronomie im rundum verglasten, neuen Restaurant Le Bois sans feuilles, eine 5-Sterne-Auberge sowie eigens gepflegte Wälder, Obst- und Gemüsegärten. Regionalität und Nachhaltigkeit spielen denn auch eine zentrale Rolle in der Küche von César Troisgros, der sich darüber hinaus stark für den Erhalt von Permakulturen und traditioneller Gemüsesorten in der Auvergne engagiert. Man schaut sich ein Video auf der ChefAlps-Bühne an und verliebt sich so sehr in diesen Ort, dass man sogleich die Koffer packen und hinfahren möchte. Auf der Bühne bereiten sie ein paar super schlichte Gerichte zu:

Les asperges qui donnent la force

Knapp blanchierte Spargeln, geschnitten wie Tagliatelle und zu einem Nest gerollt. Dazu duftende Sechuanblätter, Korianderblüten, Haselnussöl und eine geeiste Rhabarberbouillon mit Sechuanpfeffer.

Coucou, je suis chaché sous le chou

Der Idee dieses Gerichts liegt der Geschmack von geröstetem Kohl zugrunde. César findet ein Kohlblatt an sich auch unglaublich ästhetisch. Das Gericht besteht aus eingelegten Navetten-Julienne, in Butter geschwenkten, mit Orangenzenen und Curry gewürzten Schnecken und einem blanchierten Kohlblatt, das in Butter geröstet wird. Um das Kohlblatt giesst er den Jus der Schnecken, der dann die Ränder schön karamellisiert. «Voilà, très simple. Un arbre, une feuille, la décomposition, la vie ...»

Cosa croccante

Dieser leichte Salat besteht aus frittierten Karottenschalen, Pimentpüree, Kapern, Kresse, eingesalzten Meyerzitronen, vietnamesischem Koriander, Oxalys, Fenchelsprossen, Schnittlauch, und fein aufgeschnittener Bottarga. Die Vinaigrette ist reduzierter Karotten- und Zitronensaft.

Dessert le papillon s'envole

Dieses Dessert sei inspiriert von einer Schweizer Künstlerin. Ein buntes Millefeuille bestehend aus leichten Tuiles von Navetten, Rhabarber und Kohlrabi. Dazwischen abwechselnd eine Honig- und eine Zitronencreme.

Am Schluss drückt er mit dem Messer in die Mitte des Millefeuilles, sodass sich die Enden wie Schmetterlingsflügel erheben: «Voilà, le papillon

Datum: 20.05.2019



anonymekoeche.net / Anonyme Köche

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

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



Auftrag: 3006223

Referenz: 189083006

s'envole!», Der Schmetterling fliegt davon und mit ihm unzählige Eindrücke und Inspirationen eines wieder einmal grossartigen ChefAlps Symposiums. A l'année prochaine!

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



ChefAlps 2019: Wunderbare Vielfalt

Der Anlass: Was und wie wird heute gekocht? Auf diese Frage, die sich Profis und Amateure täglich neu stellen, gibt es beim jährlichen internationalen Symposium ChefAlps in Zürich einen bunten Strauss von Antworten. Dafür sorgt auch dieses Jahr ein Aufgebot an Spitzenköchinnen und -köchen, die mit höchst unterschiedlichen Ideen an den Herd treten.

Vom Top-Sommelier aus Spanien bis zum jungen Rock-n-Roll-Chef aus Österreich: die beeindruckende Breite der Vorträge bei den ChefAlps zogen am Montag, 20. Mai 2019, Hunderte junge Köche, erfahrene Gastronomen und Branchenvertreter an. Ich habe in schöner Tradition die Darbietungen protokollarisch festgehalten. Das Protokoll des Sonntags hat mein hochgeschätzter Kollege Claudio Del Principe erstellt.

1 – Philipp Rachinger

Restaurant Mühltalhof, Neufelden/Österreich
18 Punkte GaultMillau, Nr. 5 «50 Best Chefs Austria»
<http://www.muehltalhof.at/>

Philipp Rachinger gehört zu jenen Chefs, welche die Küche zu einer Art Rock-n-Roll-Bühne machen, wo auch mal laut und wild improvisiert wird – wobei die Grundlage des Auftritts immer virtuose Beherrschung der Instrumente ist, da sollte man sich vom betont lockeren Auftritt nicht täuschen lassen, «I moech des, was mir Spass moecht», sagt er und bereitet am zweiten Tag der ChefAlps nicht weniger als zehn (!) Gerichte zu. Dabei findet er einen unverkennbaren Weg zum eigenen regionalen Stil, wo Unkraut aus dem Wald wird ebenso auf den Tisch kommt wie Fisch und Fleisch aus der Nähe.

Saibling in Zedernholz gegart auf Sauerkleesalat mit Holundersauce; Saiblingstatar mit Limette, fermentierter Süßlupinien-Sauce, getrockneter Birne, Sauerrahm, Kresse-Gelee sowie getrocknete Birnenschale: Was bei Rachinger relativ einfach aussieht, ist komplex und durchdacht. Er zeigt Kohlrabi in Molke gekocht, die bei der eigenen Ziegenmilchtopfen-Produktion abfällt, Piniennadelöl, grünem Wacholder, Eberraute, Maiwipfel und Gin als kühl servierte «nette vegetarische Vorspeise» oder ein Gericht namens «Neufelden-Triest», das aus lokalen Zutaten (gegrilltes Kraut mit einer Most Beurre blanc, Apfelf vinaigrette mit Essigschalotten sowie aus Zutaten, deren Heimat Triest sei: Anchovis und getrocknete Zitronenscheiben).

Rachinger hat vor einem Jahr den Betrieb seines Vaters übernommen und baut ihn nun zu seinem eigenen aus und um. Dazu gehört die geplante offene Küche, die den begabten Entertainer näher zu seinen Gästen bringen soll. Er sei ebenso gerne draussen im Restaurant wie drinnen in der Küche sagt, schränkt aber ein: «Die Gäste sollen einen schönen Abend haben, ich möchte sie nicht volllabern.» Dazu passt ein Gericht, «das einfach nur gut schmeckt, aber nicht so aussieht»: Gulasch-Ansatz mit «Öster-Reis», viel Zwiebeln, Zitronengras, Curry, «und alle Gewürze, die wir in der Küche haben». Die Sauce umgibt einen Wallerbauch, in Maizena paniert und dann frittiert.

Der erst 30-jährige Koch tritt nicht nur virtuos auf der Bühne auf, er will auch, dass «das Essen Spass macht», das sei «super wichtig». Man müsse beim Fine Dining die Balance finden und «ab und zu einen Schritt zurück machen, und das zubereiten, was man selber gerne essen würde», sagt Rachinger. Fleisch spielt eine wichtige Rolle in seinem Menü, und wird «wenn, dann richtig serviert». Vom Reh, das in Österreich natürlich in bester Qualität zu finden ist, gibt es einen Raviolo vom Schlegel mit Maibock-Consommé, Morcheln, dann die gekochte und glasierte Schulter sowie den gedämpften Rücken, gewürzt mit Maiwipferl (Fichtensprossen), roten Johannisbeer-Blättern und Gin sowie Cassis-Sauce und als Beilage werden Leinöl-Kartoffeln auf den Tisch gestellt.

Das Dessert ist ein letztes Zeichen überschäumender Kreativität, die bei vielen jungen österreichischen Köchen zu finden ist: Erdholunder, ein Unkraut aus dem Wald, wird bei Rachinger zur Süßspeise. Ausgebacken in einem Tempurategig aus Maizena, Mehl und Wasser, werden die Blätter mit Johannisbeer-Crumble, Erdholunder-Eis sowie Meringue mit Holundersirup kombiniert.

Das Dessert ist ein letztes Zeichen überschäumender Kreativität, die bei vielen jungen österreichischen Köchen zu finden ist.
2 – Søren Selin

AOC Kitchen, Kopenhagen/Dänemark
2 Michelin-Sterne £
Danish Dish of the Year (2013/ 2014/ 2017)
<https://restaurantaoc.dk/en#1>

Søren Selin gehört nicht zu den jungen Wilden der nordischen Küche sondern pflegt eher einen durchaus eleganten Stil in seinem «AOC», das in einem weitläufigen Kopenhagener Kellergewölbe untergebracht ist. Dreimal schon hat er das «Dänische Gericht des Jahres» kreiert, und in Zürich wurde sichtbar, warum das so ist. Selin kombiniert nordische Zutaten mit modernen Techniken, aber auch mit französischer Kochkultur, die er während seiner Zeit in Paris aufgenommen habe.

Ein erstes Beispiel dafür ist die handgetauchte, lebendig angelieferte norwegische Jakobsmuscheln, mit fermentiertem Spargel zu einer Art Terrine geschichtet, dazu gepickelter Rettich und ein frittiertes Bun sowie eine Muschelsauce mit Dillöl. Eine eigentliche Philosophie will Selin für seine Arbeit nicht definieren, formuliert aber doch drei Prinzipien seiner Küche:

Verwende das beste verfügbare Produkt.
Behandle es mit dem grösstem Respekt.
Kombiniere die Produkte kreativ.

Zu seiner Arbeitsweise gehört auch der Grundsatz, man nicht zu lange darüber nachdenken solle, ob etwas schmecken könnte. «Der Geschmack soll sich einem sofort erschliessen», sagt der Däne und serviert frische dänische Lachsforelle, die morgens angeliefert und für sechs Stunden gebeizt wird. Dazu gibt es Sanddorn, Butternusskrübis und eine Gazpacho-Sauce, wobei alle Zutaten zu einem kompakten, blütenhaften Objekt in einer Schale komprimiert werden.

Schlichtheit, herausragende Qualität und beste Zubereitung gibt es auch bei der Langoustine zu sehen. Das Krustentier wird halbiert, geputzt und



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: 189082484

wieder zusammengebunden, um dann grilliert zu werden. Der Gast schneidet dann die Fäden durch und gibt eine Langoustinenbutter auf das Fleisch. Kreativität entstehe bei ihm aus einem Ping-Pong zwischen Chef und Mitarbeitern, erklärt Søren Selin. Indem man eine Idee hin- und herspielt, laufe man weniger Gefahr sich zu wiederholen.

Ein weiteres Kreativitätsprinzip ist Selins Technik, «sich selbst in Schwierigkeiten zu bringen», wie er es ausdrückt. So nehme er es mit der Saisonalität sehr streng, um sich die Aufgabe zu erschweren und sich zu Kreativität zu zwingen. Und dann helfe monotonen Arbeiten in der Küche einem, neue Ideen zu kreieren. «Man muss mit den Produkten arbeiten, um etwas zu entwickeln», sagt er und empfiehlt: «Wenn du eine Idee brauchst, schäle Zwiebeln!».

Zum Vergnügen der Zuschauer gibt es dann «nordisches Vanille» zu probieren: getrocknete Schwarzwurzel, die ein halbes Jahr dehydriert wird, dann geschält, geschnitten und mit Malz überzogen, was einen wunderbaren süsslich-herben Malz-Vanille-Geschmack zur Folge hat.

«Ich möchte immer etwas machen, was ich zuvor noch nie gesehen habe. Und es soll immer noch ein wenig besser schmecken», sagt Selin zum Schluss und zeigt ein Dessert aus Karamell-Espuma, Walnusseis aus Kernen und Blättern, frischen Baum- und Buchennüssen sowie in Zuckersirup gekochte Pinienzapfen. Sie werden in eine Schale gegeben und zugedeckt mit einer Art Papier aus Topinambur, das mit dem Bunsenbrenner abgeflämmt wird.

«Ich möchte immer etwas machen, was ich zuvor noch nie gesehen habe.»

3 – Karime Lopez

Gucci Osteria da Massimo Bottura, Florenz/Italien
Best female Chef 2019 (Guide Identità Golose)
<https://www.gucci.com/de/de/store/osteria-bottura>

Eine junge Mexikanerin leitet seit einem halben Jahr die Geschicke des Gucci-Restaurants in Florenz, dessen Konzept dem hochkreativen Kopf Massimo Botturas entsprungen ist. Karime Lopez will «Erinnerungen schaffen, wie sie sagt. Das sei nicht immer einfach, weil kulinarische Erinnerungen für jeden etwas Anderes sei. Für sie seien es Tacos, für den Italiener vielleicht Pasta und für Schweizer Fondue oder Raclette.

In ihrem Menü will sie verschiedenartigste Erinnerungen mit den besten Produkten Italiens zusammenbringen. Selbst die Avocado in einem eher mexikanischen Gericht kommt aus Sizilien und auch die Maissorten sind italienischen Ursprungs, denn «es macht meiner Meinung nach keinen Sinn, Mais aus Mexiko in Italien zu verwenden», sagt die 36-Jährige.

Ihre multikulturelle ChefAlps-Menü beginnt folgerichtig mit einer «Tostada», einem frittierten Chip aus drei verschiedenen Maissorten mit Bonito-Fisch. Der Fisch wird in kleinen Würfeln mit Salz, Limettensaft, Olivenöl und Schalotten gemischt. Eine Avocadocreme mit Korianderöl und eine Creme aus Chipotle (geräucherte Jalapenos) vervollständigen dieses einfache, frische Gericht, wie es die Köchin bezeichnet.

Um italienische Tradition geht es dann beim «Charley Marley», einem Dessert aus Haselnussbiskuit, Vanille-Parfait und einer milden, cremigen Schokoladeganache, die zu einem Sandwich geschichtet werden. «Ich komme aus einem Ort, wo es sehr heiss ist und Eiscreme-Sandwiches gehörten in der Schule dazu. So verschmilzt meine Erinnerung mit den Erinnerungen, die ein Italiener haben kann», erzählt die sympathische Köchin. Ihr wichtigstes Ziel sei zurzeit ein starkes und harmonisches Team zu formen, bringt sie zum Schluss ihre bodenständigen Ambitionen auf den Punkt.

«Es macht meiner Meinung nach keinen Sinn, Mais aus Mexiko in Italien zu verwenden.»

4 – Syro Bakker

Pure C, Cadzand/Niederlande
2 Michelin-Sterne, 17.5 GaultMillau-Punkte
<https://www.pure-c.nl/de/>

Anfang seiner 20er-Jahre war Syro Bakker Sous Chef im legendären «Oud Sluis» von Sergio Herman, heute führt er das «Pure C» in Cadzand an der niederländischen Nordseeküste, das zum Herman-Imperium gehört. «Zu Beginn war es nicht einfach, meine eigene Handschrift zu finden», erzählt er in Zürich. Die Gefahr, sich zu nahe an Hermans Stil anzulehnen, sei gross gewesen.

Mit einer neuen Vereinigung namens «North Sea Chefs» will Bakker mit anderen Kollegen zusammen den Fokus auf Fische legen, die weniger bekannt sind. «Oft sind nur Steinbutt, Kabeljau oder Seezunge gefragt, Beifang wird deshalb meist tot ins Meer zurückgeworfen, das ist eine unglaubliche Verschwendung», erklärt er. Seine Vision sei, dass jeder Fisch, der geangelt wird, auch gegessen wird.

Bestes Beispiel: Ein bei uns eher unbekannter Fisch namens «Sea Dog» gart Bakker zunächst sous-vide für 8 Minuten, bevor er mit viel Butter in der Pfanne arosiert wird. Dazu gibt es grüne Zutaten – eine Referenz an das traditionelle lokale Gericht Aal mit grüner Sauce. Für Farbe sorgen Spargel und frische Kräuter aus dem eigenen Garten, die auf einem Filoteig-Chip angerichtet werden. Kräuterpulver, Sanddorn und Kräuteröl sowie eine Sauce auf Fischfondbasis mit Kräutern komplettieren ein faszinierendes Gericht um einen «unbekannten und vielleicht auch ungeliebten Fisch», wie Bakker erklärt.

«Wir müssen mehr mit unseren Lieferanten sprechen, es braucht Aufmerksamkeit für gute Produkte und für die Umwelt», formuliert Bakker Werte, die ihm in seinem Restaurant wichtig sind. Das heisst zum Beispiel, das nur mit Dingen gekocht wird, die lokal und saisonal erhältlich sind. Dafür steht der Pure C Salat, der sich je nach Angebot jede Woche etwas ändert. Kliesche (Yellowfin Sole) Fenchel, Rettich, Spargel, Jakobsmuschel-Bottarga als Gewürz, eine Krustentier-Vinaigrette, eingelegtes Gemüse (Gurke, kleine Rüben), frittierte Kartoffel mit Kräuterpulver, Holunderblüten sowie verschiedene Kräuter sind einige der Zutaten, die Bakker bei ChefAlps zu einem ästhetischen Gericht zusammensetzte, für das der Begriff Salat leicht untertrieben wirkt.

«Als Koch will man Geschmack entstehen lassen und die Gäste damit glücklich machen. Aber es geht um mehr: Als Chefs sind wir auch in der Position, Werte zu vermitteln, diese Möglichkeit sollten wir nutzen», endet Syro Bakker seine Präsentation und die diesjährige ChefAlps mit einem eindrücklichen Statement für moderne Kochkunst.

Datum: 20.05.2019



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



➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 189082484



Sieben kulinarische Fragen an Josep Roca

«Käsefondue ist ein Totem-Gericht»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Käse, ein Lebensmittel, das ich jahrelang gemieden habe. Mit 24 aber gewann ich einen Sommelier-Wettbewerb und bekam die Chance, Mauricio Wiesenthal kennen zu lernen, in Sachen Wein damals mein absolutes Vorbild. Dafür musste ich allerdings an einem Käse-und-Wein-Seminar teilnehmen. Ich tat es und weiss heute: Es gibt keine seltsamen Speisen, nur seltsame Leute.

Was kochen Sie mit Eiern?

Ich mag Tortillas sehr gerne, aber auch Spiegeleier mit Trüffel. Am allerliebsten habe ich jedoch Mayonnaise und alle anderen Saucen, die auf Eigelb basieren.



Josep Roca
Sommelier im
3-Stern-Restaurant
El Celler de Can Roca im
spanischen Girona

Was servieren Sie, wenn Sie einer Person näherkommen möchten?

Riesling, weil es ein Wein ist, der Anfänger und Fortgeschrittene gleichermaßen begeistert. Wir alle haben einen bestimmten Riesling, der auf uns wartet.

Steak oder Fondue?

Käsefondue, weil es ein «Totem-Gericht» ist. Es versammelt die Familie um den Topf und ist mit guten Erinnerungen verbunden. Kommt hinzu, dass wir langsam, aber sicher unseren Rindfleischkonsum reduzieren sollten.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät gemacht?

Glücklicherweise musste ich nie hungern. Aber unsere Mutter hat uns erzählt, dass es in ihrem Leben Zeiten gab, in denen sie im Wald und auf Wiesen nach Kräutern, Früchten und Blüten suchte, weil es sonst nicht viel anderes gab. Ich selber habe eine Zeit lang auf Fleisch verzichtet und nur wenig Fisch gegessen. Es hat mir gutgetan. Doch als ich mit meinen Brüdern nach Argentinien reiste, habe ich diese Diät abgebrochen. Was wäre Argentinien ohne Gegrilltes?

Was würden Sie niemals essen?

Bei meinen Reisen um die Welt habe ich entdecken dürfen, wie unterschiedlich die Esskulturen sind. Es lohnt sich aber, mutig zu sein. Ich habe schon Ameisen, Meerschweinchen, Quallen oder Krokodil probiert ... An meine Grenzen käme ich wohl, wenn ich angebrütete, gekochte Enteneier von den Philippinen, Balut genannt, essen müsste.

Was war Ihre Lieblingspeise als Kind?

Nieren nach Jerez-Art, Cannelloni und die köstlichen Crevetten von Palamós.

Aufgezeichnet von Daniel Böniger

Am 19./20. Mai findet in Zürich «Chef Alps» statt. Highlights der Veranstaltung sind die Bühnenshows mit internationalen Kulinarikstars, darunter der Koch César Troisgros und eben der Sommelier Josep Roca. Tickets ab 65 bis 185 Fr. www.chef-alps.com



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

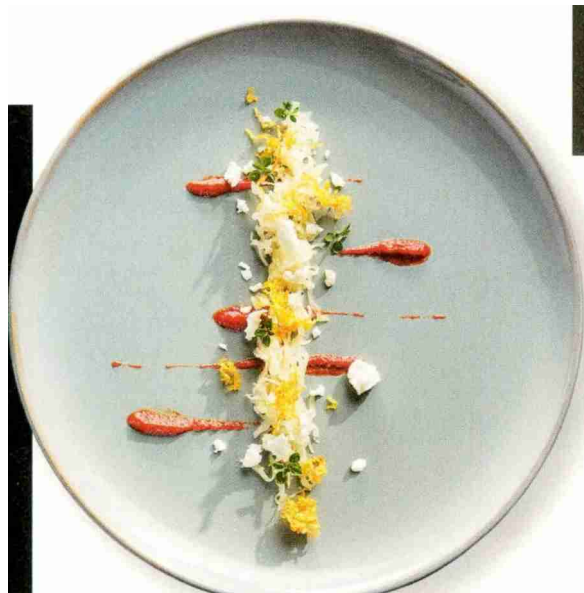
Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 1/8

GIPFELTREFFEN

Branchenprofis haben die zwei Tage im Mai schon lange rot im Kalender markiert: Dann kommen einige der besten Köchinnen und Köche der Welt nach Zürich. Auf der «ChefAlps» sind sie live auf der Bühne zu sehen – wir stellen die Stargäste der neuen Auflage vor.

HEIKO ANTONIEWICZ UND ADRIEN HURNUNGEE

Wenn es um kulinarische Innovationen und die Erforschung von Geschmacksrichtungen geht, kommt man an Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee nicht vorbei. Beide sind Geschäftspartner und arbeiteten schon für etliche Buchprojekte, Seminare und sogar als Berater für einen Spielfilm zusammen. Antoniewicz ist Inhaber und Geschäftsführer seines eigenen Beratungs- und Cateringunternehmens im deutschen Werne, mehrfach wurde er für seine Kochbücher ausgezeichnet. Hurnungee kam 1998 aus Mauritius nach Deutschland. Nach Erfahrungen für Cateringunternehmen der gehobenen Gastronomie ist er seit 2009 selbstständig als Buchautor, Unternehmer und Koch tätig. Auf der «ChefAlps» stellen Antoniewicz und Hurnungee ihre neuesten Ergebnisse zum Thema «Kochen mit Asche» vor. antoniewicz.org



TERMINE

Am 19. und 20. Mai findet die «ChefAlps» in der Eventhalle StageOne in Zürich statt, zu Gast sind einige Kochsuperstars:

So, 19. Mai: Heiko Antoniewicz & Adrien Hurnungee (11 Uhr) /

Josep Roca (12.30 Uhr) /

René Frank (14.30 Uhr) /

César Troisgros (16 Uhr)

Mo, 20. Mai: Philip Rachinger (9.30 Uhr) / Søren Selin (11 Uhr)

/ Karime Lopez (13.15 Uhr) /

Syrco Bakker (14.45 Uhr)

Tickets und Programm unter:

chef-alps.com



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

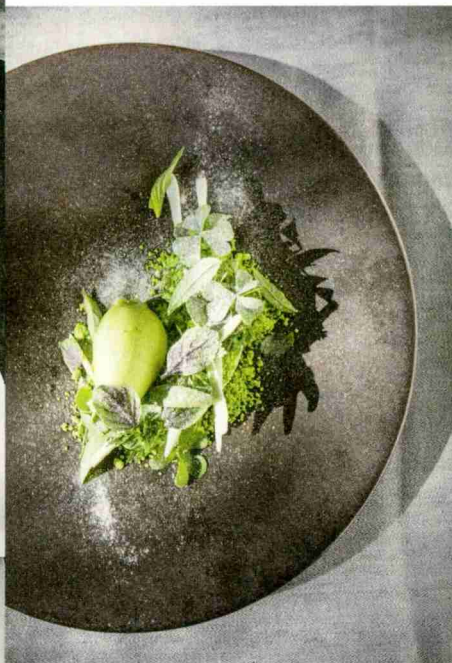
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

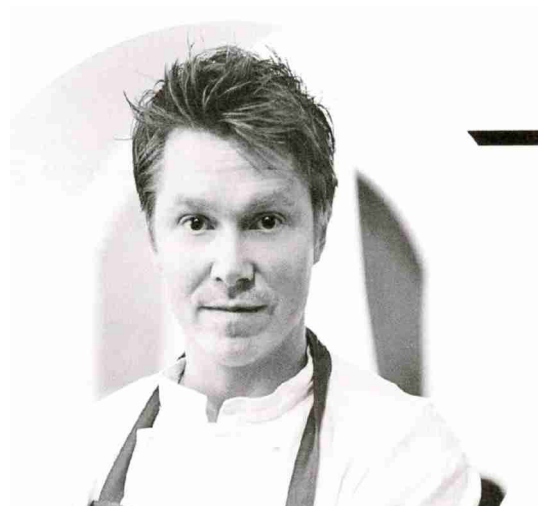
Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 2/8



PHILIP RACHINGER

Man könnte meinen, dass fünf Generationen Kocherfahrung schwer auf jungen Schultern lasten. Philip Rachinger, 30 Jahre alt, beweist eindrucksvoll das Gegenteil. Der international bekannte Österreicher zählt mit seinem modernen Stil zu den besten Köchen des Landes, hält drei Hauben und 18 Punkte im Gault Millau. Seit dem vergangenen Jahr ist er allein verantwortlich für die Küche im familien-eigenen Spitzenrestaurant «Mühlthof» in Ober-österreich, nachdem er es zuvor zusammen mit Vater Helmut geführt hatte. Philip Rachinger steht für experimentelle Regionalküche, in der er Zutaten aus dem Umland innovativ auf ein neues Level hebt. Bestes Beispiel dafür sind die «Roten Rüben mit Hasenrücken und geräuchertem Obers». Rachinger bedient sich an Obst, Gemüse und Kräutern aus dem eigenen Garten und pflegt eine intensive Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten. Vor seiner Rückkehr in die Heimat arbeitete Rachinger unter anderem in Paris und London sowie bei Österreichs Top-Koch Heinz Reitbauer. muehlthof.at



SØREN SELIN

Klare und aufgeräumte Gerichte, deren Genuss den Gast überwältigen, visuell genauso wie sensorisch: Dafür steht Søren Selin, einer von Dänemarks besten Köchen. «Meine Gerichte sollen nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Augenweide sein, und sie sollen überraschen», sagt Selin selbst dazu, und man kann sagen, dass er sein Ziel mit Bravour erreicht. Legendar sind Gerichte wie «Ofenzwiebel mit Kaviar und Holunder», an denen klar zu erkennen ist, wie Selin die New Nordic Cuisine weiterentwickelt hat. Seit seiner Ankunft im Kopenhagener Restaurant «AOC» erkochte er sich binnen kürzester Zeit zwei Sterne. In dem ehemaligen Gewölbekeller aus dem 17. Jahrhundert gibt es nun bahnbrechende, innovative Kreativküche. restaurantaoc.dk



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 4/8



JOSEP ROCA

«El Celler de Can Roca» gehört zu den besten Restaurants überhaupt. Was die drei Roca-Brüder in Girona zelebrieren, lässt selbst erfahrene Gourmets mit der Zunge schnalzen. Umso erfreulicher die Nachricht, dass in diesem Jahr ein Vertreter der Familie, der mittlere Bruder Josep, zur «ChefAlps» kommt. Josep Roca ist nicht nur der Maitre im Restaurant, sondern auch das Mastermind hinter den Getränkebegleitungen. Er zählt zu den kreativsten Sommeliers überhaupt. So kann es passieren, dass der Wein auf dem Teller serviert wird, während das Dessert aus dem Weinglas kommt. Für seine Food & Wine Pairings lässt sich Josep Roca, ähnlich wie seine Brüder, auch von Feldern inspirieren, die weit übers Kochen hinausreichen: Literatur, Musik, Wissenschaft – Avantgarde pur. cellercanroca.com



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 5/8

CÉSAR TROISGROS

Das Jahr 2017 war im Leben von César Troisgros und seiner Familie eine Zäsur: Damals verlagerte er, gemeinsam mit den Eltern, die Keimzelle ihres Erfolgs aus der Industriestadt Roanne in das Dorf Ouches mit rund tausend Einwohnern. «La Maison Troisgros» hält seit 51 Jahren drei Sterne. Familie Troisgros ist eine der berühmtesten Kochdynastien Frankreichs. Die Urgrosseltern begründeten die Gastronomie-Tradition. César Troisgros' Grossvater entwickelte die Nouvelle Cuisine entscheidend mit. Und sein Enkel? Der ist nach Stationen bei Thomas Keller, bei den Roca-Brüdern und Michel Rostang längst ins Restaurant «Le Bois sans Feuilles» mit eingestiegen. Regionale Produkte sind wichtig für den Jungkoch, der auf dem ländlichen Anwesen eigenes Obst und Gemüse anbaut. troisgros.fr





Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 6/8



KARIME LOPEZ

Was für eine geschmackliche Vision muss eine Köchin haben, die peruanische, japanische und mexikanische Zutaten mit eben solchen aus Italien vereint. Der gebürtigen Mexikanerin Karime Lopez gelingt das spielend, was wohl einer der Gründe dafür war, dass Massimo Bottura sie als Küchenchefin seiner Dependence in Florenz installierte. Dort, in der «Gucci Osteria da Massimo Bottura» schreibt sie nun mit eigener Handschrift die Erfolgsgeschichte eines der besten Köche der Welt fort – und ihre eigene gleich mit. Lopez lernte ihr Handwerk bei den grössten Könnern ihres Fachs: Sie arbeitete unter René Redzepi, unter Andoni Luis Aduriz im «Mugaritz» und im «Ryugin» in Tokio. Eine Kosmopolitin in Reinform, die ihre Heimat in Italien gefunden hat. [gucci.com/osteria-bottura](https://www.gucci.com/osteria-bottura)



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

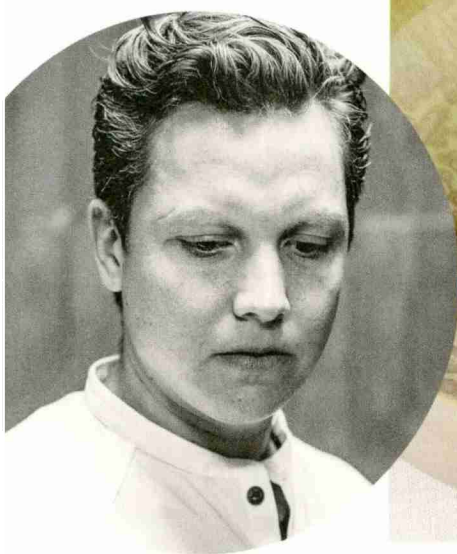
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 28'000
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 7/8



SYRCRO BAKKER

Ein höheres Lob kann man sich kaum vorstellen: «Syrco ist ein Supertalent und kocht mit ebensoviel Leidenschaft wie ich» – das sagt kein Geringerer als der niederländische Spitzenkoch Sergio Herman über seinen Schüler und Mitarbeiter Syrcro Bakker, der seine Karriere als Tellerwäscher begann. Bakker ist Küchenchef in Hermanns Restaurant «Pure C» an der niederländischen Küste, wo er seit 2018 zwei Sterne hält. Typisch niederländisch die Unkonventionalität, die man hier lebt: Trotz der hohen Klasse wird im «Pure C» gern gesehen, wenn man sich die Gerichte teilt. Die Essenz von Bakkers Küche lässt sich auf einfache Formel bringen: Regionalität trifft auf Exotik. Bakker vermählt zum Beispiel Nordseefisch mit pikanten Gewürzen. pure-c.nl



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 20
Fläche: 181'832 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

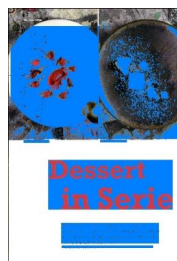
Referenz: 73256644
Ausschnitt Seite: 8/8



RENÉ FRANK

René Frank betreibt sein Restaurant «CODA» in Berlin, und wahrscheinlich ist diese Stadt prädestiniert für das innovative Konzept, mit dem der Ausnahmepâtissier sich nach hochkarätigen Stationen, u.a. «La Vie» in Osnabrück und «Akelarre» in San Sebastián, selbstständig machte: Im «CODA» stehen ausschliesslich Desserts auf der Karte. Die aber sind von einer solchen Finesse und Komplexität, dass sie dem Guide Michelin seit diesem Jahr einen Stern wert sind. Raffinierten Zucker findet man hier nicht, stattdessen arbeitet Frank mit natürlicher Süsse aus Früchten – und Gemüse. Zum Konzept gehört eine perfekt auf die Speisen abgestimmte Getränkebegleitung, die nicht auf Zutaten von der Stange beruht, sondern genauso aufwändig selbst gemacht ist wie die Speisen. coda-berlin.com





Rote Bete | Cranberry | Tofu



Ananas | Koriander | Cashew

Dessert in Serie

René Franks Konzept im Coda ist so klar wie
kompromisslos wie komplex: Alle Gerichte beruhen
auf den Techniken der Pâtisserie. Wir haben den
Ausnahmekoch in Berlin besucht.

Text: Sarah Kohler | Fotos: Julia Schmidt & Nikolas Hagele, Ett La Benn, White Kitchen Berlin



Petersilienwurzel | Kokos | Pistazie

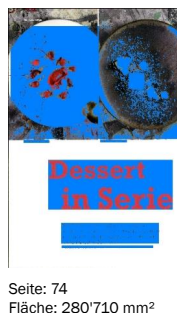


Raffinierter Zucker kommt René Frank nicht in die Küche, da macht der Sterne-Koch keine Kompromisse. Stattdessen setzen er und sein Team auf die natürliche Süsse von Gemüse und Früchten. Das ist an sich bereits bemerkenswert. Noch eindrücklicher macht das Ganze allerdings die Tatsache, dass Frank in Berlin Deutschlands erstes und einziges Dessertrestaurant betreibt. In seinem Coda basieren sämtliche Gerichte des standardmässig siebengängigen Menüs auf den

Techniken der Patisserie und sind von Nachspeisen aus aller Welt inspiriert.

So unkonventionell die Idee erscheint: Sie kommt nicht von ungefähr. Frank, 1984 im Allgäu geboren, ist nicht nur gelernter Koch mit einem auffälligen Talent für die Patisserie, sondern beweist seit Beginn seiner beruflichen Laufbahn auch den Ehrgeiz und den Biss, den es braucht, um sich mit einem so eigenständigen Konzept einen Namen zu machen. Bereits ein Jahr nach dem Lehrabschluss gewann er an den

Worldskills-Berufsweltmeisterschaften in Helsinki die Goldmedaille. In der Folge entschied er etliche Wettbewerbe für sich und führte ihn seine Karriere in die besten Häuser der Welt: ins Restaurant Georges Blanc in Frankreich etwa oder ins Akelarre im spanischen Baskenland. Zudem studierte Frank an der Alain Ducasse Formation in Paris sowie am Culinary Institute of America in New York und Napa. Bevor er 2016 gemeinsam mit Oliver Bischoff das Restaurant Coda eröffnete, war er sechs Jahre als Chefpatissier im Drei-Sterne-



Lokal La Vie in Osnabrück bei Thomas Bühner tätig gewesen.

Nun, da Frank selbst der Chef ist, geht er seinen Weg fernab von ausgetretenen Pfaden und kreiert Menüs aus Desserts, die Grenzen ausloten. Dabei setzt er konsequent auf frische, eigenhändig verarbeitete Zutaten. Springender Punkt der Coda-Küche ist immer auch das Überraschungsmoment: Frank kombiniert Produkte, ohne einen Ansatz von Berührungsangst zu zeigen. Und er schafft es, die Gerichte in ihrer Komplexität zugänglich bleiben zu lassen. Ein paar Beispiele gefällig? Bei unserem Besuch in Berlin komponiert Frank ein Gericht aus eingeweckten Zwetschgen, Walnuss und der aromatisch an Speck erinnernden Dulce-Alge mit etwas Kokosnussnektar. Den Elstar-Apfel brät er auf dem Holzkohlegrill und richtet ihn mit Schalottenconfit, Sultaninen, Haferkekse und Rauchsalmousse an. Die Petersilienwurzel indes setzt er als Chip, Glace, Öl und Crème in Szene, angereichert mit Kokosnussmilch, gerösteten Pistazien, schwarzem Knoblauch und Limette: sensationell. Ebenso kommt Franks Interpretation von Raclette daher: Der Spitzenpatissier bringt den Käse in Form einer Maismehlwaffel auf den Teller und verpasst ihm mit Joghurt und Puder von der Salzgurke einen veritablen Frische-

kick. Dazu gibts Straight Rye Whiskey von der Feinbrennerei Sasse, den Frank raffiniert ins Mandarinensorbet verpackt, damit dieses, wie er es nennt, «nicht nach Kindergeburtstag schmeckt».

Denn auch das ist Konzept im Coda: Zu jedem Gericht gibts einen Pairing Drink – eine zusätzliche Geschmackskomponente im 30-Milliliter-Format, mit Vorliebe hochprozentig. Und auch hier gilt: Frank versteht sich als Handwerker mit Manufaktur-Philosophie. Vom Ginger Beer über Infusionen bis zu Kefir und Kombucha stellen er und sein Team alles selber her. Besonders stolz ist der experimentierfreudige Patissier in Sachen Schokolade: «Die machen wir ebenfalls selbst», sagt Frank und lädt zum Rundgang durch die offene Küche. «Bean to plate», laute das Motto, erzählt der Küchenchef, der die Eigenproduktion von Schokolade für eine Dessertbar wie das Coda fast schon als zwingend erachtet: «Das liegt auf der Hand.» Im Coda wird allerdings selbst das Offensichtliche gern auf die Spitze getrieben – beispielsweise in Form einer 100-prozentigen Schokolade.

Apropos: Schokolade ist bei unserem Besuch im Coda das Schlüsselement des letzten Gerichts – des Desserts der Desserts sozusagen. Frank kombiniert dafür Trinitario-Kakao mit Reis und Katsuobushi,

also getrockneten Bonitoflocken. Dazu reicht er Sake Dewazakura Ginjo aus der Yamagata-Präfektur. Der enge Bezug zu Japan schlägt in Franks Küche immer mal wieder durch. 2008 bereiste er das Land und arbeitete dort in verschiedenen Michelin-Restaurants. Dabei habe er nicht nur die vielfältigen Schnitttechniken erlernt, sondern auch eine Menge über die Geschmacksrichtung umami erfahren, erzählt Frank. «Umami ist für mich ein Riesenthema, und in meinen Menüs sollen alle fünf Geschmäcker im Gleichgewicht sein», betont der Spitzenpatissier und schiebt nach: «Keiner soll nach einem Besuch im Coda das Gefühl haben, er brauche jetzt eine Currywurst.» ■

Zu Besuch in Zürich

Wenn sich am 19. und 20. Mai die Schweizer Gastrobranche zur Chef Alps in Zürich-Oerlikon trifft, ist dieses Jahr auch René Frank vom Coda mit von der Partie. Das Ausnahmetalent aus Berlin steht am Sonntag des Branchengipfels als Gastkoch auf der Bühne. Sein Auftritt startet um 14.30 Uhr. Weitere Infos zur Chef Alps gibts online.

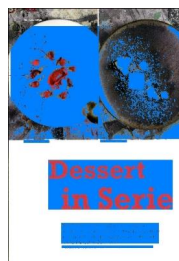
www.chef-alps.com

Salz & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE

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

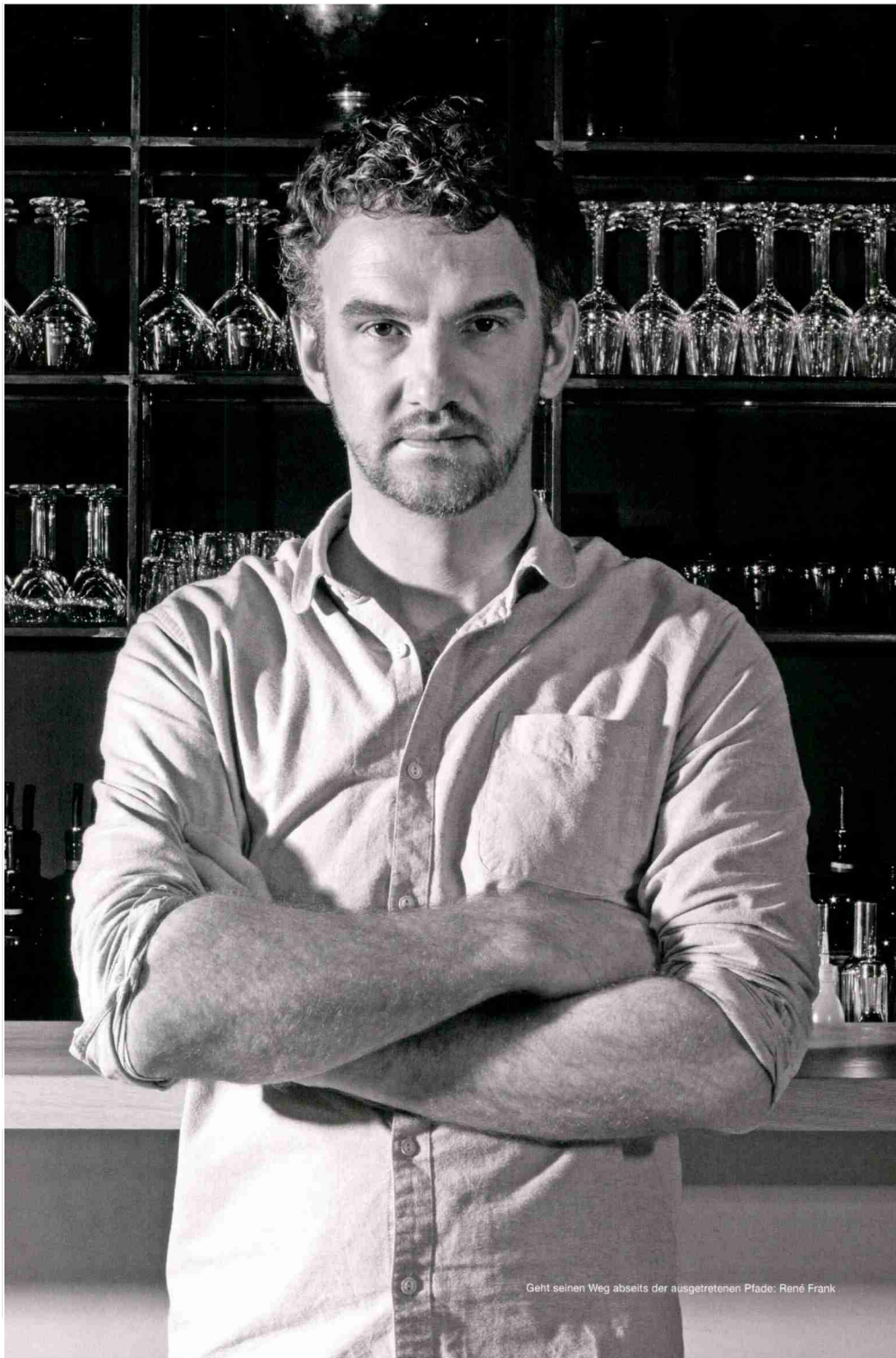
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'169
Erscheinungsweise: 8x jährlich



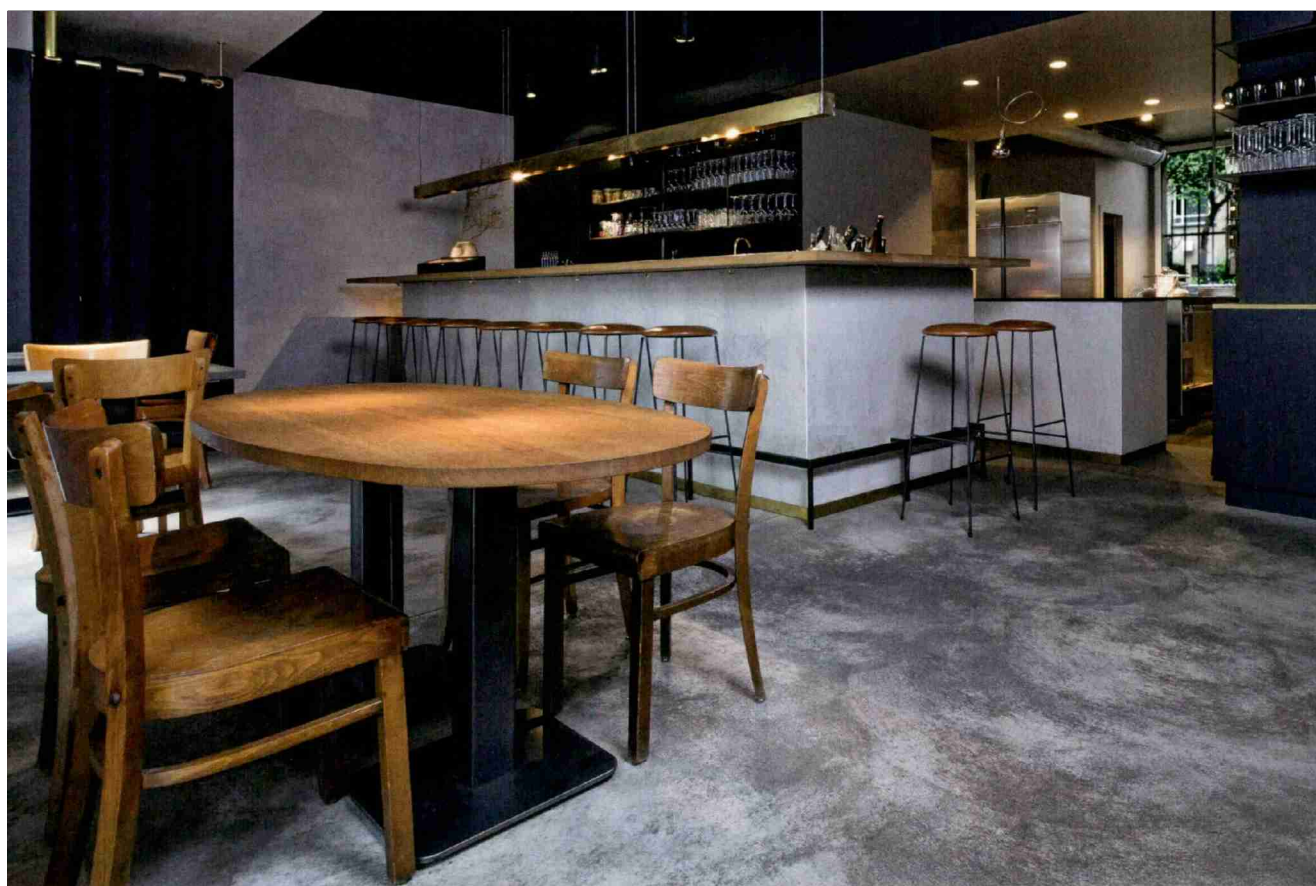
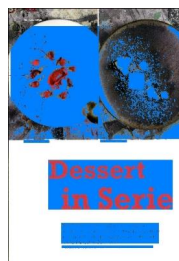
Seite: 74
Fläche: 280'710 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73542946
Ausschnitt Seite: 4/5



Geht seinen Weg abseits der ausgetretenen Pfade: René Frank



Die Gäste sitzen im Coda an der Bar oder am Tisch und können jederzeit einen Blick in die offene Küche werfen.



CHEFALPS

8. SYMPOSIUM CHEFALPS ZÜRICH-OERLIKON

Le 8e symposium ChefAlps de Zürich a reconfirmé sa vocation culinaire d'avant-garde, devant 1100 gastronomes qui ont applaudi les performances de neuf cuisiniers étoilés de renommée mondiale lors d'un programme très intense. Cette année, la manifestation organisée dans le cadre du festival Food Zurich a été inaugurée lors d'une party exclusive à l'Hôtel Storch de Zürich. Toutefois, c'est à l'amphithéâtre de la Convention Hall StageOne d'Oerlikon qu'un spectacle culinaire a permis de faire découvrir les nouvelles tendances de la haute gastronomie à travers des protagonistes de la cuisine contemporaine. Sur le podium, les chefs étoilés Heiko Antoniewicz et Adrien Hurnungee d'Allemagne, Søren Selin du Danemark, Philip Rachinger d'Autriche, César Troisgros de France, Syro Bakker des Pays-Bas, Karime Lopez d'Italie, le chef pâtissier René Frank d'Allemagne et le sommelier Josep Roca d'Espagne. Un succès renouvelé!



Das 8. Symposium ChefAlps in Zürich wurde seiner Ambition als kulinarische Avantgarde gerecht vor rund 1100 Gastronomen, die neun international renommierten Spitzenköchen für eindrucksvolle Leistungen im Rahmen des intensiven Programms applaudierten. Die diesjährige Veranstaltung, die mit einer exklusiven Party im Hotel Storch eröffnet wurde, fand im Rahmen des Festivals Food Zurich statt. In der Convention Hall StageOne ging ein veritables kulinarisches Spektakel über die Bühne, das tiefe Einblicke in die neuesten Tendenzen der aktuellen Spitzengastronomie gewährte. Auf dem Podium präsentierten sich Sterneköche Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee, Deutschland; Søren Selin, Dänemark; Philip Rachinger, Österreich; César Troisgros, Frankreich; Syro Bakker, Niederlande; Karime Lopez, Italien sowie der Chef Pâtissier René Frank aus Deutschland und der Sommelier Josep Roca aus Spanien. Ein weiteres Mal voller Erfolg! (G&T)

Europe's Top Chefs in Zürich for ChefAlps 2019

Big names in the world of European gastronomy came together in Zürich recently for the 8th edition of ChefAlps. These exciting chefs talked about their cooking philosophy and management styles, as well as fermentation, food waste and much more. This two-day conference, held in conjunction with FOOD ZÜRICH, gave approximately 1,100 spectators a glimpse into the lives of talented chefs working at the top of their industry. Gucci Osteria's Chef Karime Lopez at ChefAlps 2019. Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

What is ChefAlps?

For current and aspiring chefs, gastronomy enthusiasts and journalists, ChefAlps resembles a kind of TED Talks for a culinary-minded audience. Guest chefs from around the world are invited to present live onstage at this international cooking summit. While the chefs often cook on stage, and you can watch them, you don't get to try their food. Although, some chefs deliver small samples to the audience (tip: you have a better chance of getting one, if you sit in the front rows).

Kicking off ChefAlps 2019... Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

Along with the guest chef presentations, a Market Hall showcases exhibitors from the food industry, such as AlpenPionier and Gents. You can also sign up to meet briefly with Swiss food experts as part of the "speed-dating" rounds. In recent years, ChefAlps has also hosted special master classes on various topics, such as wine, coffee, cocktails and chocolate. ChefAlps 2019 Market Hall. Photo credit: ChefAlps/Witwinkel/David Hubacher.

The official language of this event is German. For the five guest chefs who did not speak German, simultaneous translation was available this year via your mobile phone.

"The reason why ChefAlps is so interesting for me is that you can see how colleagues from around the world work with techniques that you yourself also use, but perhaps you have never seen them used in this particular way before."

Fabian Spiquel, Chef at Maison Manesse in Zürich

ChefAlps 2019 Guest Chefs

The line-up of speakers for ChefAlps 2019 included the following guest chefs:

Heiko Antoniewicz and Adrian Hurnungee – Antoniewicz GmbH (Germany)
Syrco Bakker – Pure C (Netherlands)
René Frank – CODA Dessert Dining & Bar (Germany)
Karime Lopez – Gucci Osteria da Massimo Bottura (Italy)
Philip Rachinger – Hotel & Restaurant Mühlthalhof (Austria)
Josep Roca – El Celler de Can Roca (Spain)
Søren Selin – Restaurant AOC (Denmark)
César Troisgros – Le Bois sans feuilles, La Maison Troisgros (France)

Highlights from ChefAlps 2019

Here are some of my personal highlights from ChefAlps 2019:

Heiko Antoniewicz and Adrian Hurnungee demonstrated how to use ash as an ingredient.

These two chefs and business partners cooked up a fascinating array of dishes — like a dessert made with a celery root ash powder — using a blend of culinary and scientific techniques. Their presentation described ash as having the capacity to absorb water (hygroscopic) and to destroy bacteria and other microorganisms (antimicrobial). In addition, they said ash is alkaline — the theory being that it helps maintain an optimal pH-level for your blood.

Fascinating dishes presented on broken plates from Heiko Antoniewicz & Adrian Hurnungee.

Josep Roca discussed how a psychologist visits his restaurant once a week.

A world-renowned wine sommelier at the second-best restaurant in the world for 2018, Josep Roca famously works with his two brothers — Joan Roca (Chef de Cuisine) and Jordi Roca (Pastry chef). Responsible for food and wine pairing at their three-Michelin starred restaurant in Girona, he spoke about the importance of his staff members. A 2017 article in The New York Times, "Stressed by Success, a Top Restaurant Turns to Therapy," discusses the Rocas' decision to hire a psychologist to help staff better manage their mental health.

Josep Roca presenting at ChefAlps 2019. Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

René Frank talked about his unique, high-end dessert restaurant in Berlin.

At CODA, which has one Michelin star, he creates "bean-to-plate" chocolate and desserts made without refined sugar. His 7-course dessert menu, paired with drinks, delivers complex flavors that challenges the conventional concept of what makes a dessert. On his current tasting menu, you will find dishes like rhubarb, tarragon and tofu with buckwheat honey. Or, perhaps you might enjoy the combination of raclette, yogurt and corn? Banana, cocoa, tapioca and pear balsamic vinegar. Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

The morning after his presentation at ChefAlps, I met with César Troisgros from the French culinary dynasty.

The Troisgros family, currently in its fourth generation of restaurateurs, has maintained 3 Michelin stars in France for 50 years. In the last few years, the family left their signature restaurant in Roane for the countryside. There, they have opened the new Maison Troisgros, a hotel and restaurant with the Relais & Châteaux association. (To learn more about the Troisgros family, I recommend watching episode 4 of the first season of Netflix's Chef's Table: France).



For his presentation, César Troisgros shared the stage with his former colleague, Giuseppe D'Errico, who currently leads the kitchen at Zürich's Ristorante Ornellaia.
César Troisgros and Giuseppe D'Errico cooking together at ChefAlps 2019.
Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

The two friends cooked together on stage and produced some delicate dishes with beautiful colors, like a nest of white asparagus in a pink rhubarb bouillon. Another dish resembled a crisp butterfly comprised of thin layers of vegetables, such as turnip and kohlrabi. He also prepared a surprising salad made of carrot peels, something that many restaurants would likely send to the compost pile. After frying them, he artfully arranged them with watercress, Vietnamese coriander, dried fish eggs, capers and a light dressing made of carrot and lemon juices.
Light, elegant vegetable dishes from César Troisgros.

Cutting down on food waste is an important topic for Troisgros, something he wished he had spoken more about on stage. He believes that you should respect the peel of a carrot as much as you would respect caviar. "The price is different, but it's the same. It's something you can eat. It's something nature has given you." Whether using these carrot peels for a staff meal or to make consommé, he said you have other options — even to create a fine dining course.

Prior to joining his parents, Michel and Marie-Pierre Troisgros at the family restaurant, César Troisgros held positions in several other acclaimed establishments, like The French Laundry in California. He spent over a year working there with celebrity chef Thomas Keller. With the menu changing daily and the team taking part in developing the dishes based on what's available in the garden next door, it was a unique experience for him. Cooking techniques and styles included a blend of different cultures — Asian, Italian and Mexican, for example. He said his time there had a strong influence on his career.

Today, Troisgros strives to find a balance between his work and his personal life. Every day, he has the chance to work with his parents, and his wife, Fanny — who manages public relations and other administrative tasks, on making improvements at the restaurant. I asked him about his future plans. He replied, "I see myself going forward in the footsteps of my family — always trying to make it better, make it a new way, but always with the respect of the history and the respect of what I am."

I tasted the "Charley Marley," a special layered chocolate dessert created by Karime Lopez.

Named after Massimo Bottura's son and dusted in gold, this elegant ice cream sandwich appears on the menu at Gucci Osteria in Florence.
"Charley Marley" dessert sandwiches from Karime Lopez.
Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

Among other topics, Lopez spoke onstage about the backlash she received after Bottura selected her to head up his restaurant at the Gucci Garden. People wondered why a Mexican woman would lead the kitchen at an establishment honoring one of Italy's most iconic fashion houses. With dishes like a purple corn tostada with marinated bonito and the Taka Bun — an Asian-inspired pork belly sandwich, this talented chef is not letting any of this silly criticism slow her down.

The only woman among the chefs invited to present on stage this year, she also mentioned that 50% of the staff members at Gucci Osteria are women. "It's something that just happened," she said, that wasn't planned. Recognizing the challenges women can face in this industry, she told the audience that we've got to embrace the fact that "there must be balance." She said there's beauty in forming diverse teams in kitchens around the world, not only related to gender, but also to race.
Søren Selin, and his assistant head chef, Kate Fausten, prepared six dishes from Restaurant AOC in Copenhagen.

I spoke with them both right after finishing their presentation at ChefAlps. AOC has earned two Michelin stars, and Selin's cooking style exemplifies the new Nordic cuisine. His restaurant was recently included in a new book, *Nordic by Nature*, featuring "30 of the most original Danish chefs."
Kate Fausten and Søren Selin of Restaurant AOC in Copenhagen.

On stage, the two chefs prepared two cold dishes, two hot dishes and two sweet dishes. One of the cold starters had carefully layered scallops with fermented asparagus and pickled daikon in a sauce made with cream and mussels. A trout dish with vendace roe had a carefully-arranged flower made with thinly-sliced butternut squash petals.
Trout with vendace roe and butternut squash. Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

When Selin cooks, he has three overarching goals: 1) choose the best products possible, 2) treat them with respect and 3) combine these ingredients with creativity. I really like what he said about wanting his food to have "approachable flavors." He said you shouldn't have to think about whether you like a dish or not.

I asked Selin about which ingredients he found most exciting at the moment, and he mentioned the Scotch pine cones cooked in a sugar syrup that he had prepared onstage. These candied pine cones take on a texture like toffee or fudge. Selin said he first tried it at Noma and thought it was another ingredient shaped like a pine cone — until he learned it was the real thing. He also talked about kombu from northern Japan, which they have been using to create a fragrant broth. When he develops a menu, he seeks out "the newness factor," trying to find something you may have never seen before. When this happens, he told the audience that it may cause you to "sharpen your senses" and possibly even makes it taste a little bit better.

At this point in his career, Selin thinks he's reached "a good place." He's still trying to improve and "stay hungry," as he described it. As part of his presentation, he talked about creativity, which he considers to be very important — to still want to think deeply about food. In his opinion, this ability to remain creative should not be taken for granted, as it can disappear. For now, managing Restaurant AOC and two others also in Copenhagen — the No. 2 Restaurant and Restaurant Trio — with his business partner Christian Aarø, seems to be keeping him busy and continuing to fuel his desire to keep cooking.
Waldemar Schön, moderator, with César Troisgros and Giuseppe D'Errico.
Photo credit: © ChefAlps / Nadine Kägi.

Once again, I left this international cooking summit feeling full of ideas from all the chefs. With eight presentations spread over two days, you can

CUISINE HELVETICA

Medienart: Social Media
Medientyp: Blogs

cuisinehelvetica.wordpress.com



➔ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 187756770

start to draw some comparisons between the chefs in terms of their philosophy and how they get inspired, as well as their approach to working with others in the kitchen. A few chefs appeared a bit uncomfortable on stage, while many seemed like they were really having fun. Some led a bit by chaos, while others presented a more calm and controlled style in the kitchen. In my opinion, ChefAlps continues to be one of the most important events for gastronomy in Switzerland.



Überflieger im Haifischbecken

Bei Søren Selin trifft
klassische französische
Küche auf New Nordic
Cuisine. Im Keller einer
historischen Villa
serviert er 20 Gänge auf
Zwei-Sterne-Niveau.

«Oh yeah», sagt Søren Selin, als er das Brötchen ins heisse Öl tunkt. Das frittierte Brötchen serviert er zu handgetauchten Jakobsmuscheln und Spargeln – für einmal nicht in seinem Restaurant AOC in Kopenhagen, sondern am International Cooking Summit Chef Alps in Oerlikon/ZH. Mit dem «AOC» behauptet sich Selin seit sechs Jahren im kulinarischen Haifischbecken der dänischen Hauptstadt. Und das äusserst erfolgreich: Dreimal gewann er die Auszeichnung für das beste Gericht des Landes und er kochte sich 2015 den zweiten Stern. Das Restaurant befindet sich im Keller einer historischen Villa mitten in der Altstadt und der Name AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) steht gemäss Søren Selin dafür, «das Richtige am richtigen Ort zu tun».

**«Meine Gäste
sollen nicht
nachdenken
müssen, ob es**

ihnen schmeckt.»

SØREN SELIN,
KÜCHENCHEF IM «AOC»

Bevor er nach Kopenhagen kam, arbeitete Selin in Paris. Diesen Einfluss der klassisch französischen Küche merkt man seinen Gerichten an. «Mir ist es wichtig, meinen eigenen Stil durchzuziehen», sagt Selin. Dieser zeichnet sich durch drei Prinzipien aus: mit den bestmöglichen Produkten arbeiten, diese mit Respekt behandeln und kreativ kombinieren. «Ich mag zugängliche Geschmäcke», so Selin. «Meine Gäste sollen nicht darüber nachdenken müssen, ob ihnen etwas schmeckt oder nicht.» Auch beim Anrichten setzt er auf Schlichtheit: «Ansonsten ermüden die Gäste visuell.» Da im «AOC» ganze zwanzig Gänge serviert werden, ist es umso wichtiger, die Gäste nicht zu überfordern.

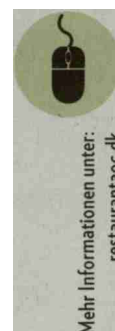
Wie solch eine schlichte Präsentation aussehen kann, zeigte Søren Selin dem Chef-Alps-Publikum gleich live: Er band die beiden Hälften einer ausgenommenen Languste zusammen und legte sie auf den Grill, sodass die Proteine durch die Hitze ausliefen und die Schalen des Tiers wieder verschlossen – auch nachdem die Schnüre entfernt wurden. «Es ist einfach schön, eine ganze Languste servieren zu können. Zudem macht es das Gericht interaktiv», so Selin. Denn die Gäste trennen die Languste auf dem Teller wieder auf und beträufeln sie selbst

mit der dazu servierten Butter aus den Scheren der Languste.

*Die besten Ideen kommen ihm
beim Zwiebelschneiden*

Neue Ideen entwickelt Søren Selin im Austausch mit anderen Personen. «Wer alleine arbeitet, kommt nicht vom Fleck». Oder er begibt sich in schwierige Situationen – etwa, indem er strikt saisonal kocht. Aber auch die monotone Arbeit in der Küche inspiriert ihn: «Beim Zwiebelschneiden beginnen die Gedanken zu wandern und bringen mich an neue Orte.» Nur bei der Arbeit mit dem Produkt könne einem dieses zeigen, was damit alles möglich ist. Am wichtigsten ist Selin aber das Motto «Sei du selbst!». «Jeder hat seine eigene Geschichte zu erzählen. Darum glaubt an euch und zieht euer Ding durch!»

ANGELA HÜPPI



Mehr Informationen unter:
restaurantaoc.dk

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: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 14
Fläche: 62'331 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73755148
Ausschnitt Seite: 2/3



Die schlichte Präsentation der Gerichte ist für Søren Selin besonders wichtig:
«Ich will meine Gäste geschmacklich und visuell nicht überfordern.» BILDER 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: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 14
Fläche: 62'331 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73755148
Ausschnitt Seite: 3/3



Søren Selin beim Anrichten einer Languste, die er ausgenommen hat, aber ganz serviert. Dazu gibt es Butter aus den Scheren der Languste.

Zur Person

2013 startete Søren Selin als Küchenchef im Restaurant AOC in Kopenhagen. 2015 erkornte er sich den zweiten Michelin-Stern und gewann dreimal den wichtigsten nordischen Gastronomie-Award «Danish Dish of The Year», zuletzt 2017 mit seinem Gericht «BBQ mit Flunder». Frühere Stationen in Selins Laufbahn waren die beiden Pariser Sternrestaurants Le Relais Louis XIII und Le Jules Verne sowie das Alberto K im Kopenhagener Royal Hotel.



No Waste, Kaviar und vegetarische Küche: kulinarische Trends auf der Food Zurich

Zürich ist schon lange nicht mehr nur die Metropole des Geldes der Schweiz. Vielmehr hat sich die Stadt zum Alpen-Eldorado für Foodies gemausert. Die gerade beendete Food Zurich und die Einbindung der lokalen Gastronomie stehen Pate dafür...

"Mittlerweile befinden sich alleine im Stadtgebiet zehn Sternerestaurants", weiß Martin Sturzenegger, Direktor von Zürich Tourismus und Präsident der Food Zurich zu berichten. Dem Festival, das diesjährig in der vierten Auflage stattfand und gut 150 Veranstaltungen auf das Kulinarik-Trapez brachte. Eine Leistung, die schon als gewaltiger Kraftakt zu bezeichnen sein dürfte. Mit dabei Dinner in den Sternerestaurants, Street Food Events oder auch Workshops. Und natürlich lief parallel die Chef Alps, zu der internationale Köche wie Josep Rocca oder auch Syrcro Bakker erschienen.

"Aus Abfall Geld machen"

Auch dabei waren Heiko Antonienwicz und Adrien Hurnungee, die auf der Veranstaltung vielleicht die außergewöhnlichste Kochshow boten. "Kochen mit Asche": fast plakative Titelgebung, fast schon mehr ein Forschungsansatz, den die beiden Köche auf der Chef Alps präsentiert haben. Denn sie verstehen ihre Produkte – ob aus Gemüse oder auch zum Beispiel aus den Karkassen von Wachteln im Verbrennungsprozess entstanden – als Gewürz. Dabei sehen die beiden Köche Asche nicht einfach als Asche, dass am Ende eines Prozesses "unten im Grill liegt". Vielmehr ist es ein Label für getrocknete Pulver, die mal mit mehr, mal mit weniger Temperatur bestimmten Zuständen zugeführt werden. Heiko Antonienwicz und Adrien Hurnungee.
Heiko Antonienwicz und Adrien Hurnungee.

Denn eben da liegt der Knackpunkt der Prozesse: in dem Finden der richtigen Temperatur um Nahrungsmittel zur Pulverform zu bringen – und eben nicht, wie bei dem Einsatz von etwas mehr Temperatur, die Herstellung "einfacher" Asche. Es ist die Kombination aus Trocknung, Röstung und Aromatisieren, die im Herstellungsprozess das Produkt, das Pulver, ergeben. "Es ist zwar noch nicht so populär, aus Abfall Geld zu machen, aber so kann recht einfach auch der Kreislauf wieder geschlossen werden. Klingt nicht sexy, aber in England oder Amerika gibt es zum Beispiel sogenannte "No waste"-Restaurants, die eben dieses Konzept, was ich als Kreislauf verstehe, aufgreifen", so Antonienwicz.

Verschiedene Grundprodukte, verschiedene Temperaturen, verschiedene Würzpulver. Und entsprechend auch verschiedene Einsatzmöglichkeiten. In bis zu einhundert Workshops jährlich bringen die beiden "Food-Forscher" ihr Wissen an den Mann. Angefangen haben die beiden Köche bereits vor sieben Jahren. Ihr erster Versuch: "Lachs in Sack und Asche". "Dabei wurde ein gebeizter Lachs in einen Sack aus Leinen, also einer Babywindel, da diese komplett rein ist, eingewickelt, und dann drei Tage zum Reifungsprozess in Buchenasche gelegt. Ein einfacher Vorgang, den wir schon aus der Historie von anderen Kulturen kennen", berichtet Antonienwicz weiter. Verschiedene Grundprodukte, verschiedene Würzpulver: Teller auf der Chef Alps.
Verschiedene Grundprodukte, verschiedene Würzpulver: Teller auf der Chef Alps.

"Und natürlich arbeiten wir für unsere Produkte mit Lebensmitteltechnikern zusammen, unsere Gewürze müssen auch getestet werden. Denn ganz ungefährlich ist das nicht - gerade bei der Verarbeitung von Fisch oder Fleisch", so Antonienwicz weiter. Interessant dürfte es demnächst werden, wenn die Prozesse beschrieben in Buchform erscheinen. "Denn geplant ist, dass wir darüber ein Buch schreiben. Wir wollen es einfach auch nutzen, um diese Kreisläufe aufzuzeigen und zu schließen. Wir können uns heute nicht vorstellen, was wir in 25 Jahren essen. Heute ist es wichtig zu erklären, was wir kulinarisch aus der Region erlebbar machen können. Und da sehe ich nicht speziell das einzelne Restaurant, sondern vielmehr die Ansprache an die breite Masse", erklärt Antonienwicz abschließend.

Wenn Kaviar bestimmt

Doch nicht nur die Chef Alps und die zahlreichen interessanten Workshops standen im Fokus der Food Zurich. Neben der Vielzahl an hochwertigen und interessanten Veranstaltungen, stach ein Event ganz besonders heraus: die Fresh Caviar Night im Baur au Lac. Und wie der Name schon sagt, drehte sich an diesem Abend alles um das "Schwarze Fischgold". An der Seite von Laurent Eperon, der mittlerweile zwei Michelin-Sterne und 18 GaultMillau Punkte für das "Pavillon" Restaurant erkocht hat, stand Hans Neuner (** / Ocean Restaurant), der aus dem Vila Vita Parc in Portugal anreiste, an der Seite des Baur au Lac Chefs, um diesen besonderen Abend mit seinen Kochkünsten zu ergänzen. Steinbutt, Ravioli und Trüffel von Laurent Eperon.
Steinbutt, Ravioli und Trüffel von Laurent Eperon.

Und er hatte gleich zu Beginn des Menüs die Möglichkeit zu zeigen was er kann. Mit "Saint James" im Titel des Menüs war klar: Caviar House & Prunier kommt auf den Teller. Dieser Kaviar wurde gezogen auf der Prunier-Farm in Frankreich - gerne wird Saint James in Kombination mit Tatar und Crème fraîche serviert. Neuner war da experimentierfreudiger: Mit Auster, Gänseleber und Azoren Ananas kam ein toller Gang auf den Tisch - garniert wurde die Gänseleber mit ein paar Malven, um es noch ein wenig farbiger zu gestalten.

Mit Steinbutt, Ravioli und Trüffel zeigte Laurent Eperon, dass auch der "Paris" von Caviar House & Prunier seinen passenden Partner findet. Schon ein recht "anständiges" Löffchen Kaviar toppte den Steinbutt, daneben eine Ravioli, die handwerklich in Größe und Verarbeitung höchstes Fingerspitzengefühl verlangt haben dürfte. Der "Paris" Kaviar ist ein nur leicht gesalzener Kaviar (3 bis 5% / 100 g), der durch seine Charakteristik eine schöne Ergänzung zum Steinbutt ist.

Kundenartikel

Argus Data Insights Schweiz
8027 Zürich

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumsmedien



Auftrag: 3006223

Referenz: 187446548

Durch Eperons Gang mit Oscietra Kaviar, der sich mit einer Langustine aus Südafrika und Rhabarber schön ergänzte, kamen leicht nussige Akzente zum Tragen. Einen besonderen Leckerbissen brachte Neuner mit dem Gang "Prunier Prunier" auf die Teller. Klosterschwein, Räucheraal und Meerrettich: eine mehr als ungewöhnliche Kombination mit Kaviar. Dennoch: der vielleicht "leckerste" Gang, wie wir meinen. Langustine aus Südafrika und Rhabarber mit Oscietra Kaviar. Langustine aus Südafrika und Rhabarber mit Oscietra Kaviar.

Diese Fresh Caviar Night wäre ohne die Unterstützung von Caviar House & Prunier sicherlich etwas "schmäler" ausgefallen. Denn letztendlich folgte noch die Präsentation einer ein Kilogramm schweren Dose Kaviar, aus der großzügig mit einem Esslöffel die Handrücken der Gäste beladen wurden. Dazu kam ein Grey Goose in die Gläser – und bei Bedarf gab es auch durchaus noch einen kleinen Nachschlag. Ein mehr als gelungenes Dinner, dass durch eine tolle Location, exzellenten Service, kulinarische Expertise sondergleichen und wahrhaft illustre Gäste einen unvergesslichen Ausklang fand. Final dürfte die Darreichung des Kaviars jenseits der 100 Gramm pro Gast gelegen haben - wahrhaft großzügig!

Erstes vegetarisches Restaurant der Welt

Doch auch die Genießer, die sich dem Vegetarischen verschrieben haben, konnten sich auf der Food Zurich nicht nur dem einen oder anderen Menü hingeben, sondern auch, bei Bedarf, sich sachkundig in verschiedenen Workshops machen. Dazu zählte unumwunden sicherlich auch die Veranstaltung bzw. der Kochkurs, der in der Hiltl Akademie im Herzen Zürichs durchgeführt wurde. Dem Restaurant, dass bereits vor 121 Jahren eröffnet wurde – und eben zu der Zeit bereits schon als vegetarisches Gasthaus. Im Workshop in der Hiltl Akademie wird nur vegetarisch gekocht... Im Workshop in der Hiltl Akademie wird nur vegetarisch gekocht...

Somit dürfte das Hiltl das älteste vegetarische Restaurant der Welt sein, wie uns auch im Workshop glaubhaft versichert wird. Entstanden ist diese Idee des vegetarischen Restaurants nach einem Arztbesuch des Gründers Ambrosius Hiltl, als der behandelnde Arzt ihm wegen eines Leidens abriet weiterhin Fleisch zu essen. Und da ihm dieser ärztliche Rat half sein Leiden zu verringern, beschloss Hiltl ein entsprechendes Restaurant ohne Fleischspeisen zu eröffnen. Der Erfolg blieb allerdings bis in die 1960er Jahre aus, bis zu dem Zeitpunkt, als er sich entschloss das Restaurant zielgruppenorientiert zu gestalten. Durch das Innendesign, Farbgebung und Tapeten, sprach es ab dem Zeitpunkt vornehmlich die weibliche Klientel an; plötzlich nahm die Anzahl der Gäste zu.

Mittlerweile suchen bis zu 2500 Gäste täglich das Hiltl auf, es ist mit Abstand die erfolgreichste gastronomische Einrichtung in diesem Metier. Die Akademie des Hauses existiert seit nunmehr zehn Jahren, bis zu zwölf Kurse werden hier wöchentlich abgehalten, zu der auch Profiköche kommen und sich im Zubereiten vegetarischer Speisen weiterbilden. Eine gute Möglichkeit sich über vegetarische Speisen zu informieren, bieten die durch Hiltl angebotenen Kochbücher, welche über die Jahre stets erweitert wurden. Einige der Kochbücher von Hiltl. Einige der Kochbücher von Hiltl.

Ausblick und Fakten

Zukünftig, so Martin Sturzenegger, soll auch die Forschung weiter in die Food Zurich eingebunden werden. Damit dürfte die Veranstaltung weiter an Wertigkeit gewinnen, noch mehr interessierte Besucher anlocken. "Mit mehr als 100.000 Besuchern 2019 ist und war die Food Zurich ein voller Erfolg", wie uns Co-Festivalleiter Simon Mouttet im Gespräch verrät. Bereits das erste Festival brachte mehr Besucher als erwartet (68.000) nach Zürich, so auch im letzten Jahr, als gut 85.000 Menschen die Food Zurich besuchten. Mit 2,3 Millionen Franken aus Sponsorengeldern wurde die Veranstaltung diesjährig durchgeführt, 50 Hotels und 400 Gastronomen beteiligten sich. Die Veranstalter zeigten sich sehr zufrieden mit dem Verlauf der Food Zurich.

Und es gilt: nach der Veranstaltung ist vor der Veranstaltung. Bedeutet: Die Vorbereitungen für die fünfte Auflage der Food Zurich 2020 dürften schon bald wieder beginnen...



tio.ch / Ticino Online- 20 minuti

Ticino Online tio -20 minuti
6932 Breganzona
091 985 90 03
www.tio.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Informationsplattformen
UUpM: 272 000
Page Visits: 8 191 912



Auftrag: 3006223

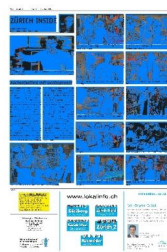
Referenz: 187203985

Le star mondiali dell'arte culinaria a Zurigo

Il più fantasioso sommelier del pianeta e la chef messicana che ha incantato Massimo Bottura erano solo due delle numerose star presenti al Chef Alps
Il 19 e il 20 maggio, Zurigo ha ospitato per

...sommelier del pianeta e la chef messicana che ha incantato Massimo Bottura erano solo due delle numerose star presenti al [Chef Alps](#) Il 19 e il 20 maggio, Zurigo ha ospitato per l'ottava volta il [Chef Alps](#). E quando gli organizzatori dell'evento gourmet per eccellenza chiamano sullo Stage One Event e alla Convention Hall, anche le...

...di mais viola, "steamed buns" con pancetta o risotto con zafferano, acciughe marinate e gambero rosso. Un'attrazione particolare del [Chef Alps](#) è il cosiddetto speed dating che permette ai visitatori di porre domande riguardo al mondo dell'arte culinaria ad esperti...



ZÜRICH INSIDE

Ursula Litmanowitsch
E-Mail: litmanowitsch@gmail.com



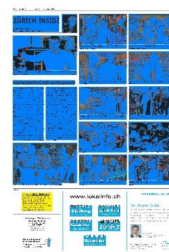
Am Schoggibrunnen im Einsatz: Storchen-Generalmanager Jörg Arnold, Vorstand Food Zürich, Foto zvg.

Küchenfestival mit Gastropromis

Vom grandiosen Opening im Jelmoli Food Market über das Treffen der Spitzenköche (Chef Alps) in Oerlikon oder der Party im «Storchen» bei Vorstandsmitglied **Jörg Arnold** bis hin zum fulminanten Chuchi-Fäscht in der Europaallee: Am Festival «Food Zürich» hatte es für jeden etwas. Für Fleischliebhaber ebenso wie für Veganer. Zürich zeigte sich an 11 Tagen in insgesamt 140 Veranstaltungen kulinarisch in allen Facetten. Gastronom und Zoofäscht-Präsident **Nico Maeder** war für das Abschlussfest verantwortlich. Bei Jelmoli-Direktor **Franco Sa-**

vastano versammelte sich zum Auftakt die Gastro-Prominenz. Am Herd sah man etwa **Dennis Mazza** (Atlantis by Giardino), **Maurice Marro** und **Olivier Rais** (Baur au Lac), **Ingo Kühne** und **Ursina Caluori** (The Dolder Grand), **Ivo Adam** (Fooby), **Frank Widmer** (Park Hyatt) **Cyrille Anizan** und **Fredi Nussbaum** (Storchen), **Tino Roberto Staub** (Widder) oder der talentierte Nachwuchs **Lukas Bade**, **David Alfredo Cardegnas Berdugo** und **Pascal Knup** von der «Fundaziun Uccelin» von **Andreas Caminada**, wo einem das eher winterliche Gericht von

Schwarzwurzeln und Linsen auf köstliche Weise frühlingshaft neu schmackhaft gemacht wurde. Im Einsatz war auch Gastrokennner und «Uftsteller»-Moderator **Dominik Widmer** von Radio24. Beim Degustieren gesehen wurden etwa Spitzenkoch **André Jaeger** mit Partnerin **Jana Zwesper** oder Model, Unternehmerin und Kinderbuchautorin **Fabienne Bratschi-Marchand** (Bora-Bora Sea Salt). Aber nicht nur ein Schlemmen wars insgesamt, sondern die Besuchenden wurden auch darauf sensibilisiert, nicht sinnlos Lebensmittel zu verschwenden.



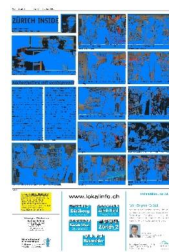
Team vom Storchen: Cyrille Anizan und Fredi Nussbaum.



Die Festivalleitung lag bei Simon Mouttet und Alexandra Heitzer.



Kochweltmeister und Buchautor Ivo Adam servierte Saibling.



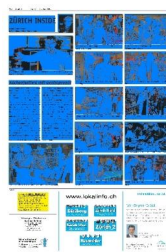
Olivier Rais und Maurice Marro begrüßen Dominik Widmer (r.).



Spitzenkoch André Jaeger und Partnerin Jana Zwesper.



Gastgeber Eröffnungsanlass: Jelmoli-CEO Franco Savstano.



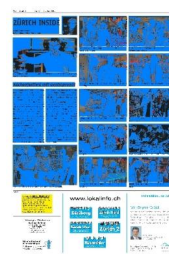
Food-Bloggerin Sylwina im Gespräch mit Frank Widmer (Park Hyatt).



Gastronom Nico Maeder als Geniesser und selber im Einsatz.



Patricia Fischer und Unternehmerin Fabienne Bratschi (r.).



Roberto Staub und sein Team vom Widder-Hotel.



Kochbuchautorin und Moderatorin Nadja Zimmermann.



CHEF ALPS

19. – 20. 5. 2019

International Cooking Summit

Beim Gipfeltreff der Spitzengastronomie waren diesmal u. a. diese Top-Chefs zu sehen:

- 1 Karime Lopez (»Gucci Osteria da Massimo Bottura«) mit einem Dessert aus Haselnussbiskuit, Vanille-Parfait und Schokoladeganache.
- 2 Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee stellten ihr neuestes Forschungsprojekt »Kochen mit Asche« vor.
- 3 Søren Selin (»AOC«), reduzierte nordische Kochkunst auf Top-Niveau.
- 4 Syrcio Bakker (»Pure C«) legte den Fokus auf weniger bekannte Fischarten.
- 5 René Frank (»Coda Berlin«) servierte ein Dessert-Menü mit passenden Drinks.
- 6 Philip Rachinger (»Mühltalhof«) überraschte mit zehn (!) Gerichten.





Junge Köchin verblüfft in Botturas erster Dependance



Die 36-jährige Karime Lopez mag alles Multikulturelle.

BILDER ZVG

**Karime Lopez ist
Küchenchefin in der
Gucci Osteria da**

**Massimo Bottura.
Was sie draufhat, zeigte
sie vergangene Woche**

an den «Chef Alps».

Geht man ins Gucci-Restaurant in Florenz essen, denkt man an vieles, aber nicht an violette Tortillas und mit Schweinefleisch gefüllte Buns. Und schon gar nicht an eine junge Chefköchin, die aus Mexiko stammt. Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura hat es mit der Küchenbesetzung in seiner ersten Dependance einmal mehr geschafft und verblüfft alle. Doch was auf den ersten Blick erstaunt, macht durchaus Sinn: Florenz (I) ist seit jeher ein Schmelztiegel unterschiedlicher Traditionen, Strömungen und Stilrichtungen. Deshalb also nicht einen avantgardistischen Stilmix auf den Teller bringen?

**«Durch Diversität
kann man
Spannendes
kreieren.»**

«Erwartungen, Erinnerungen, Überraschungen» heissen die Stichworte, mit denen das neue Konzept umschrieben wird. Erstere werden gerne gebrochen. «Wir wollen unsere Gäste von ihren hohen Erwartungen wegbringen und mit unseren Gerichten Erinnerungen kreieren», erläuterte Karime Lopez am Cooking Summit Chef Alps Mitte Mai in Oerlikon.

Für die Überraschungen auf dem Teller sorgt die 36-jährige

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: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 9
Fläche: 68'570 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73679108
Ausschnitt Seite: 2/2

Chefköchin mit einem multikulturellen Team. Ihre Anweisungen gibt sie in drei verschiedenen Sprachen. «Unterschiede sind wunderschön. Man muss allen Menschen Möglichkeiten bieten. Durch Diversität kann man extrem Spannendes kreieren», so Karime Lopez. Sie bewies dies in Oerlikon, indem sie auf der Bühne einen ihrer Bestseller präsentierte: die Purple-Corn-Tostada, gefüllt mit Palamidafisch, Avocado aus Sizilien und einem Gemisch aus Mayonnaise und Chipotle, einer aromatischen Chilisorte. Gewürzt hat sie ihre Kreation mit etwas Limettenezeste, Korianderöl und Bonito-Fish-Chips. Sie betonte mehrmals, dass alle Zutaten aus Italien stammen, selbst der violette Mais.

«Mit einem glücklichen Team ist alles möglich.»

«Dass dieses – mein mexikanisches Gericht – in der Gucci-Osteria da Massimo Bottura am meisten bestellt wird, macht mich glücklich», so die Chefköchin. Nachdem das

Restaurant eineinhalb Jahre lang offen ist und das Team funktioniert, denkt sie daran, künftig mehr Gerichte anzubieten, die Kochtechniken und Zutaten aus verschiedenen Ländern und Kulturen vereinen. «Unsere Gerichte sollen Geschichten aus verschiedenen Ländern erzählen.» Das Kreieren neuer Gerichte steht bei ihr jedoch bloss an zweiter Stelle. An erster ist ganz klar das Team. «Wenn du ein glückliches Team hast, ist alles möglich», ist sie sich sicher. Deshalb nimmt sich Karime Lopez viel Zeit, um Harmonie in den Betrieb zu bringen. «Wir verbringen so viel Zeit in der Küche, wir müssen es doch gut haben!»

Frauen, geht euren Weg

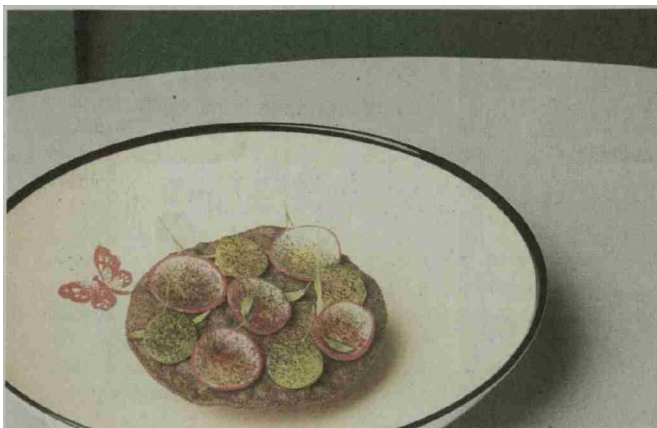
Für sie ist klar, dass auch das Mitarbeiteressen stets supergut sein muss. Denn gutes Essen mache glücklich. Da es jeden Tag von einem anderen Koch aus einer anderen Nation zubereitet wird, sei es zudem ein Austausch an Wissen. Ihre Equipe besteht aus 12 Köchen und 18 Servicefachpersonen. Die Hälfte davon sind Frauen. Das

freut sie. «Wir Frauen müssen uns gegenseitig unterstützen und unseren Weg gehen. Egal, was alle anderen sagen.»

SARAH SIDLER

Karime Lopez

Die Karriere der 36-Jährigen startete 2005 in Barcelona bei Santi Santamaria im «Sant Celoni», anschliessend war sie im «Mugaritz» für Andoni Luis Aduriz in Spanien tätig und in ihrer Heimatstadt Mexiko-Stadt bei Enrique Olvera im «Pujol». Als Nächstes folgten Aufenthalte in Dänemark bei René Redzepi im «Noma» und in Japan im Drei-Sterne-Tempel «Ryugin» in Tokio. In Peru war sie fünf Jahre lang im «Central» die rechte Hand von Virgilio Martínez. Während eines Austauschs lernte sie dort Takahiko Kondō kennen, den Sous-chef von Massimo Bottura aus der «Osteria Francescana». Die beiden heirateten und Karime Lopez zog nach Italien.



In der Osteria Gucci da Massimo Bottura bietet Karime Lopez Easy-Casual-Menüs an. Ein Hauptgericht kostet zwischen 20 bis 30 Euro.



Mehr Informationen unter:
www.gucci.com/de/de/store/osteria-bottura



Sknife: une stratégie qui porte ses fruits

La maison biennoise fondée et dirigée par Michael Bach continue de nouer des liens avec le monde de la haute gastronomie.

On se rappelle que Michael Bach, qui dirige depuis plus de 12 ans la maison CeCo Ltd à Bienne, a placé les couteaux à steak Sknife au restaurant Alinea, à Chicago, la table 3 étoiles de Grant Achatz, chantre de la cuisine moléculaire qui occupe le 34^e rang du classement des World's 50 Best Restaurants (voir *HGH* n° 4/2019). Depuis, l'entrepreneur biennois a continué de promouvoir la marque qu'il espère voir présente dans un total de 10 restaurant 3 étoiles à l'échelle du

globe, elle qui est déjà bien présente en Suisse, notamment au Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier (VD), au Pérolles à Fribourg ou encore au Cigalon à Thônex (GE).



Le chef italien Massimo Bottura à Gstaad, où il eu l'occasion de découvrir les couteaux Sknife lors d'un dîner de gala.

«Nous avons rencontré Josep Roca pendant la dernière édition de ChefAlps à Zurich, ainsi que Massimo Bottura lors d'un dîner de gala à Gstaad. Ce dernier a particulièrement apprécié le design de nos couteaux», se réjouit Michael Bach.

(PCL)



Chef Alps 2019

Was und wie wird heute gekocht? Das internationale Cooking Summit ChefAlps bot zahlreiche Antworten auf diese und weitere Fragen. Dafür sorgte ein Aufgebot an Spitzengastronomen. Weltklasse-Sommelier und Maître Josep Roca aus Spanien, Pâtissier René Frank sowie die Chefs Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee aus Deutschland, Søren Selin aus Dänemark, Philip Rachinger aus Österreich, César Troisgros aus Frankreich, Syrcó Bakker aus den Niederlanden und Karime Lopez aus Italien. Sie boten dem Fachpublikum in Zürich-Oerlikon mit ihren packenden Bühnenshows inspirierende Aha-Erlebnisse.

«Hier präsentieren zu können, war eine unglaublich positive Erfahrung. Noch nie zuvor habe ich so ein konzentriertes und interessiertes Publikum wie hier an der ChefAlps in Zürich erlebt. Eine grosse Ehre für mich», bringt Josep Roca seine Begeisterung zum Ausdruck. Mittels Videos und Slides versucht Josep Roca das Unmögliche möglich zu machen. Das komplexe Universum und Gesamtkunstwerk des Restaurants Celler de Can Roca in Girona hier erklären zu wollen. Josep Roca ist für das Food & Wine Pairing im El Celler de Can Roca verantwortlich. Gleichzeitig dirigiert er als Maître das Zusammenspiel im höchst ausgezeichneten Restaurant. Er gilt als einer der weltweit kreativsten Sommeliers. Im Dreiklang mit seinen Brüdern Joan (Chef de Cuisine) und Jordi (Pâtissier) gelingt es Josep, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Indem Weine reduziert werden, verdickt, gefroren, vakuumimprägniert, zerstäubt, geliert oder sphärisiert werden. Diese kreativen Prozesse kombinieren Wissenschaft, Kunst, Literatur, Musik und Sensorik, bis hin zur Pädagogik und Psychologie. «Indem wir Wein als Hauptzutat ansehen, können wir die Begriffe umkehren und Texturen sowie Behältnisse austauschen, sodass der Wein etwa auf dem Teller serviert und mit dem Löffel gegessen werden kann und das Dessert dafür in einem Weinglas serviert wird», erklärt er. Auch für mich wird es unumgänglich, diesen Ort der Magie selbst zu erleben.

Kochen mit Asche

Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee stellen ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vor. Die beiden Spitzenköche widmen sich der wissenschaftlichen Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen. Sie halten gemeinsam Profiseminare und sind Autoren zahlreicher Kochbücher. Diese avancierten jeweils zu Grundlagenwerken und wurden in Genussbuchwettbewerben wie dem Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. oder dem swiss gourmetbook award mehrfach prämiert. Dank dem Molekularbiologen Michael Podvinec wurden wissenschaftliche Zusammenhänge der Lebensmittelzubereitung und –veredelung verständlich. Asche zieht Wasser aus den Lebensmitteln, verdichtet das Aroma und wirkt antimikrobiell. Schon die Mayas und Azteken konservierten ihre Maiskörner in Asche. Antoniewicz und Hurnungee produzieren in verschiedenen Sequenzen und mit unterschiedlicher Hitze von 40 bis 900 Grad Asche und experimentieren, wie sich der Geschmack von Lebensmitteln verdichten, erweitern und konservieren lässt.

Dessertmenüs

Spitzenpâtissier René Frank wollte ursprünglich nur eine Bar mit Drinks und Desserts eröffnen und sich von der Sternegastromie verabschieden. Nun ist sein Restaurant CODA in Berlin Neukölln aber so einzigartig und so revolutionär, dass es von Michelin mit einem Stern ausgezeichnet wurde. Serviert wird ein mehrgängiges Dessert-Menü mit passenden Drinks. Natürlich sind diese Desserts nicht klassische Süßspeisen, sondern komplexe Kreationen, die alle fünf Geschmackssinne ansprechen. Neben süß, sauer, salzig und bitter also auch den fleischigen Umamigeschmack. Das sei die grösste Herausforderung und auch extrem wichtig, damit man ein Sättigungsgefühl habe, ohne dass man zu viel isst. «Mein Alptraum wäre, dass jemand nach unserem Menü raus geht und sagt, so, jetzt brauch ich einen Burger!». Er vermeidet Convenienceprodukte, wie sie noch oft in der Pâtisserie verwendet werden. Er vermeidet vor allem raffinierten Zucker. «Ein guter Koch verwendet kein Glutamat. Und ein guter Pâtissier sollte keinen industriellen Zucker verwenden». Und er vermeidet das Wort vegan. Seine Kreationen, sagt er, sind zum grössten Teil pflanzenbasiert. Die natürliche Süsse stecke in den Zutaten. Man müsse nur wissen, wie man sie herausarbeitet. Indem man Früchte extrem lange reifen lässt zum Beispiel, oder Zutaten so lange konzentriert und reduziert, bis sich die Stärke in Zucker wandelt. Wie auch durch Amakaze-Fermentation mit Kojipilzen, wie es die Japaner praktizieren. Für seine Gerichte lässt er sich von anderen Ländern inspirieren. «Im Iran gibt es eine Süßspeise mit Rindermark. Wir haben einen Kuchen mit Rindermark im Menü.» Ein Drink sieht er grundsätzlich als flüssige Speise, deshalb verarbeiten und kombinieren sie die Zutaten auch gerne auf ungewohnte Weise und mischen verschiedene Weine oder ergänzen Sake mit Säften oder anderen alkoholischen Getränken. «Beim Food und Drink Pairing zielen wir auf Multisensorik.»

Erinnerungen schaffen

Der derzeit weltbeste Koch (San Pellegrino) Massimo Bottura hat mit Karime Lopez einer jungen Mexikanerin die Geschicke des Gucci-Restaurants in Florenz anvertraut. In ihrem Menü will sie verschiedenartigste Erinnerungen mit den besten Produkten Italiens kombinieren. Selbst die Avocado in einem eher mexikanischen Gericht kommt aus Sizilien und auch die Maissorten (gelb, weiss und rot) sind italienischen Ursprungs, denn «es macht meiner Meinung nach keinen Sinn, Mais aus Mexiko in Italien zu verwenden», so sympathische Köchin.

Syrco Bakker kocht im Pure C in Cadzand direkt an der niederländischen Nordseeküste. Erfahrungen bei Sergio Herman haben ihn an die Kochspitze Niederlands geführt. «Oft sind nur Steinbutt, Kabeljau oder Seespinne gefragt, Beifang wird deshalb tot ins Meer zurückgeworfen.» Die neu gegründete Vereinigung «North Sea Chefs» will dem entgegenwirken, indem auch weniger bekannte Fische den Weg auf die Teller der Gäste finden sollen. In Zürich bereitete er einen Sea dog zu.

Søren Selin hat bereits dreimal das «Dänische Gericht des Jahres» erkocht. Und dies in Kopenhagen – einem sehr heissen Pflaster, was hochstehende Kulinarik betrifft. Selin kombiniert nordische Zutaten mit modernen Techniken. Ihn und damit seine Küche prägen drei Prinzipien:

1. verwende das beste verfügbare Produkt

Leidenschaft - online Fachzeitung der Geniessenden

leidenschaftonline.ch / Leidenschaft - online Fachzeitung für Geniesser

Leidenschaft-online
8413 Neftenbach
079 422 92 73
www.leidenschaftonline.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisation



Auftrag: 3006223

Referenz: 186889977

2. behandle es mit grösstem Respekt

3. kombiniere die Produkte kreativ

Zu seiner Arbeitsweise gehört auch der Grundsatz, dass man nicht zu lange darüber nachdenken sollte, ob etwas schmecken könnte. «Der Geschmack soll sich einem sofort erschliessen», sagt der Däne.

Bei Philip Rachinger im Restaurant Mühlthalhof in Neufelden (A) kommt das Unkraut aus dem Wald ebenso auf den Tisch wie Fisch und Fleisch aus der Region. Vor einem Jahr hat er den Betrieb seines Vaters übernommen und baut ihn nun zu seinem eigenen aus und um. Dazu gehört die geplante offene Küche, die den begabten Entertainer näher zu seinen Gästen bringen soll. Er sei ebenso gerne draussen im Restaurant wie drinnen in der Küche. Der 30-jährige Koch tritt nicht nur virtuos auf der Bühne auf, er will auch, dass «das Essen Spass macht», das sei «super wichtig». Man müsse beim Fine Dining die Balance finden und «ab und zu einen Schritt zurück machen, und das zubereiten, was man selber gerne essen würde», ist Rachinger überzeugt. Fleisch spielt eine wichtige Rolle in seinem Menü, und wird «wenn, dann richtig serviert». Vom Reh, das in Österreich natürlich in bester Qualität zu finden ist, gibt es einen Raviolo vom Schlegel mit Maibock-Consommé, Morcheln, dann die gekochte und glasierte Schulter sowie den gedämpften Rücken, gewürzt mit Maiwipferl (Fichtensprossen), roten Johannisbeer-Blättern und Gin sowie Cassis-Sauce und als Beilage werden Leinöl-Kartoffeln auf den Tisch gestellt. Rachinger rangiert derzeit als fünftbester Koch Österreichs «50 Best Chefs Austria».

Spannende Neuigkeiten waren auch an den Marktständen von über dreissig innovativen Ausstellern zu entdecken und ausgiebig zu degustieren. Das Eldorado für Profis reichte in der Markthalle und auf der Galerie im StageOne von nicht alltäglichen Produkten und Ausstattungen für die Gourmetküche über erlesene Kochbücher und Fachmagazine bis hin zu spannenden Start-ups und Kleinproduzenten in der Newcomer Zone.

Das 8. International Cooking Summit ChefAlps bot erneut einen einmaligen gehaltvollen Mix. Wer sich ernsthaft und vor allem leidenschaftlich mit Spitzengastronomie beschäftigt, wollte offensichtlich dieses Gipfeltreffen der Kochszene nicht verpassen. 1100 Besucher fanden den Weg in die Eventhalle. Das 9. International Cooking Summit ChefAlps findet am 17. und 18. Mai 2020 statt.



Chef Alps: Star-Sommelier Josep Roca zog alle in seinen Bann

Am Sonntag und Montag traf sich die Koch-Szene in Zürich-Oerlikon und liess sich inspirieren.

Food & Wine Pairing – darunter verstehen Köche und Sommeliers hierzulande das Kombinieren von Weinen und anderen Getränken zu den Gerichten der Spitzenköche. Nicht so Josep Roca. Er ist der mittlere der drei Brüder, die im spanischen Girona das vielfach ausgezeichnete Drei-Sterne-Restaurant El Celler de Can Roca führen.

Nachdem Küchenchef Joan und Pâtissier Jordi in den letzten Jahren auf der Chef-Alps-Bühne referierten, komplettierte nun Josep Roca das Trio. Und zog das Publikum in seinen Bann. Das Vertrauen seiner Brüder in das Fachwissen des Sommeliers ist so



Josep Roca ist im «Celler de Can Roca» in Girona für das Food & Wine Pairing verantwortlich.

gross, so dass oft nicht der passende Wein zum fertigen Gericht gesucht, sondern das Gericht auf den Wein abgestimmt werde.

Zum Burgunder Pinot Noir La Tâche 2001 der Domaine Romanée-Conti wurde anhand Josep Rocas Degustationsnotizen ein Taubengericht mit Sauerkirsche und Trüffel umgesetzt. Auf Wunsch von Gästen sei – mit angemessener Vorlaufzeit – auch schon ein komplettes Menü kreiert worden, das sich nach den gewünschten Weinen richtete. Derzeit arbeite er an drei Menüs mit total 35 Gängen, die zu ebenso vielen Riesling-Weinen passen sollen. Das Publikum hörte gebannt zu. Manch einer dürfte sich gedacht haben: Was zuerst ungewohnt klang, macht eigentlich Sinn. Schliesslich kann an den Weinen nicht gebastelt werden, sie sind gegeben. Die Gerichte hingegen lassen sich anpassen. (EPS)



einen gehaltvollen Mix. Wer sich ernsthaft und vor allem leidenschaftlich mit Spitzengastronomie beschäftigt, wollte offensichtlich dieses Gipfeltreffen der Kochszene auf keinen Fall verpassen. Mit insgesamt 1100 Besuchern an den beiden Veranstaltungstagen untermauerte die **ChefAlps** zum achten Mal ihren Stellenwert als bedeutendster Schweizer Branchenanlass – eingebettet in das grösste Schweizer Kulinarikfestival Food Zurich, das noch bis zum 26. Mai mit einem vielseitigen Eventprogramm zum Besuch einlädt. Wer die nächste **ChefAlps** nicht verpassen will, kann sich schon heute das Datum in der Agenda vormerken: Das 9. International Cooking Summit **ChefAlps** wird am 17. und 18. Mai 2020 stattfinden. (htr) Publiziert am Dienstag, 21. Mai 2019 Food Zurich | **Chef Alps** | International Cooking Summit **ChefAlps** 2019 ...



Schule machen

🔪 Über 100 Mitarbeiter hat Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada in den letzten 15 Jahren auf seinem Schloss Schauenstein in Fürstenauburg eingestellt, geprägt und wieder in die Welt entlassen. Mit der Fundaziun Uccelin gründete der Bündner 2015 zudem ein einzigartiges Förderprogramm für Koch- und Servicetalente. Sicher ist: Die «Schule Caminada» hinterlässt nicht nur in der Schweizer Gastronomie Spuren. Wir haben ebendiesen nachgefragt und mit dem Schlossherrn über die Werte gesprochen, die er seinen Leuten vermitteln will (Interview ab Seite 16).

Weine aus Beeren, Früchten und Kräutern rücken auch in der Schweiz allmählich ins Bewusstsein neugieriger Gastronomen. Was Himbeerwein und Kräutermousseux so draufhaben, wollten wir von den Schweizer Fruchtwein-Pionieren Bernhard Zemp und Gregor Vörös wissen (ab Seite 42). Neuland betritt zurzeit auch Patrick Marxer. Im Zürcher Oberland tüftelt der Gründer von Das Pure an einer «Sojasauce» aus Schweizer Ackerbohnen. Genaueres erfahren Sie ab Seite 60.

Wärmstens empfehlen wir Ihnen zudem die Niederschrift unseres Besuchs im Berliner Dessertrestaurant Coda (ab Seite 72). Küchenchef René Frank wird am 19. Mai anlässlich der achten Chef Alps in Zürich-Oerlikon auf der Bühne stehen und sein Wissen teilen.

Viel Spass!

Tobias Hüberli, Chefredaktor Salz & Pfeffer



Chef Alps: der Kochavantgarde über die Schultern blicken

**Patissier René Frank,
Sommelier Josep
Roca, Avantgardekoch
Heiko Antoniewicz: Auch
die diesjährige Chef Alps
verspricht inspirierende
Bühnenshows von Star-
chefs mit Weltruf.**

FRANZISKA EGLI

Kommendes Wochenende, am 19. und 20. Mai, findet er bereits zum achten Mal statt, der International Cooking Summit Chef Alps. Der Branchenanlass in der Eventhalle Stage One in Zürich-Oerlikon wartet auch heuer wieder mit einem Programm auf, das seinesgleichen sucht. Neun internationale top Chefs geben Einblick in ihre kulinarischen Konzepte. Der Event startet am Sonntag und wird eröffnet mit dem Duo **Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee**. Die beiden renommierten Köche aus Deutschland, ein eingespieltes Team in Sachen wissenschaftliche Entwicklungen innovativer Kochtechniken, werden ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Es folgt **Josep Roca**, der mittlere der drei Roca-Brüder, der im ausgezeichneten «El Celler de Can Roca» in Girona E für das aussergewöhnliche Food & Wine Pairing verantwortlich ist, gefolgt von **René Frank**. Der Patissier hat sich einen Namen gemacht mit seinem Berliner Lokal Coda, Deutschlands erstem und einzigem Dessert-Restaurant.

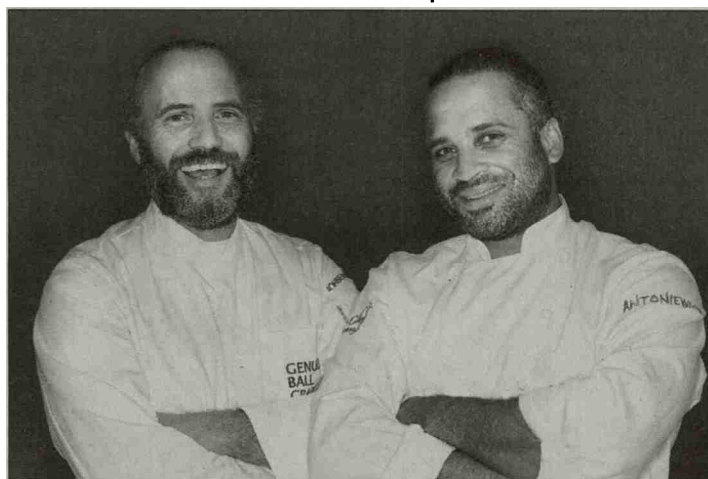
Er wird zusammen mit seinem Restaurantexperten Oliver Bischoff aufzeigen, dass moderne Desserts nicht zwingend nur den Abschluss eines Dinners bilden müssen. **César Troisgros** bildet den Abschluss des ersten Tages: Der Küchenchef führt in 4. Gene-

ration das Restaurant La Maison Troisgros in Roanne F, das seit 51 Jahren drei Michelin-Sterne hält, und wird als Vertreter der New French Cuisine seine Art der Nouvelle Cuisine präsentieren.

Der zweite Eventtag wird eröffnet von **Philip Rachinger**, der mit seinem regional ausgerichteten, unkompliziert geführten Restaurant Mühltalhof in Neufelden als derzeit spektakulärster Vertreter junger Spitzenköche Österreichs gilt. Auf ihn folgt **Søren Selin** aus Kopenhagen: In seinem Restaurant AOC holt er die nordische Küche aus der Punk-Ecke und verleiht ihr mit Aromen, Optik, Farben und Düften etwas Aristokratisches. Als einzige Frau am diesjährigen Branchenanlass ist **Karime Lopez** zugegen. Die Mexikanerin sorgt weit über Florenz hinaus nicht nur für Aufsehen, weil ihr die aktuelle No.1 der «World's 50 Best», Massimo Bottura, die Leitung der ersten Dependence ausserhalb Modenas anvertraut hat, die «Gucci Osteria

da Massimo Bottura». Sondern auch wegen ihrer kosmopolitischen Gerichte mit japanischen und mexikanischen Zutaten vereint mit den besten Produkten Italiens. Den Abschluss bildet das experimentierfreudige Ausnahmetalent **Syrco Bakker**, seit acht Jahren Küchenchef in Sergio Hermans Restaurant Pure C an der Küste der Nordsee.

Aber nicht nur die Chefs auf der Bühne bieten Inspiration. Nebst zahlreichen Ausstellern warten auch Workshops zu Dessertkreationen etwa oder «Natural Wines» auf interessierte Besucher. Ebenfalls bewährt hat sich «Speed-Dating: Ask the Experts!», wo man sich in den Pausen Infos aus erster Hand holen kann – heuer mit Naturköchin **Rebecca Clopath**, Foodscout **Richard Kägi**, Kaffeespezialist **Mathieu Theis** oder Slow-Food-Co-Präsidentin **Michèle Andermatt** – wie auch die «Newcomer Zone», wo Start-ups eine Plattform erhalten.
chef-alps.com



Die beiden Star-Köche Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee werden den Auftakt zur diesjährigen Chef Alps machen .

René Riis



Food Zurich Vierte Ausgabe mit 140 Events und spannenden «Pairings»

Vom 16. bis 26. Mai 2019 steigt mit der Food Zurich das grösste Food-Festival der Schweiz, das letztes Jahr über 75 000 Besucher angelockt hat. Auch heuer warten über 140 Veranstaltungen von über 400 Gastronomen und Kleinproduzenten auf interessierte Foodies. Darunter befinden sich auch zahlreiche spannende Events für Profis, insbesondere was das diesjährige Motto, «Pairings», betrifft: So macht etwa der herausragende deutsche Barkeeper Christian Gentemann gemeinsame Sache mit Julian Mai, Chef à la carte des Restaurant Saltz im «The Dolder Grand». Der Naturwein-Spezialist «Wild und Spontan» ist zu Gast im Restaurant Reichenberg 1837, und «Champagne-Spy» Dan Roznov ist mit 70 Erzeugnissen bei Sterne-Koch Antonio Colaianni im «Gustav». Jann M. Hoffmann vom «Café Boy» bringt mit Graubünden Viva Zutaten aus 150 Tälern Graubündens in ein Menü zusammen, und in der Wirtschaft Im Franz werden für ein Menü Fett und Essig gepaart. **fee** foodzurich.com



Hinter einer Zürcher Theke agiert demnächst ein lausiger Roboter-Barkeeper. Seine Nachfahren könnten uns aber noch staunen lassen – oder erschrecken

Am Festival Food Zurich stellt einem wohl erstmals hierzulande eine Maschine den Drink vor die Nase.
Urs Bühler 14.5.2019

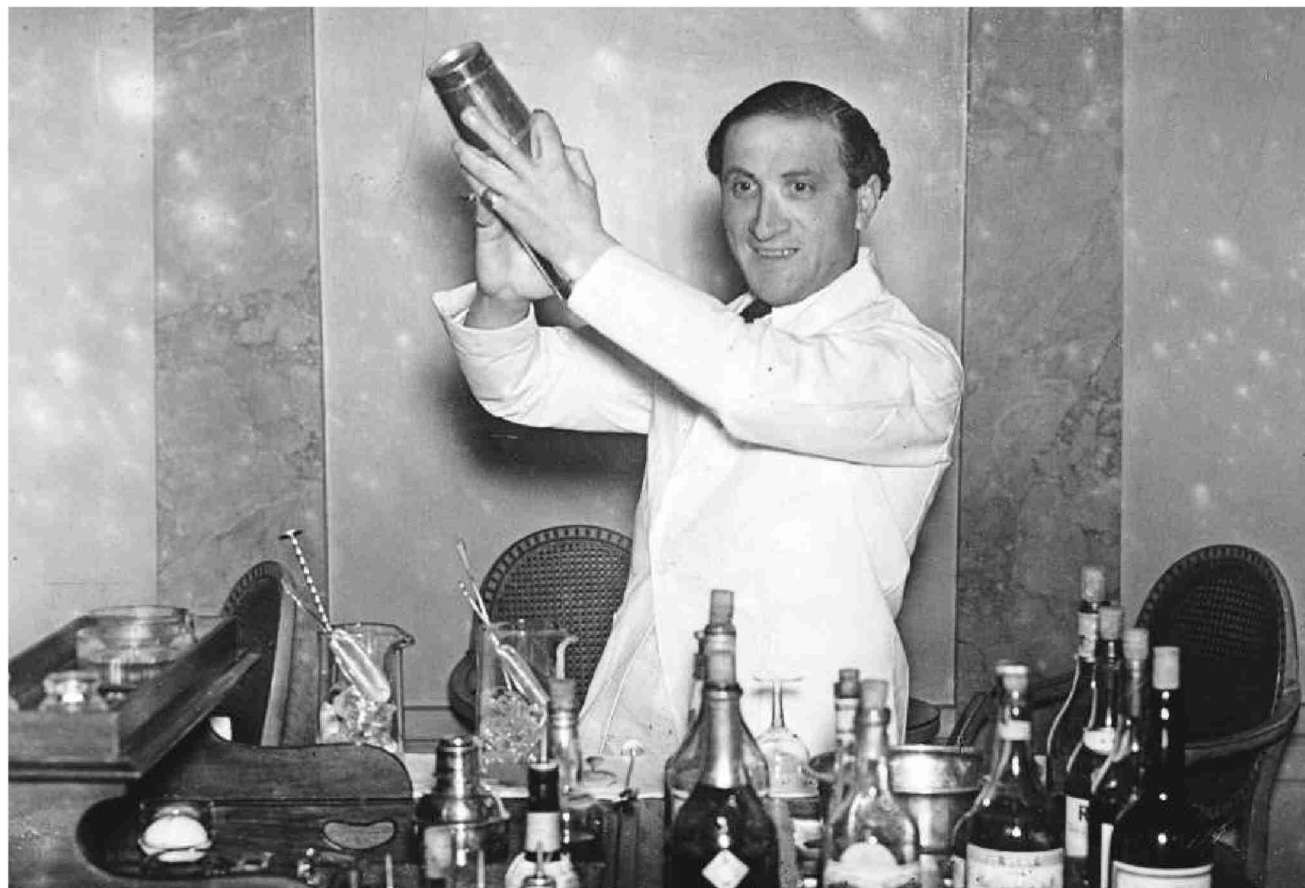
Wie geschickt Prinz Charles als Barman seine Camilla bedient, entzieht

...vierzig Restaurants interpretieren werden. In den Grossanlass integriert ist nebst dem Street-Food-Festival zum zweiten Mal das internationale Symposium **Chef Alps**, das Spitzenköche aus aller Welt mit Fachleuten und Laien zusammenbringt. Auf dessen Kochbühne tritt zum Beispiel die Mexikanerin Karime Lopez...



Abschied vom guten alten Barkeeper

Am Festival Food Zurich stellt einem wohl erstmals hierzulande ein Roboter den Drink vor die Nase



Dieser Barkeeper lächelt noch: Cocktailzubereitung in einem Londoner Restaurant im Jahr 1930.

SASHA / GETTY

URS BÜHLER

Irgendetwas stimmt nicht mit dem Barrender, der uns da bedienen soll. Gut, dass der Job hinter der Theke ziemlich wortkarg verrichtet wird, ist in Zürich keine Seltenheit. Auch der Hang zu fast aufreizender Coolness ist nicht untypisch für diese Berufsgattung. Doch ein Detail haben die Erschaffer dieses merkwürdigen Angestellten offenkundig vergessen: Es fehlt das zumindest in Szenelokalen obligate Tattoo auf dem Unterarm!

Kann das die Zukunft sein?

Immerhin aber vermag die mit mehreren Gelenken ausgestattete Extremität, deren Ende in eine Greifzange mündet, ganz akkurat Fläschchen aus dem Kühlschrank zu nehmen und vor uns auf den Tresen zu stellen. Und wenn die Maschine eine Bestellung wiederholt, um Missverständnisse zu vermeiden, erklingt eine etwas sonore Frauenstimme. Ist das in Wirklichkeit eine Barkeeperin?

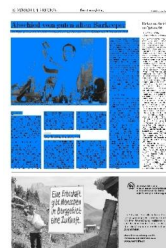
Nun, es ist eher eine geschlechtslose Kreatur, nämlich ein Roboter. Mancher

wird nun am Glas nippen und sich am Kopf kratzen: Kann das wirklich die Zukunft dieses Berufs sein, dessen Vertreter einst den Gästen nicht nur verlässlich Treibstoff für die Psyche nachgossen, sondern sie auch aufmunterten und ihre kleinen und grösseren Sorgen abhörten? Diese Maschine ist jedenfalls eine mächtig sinnliche Botschafterin für ein auf Sinnenfreudigkeit ausgerichtetes Food-Festival, an dem sie ihren ersten Einsatz haben darf. Sie wirkt nicht einmal besonders humanoid, besteht sie doch im Grunde nur aus diesem handelsüblichen

Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 102'430
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 18
Fläche: 63'300 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73497978
Ausschnitt Seite: 2/2

Arm. Wir aber sind arm dran, wenn dieses Beispiel Schule machen sollte.

Genau solche Diskussionen allerdings wollen die Initianten der Aktion nach eigenem Bekunden auslösen, wenn sie ab Donnerstag ihre Roboter-Bar am vierwöchigen Street-Food-Festival im Rahmen der Food Zurich auf der Hardturmbrücke betreiben: Der frisch gegründete Verein Übermorn hat es sich zum Ziel gesetzt, mit konkreten Beispielen die Debatte über die gesellschaftlichen Auswirkungen der künstlichen Intelligenz und anderer Zukunftstechnologien zu beleben, bevor diese womöglich die Kontrolle über unseren Alltag übernehmen. So wird zum Beispiel den mehreren tausend erwarteten Barbesuchern täglich eine andere Frage zum Themenkreis gestellt, auf dass sie nicht nur trinken, sondern auch reflektieren. Das Gebiet, das sich die künstliche Intelli-

genz erobern könnte, ist ja bekanntlich fast unbegrenzt: Werden Roboter uns bald die Hausarbeit abnehmen und dabei wie Familienmitglieder wirken, uns nach einem Unfall oder im Alter pflegen und bald auch den Journalisten die Stelle streitig machen?

Leichte Hochstapelei

Gegen 500 Freizeitstunden hat der Vereinsgründer und Projektleiter Dominik Keusch, der vor sechs Jahren seinen Robotik-Master an der ETH Zürich abgeschlossen und seither in verschiedenen Firmen im Bereich gewirkt hat, mit seinem Team in den Bar-Roboter investiert. Die Programmierung war dabei nur ein kleiner Teil des Aufwands, wie er erklärt: Weitaus am zeitaufwendigsten war es, die Umgebung den Bedürfnissen der Maschine anzupassen, vom Kühlschrank bis zur Theke.

Die Ankündigung in den Unterlagen, der Roboter werde «Getränke servieren und einfache Cocktails mixen», erweist sich bei unserem Augenschein im Vorfeld allerdings als leichte Hochstapelei: Fast schon erleichtert stellen wir fest, dass seine Fähigkeiten doch ziemlich beschränkt sind. Das hingestellte Fläschchen muss der Gast selbst öffnen. Und wenn der Arm einen Drink zubereitet, kann von Mixen keine Rede sein: Er hält einfach ein Glas unter einen Hahn, aus dem die Dosis Gin fließt, bringt dieses zur Theke und stellt ein Tonic-Fläschchen daneben. Allerdings sind in Übersee durchaus schon ausgeklügeltere Exemplare aufgetaucht, und die Initianten verstehen die Aktion nur als Testlauf: Als Ziel geben sie an, im kommenden Jahr eine ausschliesslich von Robotern betriebene Bar zu eröffnen – und zwar in Zürich.

Das Festival Food Zurich

urs. • Die 4. Food Zurich führt vom 16. Mai bis 26. Mai in rund 140 Veranstaltungen fast um die ganze Welt. Das Festival, dessen letzte Ausgabe 75 000 Eintritte verzeichnete, lässt die Tourismusförderer und rund 400 Gastronomen in der Stadt und ihrer Umgebung am gleichen Strick ziehen. Das Zentrum ist diesmal in der Europaallee eingerichtet, es wird unter anderem Schauplatz von Kursen sein. Die Themenpalette der Workshops reicht vom Fermentieren bis zur Fertigung von Macarons oder zu «Leaf to Root». Beim Programm ist

vielleicht etwas gar nach Trends geschickt; so steht das «Stadtgericht» diesmal unter dem Motto «Pairing», das rund vierzig Restaurants interpretieren werden. In den Grossanlass integriert ist nebst dem Street-Food-Festival zum zweiten Mal das internationale Symposium Chef Alps, das Spitzenköche aus aller Welt mit Fachleuten und Laien zusammenbringt. Auf dessen Kochbühne tritt zum Beispiel die Mexikanerin Karime Lopez auf, die Küchenchefin von Massimo Botturas 2018 eröffneter «Gucci Osteria» in Florenz.



Food Zurich – elf Tage im Zeichen des Genusses

Zum vierten Mal findet in Zürich das Kulinarikfestival Food Zurich statt und versetzt Gourmets in den verzückten Ausnahmezustand.
Das Festivalzentrum – der Ort der Begegnung
Zum ersten Mal in

...<https://www.foodzurich.com/de/events/6682/kochen-auf-feuerringen> 3|10 Für Profis und Möchtegernprofis Der Cooking Summit von **Chef Alps** ist ein etabliertes Fachsymposium, das sich vor allem an ein Profipublikum richtet. Die Gäste auf der Bühne sind aber so...



Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 185509277

Die Übersicht für den vollen Wonnemonat

Die Übersicht für den vollen Wonnemonat

Noch nie fanden im Mai so viele Food-Events statt. Wir bieten die ultimative Übersicht.
Das Zirkuszelt ist sein Markezeichen: Das Street Food Festival.

...warten zudem mit Gästen auf. So schiebt Carl Wrangel vom legendären Kopenhagener The Barking Dog in der Bar 63 Gastschichten. [Chef Alps](#)
So 19. / Mo 20.5. Stageone Oerlikon Elias-Canetti-Str. 146, 8050 Zürich www.chef-alps.com Das vor acht Jahren ins Leben gerufene
Symposium, das mittlerweile bei Food Zurich integriert ist, gilt nicht nur bei...



Essen/ Trinken



René Frank, der bei Chef Alps referiert, serviert nur Desserts.



Das Zirkuszelt des Zürcher Street Food Festival ist ein Markenzeichen.



Gruppenbild ohne Damen.
Die teilnehmenden
Zürcher Köche von Menu 1-6

FOOD-FESTIVALS

PROPPEVOLLER WONNEMONAT

*Noch nie fanden im Mai so viele Food-Events
statt. Wir bieten die ultimative Übersicht.*

VON CLAUDIA SCHMID

STREET FOOD FESTIVAL ZÜRICH

Im August 2014 erstmals durchgeführt, hat dieser Anlass die Schweizer Streetfood-Szene wachgeküsst. Die 10. Ausgabe findet wie letztes Jahr auf der Hardturmbrache statt. Damit während der vier Wochen keine Langweile aufkommt, wechseln die Verkäufer wöchentlich. Regionale «Lounges» wie ein Thai- oder Karibikcorner sorgen für Schwerpunkte; ein neues Leitsystem, das vegane und vegetarische Stände auszeichnet, sorgt dafür, dass sich Fans von fleischlosem Essen orientieren können. Für Unterhaltung sorgt ein Rahmenprogramm mit Konzerten und Strassenkünstlern; Kalorien

lassen sich an Pingpongischen verbrennen.

DO 16.5. – SO 16.6. STADIONBRACHE HARDTURM
täglich geöffnet, Hardturmstr. 401, 8005 Zürich
www.streetfoodfest.ch

BURGER FESTIVAL

Mittlerweile gibt es an Streetfoodfestivals so viele Burgerstände, dass diese eine eigene Liga bilden. Auf dieses Phänomen setzt das auf Burger spezialisierte Happening, das derzeit durch die Schweiz tourt und im Mai in Zürich haltmacht. Über 20 Food-Trucks und DJs stehen bereit. Neben peruanischen Burgern, die mit Süßkartoffeln und Rindfleisch gefüllt sind, gibt es auch



asiatisch gewürzte Himalaja-Burger oder Lapaca-Burger mit Fleisch einer Lama- und Alpazucht – von einer Berner Oberländer Alp.

FR 10. – SO 12.5. HALLE 622 OERLIKON
Therese-Giese-Str. 10, 8050 Zürich
www.burger-festival.ch

FOOD ZÜRICH

Während elf Tagen feiert der grösste Food-Anlass der Stadt zum 4. Mal Zürichs Ess- und Trinkkultur. Über 140 Veranstaltungen stehen zur Auswahl; darunter Genussreisen, Pop-up-Restaurants und Podiumsdiskussionen. Das diesjährige Motto lautet «Pairing», und so gibt es eine Reihe von kulinarischen Anlässen zu diesem Thema. Das Festivalzentrum befindet sich erstmals auf dem Europaplatz bei der Sihlpost. In der dortigen «Chuchi» finden Workshops statt; in der «Beiz» wird geschlemmt. Am 25. 5. steigt dann das finale, öffentliche «Chuchi-Fäscht».

DO 16. – SO 26.5. DIVERSE LOCATIONS
www.foodzurich.com

MENÜ 1–6

Neun Gastköche aus dem Ausland, die in sechs angesagten Restaurants mit sechs Köchen wie Beni Landolt (Kin) oder Carlos Navarra (Rechberg) einen Mehrgänger anrichten – das ist das Rezept dieses neuen Food-Events. Bis wenige Tage vorher wissen die Gäste nicht, bei wem sie essen, und selbst die teilnehmenden Zürcher Köche müssen in fremde Küchen. Im Hotel Widder findet nicht nur die After-Dinner-Party, sondern am Samstag auch die Weindegustation «Domaine 1–6» statt. Zahlreiche Bars warten zudem mit Gästen auf. So schiebt Carl Wrangel vom legendären Kopenhagener The Barking Dog in der Bar 63 Gastschichten.

FR 10./SA 11.5. DIVERSE LOCATIONS

Preis pro Dinner 330 Fr. inkl. Wein à discrétion und diverse Events.
Tickets unter www.menu1-6.com/tickets oder über Tel. 079 453 32 76

CHEF ALPS

Das vor acht Jahren ins Leben gerufene Symposium, das mittlerweile bei Food Zürich integriert ist, gilt nicht nur bei Branchenprofis als unverzichtbare Weiterbildung: Während zweier Tage halten Spitzenköche und -köchinnen aus der ganzen Welt Liveshows über ihr Schaffen und ihre Kochphilosophie. Neben René Frank, der mit dem Coda das einzige Dessertrestaurant Deutschlands betreibt, ist unter anderem auch Sommelier Josep Roca zu Gast. Der Mittlere der drei Roca-Brüder vom bekannten Restaurant El Celler de Can Roca in Girona referiert über das Zusammenspiel von Essen und Wein.

SO 19./MO 20.5. STAGEONE OERLIKON
Elias-Canetti-Str. 146, 8050 Zürich
www.chef-alps.com

Verlosung

DER ZÜRITIPP VERLOST 5 x 2 2-TAGESTICKETS FÜR CHEF ALPS

für den Sonntag 19.5. und Montag 20.5.
Schicken Sie ein SMS mit
dem Kennwort CHEF mit Name und Adresse
bis am Dienstag 14.5. an
die Nummer 4488 (1 Franken pro SMS).
Gratis per Mobile: <http://m.vpcc.ch/ZUR72334>



19. und 20. Mai | Chef Alps | Zürich

Bereits zum achten Mal treffen sich Starchefs aus aller Welt in Zürich. In der Eventhalle StageOne werden die Augen nicht nur bekennder Foodies leuchten. Neben der Ausstellung in der Markthalle gibt es noch Experten-Speed-Datings und mehrere Masterclasses. Mit dabei sind unter anderem Josep Roca, Sommelier im legendären «Al Celler de Can Roca» in Girona, und Karime Lopez, Küchenchefin der «Gucci Osteria da Massimo Bottura» in Florenz. www.chef-alps.com



Spezial

Spezial Falstaff
8032 Zürich
043 210 70 29
www.falstaff.ch

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



Seite: 6
Fläche: 8'700 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73256460
Ausschnitt Seite: 1/1

20

Bei «ChefAlps»
stehen die besten
Köchinnen und
Köche der Welt auf
der Bühne.



GIPFELTREFFEN

Beim «ChefAlps»-Gipfeltreffen stehen
die Besten der Besten am Herd



Co-Festivalleitung. Alexandra Heitzer und Simon Mouttet zeichnen für die Organisation des elftägigen Festivals verantwortlich.



Das diesjährige Motto von FOOD ZÜRICH ist «Pairing». Dieses wird nicht nur in den verschiedensten Events ausgelebt werden, sondern auch in Form von Stadtgerichten, die während des Festivals in mehr als 40 Restaurants serviert werden.

Am Donnerstagabend, 16. Mai 2019, ist es wieder soweit: Das Festival FOOD ZÜRICH lädt zur grossen Eröffnungsparty im Jelmoli Food Market. Das diesjährige Festival-Motto «Pairing» wird ab dann elf Tage lang in der ganzen Stadt zelebriert. Zur Eröffnung kochen, mixen und «pairen» die besten Hotel-Crews der Stadt. Das «Atlantis by Giardino», das «Baur au Lac», das «Park Hyatt Zürich», der «Storchen Zürich», das «The Dolder Grand» und das «Widder Hotel» werden je mit einem ei-

genen Team vertreten sein. Als ob das nicht schon genug wäre, wird auch der Schweizer Kochstar Andreas Caminada erwartet: Er wird gemeinsam mit den jungen Talenten seiner Nachwuchs-Förderstiftung «Fundaziun Uccelin» für kulinarische Höhenflüge sorgen. Ebenfalls mit an Bord ist der Berner Tausendsassa Ivo Adam, er wird für Fooby den Kochlöffel schwingen.

EINE BÜHNE FÜR ALLE

Der Eröffnungsevent am 16. Mai ist eine Aus-



nahme, denn FOOD ZÜRICH richtet die wenigsten Veranstaltungen selber aus, das Festival sieht sich als Plattform für alle, die Zürich als Food-Destination ausmachen. Zu den Veranstaltern gehören auch in diesem Jahr junge und arrivierte Spitzenköche, Sommeliers, Restaurantbetreiber, Hoteliers, Bäcker, Metzger, Gemüsezüchter, Händler, Kleinproduzenten, Bauern und weitere kreative Food-Experten sowie innovative Neudenker. «Dank ihres grossen Engagements können wir mit der vierten Ausgabe von FOOD ZÜRICH diese ganze Bandbreite erneut in all ihren Facetten ins Rampenlicht rücken – von Street Food über Slow Food bis zu Fine Food», erklärt FOOD ZÜRICH-Co-Festivalleiter Simon Mouttet.

Und in der Tat, auch 2019 ist bei dem Festival wieder für jeden Geschmack etwas dabei: Vom grossen Street Food Market auf der Stadionbrache Hardturm über den internationalen Cooking-Summit ChefAlps bis hin zu Kleinerevents wie Kombucha-Workshops, «Schoggi-Safaris», Sommelier-Battles oder spezielle, für das Festival kreierte Gourmetdinner.

ZÜRICH IST ÜBERALL

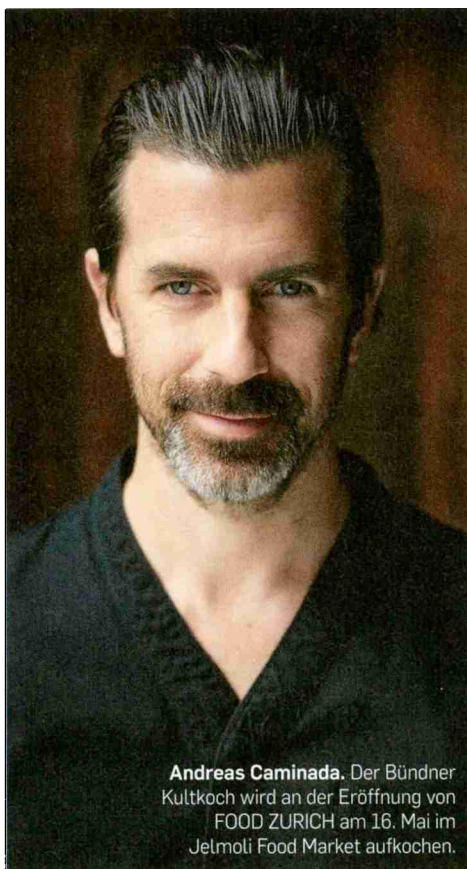
Neben den Protagonisten aus der Stadt selber werden in diesem Jahr erstmals auch Repräsentanten der drei grossen Schweizer Sprachregionen am Festival vertreten sein: die Vereinigungen «graubündenVIVA», «Office des Vins Vaudois» und «Ticinowine» werden das Programm bereichern. Auch das Westschweizer Pendant zu FOOD ZÜRICH, «Lausanne à Table», beteiligt sich erstmals mit einem Gastspiel.

Das diesjährige Motto des Festivals ist «Pairing». Dieses wird nicht nur in den verschiedensten Events ausgelebt werden, sondern auch in Form von Stadtgerichten, die in mehr als 40 Restaurants serviert werden. Auf den Tellern wird fröhlich kombiniert und fusioniert, wie man es so vielleicht noch

nie gesehen hat.

DAS FESTIVALZENTRUM

Premiere bei FOOD ZÜRICH feiert in diesem Jahr das Festivalzentrum in der Europaallee direkt beim Hauptbahnhof. «Im vierten Jahr unseres Bestehens ist der lang



Andreas Caminada. Der Bündner Kultkoch wird an der Eröffnung von FOOD ZÜRICH am 16. Mai im Jelvoli Food Market aufkochen.

gehegte Wunsch endlich in Erfüllung gegangen», freut sich Co-Festivalleiterin Alexandra Heitzer. «Dieser pulsierende Platz in der City wird den Festivalcharakter von FOOD ZÜRICH noch besser erfahrbar machen, nicht zuletzt auch für die vielen Passanten, die hier täglich unterwegs sind.»

Das neue Festivalzentrum ist Schauplatz eines bunten Programms mit vielfältigen Dinners unterschiedlichster Gastköche,

Jam-Sessions und Talks sowie wechselnden Marktständen von Kleinproduzenten aus der ganzen Schweiz.

Besonders rauschend wird das Abschlusswochenende des eigentlich dezentralen Festivals. Dann sollen alle Akteure noch einmal im Festivalzentrum zusammenkommen. Am Samstag, 25. Mai, werden rund 30 Restaurants aus ganz Zürich an Ständen aufkochen und kleine Gerichte zu Probierpreisen anbieten, dazu gibt es Marktstände von Manufakturen, Barbetrieb und Musik. Am 26. Mai werden Lernende der Berufsschule Zürich zu einem «Food Save Lunch» einladen und damit das Festival beschliessen.

foodzurich.com



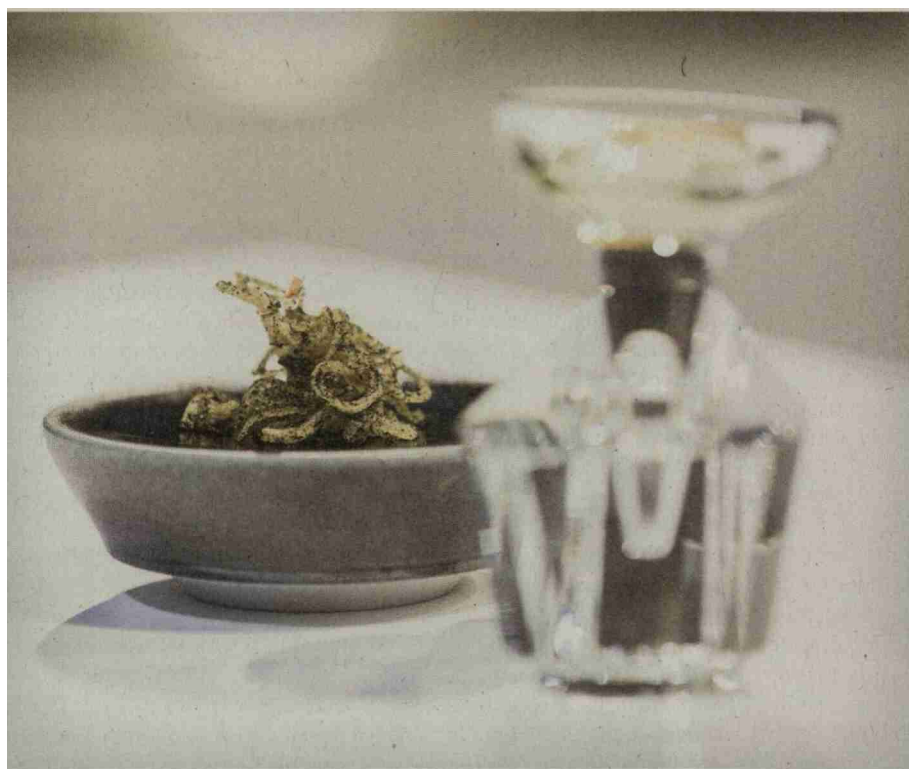
Für Gross und Klein. Im Programm von FOOD ZÜRICH ist für jeden was dabei, vom Street Food Market bis zum Gourmetdinner.

Das neue Festivalzentrum beim Hauptbahnhof ist Schauplatz eines bunten Programms mit vielfältigen Dinners unterschiedlichster Gastköche, Jam-Sessions und Talks sowie wechselnden Marktständen von Kleinproduzenten.



UNE CUISINE D'AUTEUR LUMINEUSE DANS LA BAIE DE SAN FRANCISCO

Dominique Crenn, la cheffe d'origine bretonne au parcours atypique vient de décrocher sa troisième étoile au guide Michelin. Une première en Amérique du Nord.



L'un des plats présentés en 2017 par Dominique Crenn à ChefAlps à Zurich.

IMAGES CHEF ALPS

A en croire la dernière édition américaine du Michelin – mais aussi le récent congrès Madrid Fusion dont elle était l'invitée –, la Californie s'affirme comme l'une des régions les plus gourmandes de la planète, avec huit établissements trois étoiles, contre cinq à New York. Parmi celles-ci, quatre reviennent à Dominique Crenn.

Le guide rouge salue le mélange de «grâce, de talent artistique, de savoir-faire et de goût»

de la cheffe d'origine bretonne, désormais première cheffe triple étoilée d'Amérique du Nord. Atelier Crenn, sa table gastronomique et ultracréative décroche son troisième macaron, alors que le Bar Crenn, plus accessible, qui revisite le répertoire français en lui associant des vins bios et bio-dynamiques, fait son entrée dans les mêmes pages.

Promouvoir la parité dans l'univers de la gastronomie

Auparavant, cette longue dame brune, quinquara aux allures d'éternelle ado, regard pétillant sous des couvre-chefs originaux, avait été élue Meilleure cheffe par le classement des World's 50 Best Restaurants en 2016. Un titre qu'elle avait hésité à accepter avant de décider de s'en servir pour promouvoir la parité. Militante, Miss Crenn monte volontiers au créneau, qu'il s'agisse de sexisme ou d'immigration: elle disait aussi souhaiter que ce prix

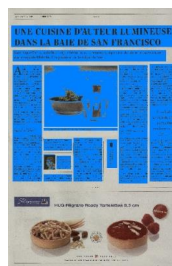


HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

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: 3'439
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 7
Fläche: 71'926 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73248604
Ausschnitt Seite: 2/3

n'ait plus de raison d'être et disparaît à court terme. Elle est également la seule à siéger au sein du conseil d'administration du prestigieux Basque Culinary Center, voué à la création et à l'innovation, au côté de Ferran Adrià, Massimo Bottura et Alex Atala, notamment.

Mais pour en revenir à l'Atelier Crenn, un repas y débute inmanquablement par l'évocation apéritive de ses origines bretonnes: une sphère blanche croustillante de beurre de cacao

renfermant cidre et crème de cassis, qui explose en bouche. En plus du kir breton, le dîneur reçoit un poème d'une douzaine de lignes, construit comme un récit. Chaque énoncé correspond à un plat: une succession de bouchées de taille variable, à la fois délicates et sophistiquées, déconcertantes parfois, étonnantes toujours. Des plats nommés «naissance» ou «balade en forêt», «graines et semences» ou «rucher», se référant à son vécu, ses émotions mais aussi au présent et à la Californie, où elle compte parmi les pionniers de la philosophie *Farm to Table*, une des chantres de la cuisine bio et locavore. Par exemple? Des ormeaux grillés, escortés d'algues braisées, d'orties sauvages; des bouchées associant caviar osciètre, crème de riz fermenté, crêpe croustillante de sarrasin; du crabe, des pickles d'algues et beurre de pomme...

Des plats qui sont aussi d'une grande beauté visuelle. La signature de Dominique Crenn? «Une élégance, une sensibilité hors

normes, portées par une technique impeccable», relève la critique. Depuis 2010 et l'ouverture de son Atelier, l'ascension est fulgurante: première étoile en 2011, la deuxième deux ans plus tard, et James Beard Award la même année que la consécration suprême du Michelin. Parfois qualifiée de cérébrale à ses débuts, sa cuisine s'est affirmée comme «respectueuse du produit, portée par une belle sensibilité pour un résultat bouleversant», dixit Guy Savoy.

Une autodidacte qui se rêvait photographe

Pour comprendre la philosophie de Dominique Crenn, il faut replonger dans son enfance telle qu'elle la racontait sur la scène du Forum Parabere, celle de Chef-Alps à Zurich ou dans le portrait que lui a consacré Netflix dans *Chef's Table*. Parfaite autodidacte, la jeune Dominique se rêvait photographe avant d'être recalée à l'examen d'entrée de l'Ecole lyonnaise de photo. Petite déjà, ses parents l'emmenaient dans des restaurants étoilés. Son père, politicien et artiste à ses heures, et sa mère, excellente cuisinière et hôtesses, ont toujours encouragé sa veine créative: «Va au bout de tes rêves, ne t'interdis rien.»

Elle a suivi à la lettre l'injonction paternelle pour quitter son Finistère natal et voguer jusque sur les rives du Pacifique, où elle s'installe dans les années 1990; elle fait alors un passage marquant

chez Jeremiah Tower, star entre les chefs californiens. Débarquant en cuisine au culot, sans aucun bagage professionnel, elle se fait engager sur sa passion de braise, son enthousiasme, sa folie douce. «Je n'avais aucune expérience, juste envie de me lancer, il m'a fait confiance, m'a confié des responsabilités. C'est aussi ce que j'essaie de faire avec mon équipe.»

«Une belle
sensibilité pour
un résultat
bouleversant.»

GUY SAVOY AU SUJET DE LA CUISINE
DE DOMINIQUE CRENN

Là-dessus, reprise par son goût du voyage, Dominique Crenn s'installe en Indonésie, où elle sera, déjà, la première femme à la tête d'une brigade 100% féminine, avant de revenir en Californie, à Los Angeles, puis à Frisco, où elle retrouve un peu de sa Bretagne natale, l'océan et les falaises, un formidable sentiment de liberté en plus. Son restaurant est aussi «sa maison», où elle entend recevoir ses hôtes comme chez elle, éveiller en eux des émotions, des réminiscences personnelles. Un restaurant, dit-elle en substance, c'est d'abord une manière de se connecter aux autres. VERONIQUE ZBINDEN

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: 3'439
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 7
Fläche: 71'926 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73248604
Ausschnitt Seite: 3/3



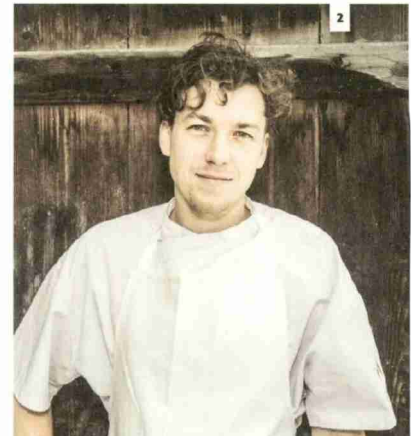
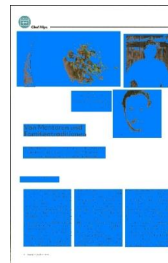
Militante, Dominique
Crenn monte volon-
tiers au créneau quand
il s'agit de dénoncer le
sexisme qui règne dans
la gastronomie.

Sie sehen diese Information weil das PDF für den Artikel nicht korrekt erstellt werden konnte.

You see this information because the PDF for the article could not be created correctly.

Vous voyez cette information parce que le PDF pour l'article n'a pas été créé correctement.

Viste queste informazioni perché il PDF dell'articolo non potrebbe essere creato correttamente.



- 1 Aus dem Hause Troisgros.
2 Philip Rachinger, Hotel &
Restaurant Mühlthof,
Neufelden (AT). 3 César Troisgros,
La Maison Troisgros,
Ouches (FR).



Von Mentoren und Familientraditionen

Acht kontrastreiche Protagonisten aus ganz Europa werden
an der diesjährigen ChefAlps vom 19. und 20. Mai dem
Publikum ihre kulinarischen Philosophien näherbringen.

Text: Bernadette Bissig
Bilder: zVg



Einer dieser Protagonisten ist der niederländische Spitzenkoch **Syrco Bakker**. Seit neun Jahren kocht er im Restaurant Pure C in Cadzand, direkt am Meer, im äussersten Südwesten der Niederlande. Das Restaurant gehört zum Strandhotel Cadzand, das der Kultkoch und Unternehmer Sergio Herman 2010 zusammen mit Bakker eröffnete. Bereits eineinhalb Jahre nach dem Start wurde die Küche Bakkers mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet.

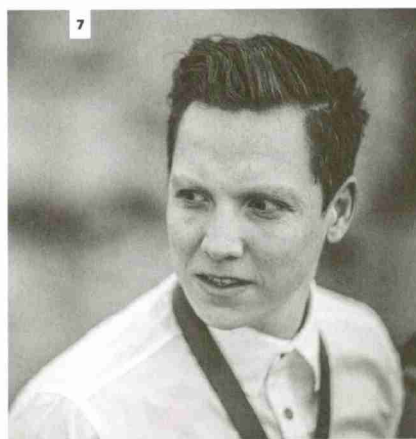
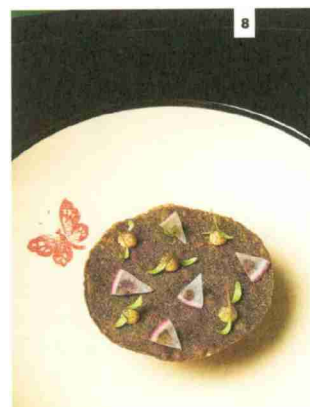
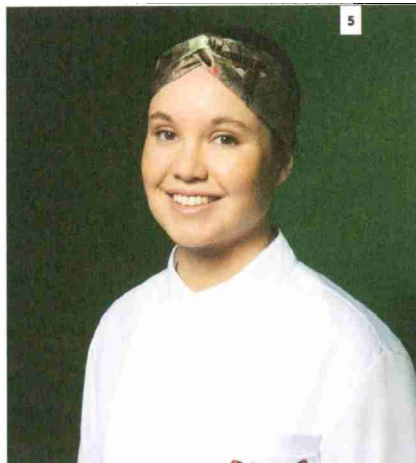
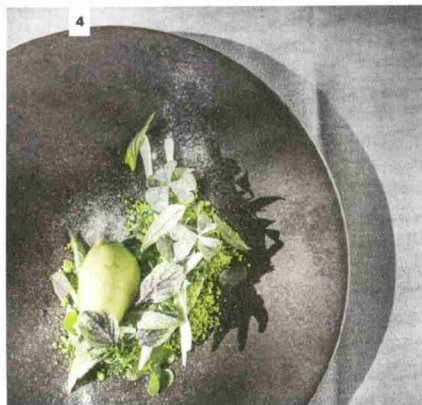
Herman spielt eine wichtige Rolle in Bakkers Leben. Nach drei Jahren als Souschef in Hermans Oud Sluis im niederländischen Sluis wollte Bakker eigentlich weiterziehen. Doch sein Mentor unterbreitete ihm mit dem Pure C ein Angebot, das er nicht ausschlagen konnte. Dort hat Syrco Bakker eine ideale Plattform für seine Kochkünste gefunden: Der 33-Jährige vermählt Produkte wie Fisch, Meeresfrüchte, Algen und Kräuter aus seiner unmittelbaren Umgebung mit Gewürzen aus aller Welt. Einerseits beruht dies auf seiner eigenen Geschichte – seine Mutter stammt aus Indonesien –, andererseits nimmt er damit Bezug auf die Geschichte der Niederlande. Das kleine Land hatte als Handels- und Kolonialmacht schon immer ein Faible für exotische Gewürze und Produkte.

Auch **Karime Lopez** hat ihren aktuellen Wirkungsort einem Weltklasse-Koch zu verdanken. Sie ist Küchenchefin in der Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florenz. Der italienische Spitzenkoch engagierte die gebürtige Mexikanerin dank ihres herausragenden Talents Anfang letzten Jahres für seine erste Dependence ausserhalb Modenas. Karime Lopez holte sich ihr Rüstzeug bei den spannendsten Spitzenköchen der Avantgarde rund um den Globus. Nach Italien führte sie die Liebe. Sie ist mit Massimo Botturas Souschef Takahiko Kondo verheiratet. In der Gucci Osteria kreiert die 36-Jährige mit modernen Techniken einzigartige kosmopolitische Gerichte mit den besten loka-

len Produkten Italiens. Ihre aussergewöhnliche kulinarische Handschrift und ihr avantgardistischer Stilmix passen perfekt zur Vision Botturas, der mit seinem Konzept in der Gucci Osteria daran erinnern will, «dass Florenz seit jeher ein Zentrum des kulturellen Austauschs war, das unterschiedlichste Traditionen, Strömungen und Stilrichtungen vereint».

César Troisgros gilt als herausragender Vertreter der New French Cuisine. Ihm war sein Weg quasi vorgezeichnet. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige heute die Geschichte des La Maison Troisgros fort. Seit 51 Jahren ist das Haus mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Gegründet wurde die Dynastie von Jean-Baptiste und Marie Troisgros, die 1930 das Hotel-Restaurant Les Platanes gegenüber dem Bahnhof in Roanne eröffneten. Césars Grossvater Pierre Troisgros wird bis heute als Meisterkoch der Nouvelle Cuisine verehrt. Das kulinarische Familienerbe, Gerichte zu kreieren, in denen die geschmackliche Klarheit erstklassiger Produkte maximal zur Geltung kommt, zeichnet auch die neuzeitlichen Kreationen von César Troisgros aus. Experimentierfreudig und offen für Inspirationen aus aller Welt verleiht er der französischen Küche gekonnt frische Akzente durch mediterrane, hispanische, latein-amerikanische und asiatische Aromen sowie moderne Kochtechniken.

Philip Rachinger ist ebenfalls Spross einer Gastro-Dynastie. Ausgezeichnet mit drei Hauben und 18 Gault-Millau-Punkten zählt Rachinger zu den spektakulärsten Vertretern der jungen Spitzenköche Österreichs. Seiner Familie gehört das Hotel & Restaurant Mühlthalhof in Neufelden, Österreich. Ab 2013 amtierte Philip Rachinger dort zusammen mit seinem Vater Helmut im Fine-Dining-Restaurant. Die alleinige kulinarische Regie hat Philip Rachinger im letzten Jahr übernommen. Sein Vater Helmut zog sich aus der familiären Haubengastronomie



4 Philip Rachingers Handschrift.
5 Karime Lopez, Gucci Osteria da Massimo Bottura, Florenz. 6 Ein Gericht aus dem Pure C. 7 Syro Bakker, Pure C, Cadzand (NL). 8 Solche Gerichte werden in der Gucci Osteria in Florenz serviert.

zurück und eröffnete in einer ehemaligen Scheune in unmittelbarer Nähe das gediegene Wirtshaus Fernruf 7.

Zudem reist Zwei-Sterne-Koch **Søren Selin** aus dem AOC in Kopenhagen nach Zürich an. Der Meister der Sinne gewann bereits dreimal den wichtigsten nordischen Gastronomie-Award Danish Dish of The Year. Einer, der sich «nur» dem Dessert widmet, ist **René Frank**. Er betreibt in Berlin das CODA, das erste und einzige Dessert-Restaurant Deutschlands. Er wird aufzeigen, dass Desserts nicht erst den Abschluss eines Dinners bilden müssen. **Heiko Antoniewicz** und **Adrien Hurnungee** werden ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Ebenfalls zu Gast ist **Josep**

Roca aus dem El Celler de Can Roca, der weltweit als kreativster Sommelier gilt.

Auch neben dem Bühnenprogramm hat die ChefAlps eine Menge zu bieten. So etwa das **Speed-Dating**: Besucher können sich mit Koryphäen über aktuelle Themen aus der Gastronomie und Hotellerie austauschen. Ein weiteres interessantes Angebot sind die **Masterclasses**. Zur Auswahl stehen spannende Workshops von Cacao Barry zu innovativen Dessertkreationen, Weinseminare zum aktuellen Thema Natural Wines sowie ein Kaffee-Workshop mit Lavazza.

Alle Infos und Tickets unter:

chef-alps.com

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: 3'439
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 1
Fläche: 59'521 mm²

Auftrag: 3006223
Themen-Nr.: 032.019

Referenz: 73089208
Ausschnitt Seite: 1/1



Le chef pâtissier René Frank, l'un des intervenants du symposium ChefAlps 2019, présentera à Zurich son concept particulier en vertu duquel son menu est composé exclusivement de desserts.

PLUIE D'ÉTOILES À ZURICH

On ne présente plus le symposium ChefAlps. Depuis son lancement en 2012, avec la présence entre autres du chef Massimo Bottura, devenu par la suite incontournable et qui à l'époque déjà avait captivé l'auditoire du StageOne de Zurich Oerlikon, la manifestation s'est imposée comme un rendez-vous très apprécié sur la scène culinaire suisse. Après le succès des sept premières éditions, qui ont réuni près de 10 000 spectateurs et 62 chefs cumulant 100 étoiles Michelin et 470 points Gault & Millau, l'événement prévu les 19 et 20 mai 2019 accueillera neuf chefs de renom sur sa grande scène. Parmi eux fi-

gurent plusieurs représentants de familles illustres dans le secteur de la gastronomie, dont César Troisgros, âgé de 32 ans, qui représente la quatrième génération de chefs issus de la Maison Troisgros, auréolée de trois étoiles depuis 51 ans, et Josep Roca, le frère Roca du milieu, en charge des accords entre mets et vins au célèbre restaurant El Celler de Can Roca à Gérone, en Espagne. A ce duo s'ajoutent de nombreux autres noms, à savoir ceux de l'Autrichien Philip Rachinger, l'Italien Karime Lopez, du Néerlandais Syro Bakker, du Danois Søren Selin, de la paire allemande Heiko Antoniewicz et Adrien Hurnungee et de

leur compatriote René Frank. Si tous valent le détour, l'approche de René Frank suscite un intérêt particulier dans la mesure où le chef pâtissier du Coda, à Berlin, a fait le pari d'élaborer un menu de sept plats constitué exclusivement de desserts, tous savamment accordés avec des crus choisis avec Oliver Bischoff. «Nous ne proposons pas les desserts traditionnels tels que le gâteau au chocolat ou la crème brûlée, mais au contraire des plats qui surprennent et entraînent dans une odyssée de saveurs», explique René Frank. Plusieurs *masterclasses* sont aussi prévues lors des deux jours. (PCL)



ChefAlps 2019 Programm mit Supertalent aus Österreich nun komplett

Ticketverkauf für das 8. International Cooking Summit ChefAlps in Zürich gestartet
Logo ChefAlps

ZÜRICH. Wer wissen will, wohin sich die Trends in der internationalen Gastroszene entwickeln, ist an der diesjährigen ChefAlps goldrichtig. Sonntag und Montag, 19. & 20. Mai, bietet die achte Ausgabe in der Eventhalle StageOne in Zürich dazu sprichwörtlich ein heisses Programm im Rahmen des vielfältigen KulinarikFestivals FOOD ZÜRICH (16.-26. Mai). Ein topaktueller Mix aus inspirierenden Bühnenkochshows international wegweisender Protagonisten aus der Gourmetszene, Business-Speed-Datings, Masterclasses, innovative Aussteller und eine neue After-Show-Party werden jede Menge zündender Ideen zur Umsetzung in der eigenen Küche und mannigfache Gelegenheiten zum Networking liefern. Tickets für den bedeutendsten Schweizer Branchenanlass sind ab sofort online unter chefalps.com erhältlich.

62 Spitzenköche mit insgesamt 100 Michelin-Sternen sowie 470 GaultMillau-Punkten rockten die ChefAlpsBühne in den letzten sieben Jahren und begeisterten in Summe bereits knapp 10'000 Besucher. Am achten Schweizer Gipfeltreffen der internationalen Gastroszene in Zürich werden Profis und Nachwuchstalente aus der Hotellerie und Gastronomie sowie Hobbyköche und Foodjournalisten am 19. & 20. Mai erneut aus dem Vollen schöpfen können: Drei-Hauben-Koch Philip Rachinger aus dem Mühlthof in Neufelden zählt zu den derzeit spektakulärsten jungen Spitzenköchen Österreichs und komplettiert den bereits kürzlich im Detail vorgestellten Kreis der Bühnenstars an der ChefAlps mit Weltklasse-Sommelier Josep Roca aus Spanien, der Spitzenköchin Karime Lopez aus Italien sowie den Spitzenköchen Syro Bakker aus den Niederlanden, Søren Selin aus Dänemark, César Troisgros aus Frankreich, Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee sowie Spitzenpatissier René Franck aus Deutschland. Während acht packender Live-Kochshows in der Zürcher Eventhalle StageOne werden diese neun hochspannenden Protagonisten ihre teils radikalen, in jedem Fall kontrastreichen kulinarischen Ideen vorstellen, mit denen sie wegweisende Trends in der internationalen Gourmetszene setzen. «Wir freuen uns sehr, dass mit Philip Rachinger ein weiteres junges Supertalent dem Ruf an die ChefAlps gefolgt ist. Zusammen mit César Troisgros, Karime Lopez und Syro Bakker werden damit gleich vier junge Vertreter aus der Spitzengastronomie auf der ChefAlps-Bühne mit Sicherheit insbesondere auch die vielen Nachwuchstalente im Publikum motivieren, indem sie aufzeigen, wie man als ‚next generation‘ eines legendären Familienbetriebs bzw. eines starken Mentors seinen eigenen kulinarischen Stil entwickelt und damit hocheffektiv die Gourmetszene aufmischt», sagt Chef-Alps-Organisator Adriano Pirola. «ChefAlps Speed-Dating: Ask the Experts!» – auf Tuchfühlung mit angesagten Schweizer Branchengrößen

Profis und Nachwuchstalente aus Hotellerie und Gastronomie, Hobbyköche, Foodblogger und Fachjournalisten können sich zudem auf anregende Gespräche mit elf angesagten Branchengrößen und Szenekennern aus der Schweiz freuen. Diesmal stehen für die kulinarischen Speed-Datings folgende Experten den interessierten Besuchern in zwangloser Atmosphäre für alles Wissenswerte Rede und Antwort: Richard Kägi, Globus Foodscout, Rezepteschreiber und Food-Blogger; Rebecca Clopath, Spitzenköchin vom Biohof Taratsch im bündnerischen Bergdorf Lohn, deren Leidenschaft die Naturküche ist; Elias Läderach, Chocolatier-Weltmeister 2018 aus der dritten Generation der Schweizer Chocolatierfamilie Läderach; Spitzenkoch Markus Stöckle, erfolgreicher Pop-up-Gastronom und seit Januar 2018 im eigenen, bayrisch inspirierten Restaurant ROSI erfolgreich in Zürich sesshaft; Mathieu Theis und Emi Fukahori, zwei Barista-Schweizermeister, die mit dem Café MAME in Zürich einen Treffpunkt zum Austausch und zum gemeinschaftlichen Erleben von Kaffee-Kultur geschaffen haben; Wurstmeister Mika Lanz, dessen «Stadtjaeger» aus 100 Prozent Stadtzürcher Biofleisch zum festen Bestandteil jedes gut sortierten Wurstregals geworden sind; Pascal Steffen, in dessen Küche im Roots in Basel das Protein die Beilage ist und nicht das Gemüse, wofür er bereits mit 16 GaultMillau-Punkten und dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde; Michèle Andermatt, die sich als Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz für eine gute, saubere und faire Lebensmittellproduktion engagiert; Marco Böhrer, der Küchenchef von Sterneköchin Tanja Grandits im Restaurant Stucki in Basel, sowie Tobias Hoesli, der in seinem Restaurant Marktküche in Zürich mit einer schweizweit ersten rein veganen Küche auf Gourmetniveau für Furore sorgt und dafür innert Kürze schon 14 GaultMillau-Punkte und einen «Bib Gourmand» einheimste. Die Teilnahme an den Speed-Dating-Sessions ist für die ChefAlps-Besucher mit einem Eintrittsticket wie immer kostenfrei und anmelden kann man sich ganz einfach spontan vor Ort. Masterclasses – Workshops zu neusten Trends rund um Dessert, Schokolade, Wein und Kaffee

Die Masterclasses feierten im letzten Jahr ihre erfolgreiche Premiere und wurden daher thematisch ausgebaut: Um überraschende Dessertkreationen durch die ungewöhnliche Kombination unterschiedlichster Aromen mit Couverturen drehen sich die spannenden Workshops von Cacao Barry mit Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Pâtissier). Die Smith & Smith Wine Company widmet sich in ihren Masterclasses erneut dem aktuellen Thema Natural Wines und Lavazza bietet einen exklusiven «Coffee Cupping» Workshop mit Lavazza-Trainer und Q-Grader Martin Ponti an. Neben viel Wissenswertem darf hier in kleiner Runde ausgiebig diskutiert und degustiert werden. Die Detailinformationen sind auf der ChefAlpsWebsite ersichtlich. Die separaten Masterclass-Tickets sind ebenfalls online im Ticketshop erhältlich.

In der sogenannten Markthalle und auf der Galerie im StageOne erwartet die Besucher an den Marktständen von rund 30 arrivierten Anbietern ein Eldorado innovativer Produkte, Ausstattungen, Dienstleistungen und Kochbücher für die Gourmetküche und in der Newcomer Zone kann man interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Gastroszene kennenlernen.

Die ChefAlps After-Show-Party findet in diesem Jahr neu an schönster Lage in Zürich im Fünf-Sterne-Hotel Storch zusammen mit den Gastköchen und ChefAlps-Besuchern als öffentliches Happening für die Gastroszene und alle interessierten Besucher im Rahmen des grossen Kulinarik-Festivals FOOD ZÜRICH statt. Los geht die ChefAlps After-Show-Party am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr.

All diejenigen, die von Trendsettern der Haute Cuisine dazulernen wollen, können sich ab sofort ein Ticket für das International Cooking Summit sichern. Das Zwei-Tages-Ticket kostet CHF 185.- (für Auszubildende: CHF 85.-) und ist gültig für alle Bühnenshows, die Business-Speed-Datings und Ausstellung in der Markthalle. Zudem ist die Verpflegung an beiden Tagen inbegriffen. Alle Tickets sind online erhältlich unter chefalps.com/tickets.



15. Februar 2019 von Chef-Sache Events Branchen-News

15. Februar 2019 von Chef-Sache Events Branchen-News

Im Rahmen des Festivals FOOD ZÜRICH (16. - 26. Mai 2019) findet das 8. International Cooking Summit ChefAlps am Sonntag und Montag, 19. & 20.

...Sache Events Branchen-News Im Rahmen des Festivals FOOD ZÜRICH (16. - 26. Mai 2019) findet das 8. International Cooking Summit **ChefAlps** am Sonntag und Montag, 19. & 20. Mai 2019, in der Eventhalle StageOne in Zürich statt. An der achten Ausgabe...

...vormerken. Der Ticketverkauf startet im März. Der Line-up an Starchefs und Shootingstars weckt berechtigte Vorfreude auf den Besuch der **ChefAlps** am 19. & 20. Mai in der Eventhalle StageOne in Zürich. Aus dem legendären El Celler de Can Roca in...

...& Wine Pairings geben. Nachdem in den Vorjahren bereits Joan Roca (Chef de Cuisine) und Jordi Roca (Pâtissier) auf der **ChefAlps**-Bühne für Furore sorgten, darf man sich nun auf seine spektakuläre Show im Mai freuen. Im einzigartigen Dreiklang mit seinen...

...Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florenz, wird eine der erstaunlichsten jungen Spitzenköchinnen ihre Philosophie und typischen Gerichte auf der **ChefAlps**-Bühne präsentieren. Weltklasse-Koch Massimo Bottura engagierte die gebürtige Mexikanerin dank ihres herausragenden Talents vom Fleck weg Anfang letzten Jahres...

...Mexiko über Spanien, Japan und Peru schliesslich bis nach Italien führte. Gewinnbringende Aha-Erlebnisse fürs eigene Wirken wird an der **ChefAlps** auch das niederländische Ausnahmetalent Syro Bakker liefern. Der Zwei-Sterne-Koch aus dem Pure C im Strandhotel Cadzand-Bad vermählt...

...perfekt abgestimmten Pairing-Drinks eine kulinarische Offenbarung sind. Ebenfalls aus Deutschland kommend, werden Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee an der **ChefAlps** ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Die beiden renommierten Köche und Unternehmer sind ein eingespieltes Team. Ihr Steckenpferd: die...

...Produkten für die Gourmetküche begeben und in der Newcomer Zone interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Szene kennenlernen. Beim **ChefAlps** Speed-Dating: Ask the Experts! kann man sich zudem spielerisch leicht wieder mit spannenden Koryphäen über aktuelle Themen aus der...

...fest: Exklusive Tipps, wertvolle Anregungen und Informationen aus erster Hand sind garantiert! Die Teilnahme am Experten-SpeedDating ist für die **ChefAlps**-Besucher wie immer kostenfrei, anmelden kann man sich ganz einfach spontan vor Ort. Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr...

...Wines mit der Smith & Smith Wine Company sowie ein KaffeeWorkshop mit Lavazza. Alle Details dazu sind demnächst auf der **ChefAlps**-Website ersichtlich. Mit dem Start des allgemeinen Ticket-Vorverkaufs im März werden auch die Masterclass-Tickets online erhältlich sein. Sie können aber auch spontan vor Ort erworben werden. **ChefAlps** After-Show-Party: neu im Hotel Storchen 2019 findet die **ChefAlps** After-Show-Party in neuem Rahmen statt: Für ein ungezwungenes Networking und wohltuende Stärkungen nach dem ersten Eventtag treffen sich die Gastköche und **ChefAlps**-Besucher am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr an schönster Lage in Zürich im Fünf-Sterne-Hotel Storchen. Hier logieren die Starchefs auch jeweils während der **ChefAlps**. Unter dem Motto «Farm to Table» wird das Storchen-Team zusammen mit seinen Partnern aus der Hotelgruppe The Living Circle...

...an den Bars gehen zu moderaten Preisen auf eigene Rechnung. Der Eintritt zur Party ist für alle Interessierten frei (kein **ChefAlps**-Ticket nötig). Tickets sind online im März erhältlich Die **ChefAlps** richtet sich in erster Linie an ein interessiertes Fachpublikum. In den vergangenen Jahren konnten jeweils rund 1300 Besucher im StageOne...

...den Termin am 19. & 20. Mai 2019 fix in die Agenda eintragen. Der OnlineTicketverkauf startet im März. Mehr zu **ChefAlps** 2019 Quelle: **ChefAlps** Copyright Headerbild: Jakob Nawka ...



< Zurück

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

Das sind die Gastköche vom «Chef Alps 2019»

Im Rahmen des Festivals Food Zurich findet im Mai der 8. International Cooking Summit ChefAlps statt. Nun sind die Gastköche bekannt.



Josep Roca.

< 1/14 >

Im Rahmen des Festivals Food Zurich findet am 19. und 20. Mai 2019 in der Eventhalle StageOne in Zürich das «ChefAlps» statt. An der achten Ausgabe des bedeutendsten Schweizer Branchenanlasses werden diesmal kontrastreiche Protagonisten aus ganz Europa auf der Bühne stehen, die überwiegend bereits in jungen Jahren mit eigenständigen kulinarischen Ideen die Gourmetszene erfolgreich aufmischen und für wegweisende Impulse sorgen. Auch das diesjährige Rahmenprogramm wird viele neue Erkenntnisse und Gelegenheiten zum Austausch bieten. Der Ticketverkauf startet im März.



Ein weiterer Roca-Bruder ist eingeladen

Aus dem legendären El Celler de Can Roca in Girona wird Josep Roca, weltweit als kreativster Sommelier verehrt, Einblick in seine faszinierenden Food&Wine Pairings geben. Nachdem in den Vorjahren bereits Joan Roca (Chef de Cuisine) und Jordi Roca (Pâtissier) auf der ChefAlps-Bühne für Furore sorgten, darf man sich nun auf seine spektakuläre Show im Mai freuen.

Im einzigartigen Dreiklang mit seinen beiden Brüdern gelingt es Josep Roca scheinbar mühelos, Weine in Gerichte zu transzendieren und nahezu grenzenlose assoziative Verbindungen mit Aromen und Texturen zu erschaffen. Neben dem Food & Wine Pairing dirigiert der 52-Jährige zudem als Maître das komplette Zusammenspiel im Speisesaal des El Celler de Can Roca und lässt dafür Erkenntnisse aus der Pädagogik und Psychologie miteinfließen.

Mexikanerin aus Botturas Küche

Mit Karime Lopez, Küchenchefin in der Gucci Osteria da Massimo Bottura in Florenz, wird eine der erstaunlichsten jungen Spitzenköchinnen ihre Philosophie und typischen Gerichte auf der ChefAlps-Bühne präsentieren. Weltklasse-Koch Massimo Bottura engagierte die gebürtige Mexikanerin dank ihres herausragenden Talents vom Fleck weg Anfang letzten Jahres für seine erste Dependence ausserhalb Modenas.

Die 36-Jährige begeistert hier mit einer multikulturellen kulinarischen Handschrift – ein Spiegelbild ihres beeindruckenden beruflichen Werdegangs, der von Mexiko über Spanien, Japan und Peru schliesslich bis nach Italien führte.

Ausnahmetalent aus Holland

Gewinnbringende Aha-Erlebnisse fürs eigene Wirken wird an der ChefAlps auch das niederländische Ausnahmetalent Syrco Bakker liefern. Der Zwei-Sterne-Koch aus dem Pure C im Strandhotel Cadzand- ad vermählt in seinen Gerichten spielerisch leicht beste regionale Produkte aus der direkten Umgebung mit exotischen Gewürzen aus aller Welt – vorzugsweise aus Indonesien, seinem zweiten Heimatland.

Bereits mit 22 Jahren wurde er Souschef von Sergio Herman im legendären Drei-Sterne-Restaurant Oud Sluis. Seit neun Jahren ist der heute 33-Jährige nun Hermans Küchenchef im Pure C, das der Kultkoch und Unternehmer 2010 mit Bakker an der Nordsee eröffnete.

Vielfältiges Rahmenprogramm

In der sogenannten Markthalle und auf der Galerie im StageOne können sich die Besucher auf Entdeckungstour zu den Ständen von rund 30 Anbietern mit innovativen Produkten für die Gourmetküche begeben und in der Newcomer Zone interessante Startup-Unternehmer und Kleinproduzenten aus der Szene kennenlernen. Beim ChefAlps Speed-Dating kann man sich zudem spielerisch leicht wieder mit spannenden Koryphäen über aktuelle Themen aus der Gastronomie und Hotellerie austauschen. Welche Protagonisten dem Publikum dieses Jahr Rede und Antwort stehen, wird noch nicht verraten. Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr wurde das Angebot gleich mit mehreren Masterclasses ausgebaut. Zur Auswahl stehen etwa spannende Workshops von Cacao Barry zu innovativen Dessertkreationen mit Andrés Lara (Cacao Barry Regional Chef Asia Pacific und international preisgekrönter Pâtissier), Weinseminare zum aktuellen Thema Natural Wines mit der Smith & Smith Wine Company sowie ein Kaffee-Workshop mit Lavazza.



Nordische Küche vom Punk zur Aristokratie

Aus Dänemark reist Zwei-Sterne-Koch Søren Selin aus dem AOC in Kopenhagen nach Zürich an, der sich auf die Fahne geschrieben hat, die Nordische Küche vom Punk zur Aristokratie zu führen. Aristoteles Erkenntnis «In jedem Geschöpf der Natur lebt das Wunderbare» dient Selin dabei als Leitsatz.

Aromen, Optik, Farben und Düfte spielen in seinen ikonenhaft anmutenden Gerichten die Hauptrollen. Der Meister der Sinne gewann bereits dreimal den wichtigsten nordischen Gastronomie-Award «Danish Dish of The Year».

New French Cuisine mit Tradition

Mit César Troisgros wird ein herausragender Vertreter der New French Cuisine in Zürich live auf der Bühne zu erleben sein. Als Küchenchef in vierter Familiengeneration schreibt der 32-Jährige an der Seite seines Vaters Michel die legendäre Geschichte des La Maison Troisgros in Ouches bei Roannes weiter.

Seit sagenhaften 51 Jahren ist das Haus mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Dies dürfte wohl alles andere als selbstverständlich sein, wie der Guide Michelin France 2019 jüngst mit seinen spektakulären Abwertungen von vergleichbar legendären Ikonen der Haute Cuisine postuliert hat.

Der Dessert-Spezialist

Für ordentlich viel Gesprächsstoff wird mit Sicherheit auch René Frank sorgen. Der vielfach ausgezeichnete Spitzenpâtissier betreibt mit dem CODA in Berlin das erste und einzige Dessert-Restaurant Deutschlands.

Experimentierfreudig stellt der 33-Jährige hier erfolgreich unter Beweis, dass moderne Desserts nicht erst den Abschluss eines vorangegangenen Dinners bilden müssen, sondern als komplettes Menü in sieben Gängen mit perfekt abgestimmten Pairing-Drinks eine kulinarische Offenbarung sind.

Kochen mit Asche

Ebenfalls aus Deutschland kommend, werden Heiko Antoniewicz und Adrien Hurnungee an der ChefAlps ihr neuestes Forschungsprojekt «Kochen mit Asche» vorstellen. Die beiden renommierten Köche und Unternehmer sind ein eingespieltes Team. Ihr Steckpferd: die wissenschaftliche Entwicklung innovativer Kochtechniken und noch unentdeckter Geschmacksrichtungen.

Antoniewicz, bereits mehrfach als «Impulsgeber Nummer Eins» ausgezeichnet, setzt in Europa und Asien laufend neue Standards in der Gastronomie. Ein weiterer ideenreicher Kopf aus der internationalen Gourmetszene wird den illustren Kreis der ChefAlps-Protagonisten demnächst noch ergänzen. (htr)

ChefAlps After-Show-Party neu im Hotel Storchen

Dieses Jahr findet die ChefAlps After-Show-Party in neuem Rahmen statt: Für Networking und Stärkungen nach dem ersten Eventtag treffen sich die Gastköche und ChefAlps-Besucher am Sonntagabend, 19. Mai, ab 18.30 Uhr im Fünf-Sterne-Hotel Storchen. Hier logieren die Starchefs auch jeweils während der ChefAlps. Unter dem Motto «Farm to Table» wird das Storchen-Team zusammen mit seinen Partnern aus der Hotelgruppe The Living Circle an Food-Ständen verschiedenste kulinarische Leckerbissen anbieten – mit Musikbegleitung. Die Speisen an den verschiedenen Ständen und die Getränke an den Bars gehen zu moderaten Preisen auf eigene Rechnung. Der Eintritt zur Party ist für alle Interessierten frei (kein ChefAlps-Ticket nötig).



Chef Alps

Der Anlass richtet sich in erster Linie an ein interessiertes Fachpublikum. In den vergangenen Jahren konnten jeweils rund 1300 Besucher im StageOne dazu begrüsst werden. Profis und Nachwuchstalente aus der Gastronomie und Hotellerie, Journalisten, Foodblogger und leidenschaftliche Foodies werden garantiert auch an der achten Ausgabe viele Anregungen erhalten. Der Online-Ticketverkauf startet im März.

Publiziert am Montag, 28. Januar 2019

[Chef Alps](#) | [Food Zurich](#) | [Zürich](#)



[← zurück zur Übersicht](#)

htr hotelrevue

Die [htr hotel revue](#) wurde 1892 gegründet und ist bis heute die Themenführerin für die Schweizer Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus – mit dem grössten Stellenmarkt der Branche.

Die Onlineplattform [htr.ch](#) informiert tagesaktuell über die wichtigsten Ereignisse in der Branche.

Ressorts

[Hotellerie](#) [Gastronomie](#) [Tourismus](#) [Politik & Wirtschaft](#) [Dossier & Studien](#) [People & Events](#)
[Ausbildung & Karriere](#)

Services

[E-Paper](#) [Newsletter](#) [Immobilien](#) [Stellenmarkt](#) [Milestone](#)

Über uns

[Redaktion](#) [Anzeigen & Werbung](#) [Abonnieren](#) [Medienarchiv](#) [Kontakt](#) [hotelleriesuisse](#)



➞ Web Ansicht

Auftrag: 3006223

Referenz: 177535347