



Vladimir Mukhin über Ursprung und Zukunft der nationalen Küche

Die Rückkehr zur Tradition



«Essen soll nach Vergangenheit schmecken»: Vladimir Mukhin am ChefAlps-Fachsymposium.

Cristina Bürgi Er gilt nicht nur als bester Koch Russlands, sondern auch als Botschafter wahren Geschmacks: ein Gespräch mit Vladimir Mukhin.

Mit Leib und Seele Koch: So könnte man Vladimir Mukhin beschreiben, der nach eigenen Angaben «in der Küche geboren» ist. Der 33-jährige Russe repräsentiert die fünfte Generation in einer Familie von Köchen und gilt als Vertreter der «new russian cuisine». Als erster und einziger russischer Betrieb schaffte es sein Restaurant, das «White

Rabbit» in Moskau, unter die Top 25 der «World's Best Restaurants»-Liste. Doch Mukhin hat noch höhere Ambitionen: Er möchte die Menschen für den wahren Geschmack der Produkte sensibilisieren.

GastroJournal: Sie haben sich ganz der russischen Küche gewidmet und kochen nur mit einheimischen Produkten. Warum?

Vladimir Mukhin: Ich bin überzeugt davon, dass jeder Koch seine Nationalküche kochen sollte. Es ist die Botschaft unserer Wurzeln. Zudem stamme ich aus einem Land, das riesig und sehr facettenreich

Jeder Koch sollte seine Nationalküche kochen

ist: Wir haben fantastische Produkte, die kaum jemand kennt. Meine Aufgabe ist es, diese zu entdecken und den Menschen zu vermitteln.



Vor zwei Jahren hat der Kreml in Russland ein Embargo für importierte Produkte verhängt. Wie hat das ihre Arbeit beeinflusst?

Jede Art von Verbot ist natürlich Schwachsinn. Aber wenn das Embargo etwas Gutes hatte, dann dass wir in Russland wieder unsere traditionelle Küche entdecken. Mich hat das Verbot wenig betroffen, da ich schon seit Jahren nur mit einheimischen Produkten arbeite. Aber man bemerkt die Veränderung auf den Wochenmärkten: Wo man früher Burrata und Porcini kaufen konnte, findet man heute typisch orthodoxen Käse, Karpfen etc.

Wie würden Sie Ihren Kochstil beschreiben?

Ich koche die gleichen Gerichte, die es schon vor 400 Jahren gab, aber interpretiere sie neu. Im White Rabbit haben wir ein eigenes Kochlabor mit verschiedenen Geräten, die uns dabei helfen, den wahren Geschmack der Produkte herauszukristallisieren. Wir destillieren, filtern, garen bei Nieder-

temperatur ... Die Technologie darf aber nicht den Geschmack dominieren, denn dieser ist sehr emotionsgeladen. Als Vorspeise serviere ich zum Beispiel fermentierten Honig in Schwarzrettich, begleitet von mit Apfelpüree gefüllten Begonienblüten. Für russische Gäste ist dieser Geschmack eine typische Kindheitserinnerung.

Woher nehmen Sie Inspiration?

Ich frage in die Welt, und sie antwortet mir (lacht). Ich reise sehr viel, manchmal bis zu 6000 Kilometer weit, um lokale Produkte zu entdecken. Dabei werde ich von Botanikern und Pilzspezialisten begleitet. In den Wäldern lässt sich zum Beispiel sehr viel sammeln. Russland hat wirklich grandiose traditionelle Produkte: von Birken-saft über Getreide bis hin zu Elchmilch oder Stör.

Und nun tragen Sie die typisch russische Küche nach aussen?

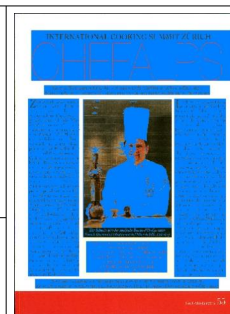
Zunächst möchte ich sie in Russland selbst verbreiten. In der sowjetischen Zeit wurde der Geschmack völlig abge-

tötet, und danach hat sich die Bevölkerung an europäische Produkte wie Mozzarella und Mayonnaise gewöhnt. Ich sehe es als meine Berufung, der Welt den richtigen russischen Geschmack zu zeigen.

Technologie darf nicht den Geschmack dominieren

Liegt die Zukunft also in der traditionellen Küche?

Auf jeden Fall. Ich bin der Meinung, dass man die Zukunft der Küche erst voraussehen kann, wenn man ihre Ursprünge kennt. Ein Koch muss sich mit seinen Gerichten identifizieren können. Wichtig ist aber auch, dass das Essen der Zukunft ökologisch und gesund ist: Mir ist es ein Anliegen, dass meine Speisen weniger Kalorien und Laktose enthalten und nur ein Minimum an Gluten. Daher bespreche ich alle Menüs im White Rabbit zunächst mit Ernährungsberatern, bevor ich sie auf die Karte setze. Essen ist Energie, die unsere Gäste positiv aufladen soll.



INTERNATIONAL COOKING SUMMIT ZÜRICH

CHEFALPS

BEIM 5. SYMPOSIUM CHEFALPS WERDEN IM STAGEONE IN ZÜRICH-OERLIKON SPITZENKÖCHE MIT EIGENSTÄNDIGEN KULINARISCHEN IDEEN IM MITTELPUNKT STEHEN

Zum fünfjährigen Jubiläum stehen diesmal Bühnenshows von neun hochkarätigen Köchen auf dem ChefAlps-Programm, deren kulturelle Wurzeln für die eigene Küche nicht vielfältiger und internationaler sein könnten. Die völlig unterschiedlichen Herangehensweisen, kulinarischen Philosophien, lokalen Produkte ihrer Küche und Präsentationen der Gerichte kennenzulernen - bis hin zur Restaurantgestaltung und den landestypischen Gästementalitäten - macht den Besuch des International Cooking Summit am 22. und 23. Mai in Zürich lohnenswert. Das Symposium spezialisiert sich auf die Entwicklung neuer gastronomischen Ideen in europäischen Alpenregionen und bietet eine Mischung aus Bühnenshows mit Spitzenköchen, aufschluss-

reichen Expertengesprächen sowie aussergewöhnlichen und innovativen Produkte. Die vom Präsidenten Reto Mathis eingeladenen Chefs sind allesamt ausgewiesene Spezialisten, die ihren eigenen Stil repräsentieren und so einen guten Überblick bieten über aktuelle wie zukünftige Branchentendenzen. ChefAlps ist eine Informations- und Networking Plattform für Restaurations-Fachleute.

L'édition de cette année de l'International Cooking Summit «ChefAlps» de Zurich présente, les 22 et 23 mai, des grands chefs étoilés connus dans le monde entier grâce à leur créativité. Après l'accent mis sur la cuisine naturelle d'avant-garde et ensuite sur les concepts de jeunes chefs de talent, cette année neuf chefs étoilés invitent à des nouvelles réflexions autour de

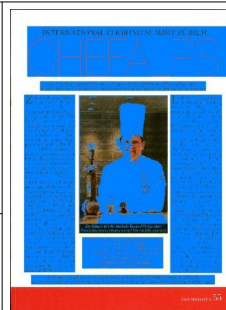
leurs philosophies culinaires d'avant-garde. Ce symposium spécialisé dans le développement de nouvelles idées gastronomiques en régions européennes alpines démontrera la grandeur de la cuisine créative à travers un fabuleux panachage de présentations sur scène, discussions et expositions innovatrices. Les chefs invités à ChefAlps par le président Reto Mathis sont des grands spécialistes et représentent des styles uniques en donnant une bonne image des tendances d'aujourd'hui et de demain. Enfin, ChefAlps est une table ronde instructive entre professionnels de la restauration, un marché avec des produits exceptionnels (trente exposants) ainsi que, bien sûr, diverses opportunités de networking. (G&T)

Datum: 20.05.2016



Gastronomie & Tourisme
6963 Pregassona-Lugano
091/ 941 38 32
www.gastronomietourisme.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'600
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 57
Fläche: 186'363 mm²



*Der Schweiz wird der zweifache Bocuse-d'Or-Gewinner
Franck Giovannini (Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier)*

LA SUISSE GASTRONOMIQUE A TROIS ÉTOILES
PRÉSENTERA A CHEFALPS
LE PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE DU BOCUSE D'OR
SUISSE FRANCK GIOVANNINI SUCCESEUR
DU REGRETTÉ BENOÎT VIOLIER
À L'HÔTEL DE VILLE À CRISSIER,
DONT IL ÉTAIT DÉJÀ LE CHEF DE CUISINE

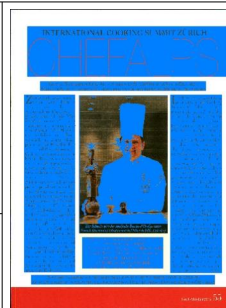
AU 5ÈME SYMPOSIUM CHEFALPS DES GRANDS CHEFS ÉTOILÉS SONT EN VEDETTE
AVEC CRÉATIVITÉ ET SPORTIVITÉ À LA CONVENTION HALL DU STAGEONE DE ZÜRICH-OERLIKON

Datum: 20.05.2016

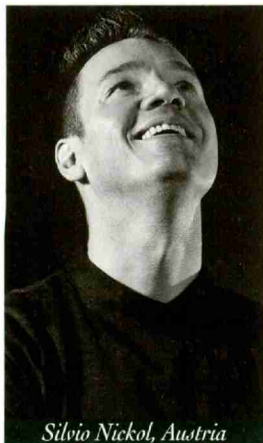


Gastronomie & Tourisme
6963 Pregassona-Lugano
091/ 941 38 32
www.gastronomietourisme.ch

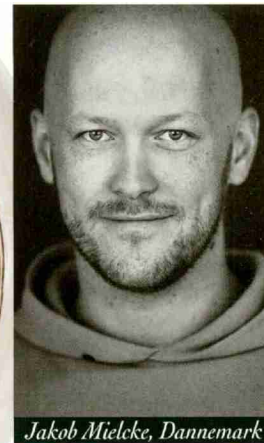
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'600
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 57
Fläche: 186'363 mm²



Silvio Nickol, Austria

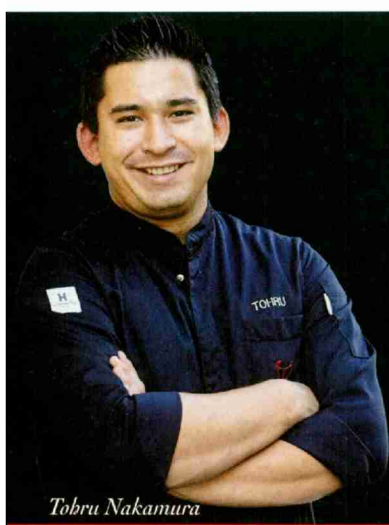


Jakob Mielcke, Danmark

HÔTES D'HONNEUR LES CHEF ÉTOILÉS ANDREAS CAMINADA, NORBERT NIEDERKOFER ET HEINZ REITBAUER

CHEFALPS

L'INTERNATIONAL COOKING SUMMIT CHEFALPS DE ZÜRICH SERA, DU 22 ET 23 MAI UN LIEU D'ÉCHANGES ET D'INSPIRATIONS CULINAIRES ANIMÉ PAR DES CUISINIERS ÉTOILÉS CONNUS DANS LE MONDE GRÂCE À LEUR CRÉATIVITÉ



Tobru Nakamura

JORDI ROCA, ESPAGNE
Restaurant El Celler de Can Roca, Gérone
FINA PUIGDEVALL, ESPAGNE
Restaurant Les Cols, Olot-Girona
NIKO ROMITO, ITALIE
Restaurant Reale, Castel di Sangro
GERT DE MANGELEER, BELGIQUE
Restaurant Hertog Jan, Zedelgem
JAKOB MIELCKE, DANNEMARK
Mielcke & Hurligkær, Frederiksberg
SILVIO NICKOL, AUSTRIA
Palais Coburg, Vienne
TOHRU NAKAMURA, ALLEMAGNE
Geisels Werneckhof, Munich
VLADIMIR MUKHIN, RUSSIA
White Rabbit, Moskau
FRANCK GIOVANNINI, SUISSE
Hôtel de Ville, Crissier



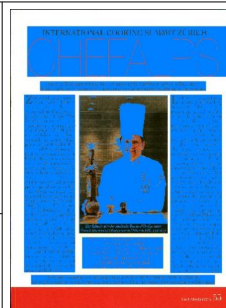
Gert de Mangeleer

Datum: 20.05.2016



Gastronomie & Tourisme
6963 Pregassona-Lugano
091/ 941 38 32
www.gastronomietourisme.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'600
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 57
Fläche: 186'363 mm²



Fina Puigdevall, Espagne



Niko Romito, Italie

EHRENGÄSTE DIE STERNE-KÖCHE ANDREAS CAMINADA, NORBERT NIEDERKOFER UND HEINZ REITBAUER

SUMMIT

DAS INTERNATIONAL COOKING SUMMIT CHEFALPS IN ZÜRICH WIRD VOM 22. BIS 23 MAI
UNTER LEITUNG VON BEKANNTEN SPITZENKÖCHEN ZU EINER PLATTFORM FÜR KULINARISCHE INSPIRATIONEN



Jordi Roca, Espagne



Vladimir Mukhin, Russia

ChefAlps 2016 – Die Köche

Am 22. und 23. Mai treten neun Spitzenköche am International Cooking Summit in Oerlikon auf. Von Mal zu Mal stellt die Hotellerie Gastronomie Zeitung die Stars vor. Diese Woche Tohru Nakamura und Gert de Mangeeler.

Programm
und Tickets
unter
www.chef-alps.com

Tohru Nakamura

Deutschland



© GEISELS WERNECKHOF

Der Purist und Aromen-Virtuose Tohru Nakamura begeistert mit einer saisonal inspirierten eurasischen Küche. Bereits mit 32 Jahren blickt er auf eine erfolgreiche Karriere zurück. Im Münchner Traditionsrestaurant Geisels Werneckhof erkochte er sich innert eines halben Jahres einen Michelin-Stern. Der GaultMillau feierte ihn als «Entdeckung des Jahres 2013» und zeichnet seine Kochkunst aktuell mit 18 Punkten aus. Das Magazin Der Feinschmecker kürte Tohru Nakamura zum «Koch des Jahres 2015».

Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter versteht es, beide Kulturen zu vereinen. Wasabi und Olivenöl kommen in seiner Küche so selbstverständlich nebeneinander zum Einsatz wie Dashi, anstelle des klassischen Geflügelfonds. «Wir probieren generell sehr viel aus, etwa wie wir Produkte schneiden, garen und anrichten, denn jede Zutat verlangt eine eigene, passende Zubereitung. Diese japanische Kochphilosophie – das Produkt sehr wertzuschätzen – steht bei jedem unserer Gerichte stets im Mittelpunkt.»

Neben aussergewöhnlichem Kochtalent kennzeichnen deutsch-japanische Tugenden – Disziplin, Fleiss und das Streben nach Perfektion – seine Berufslaufbahn. Nach der Kochausbildung bei Sternekoch Martin Fauster im Hotel Königshof sammelte Tohru Nakamura Erfahrungen im In- und Ausland, darunter bei so namhaften Adressen wie dem Restaurant Vendôme von Joachim Wissler und dem Oud Sluis von Sergio Herman.

Restaurant Geisels Werneckhof
München (D)

www.geisels-werneckhof.de

1 Michelin-Stern

18 GaultMillau-Punkte

«Koch des Jahres 2015» und 4,5 F (DER FEINSCHMECKER)

«Entdeckung des Jahres» (GaultMillau, 2013)

«Aufsteiger des Jahres» (Rolling Pin, 2013)

«Nachwuchs» (Internationaler Eckart Witzigmann Preis, 2011)

Gert de Mangeeler

Belgien



© VISIT FLANDERS

Vor Gert De Mangeeler hat das niemand geschafft: In nur fünf Jahren hat sich der 38-jährige Belgier in seinem Restaurant Hertog Jan in Brügge drei Michelin-Sterne erkocht. Sein Erfolgsgeheimnis beruht auf einer flämischen Powerküche – modern, aber ohne populären Trends zu folgen. Seine Kreationen wie die «Rohe Languste – mariniert mit Vanilleöl, Himbeeren und knuspriger Randenrose» zeichnen sich durch aussergewöhnlichen Reichtum authentischer Geschmacksrichtungen aus.

Gemüse, Kräuter und essbare Blumen aus Flandern spielen eine zentrale Rolle in seiner Küche. De Mangeeler lässt sich vom Wachstumszyklus der Pflanzen inspirieren – von der Saat bis zur Ernte – und kreiert so mit dem Wechsel der Jahreszeiten ununterbrochen neue Gerichte. Rund um den alten Bauernhof, in dem sich das «Hertog Jan» in Zedelgem bei Brügge befindet, baut De Mangeeler inzwischen auch eigenes Gemüse, regionale Kräuter und Blumen an.

Eines seiner bereits legendären Gerichte, der «Gartenspaziergang», eine Hommage an Michel Bras, beinhaltet über 40 verschiedene, eigens gezogene Gemüsesorten und Kräuter. Virtuos beherrscht De Mangeeler dabei das Spiel mit Texturen und Temperaturen und verbindet traditionelles Kochhandwerk mit modernen Kochtechniken, als sei es das Selbstverständlichste auf der Welt. Für ihn genauso wichtig: Der Ausnahmekoch studiert die Präsentation seiner Gerichte bis ins kleinste Detail, wie ein Architekt.

Restaurant Hertog Jan
Zedelgem/Brügge (B)

www.hertog-jan.com

3 Michelin-Sterne

18,5 GaultMillau-Punkte

Nr. 53 – World's Best Restaurants 2015

«Bester Koch Europas 2014», Madrid Fusión

«Kulinarische Persönlichkeit des Jahres 2012»

Les Grandes Tables du Monde

ANZEIGE

CHEF ALPS

22.–23. Mai 2016
StageOne Event & Convention Hall
Zürich-Oerlikon
www.chef-alps.com

«Innovation – Tradition – Vielfalt: ChefAlps bringt die geballte kulinarische Welt des Alpenraums auf einen Platz zusammen. Eine Inspirations-Quelle und eine einzigartige Gelegenheit für einen Blick über den eigenen Tellerrand.»

Heinz Reitbauer
Botschafter Österreich

ChefAlps 2016 – Die Köche

Am 22. und 23. Mai treten neun Spitzenköche am International Cooking Summit in Oerlikon auf. Von Mal zu Mal stellt die Hotellerie Gastronomie Zeitung die Stars vor. Diese Woche Jakob Mielcke und Silvio Nickol.

Programm
und Tickets
unter
www.chef-alps.com

Jakob Mielcke

Dänemark



© MIELCKE & HURTIGKARL

«In Jakobs Welt ist alles möglich» lautet das Motto im Kopenhagener Restaurant Mielcke & Hurtigkarl, in dem Jakob Mielcke als Küchenchef das Zepter schwingt. Der 38-jährige Däne wurde kürzlich von Phaidon Press als einer der 100 kreativsten Köche der Welt geehrt und zählt zu den führenden Vertretern der New Nordic Cuisine, ohne aus den Dogmen der Bewegung eine Religion zu machen.

Für seine saisonalen Kreationen, die er wie avantgardistische Kunstwerke komponiert, lässt er sich von der Natur inspirieren und vermählt unverkrampft französische sowie asiatische Elemente. Inspirationsquelle Nummer eins für Mielckes Kochkunst ist die märchenhafte Umgebung des Restaurants: Das «Mielcke & Hurtigkarl» befindet sich in einem Winterpavillon aus dem 18. Jahrhundert inmitten des Kopenhagener Frederiksberg Parks. «Wir haben die klassische Gartenanlage in unser Restaurant geholt – die Umgebung spiegelt sich in den Kunstwerken, dem Interieur, den Kräutern, dem Design, den Düften und Klängen wider. Eine weitere Besonderheit ist unser eigener Blumen- und Kräutergarten, der nicht nur in unserer Küche, sondern auch im Restaurant selbst eine wichtige Rolle spielt.»

Das Kochen erlernte er autodidaktisch, bevor er die Welt bereiste und bei grossen Meistern wie dem Drei-Sterne-Koch und Urvater der französischen Avantgarde Pierre Gagnaire unter anderem in London und Paris arbeitete – um 2002 schliesslich in der Heimat zu seiner Kochkarriere durchzustarten.

Restaurant Mielcke & Hurtigkarl
Frederiksberg/Kopenhagen (DK)

www.mhceph.com

90 Punkte in der «International Masterclass» (höchste Kategorie)
Nr. 13 – Best Nordic Restaurants 2015
COCO – 10 World-Leading Masters choose
100 Contemporary Chefs (Phaidon Press)
«Chef Profile of the Year», Den Danske Spiseguide 2012

Silvio Nickol

Österreich



© PALAIS COBURG

Silvio Nickol hat als Küchenchef mit seinem gleichnamigen Gourmetrestaurant im historischen Fünf-Sterne-Superior-Luxushotel Palais Coburg, das aktuell mit zwei Michelin-Sternen und drei Hauben ausgezeichnet ist, einen Fixstern in der Spitzengastronomie Wiens etabliert. 2014 kürte ihn der GaultMillau zu «Österreichs Koch des Jahres». Nickols kulinarisches Spektrum umfasst kreative Interpretationen klassischer Gerichte sowie aussergewöhnlich komponierte Innovationen.

Nickol kreiert seine Gerichte ausgesprochen filigran, wie etwa die «Entenleber mit Pilzen, Tannenwipfel und Schokolade» oder den «Kabeljau mit Chicorée, Avocado und Kokosnuss». «Im Mittelpunkt meiner Küche steht immer das Produkt und sein ursprünglicher Geschmack. Dann schulde und gebe ich dem Produkt den Respekt, die Qualität und den Geschmack bei der Verarbeitung maximal zu bewahren und zu betonen. Aus diesen Überlegungen heraus entstehen die Ideen für meine Gerichte», verdeutlicht Nickol.

Zwischen 1997 und 2006 gehörte der 41-Jährige in verschiedenen Positionen zum kulinarischen Kernteam der Traube Tonbach, stand seinem dortigen Lehrmeister Harald Wohlfahrt über Jahre hinweg als Sous-chef zur Seite. Nach einem Aufenthalt bei Heinz Winkler in Aschau wurde er 2007 Küchenchef im luxuriösen Schloss Velden am Wörthersee, wo er sich innerhalb von drei Jahren bereits zwei Michelin-Sterne erkochte, bevor ihn eine glückliche Fügung 2011 nach Wien ins Palais Coburg führte.

Restaurant Silvio Nickol Palais Coburg
Wien (AT)

www.palais-coburg.com

2 Michelin-Sterne
3 Hauben (18 GaultMillau-Punkte)
98 Punkte (Falstaff Guide)
98 Punkte (Guide A la Carte)
«Österreichs Koch des Jahres 2014» (GaultMillau)

ANZEIGE

CHEF ALPS

22.–23. Mai 2016
StageOne Event & Convention Hall
Zürich-Oerlikon
www.chef-alps.com



«Die Berge sind in den Köpfen der Menschen einer der wenigen sauberen Flecken der Erde, die es noch gibt. Wertschätzung und Erhalt dieser Natur soll auch Aufgabe und Ziel von der ChefAlps für die Berge werden!»

Norbert Niederkofler
Botschafter Italien

ChefAlps 2016 – Die Köche

Am 22. und 23. Mai treten neun Spitzenköche am International Cooking Summit in Oerlikon auf. Von Mal zu Mal stellt die Hotellerie Gastronomie Zeitung die Stars vor. Diese Woche Vladimir Mukhin und Fina Puigdevall.

Programm
und Tickets
unter
www.chef-alps.com

Vladimir Mukhin

Russland



© WHITE RABBIT PRESS SERVICE

Das «White Rabbit» in Moskau ist das erste russische Restaurant, das auf Anhieb in die Top 25 der «World's Best Restaurants»-Liste gewählt wurde. Ein Verdienst des jungen Küchenchefs Vladimir Mukhin. Der 33-Jährige gilt als führender Vertreter der New Russian Cuisine. Mukhins kulinarische Performances machen vertraut mit dem typischen Geschmack ursprünglicher und unbekannter Produkte seines Landes. Er vereint diese mit modernen Zubereitungsmethoden in völlig unerwartet komponierten Gerichten. Mit seinen aufsehenerregenden Kreationen hat er bereits in jungen Jahren Kultstatus erreicht. Signature Dishes wie seine «Minikohlrouladen mit Kaninchen in Foie gras mit Kartoffelchips und Trüffeljus» verhalfen ihm ebenso zu Weltruhm wie seine Variante des klassisch-russischen Gerichts Beef Stroganoff. Mukhin kreiert es neu mit der in Europa bis anhin unbekannten, geschmacklich überraschend intensiven Rapa-Wellhornschnecke aus dem Schwarzen Meer, serviert mit gebackenen Pastinaken und Krustenchips vom Hängebauchschwein. «Ich bin Koch in fünfter Generation und habe die russische Kochkunst im Blut. Meine Inspiration sind zum einen lokale Produkte, die im Ausland oftmals unbekannt sind, und zum anderen unsere ursprünglichen Kochtechniken: der bedächtige Garprozess im russischen Ofen, das Trocknen von Fisch, das Einsalzen und das Einweichen.» Einmal in der Woche inszeniert Mukhin im «White Rabbit» ein Menü als gastronomisches Theater, angelehnt an «Alice im Wunderland».

Restaurant White Rabbit
Moskau (RUS)

www.whiterabbitmoscow.com
Nr. 23 – World's Best Restaurants 2015
Gewinner des Time Out Magazine Restaurant Awards 2014
in der Kategorie «Experiments with Russian Cuisine»
Vizemeister S. Pellegrino Cooking Cup 2013
Bester junger russischer Koch, Silver Triangle 2013

Fina Puigdevall

Spanien



© JOAN VALERA

Die katalanische Zwei-Sterne-Köchin Fina Puigdevall hat sich ganz der kompromisslosen «Null-Kilometer-Naturküche» verschrieben. Ihr Restaurant Les Cols befindet sich in einem alten Landhaus in ihrem Geburtsort Olot in der Provinz Girona, etwa hundert Kilometer von Barcelona entfernt. In ihrer Küche verarbeitet Puigdevall ausschliesslich Produkte, die im nahegelegenen Vulkangebiet Garrotxa zu finden sind: Buchweizen, Kartoffeln aus dem Vall d'en Bas, Zuckermais, Geflügel, die so genannten Fesols de Santa Pau (kleine weisse Bohnen), den Kräuterlikör Ratafia, Wildbachforelle, Schnecken, Wildschwein, Trüffel, Maronen, Rüben, Wildpilze, Kräuter und sogar Blumen. Die 53-Jährige spielt dabei mit dem Kontrast zwischen Tradition und Avantgarde. «Ich versuche immer, eine Beziehung herzustellen zwischen der Schönheit der ländlichen Küche und der Wandlungsfähigkeit saisonaler Gerichte. Einfach, aber nicht seiner Essenz beraubt, bodenständig und bescheiden, aber voller Intuition, Intimität und Authentizität. Bei der Kreation ihrer Gerichte lässt Puigdevall gern alles weg, was sie für entbehrlich hält. Puigdevall widmet sich nun auch der Erforschung und Wiederbelebung des traditionellen Gemüseanbaus der Gegend. Ihre Forschungserkenntnisse, die sie jüngst auch an der Harvard University vorstellte, sind weltweit impulsgebend. Das avantgardistisch anmutende Restaurant hat das renommierte Architekturbüro RCR Arquitectes entworfen und damit zahlreiche Architekturpreise eingeheimst.

Restaurant Les Cols
Olot/Girona (E)

www.lescolds.com
2 Michelin-Sterne
Les plus beaux restaurants du monde 2007 (Pyramyd Éditions)
Best Restaurant 2005 (III FIRA TECNOTAST)

ANZEIGE



22.–23. Mai 2016
StageOne Event & Convention Hall
Zürich-Oerlikon
www.chef-alps.com



«Es ist mir eine grosse Ehre, Botschafter der ChefAlps zu sein! Die Leidenschaft und die Kreativität für Aussergewöhnliches, die gerettete Vielfalt alter Gemüsesorten, die neuen Techniken und insbesondere die herausragenden Persönlichkeiten sind einfach unglaublich!»

Thomas Dorfer
Botschafter Österreich



CHEFALPS
INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

ChefAlps 2016 – Die Köche

Am 22. und 23. Mai treten neun Spitzenköche am International Cooking Summit in Zürich-Oerlikon auf. Wir stellen Ihnen diese in den nächsten Wochen vor. Hier die ersten drei der neun Stars.



Jordi Roca

Spanien



Jordi Roca aus dem legendären «El Celler de Can Roca» wurde nicht von ungefähr 2014 zum «World's Best Pastry Chef» gekürt. Der jüngste der drei Roca-Brüder gilt als Pionier origineller Gebäckkreationen und Zubereitungstechniken. Der 38-Jährige kreiert Desserts jenseits aller Konventionen. Mittlerweile experimentiert der Star-Pâtissier im grossen Stil mit Duftaromen. Berühmte Düfte macht er für den Gaumen erlebbar, und er hat bereits seinen eigenen Avantgarde-Duft geschaffen. 2012 eröffnete Roca den innovativen Eis- und Süswarenladen Rocambolesc im Zentrum der nordspanischen Stadt Girona und eine Filiale im Küstenstädtchen Platja d'Aro. Weitere Eröffnungen sollen folgen. Mit dem «Rocambolesc» macht der Meister seine sublimen, süssen Kreationen nun einem ganz neuen Publikum zugänglich. Nachdem Roca die klassische Kochausbildung durchlaufen hatte, fand er als 19-Jähriger dank dem Waliser Meister-Pâtissier Damian Allsop seine Berufung. Sein philosophisches Glaubensbekenntnis lässt erahnen, was da in ihm geweckt wurde: «Das süsse Leben begeistert und fesselt mich seit Jahren. Das ist meine Ausdrucksform. Ein Spaziergang, eine Landschaft, ein Duft, ein Klang, eine Emotion – alles kann uns auf den Weg der Kreativität führen.» Fantasie mache die Welt schöner und er erkunde seine Welt in den süssen Momenten seines Lebens, fernab der strengen Ernsthaftigkeit der Entrées und üppigen Hauptgänge.

Restaurant El Celler de Can Roca
Girona (E)

www.cellercanroca.com
Nr. 1 – World's Best Restaurants 2015
3 Michelin-Sterne
World's Best Pastry Chef 2014

Niko Romito

Italien



Für den Drei-Sterne-Koch Niko Romito im Ristorante Reale in Castel di Sangro ist «Einfachheit» der Schlüssel. «Meine Gerichte werden oft als einfach bezeichnet. Sie sind zwar nicht kompliziert, aber trotzdem mit Aufwand verbunden.» Diese spezielle Art der Einfachheit erreicht er durch unermüdliche Recherche – und durch Leidenschaft für die Balance. Am Ausgangspunkt von Romitos Gerichten stehen stets die Zutaten. Dabei setzt er sich selbst mit einem vermeintlich einfachen Produkt wie der Zwiebel intensiv auseinander. «Das Gericht «The Absolute of Onion, Parmigiano and Toasted Saffron» ist eine Bouillon aus Gemüse und Zwiebeln, Ascorbinsäure und Essig, bei der süsse und saure Aromen aufeinandertreffen. Doch sobald Sie etwas Parmesan dazugeben, entsteht ein Gleichgewicht. Wenn die Zutaten aus dem Gleichgewicht sind, fehlen dem Ganzen Emotion, Geschmack und Leichtigkeit.» Das Restaurant Reale ist seit jeher ein Familienbetrieb. Als sein Vater starb, brach Niko Romito sein Wirtschaftsstudium in Rom ab und schlug die Kochlaufbahn ein. Im Jahr 2000 übernahm er zusammen mit seiner Schwester Christiana die Führung des «Reale», das sich damals noch in Rivisondoli befand, einem kleinen Ort, zwei Autostunden von Rom entfernt. 2011 wagten die Geschwister Romito einen mutigen Schritt und verlegten das Restaurant in die Casadonna, eine Klosteranlage aus dem 16. Jahrhundert in der Nähe von Castel di Sangro.

Restaurant Reale, Castel di Sangro
L'Aquila (I)

www.ristorantereale.com
3 Michelin-Sterne
19,5 Punkte im Gastroführer «Espresso Gourmet»
3 Gabeln im «Gambero Rosso»

Franck Giovannini

Schweiz



Franck Giovannini ist für die gastronomische Leitung im nun von Brigitte Violier betriebenen Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier verantwortlich. An der Seite von Benoît Violier, mit dem ihn eine lange Freundschaft verband, hat er in Crissier über viele Jahre kulinarische Höchstleistungen vollbracht. Nun führt er über zwanzig hochqualifizierte, erfahrene Mitarbeiter und setzt das herausragende Werk von Frédy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier fort. Der 42-Jährige schloss seine Kochlehre 1992 bei Claude Joseph in der Auberge de la Couronne in Apples ab. Danach machte er sich nach Vancouver auf, um im Gourmet-Catering zu arbeiten. Im Anschluss verdiente er sich seine Sporen bei Starkoch Grey Kunz in New York ab. Nach einer ersten Station im Restaurant de l'Hôtel de Ville als Chef de partie unter Frédy Girardet zog es Giovannini nach Boston. Im Jahr 2000 kehrte er nach Crissier zurück. Damals stand das Haus unter der Ägide von Philippe Rochat. Hier traf Giovannini auch seinen Freund Benoît Violier wieder, der ihn für die Position des Sous chefs gewinnen konnte. Als Violier das Restaurant 2012 von Rochat übernahm, trat Giovannini dessen Nachfolge als Küchenchef an. Franck Giovannini ist ein grosser Freund von Kochwettbewerben. Schon zweimal gewann er den «Bocuse d'Or Schweiz». 2007 wurde er Dritter mit dem «Bocuse de Bronze» und 2011 erhielt er in der Endrunde von Lyon die Auszeichnung «Prix du Poisson». Giovannini ist Präsident der Schweizer Bocuse-d'Or-Akademie.

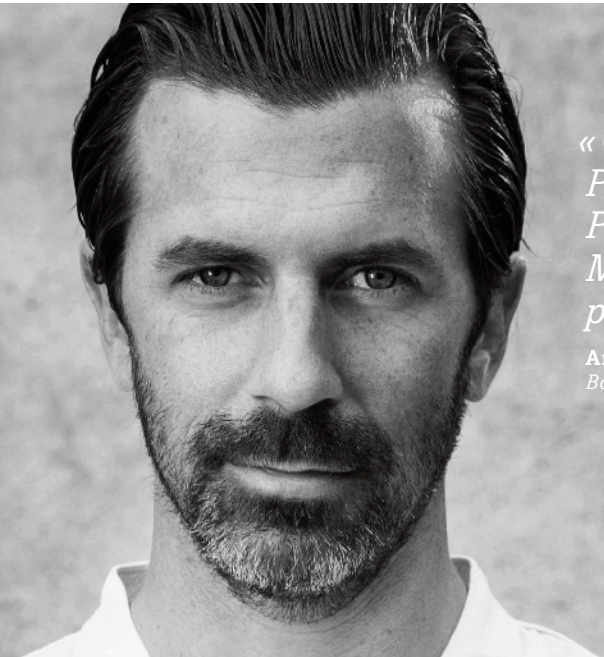
Restaurant de l'Hôtel de Ville
Crissier (CH)

www.restaurantcrissier.com
3 Michelin-Sterne
19 GaultMillau-Punkte
Nr. 1 – Meilleur Restaurant du Monde – La Liste 2015

ANZEIGE

CHEF ALPS

22.–23. Mai 2016
StageOne Event & Convention Hall
Zürich-Oerlikon
www.chef-alps.com



«ChefAlps ist eine lukullisch-kommunikative Plattform für Menschen mit einer grossen Prise Leidenschaft für die Kochkultur; ein Marktplatz kreativer und innovativer Kochphilosophien aus aller Welt.»

Andreas Caminada
Botschafter Schweiz





© CHEF ALPS / NADINE KÄGI

Lassen Sie sich für Ihr eigenes Wirken an der ChefAlps inspirieren!

Als Pflichtevent für jeden, der sich beruflich weiterentwickeln möchte, hatte es Marcus G. Lindner an der Premiere von ChefAlps vor fünf Jahren bezeichnet. David Schnapp, Weltwoche-Redaktor, Szenekenner und Food-Blogger der ersten Stunde (www.dasfilet.ch), brachte es mit den treffenden Worten auf den Punkt: «Der Schweizer Gastronomie kann nichts Besseres passieren als ein solcher Anlass. Die Möglichkeit, von den Besten zu lernen, ist von unschätzbarem Wert.» Nun geht dieser für die Schweiz einzigartige Event am 22. und 23. Mai in Zürich bereits in die

fünfte Runde, was uns Organisatoren mit grosser Freude erfüllt. Nach bereits vier erfolgreichen Ausgaben mit insgesamt über 5500 Besuchern hat sich das International Cooking Summit in Zürich als einzigartige Plattform für neue, trendsetzende und anregende kulinarische Ideen etabliert. Zum fünfjährigen ChefAlps-Jubiläum sind unserem Ruf nach Zürich neun hochkarätige Spitzenköche aus Italien, Spanien, Russland, Belgien, Österreich, Deutschland, Dänemark und der Schweiz gefolgt, deren kulturelle Wurzeln für die eigene Küche nicht vielfältiger und internationaler sein könnten. Jeder von ihnen ge-

niesst auf seine ganz individuelle Art bereits überwiegend in jungen Jahren Kultstatus in der internationalen Gastronomieszene. Die völlig unterschiedlichen Herangehensweisen, kulinarischen Philosophien, lokalen Produkte ihrer Küche und Präsentationen der Gerichte kennen zu lernen –



Ihre ChefAlps-Organisatoren
Adriano Pirola und Reto Mathis

bis hin zur Restaurantgestaltung und den landestypischen Gästementalitäten –, machen einen Besuch der ChefAlps in diesem Jahr besonders reizvoll. An rund 30 Marktständen lassen sich ausgefallene Produkte für die Gourmetküche von innovativen Herstellern und Anbietern ausgiebig kennen lernen und degustieren. Genau deshalb haben wir die ChefAlps 2012 ins Leben gerufen und genau das macht den besonderen Reiz des International Cooking Summits aus: der spannende Mix aus Bühnenshows, Ausstellung und jeder Menge Gelegenheit zum Get-together. Es erfüllt uns mit Freude und Stolz,

dass Spitzenköche ebenso wie Nachwuchstalente und Hobbyköche sowie zahlreiche Medienschaffende die ChefAlps nutzen, um sich von richtungsweisenden Ideen internationaler Starchefs für die Umsetzung in der eigenen Küche inspirieren zu lassen sowie innovative Produkte und Ausstattungen kennen zu lernen – und dabei die vielfältigen Begegnungen zum Gedankenaustausch wahrzunehmen. In diesem Sinne freuen wir uns persönlich ebenso auf die zahlreichen wertvollen Begegnungen und heissen alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer am 22. und 23. Mai herzlich willkommen!

Das Porträt	Die Gastköche	Rückblick
Der Spitzenkoch Norbert Niederkofler	Neun hochkarätige Bühnenshows	Die Highlights der ChefAlps 2015
Seite 2	Seite 4–6	Seite 7

EIN SÜDTIROLER BRINGT SEINE GÄSTE AUF DEN GESCHMACK

ChefAlps-Botschafter Norbert Niederkofler hatte die internationale Küche irgendwann satt. Seither tischt der Sternekoch seinen Gästen den Geschmack Südtirols auf.

Seit der ersten Austragung der ChefAlps vor fünf Jahren ist der Südtiroler mit viel Herzblut als Botschafter für Italien mit von der Partie. Er kocht seit zwanzig Jahren im Restaurant Hubertus des Hotels Spa Rosa Alpina in San Cassiano in Badia, Südtirol. Die Drahtzieher hinter der ChefAlps, Adriano Pirola und Reto Mathis, kennt Norbert Niederkofler schon seit Jahren. «Wir haben oft Ideen ausgetauscht. Uns allen ist die Wertschätzung der Produkte und die Territoriumküche ein Anliegen.» Und so zögerte er keine Sekunde, als er von den beiden angefragt wurde, ob er als Botschafter fungieren möchte. In seinem Heimatland stösst die ChefAlps auf grosse Resonanz. Das hat auch damit zu tun, dass in den letzten Jahren schon diverse italienische Spitzenköche wie Massimo Bottura, Davide Oldani oder Stefano Baiocco in Zürich als Gastköche auf der Bühne standen. Dieses Jahr vertritt der Drei-Sterne-Koch Niko Romito aus Castel di Sangro «Bella Italia».

Niko Romito ist einer der neun Gastköche der diesjährigen ChefAlps, die bereits in jungen Jahren Kultstatus erreicht haben. «Sie werden dem Publikum ihre unterschiedlichen Philosophien aufzeigen und so internationale kulturelle Unterschiede sichtbar machen», hält der weitgereiste Norbert Niederkofler fest. Das sei sehr inspirierend und impulsgebend, sowohl für etablierte Spitzenköche als auch für den Nachwuchs. «Wir haben einen wunderschönen Beruf. Mit dem International Cooking Summit in Zürich-Oerlikon wollen wir dem Kochberuf den Stellenwert geben, den er verdient.» Zudem sieht er den Event als Plattform, um unter Berufskollegen Erfahrungen auszutauschen und Kontakte zu knüpfen. «Für mich ist die ChefAlps eine der schönsten Veranstaltungen in diesem Bereich», sagt der 55-jährige Spitzenkoch. «Die Arbeit der Köche auf der Bühne ist direkt, aufschlussreich und inspirierend.»

Die Geschmücke der Natur

Die Ehre, selber als Gastkoch auf der Bühne zu stehen, wurde ihm letztes Jahr zuteil. Wunderschön sei es gewesen. So hatte er die Gelegenheit, seine Küchenphilosophie einem breiten Publikum vorzustellen. Seit zwei Jahren setzt der mit zwei Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Spitzenkoch konsequent auf Produkte der Bergwelt. Über 90 Prozent der Zutaten stammen aus der Region, sowohl im Sommer als auch

im Winter. Norbert Niederkofler hatte irgendwann keine Lust mehr auf austauschbare Produkte. «Man muss wissen, woher man kommt. Mit Produkten aus den Bergen kann man eine Geschichte erzählen. Ich will die Natur auf die Teller meiner Gäste bringen.»

Im Sommer serviert er etwa einen erfrischenden Gerstenrisotto mit Zitronenverbenegelee, Wasserpfeffer und Sauerklee. Oder ein Dessert, welches das Glühen der Dolomiten im Abendlicht symbolisiert. Es ist eine Komposition aus Waldbeeren, Sorbet, Erdbeerspinatbeeren und rosa Schaumwein. Im Herbst zeigt Norbert Niederkofler zum Beispiel einen Querschnitt durch eine Rande. Schüttelbrot und Kohle stellen dabei die Erde dar, Gnocchi aus Randen stehen für das Wachstum unter der Erde und Randenblätter zeigen das Gedeihen über der Erde. Oder es wird noch poetischer. In der kalten Jahreszeit kommt ein Gericht namens Winterfluss auf den Teller. Die Idee dazu entstand während eines Spaziergangs, als Norbert Niederkofler die Schönheit des vereisten Flusses bewunderte.

«Ich war mir nicht bewusst, wie viel man aus den Produkten aus der Region machen kann», zeigt sich Norbert Niederkofler erstaunt. «Man kriegt komplett neue Geschmücke hin.» Er könne seinen Gästen dadurch

aufzeigen, was die Natur alles hergebe. Zu Beginn war die Umstellung für die Gäste nicht ganz einfach. Denn über die Jahre hatte ihnen der Zwei-Sterne-Koch eine internationale Küche geboten. Und plötzlich waren sie mit ganz unbekannten, namenlosen Produkten aus der Region konfrontiert. Doch heute sei seine «Bergküche» vollständig etabliert.

«Ich will die Natur auf die Teller meiner Gäste bringen.»

«Die Bergkulturen ähneln sich auf der ganzen Welt. Überall war man früher gezwungen, mit dem zu kochen, was vorhanden war.» Daraus entstanden seien auf das Produkt fokussierte einfache, schmackhafte Gerichte. «Alle diese Gerichte und Produkte sind aus einer Notwendigkeit heraus kreiert worden, wie etwa der Graukäse in Südtirol.» Diesen produzierten Bauern im Sommer auf der Alp aus dem «Abfallprodukt», das nach der Rahm- und Butterherstellung übrig geblieben war. Mit seinem Konzept nurmehr Produkte aus dem Südtirol zu

verarbeiten, muss auch Norbert Niederkofler im Sommer für den Winter vorsorgen. Er und sein Team belebten alte Konservierungsmethoden und machen seither Gemüse und Obst für den Winter ein.

Dies bedingte ein vollständiges Umdenken bei der Bestellung der Produkte und bei deren Verarbeitung. So kann es sein, dass seine Brigade plötzlich neben dem regulären Tagesgeschäft noch 50 Kilogramm Tomaten oder Eierschwämme einzumachen hat. «Da muss ich mir immer überlegen, wie wir diese Produkte im Winter einsetzen möchten und wie wir sie demzufolge verarbeiten können.»

Junge Landwirte motivieren

Bis er sein Netz an Produzenten aufgebaut hatte, brauchte er drei bis vier Jahre. Heute bezieht er gut 90 Prozent der Produkte aus der Region. Er redet bewusst von 90 Prozent, denn die Qualität stehe bei ihm immer an erster Stelle. Bis er so weit sei, dass er 100 Prozent aus dem Südtirol beziehen könne, treibe er die Produzenten mit seinen Qualitätsansprüchen weiterhin in den Wahnsinn, sagt der Spitzenkoch und lässt ein schelmisches Lachen erklingen. Die konsequente Umsetzung der Regionalität und Saisonalität hat seine Herangehensweise an neue Gerichte verändert. «Meine Küche ist interessanter und kreativer

geworden, da ich Produkte nur zu einer bestimmten Zeit zur Verfügung habe.» Er stellte fest, dass sich durch diese Einschränkung der Geschmack, die Farbe und die Konsistenz seiner Kreationen veränderte. Dadurch fing er an, ganz mit dem Rhythmus der Zeit zu leben.

Durch sein Engagement für die Produkte aus seiner Region, dem Südtirol, will er junge engagierte Landwirte dazu bewegen, weiterhin in der Landwirtschaft tätig zu sein. Denn gerade für eine Tourismusregion wie Südtirol sei es wichtig, dass die Alpen bewirtschaftet seien. «Ich arbeite direkt mit den Landwirten zusammen und kann so den Zwischenhandel ausschalten. Dadurch ist es uns möglich, den Bauern bessere Preise zu bezahlen.»

Um die kulinarische Identität Südtirols in grösserem Rahmen zu stärken, haben Norbert Niederkofler und «Rosa Alpina»-Hotelier Hugo Pizzinini in Zusammenarbeit mit der Provinz Bozen das Projekt «Cook the Mountains» ins Leben gerufen. In einem ersten Schritt werden Synergien zwischen Südtiroler Köchen, Lebensmittel- und Weinproduzenten, Forschungszentren und Botanikern genutzt. In einem weiteren Schritt soll das Projekt Küchenchefs, Landwirte, Züchter, Soziologen, Alpinisten und Unternehmer aller Bergregionen der Welt vereinen. An der Expo 2015 in Mailand feierte «Cook the Mountains» sein Debüt.

Daneben hat Norbert Niederkofler die Eventreihe «Care's» ins Leben gerufen. Diese Veranstaltungen widmen sich ganz der bewussten und nachhaltigen Lebensweise. In regelmässigen Abständen wird Norbert Niederkofler Köche, Forscher, Architekten, Soziologen und Unternehmer ins «Rosa Alpina» nach San Cassiano in Badia einladen. Zudem sind im Rahmen der «Care's» Studienbörsen vorgesehen, um den Kochnachwuchs zu fördern. Denn an deren Förderung liegt Norbert Niederkofler sehr viel. Das Durchschnittsalter seiner 15-köpfigen Brigade liegt bei 22 Jahren. Fünf der Stellen haben Stagiaires aus aller Welt inne. **BERNADETTE BISSIG**

Hôtel & Spa Rosa Alpina
Badia (IT)

www.rosaalpina.it
2 Michelin-Sterne
4 Hauben
19 GaultMillau-Punkte



ChefAlps-Botschafter Norbert Niederkofler schätzt die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten und Produzenten des Südtirols. **DANIEL TÖCHTERLE**

Änderungen vorbehalten

DIE KÖCHE 2016

Jordi Roca

Spanien



Jordi Roca aus dem legendären «El Celler de Can Roca» wurde nicht von ungefähr 2014 zum «World’s Best Pastry Chef» gekürt. Der jüngste der drei Roca-Brüder gilt als Pionier origineller Gebäckkreationen und Zubereitungstechniken. Der 38-Jährige schafft Desserts jenseits aller Konventionen. Mittlerweile experimentiert der Star-Pâtissier im grossen Stil mit Duftaromen. Berühmte Düfte macht er für den Gaumen erlebbar. Und er hat bereits seinen eigenen Avantgarde-Duft geschaffen. 2012 eröffnete Roca den innovativen Eis- und Süswarenladen «Rocambolesc» im Zentrum der nordspanischen Stadt Girona und eine Filiale im Küstenstädtchen Platja d’Aro. Weitere Eröffnungen sollen folgen. Mit dem «Rocambolesc» macht der Meister seine sublimen, süssen Kreationen nun einem ganz neuen Publikum zugänglich. Nachdem Roca die klassische Kochausbildung durchlaufen hatte, fand er als 19-Jähriger dank dem Waliser Meister-Pâtissier Damian Allsop seine Berufung. Sein philosophisches Glaubensbekenntnis lässt erahnen, was da in ihm geweckt wurde: «Das süsse Leben begeistert und fesselt mich seit Jahren. Das ist meine Ausdrucksform. Ein Spaziergang, eine Landschaft, ein Duft, ein Klang, eine Emotion – alles kann uns auf den Weg der Kreativität führen.» Fantasie mache die Welt schöner und er erkunde seine Welt in den süssen Momenten seines Lebens, fernab der strengen Ernsthaftigkeit der Entrées und üppigen Hauptgänge.

Restaurant El Celler de Can Roca
Girona (ES)

www.cellercanroca.com
Nr. 1 – World’s Best Restaurants 2015
3 Michelin-Sterne
World’s Best Pastry Chef 2014

Vladimir Mukhin

Russland



Das «White Rabbit» in Moskau ist das erste russische Restaurant, das auf Anhieb in die Top 25 der «World’s Best Restaurants»-Liste gewählt wurde. Ein Verdienst des jungen Küchenchefs Vladimir Mukhin. Der 33-Jährige gilt als führender Vertreter der New Russian Cuisine. Mukhins kulinarische Performances machen vertraut mit dem typischen Geschmack ursprünglicher und unbekannter Produkte seines Landes. Er vereint diese mit modernen Zubereitungsmethoden in völlig unerwartet komponierten Gerichten. Mit seinen Kreationen hat er bereits in jungen Jahren Kultstatus erreicht. Signature Dishes wie seine «Minikohlrouladen mit Kaninchen in Foie gras mit Kartoffelchips und Trüffelfjus» verhalfen ihm ebenso zu Weltruhm wie seine Variante des klassisch-russischen Gerichts Beef Stroganoff. Er kreiert es neu mit der in Europa bis anhin unbekannten, geschmacklich überraschend intensiven Rapa-Wellhornschnecke aus dem Schwarzen Meer, serviert mit gebackenen Pastinaken und Krustenchips vom Hängebauchschwein. «Ich bin Koch in fünfter Generation und habe die russische Kochkunst im Blut. Meine Inspiration sind zum einen lokale Produkte und zum anderen unsere ursprünglichen Kochtechniken: der bedächtige Garprozess im russischen Ofen, das Trocknen von Fisch, das Einsalzen und das Einweichen.» Einmal in der Woche inszeniert Mukhin ein Menü als gastronomisches Theater, angelehnt an «Alice im Wunderland».

Restaurant White Rabbit
Moskau (RU)

www.whiterabbitmoscow.com
Nr. 23 – World’s Best Restaurants 2015
Gewinner Time Out Magazine Restaurant Awards 2014 in der Kategorie «Experiments with Russian Cuisine»
Vizemeister S. Pellegrino Cooking Cup 2013
Bester junger russischer Koch (Silver Triangle 2013)

Silvio Nickol

Österreich



Silvio Nickol hat als Küchenchef mit seinem gleichnamigen Gourmetrestaurant im Fünf-Sterne-Superior-Luxushotel Palais Coburg, das aktuell mit zwei Michelin-Sternen und drei Hauben ausgezeichnet ist, einen Fixstern in der Spitzengastronomie Wiens etabliert. 2014 kürte ihn der «GaultMillau» zu «Österreichs Koch des Jahres». Nickols kulinarisches Spektrum umfasst kreative Interpretationen klassischer Gerichte sowie aussergewöhnlich komponierte Innovationen. Er kreiert seine Gerichte ausgesprochen filigran, wie etwa die «Entenleber mit Pilzen, Tannenwipfel und Schokolade» oder den «Kabeljau mit Chicorée, Avocado und Kokosnuss». «Im Mittelpunkt meiner Küche steht immer das Produkt und sein ursprünglicher Geschmack. Ich schulde dem Produkt den Respekt, die Qualität und den Geschmack bei der Verarbeitung maximal zu bewahren und zu betonen. Aus diesen Überlegungen heraus entstehen die Ideen für meine Gerichte», verdeutlicht Nickol. Zwischen 1997 und 2006 gehörte der 41-Jährige in verschiedenen Positionen zum Kernteam der «Traube Tonbach» und stand seinem dortigen Lehrmeister Harald Wohlfahrt über Jahre hinweg als Sous-chef zur Seite. Nach einem Aufenthalt bei Heinz Winkler in Aschau wurde er 2007 Küchenchef im Schloss Velden am Wörthersee, wo er sich innerhalb von drei Jahren zwei Michelin-Sterne erkochte, bevor ihn eine glückliche Fügung 2011 nach Wien ins «Palais Coburg» führte.

Restaurant Silvio Nickol Palais Coburg
Wien (AT)

www.palais-coburg.com
2 Michelin-Sterne
3 Hauben (18 GaultMillau-Punkte)
98 Punkte (Falstaff Guide 2016 / 4. Rang)
98 Punkte (Guide A la Carte)
«Österreichs Koch des Jahres 2014» (GaultMillau)

Gert de Mangeleer

Belgien



© VISIT FLANDERS



© VISIT FLANDERS

Vor Gert de Mangeleer hat das niemand geschafft: In nur fünf Jahren hat sich der 38-jährige Belgier in seinem Restaurant Hertog Jan in Brügge drei Michelin-Sterne erkocht. Sein Erfolgsgeheimnis beruht auf einer flämischen Powerküche – modern, aber ohne populären Trends zu folgen. Seine Kreationen wie die «Rohe Languste – mariniert mit Vanilleöl, Himbeeren und knuspriger Randenrose» zeichnen sich durch aussergewöhnlichen Reichtum authentischer Geschmacksrichtungen aus. Gemüse, Kräuter und essbare Blumen aus Flandern spielen eine zentrale Rolle in seiner Küche. De Mangeleer lässt sich vom Wachstumszyklus der Pflanzen inspirieren – von der Saat bis zur Ernte – und kreiert so mit dem Wechsel der Jahreszeiten ununterbrochen neue Gerichte. Rund um den alten Bauernhof, in dem sich das «Hertog Jan» in Zedelgem bei Brügge befindet, baut de Mangeleer inzwischen auch eigenes Gemüse, regionale Kräuter und Blumen an. Eines seiner bereits legendären Gerichte, der «Garten-spaziergang», eine Hommage an Michel Bras, beinhaltet über 40 verschiedene, eigens gezogene Gemüsesorten und Kräuter. Virtuos beherrscht de Mangeleer dabei das Spiel mit Texturen und Temperaturen und verbindet traditionelles Kochhandwerk mit modernen Kochtechniken, als sei es das Selbstverständlichste auf der Welt. Für ihn genauso wichtig: Der Ausnahmekoch studiert die Präsentation seiner Gerichte bis ins kleinste Detail, wie ein Architekt.

Restaurant Hertog Jan
Zedelgem/Brügge (BE)

www.hertog-jan.com
3 Michelin-Sterne
18,5 GaultMillau-Punkte
Nr. 53 – World’s Best Restaurants 2015
«Bester Koch Europas 2014», Madrid Fusión
«Kulinarische Persönlichkeit des Jahres 2012»
(Les Grandes Tables du Monde)

Franck Giovannini

Schweiz



© PIERRE-MICHEL DELESSERT



© PIERRE-MICHEL DELESSERT

Franck Giovannini ist für die gastronomische Leitung im nun von Brigitte Violier betriebenen Restaurant de l’Hôtel de Ville in Crissier verantwortlich. An der Seite von Benoît Violier, mit dem ihn eine lange Freundschaft verband, hat er in Crissier über viele Jahre kulinarische Höchstleistungen vollbracht. Nun führt er über zwanzig hochqualifizierte, erfahrene Mitarbeiter und setzt das herausragende Werk von Frédy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier fort. Der 42-Jährige schloss seine Kochlehre 1992 bei Claude Joseph in der Auberge de la Couronne in Apples ab. Danach machte er sich nach Vancouver auf, um im Gourmet-Catering zu arbeiten. Im Anschluss verdiente er sich seine Sporen bei Starkoch Grey Kunz in New York ab. Nach einer ersten Station im Restaurant de l’Hôtel de Ville als Chef de partie unter Frédy Girardet zog es Giovannini nach Boston. Im Jahr 2000 kehrte er nach Crissier zurück. Damals stand das Haus unter der Ägide von Philippe Rochat. Hier traf Giovannini seinen Freund Benoît Violier wieder, der ihn für die Position des Sous-chefs gewinnen konnte. Als Violier das Restaurant 2012 von Rochat übernahm, trat Giovannini dessen Nachfolge als Küchenchef an. Franck Giovannini ist ein grosser Freund von Kochwettbewerben. Schon zweimal gewann er den «Bocuse d’Or Schweiz». 2007 wurde er Dritter mit dem «Bocuse de Bronze» und 2011 erhielt er in der Endrunde von Lyon die Auszeichnung «Prix du Poisson». Giovannini ist Präsident der Schweizer Bocuse-d’Or-Akademie.

Restaurant de l’Hôtel de Ville B. Violier
Crissier (CH)

www.restaurantcrissier.com
3 Michelin-Sterne
19 GaultMillau-Punkte
Nr. 1 – Meilleur Restaurant du Monde – La Liste 2015
«Cuisinier d’Or», 2006 & 2010 (Bocuse d’Or Schweiz)
«Prix du Poisson» 2011
«Bocuse de Bronze» 2007 (Bocuse d’Or)

Fina Puigdevall

Spanien



© JOAN VALERA



© JOSEP OLIVA

Die katalanische Zwei-Sterne-Köchin Fina Puigdevall hat sich ganz der kompromisslosen «Null-Kilometer-Naturküche» verschrieben. Ihr Restaurant Les Cols befindet sich in einem alten Landhaus in Olot in der Provinz Girona, etwa hundert Kilometer von Barcelona entfernt. In ihrer Küche verarbeitet Puigdevall ausschliesslich Produkte, die im nahegelegenen Vulkangebiet Garrotxa zu finden sind: Buchweizen, Kartoffeln, Zuckermais, Geflügel, Fesols de Santa Pau (kleine weisse Bohnen), den Kräuterlikör Ratafia, Wildbachforelle, Schnecken, Wildschwein, Trüffel, Wildpilze, Kräuter und sogar Blumen. Die 53-Jährige spielt dabei mit dem Kontrast zwischen Tradition und Avantgarde. «Ich versuche immer, eine Beziehung herzustellen zwischen der Schönheit der ländlichen Küche und der Wandlungsfähigkeit saisonaler Gerichte. Einfach, aber nicht seiner Essenz beraubt, bodenständig und bescheiden, aber voller Intuition, Intimität und Authentizität. Bei der Kreation ihrer Gerichte lässt Puigdevall gern alles weg, was sie für entbehrlich hält. Puigdevall widmet sich nun auch der Erforschung und Wiederbelebung des traditionellen Gemüseanbaus der Gegend. Ihre Forschungserkenntnisse, die sie jüngst auch an der Harvard University vorstellte, sind weltweit impulsgebend. Das avantgardistisch anmutende Restaurant hat das renommierte Architekturbüro RCR Arquitectes entworfen und damit zahlreiche Architekturpreise eingeehmt.

Restaurant Les Cols
Olot/Girona (ES)

www.lescolds.com
2 Michelin-Sterne
Les plus beaux restaurants du monde 2007
(Pyramyd Éditions)
Best Restaurant 2005 (III FIRA TECNOTAST)

Tohru Nakamura

Deutschland



© GEISELS WERNECKHOF



© GEISELS WERNECKHOF

Der Purist und Aromen-Virtuose Tohru Nakamura begeistert mit einer saisonal inspirierten eurasischen Küche. Bereits mit 32 Jahren blickt er auf eine erfolgreiche Karriere zurück. Im Münchner Traditionsrestaurant Geisels Werneckhof erkochte er sich innert eines halben Jahres einen Michelin-Stern. Der «GaultMillau» feierte ihn als «Entdeckung des Jahres 2013» und zeichnet seine Kochkunst aktuell mit 18 Punkten aus. Das Magazin «Der Feinschmecker» kürte Tohru Nakamura zum «Koch des Jahres 2015». Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter versteht es, beide Kulturen zu vereinen. Wasabi und Olivenöl kommen in seiner Küche so selbstverständlich nebeneinander zum Einsatz wie Dashi anstelle des klassischen Geflügelfonds. «Wir probieren generell sehr viel aus, etwa wie wir Produkte schneiden, garen und anrichten, denn jede Zutat verlangt eine eigene, passende Zubereitung. Diese japanische Kochphilosophie – das Produkt sehr wertzuschätzen – steht bei jedem unserer Gerichte stets im Mittelpunkt.» Neben dem aussergewöhnlichen Kochtalent kennzeichnen deutsch-japanische Tugenden – Disziplin, Fleiss und das Streben nach Perfektion – seine Berufslaufbahn. Nach der Kochausbildung bei Sternekoch Martin Fauster im Hotel Königshof sammelte Tohru Nakamura Erfahrung im In- und Ausland, darunter bei so namhaften Adressen wie dem Restaurant Vendôme von Joachim Wissler und dem Oud Sluis von Sergio Herman.

Restaurant Geisels Werneckhof
München (DE)

www.geisels-werneckhof.de
1 Michelin-Stern
18 GaultMillau-Punkte
«Koch des Jahres 2015» und
4,5 F («Der Feinschmecker»)
«Entdeckung des Jahres 2013» (GaultMillau)

Jakob Mielcke

Dänemark



© MIELCKE&HURTIGKARL



© MIELCKE&HURTIGKARL

«In Jakobs Welt ist alles möglich» lautet das Motto im Kopenhagener Restaurant Mielcke & Hurtigkarl, in dem Jakob Mielcke als Küchenchef das Zepter schwingt. Der 38-jährige Däne wurde kürzlich von Phaidon Press als einer der 100 kreativsten Köche der Welt geehrt und zählt zu den führenden Vertretern der New Nordic Cuisine, ohne aus den Dogmen der Bewegung eine Religion zu machen. Für seine saisonalen Kreationen, die er wie avantgardistische Kunstwerke komponiert, lässt er sich von der Natur inspirieren und vermählt unverkrampft französische sowie asiatische Elemente. Inspirationsquelle Nummer eins für Mielckes Kochkunst ist die märchenhafte Umgebung des Restaurants: Das «Mielcke & Hurtigkarl» befindet sich in einem Winterpavillon aus dem 18. Jahrhundert inmitten des Kopenhagener Frederiksberg Parks. «Wir haben die klassische Gartenanlage in unser Restaurant geholt – die Umgebung spiegelt sich in den Kunstwerken, dem Interieur, den Kräutern, dem Design, den Düften und Klängen wider. Eine weitere Besonderheit ist unser eigener Blumen- und Kräutergarten, der nicht nur in unserer Küche, sondern auch im Restaurant selbst eine wichtige Rolle spielt.» Das Kochen erlernte er autodidaktisch, bevor er die Welt bereiste – und bei grossen Meistern wie dem Drei-Sterne-Koch und Urvater der französischen Avantgarde Pierre Gagnaire unter anderem in London und Paris arbeitete –, um 2002 schliesslich in der Heimat zu seiner Kochkarriere durchzustarten.

Restaurant Mielcke & Hurtigkarl
Frederiksberg/Kopenhagen (DK)

www.mhcph.com
90 Punkte in der «International Masterclass» 2016
(höchste Kategorie «White Guide Nordic»)
Nr. 13 – Best Nordic Restaurants 2015
Coco: 10 World-Leading Masters choose
100 Contemporary Chefs (Phaidon Press)

Niko Romito

Italien



© BRAMBILLA SERRANI PHOTOGRAPHERS



© ROBERTO SAMMARTINI

Für den Drei-Sterne-Koch Niko Romito im Restaurant Reale in Castel di Sangro ist «Einfachheit» der Schlüssel. «Meine Gerichte werden oft als einfach bezeichnet. Sie sind zwar nicht kompliziert, aber trotzdem mit Aufwand verbunden.» Diese spezielle Art der Einfachheit erreicht er durch unermüdliche Recherche – und durch Leidenschaft für die Balance. Am Ausgangspunkt von Romitos Gerichten stehen stets die Zutaten. Dabei setzt er sich selbst mit einem vermeintlich einfachen Produkt wie der Zwiebel intensiv auseinander. «Das Gericht «The Absolute of Onion, Parmigiano and Toasted Saffron» ist eine Bouillon aus Gemüse und Zwiebeln, Ascorbinsäure und Essig, bei der süsse und saure Aromen aufeinandertreffen. Doch sobald Sie etwas Parmesan dazugeben, entsteht ein Gleichgewicht. Wenn die Zutaten aus dem Gleichgewicht sind, fehlen dem Ganzen Emotion, Geschmack und Leichtigkeit.» Das Restaurant Reale ist seit jeher ein Familienbetrieb. Als sein Vater starb, brach Niko Romito sein Wirtschaftsstudium in Rom ab und schlug die Kochlaufbahn ein. Im Jahr 2000 übernahm er zusammen mit seiner Schwester Christiana die Führung des «Reale», das sich damals noch in Rivisondoli befand, einem kleinen Ort, zwei Autostunden von Rom entfernt. 2011 wagten die Geschwister Romito einen mutigen Schritt und verlegten das Restaurant in die Casadonna, eine Klosteranlage aus dem 16. Jahrhundert in der Nähe von Castel di Sangro.

Restaurant Reale
Castel di Sangro/L'Aquila (IT)

www.ristorantereale.com
3 Michelin-Sterne
19,5 Punkte im Gastroführer «Espresso Gourmet»
3 Gabeln im «Gambero Rosso»
Rang 3 in Italien («Gambero Rosso», «Espresso Gourmet»)
Best Chef 2012 («Identità Golose»)

RÜCKBLICK AUF DIE CHEFALPS 2015

Die vierte Ausgabe widmete sich den Erfolgsrezepten der Haute Cuisine.
Vor vollbesetztem Auditorium präsentierten Spitzenköche ihre aussergewöhnlichen Konzepte.



1 Der französische Zwei-Sterne-Koch Alexandre Bourdas an der ChefAlps.
2 Die fertigen Teller werden dem Publikum präsentiert.
3 Christian Geisler, Aufsteiger des Jahres 2015, erläuterte seine Kochphilosophie.
4 Fotos der Gerichte schiessen: Nach den Bühnenshows stürmten die Besucherinnen und Besucher jeweils die Bühne.
5 Eine Kreation von Norbert Niederkofler wird angerichtet.
6 Präzisionsarbeit ist gefragt bei Christian Geisler.
7 Christian Bau: «Ich sehe mich als Handwerker, nicht als Star.»

MARKTHALLE UND GALERIE LADEN ZUR ENTDECKUNGSTOUR EIN

Orte der Information und Begegnung: Neben exklusiven Produktpräsentationen und -degustationen findet in der Markthalle und der Galerie das Get-together statt.



Kaviar vom lebenden Stör, Bier aus der einzigen Klosterbrauerei der Schweiz, grillieren wie ein Profi, Käse aus Flandern, feinstes Gourmetgebäck, die besten Kochbücher 2016, unzählige Sorten Kresse: Dies und noch vieles mehr können die Besucher der diesjährigen ChefAlps entdecken!

An den Ständen namhafter Anbieter und Unternehmen haben die Besucher Gelegenheit, neue und nicht alltägliche Produkte für die Gourmetküche durch Live-Demonstrationen und Degustationen kennen zu lernen.

Bereits vor dem Beginn der Bühnenshows und in den Pausen dazwischen bieten sich die Markthalle und die Galerie als ideale Orte der Begegnung und für das Networking an. Das Get-together als Abschluss des Sonntagsprogramms findet ebenfalls in der Markthalle statt und fördert den Austausch zwischen den Teilnehmern, Protagonisten und Ausstellern.



- 1** Spanische Delikatessen an der ChefAlps 2015.
- 2** Gastkoch Magnus Ek degustiert ein Öl der Ölmühle Fandler.
- 3** Am Stand von Aussteller Rivera gab es unzählige Köstlichkeiten zu entdecken.
- 4** Die Markthalle als Ort der Begegnung, des Austausches und des Kennenlernens.
- 5** Für den Schokoladegenuss der Extraklasse bietet sich der Stand der Max Felchlin AG an.

AUSTRAGUNG 2016

DIE AUSSTELLER

MARKTHALLE

- 1

Vetrag AG, [vetrag.ch](#)
Das führende Unternehmen für Küche,
Tischkultur und Design.
- 2

Royal Caviar, [royal-caviar.ch](#)
Kaviar der Königsklasse.
- 3

Winzerei zur Metzg, [winzerei-zur-metzg.ch](#)
Exklusive Weine.
- 4

Pacojet AG, [pacojet.com](#)
Das System für Mousses,
Glacen und Sorbets.
- 5

Caratello Weine, [caratello.ch](#)
Einzigartige Kollektion von
Meisterweinen aus Italien.
- 6

Koppert Cress, [koppertcress.com](#)
Innovative Zutaten, ausgesucht von
Biologen und Pflanzenexperten.
- 7

Bragard Suisse AG, [bragard.ch](#)
Der Spezialist für Berufsbekleidung
seit 1933.
- 8

Sosa Ingredients, [sosa.cat](#)
Der führende Anbieter aus Spanien von
Premiumprodukten für die
Spitzengastronomie.
- 8

Bevanar SA, [bevanar.ch](#)
Hochwertige Markenprodukte im Bereich
Pâtisserie, Feinkost und Getränke.
- 9

CeCo ltd., [welt-der-messer.ch](#)
Die besten und schärfsten Messer
für den Profi.
- 10

rochini, [rochini.at](#)
Massgeschneiderte Tabletop-Lösungen.
- 11

Martel AG St. Gallen, [martel.ch](#)
Jan Martel präsentiert Spitzenweine.
- 12

Visitflanders, [visitflanders.com](#)
Bier, Käse, Fleisch und vieles mehr
aus Flandern.
- 13

Les Vergers Boiron, [my-vb.com](#)
Hochstehende tiefgefrorene Frucht- und
Gemüsepürees für die Gastronomie.
- 14

Pilgrim, [pilgrim.ch](#)
Gourmetbiere aus der Klosterbrauerei.
- 15

Max Felchlin AG, [felchlin.com](#)
Edel-Kakao für Bäcker, Konditoren,
Confiseure, Pâtissiers und
Gastronomie-Unternehmen.
- 16

Kohl Bergapfelsäfte, [kohl.bz.it](#)
Naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte.
- 17

Hug AG, [hug-foodservice.ch](#)
Umfassende Gastro-Lösungen.
- 18

Schwob AG, [schwob.ch](#)
Schweizer Textil-Qualität für die Branche.

- 18

Le Nouveau Chef, [lenouveauchef.com](#)
Hochwertige Berufsbekleidung
für Küche und Service.
- 19

Big Green Egg, [biggreenegg.ch](#)
Der Grill der Superlative. Beim Big Green
Egg dreht sich alles um Geschmack
und Qualität.
- 20

ECOLAB, [ch.ecolab.eu](#)
Führender Anbieter von Technologien und
Dienstleistungen der Bereiche Wasser,
Hygiene und Energie.
- 21

Electrolux Professional AG,
[professional.electrolux.ch](#)
Electrolux setzt Massstäbe in Profiküchen.
- 22

Rivera, [riverawine.ch](#)
Anbieter von spanischen
Gourmetprodukten.
- 23

Ladina, [ladina-switzerland.com](#)
Die besten Töpfe der Welt.
- 24

Style by Weil, [style-by-weil.de](#)
Design aus Holz.
- 25

Délifrance & Delitrade, [delifranceshop.ch](#)
Brote, Backwaren, Pâtisserie und
Snacking.
- 26

Kasperskian Caviar, [kasperskian.com](#)
Besonderer Kaviar aus dem Wallis.

GALERIE

- 27

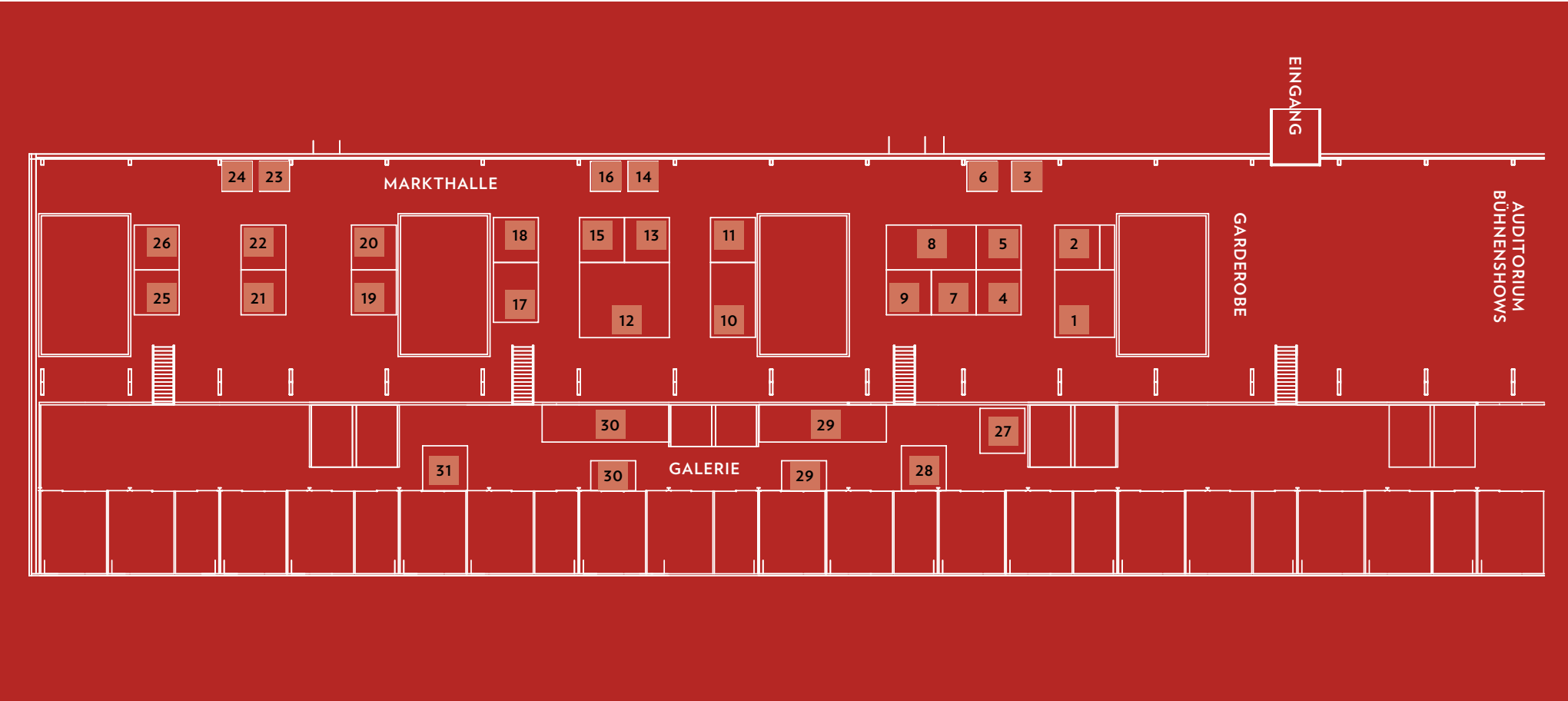
Kochbücher 2016 by Patrick Zbinden,
[patrickzbinden.ch](#)
Die besten Kochbücher 2016, präsentiert
von Patrick Zbinden, Foodjournalist.
- 28

Prorest Gastronomietechnik AG, [prorest.ch](#)
[fusionchefbyjulabo](#), [fusionchef.de](#)
Einzigartige Küchentechnik.
- 29

Oona Caviar, [oona-caviar.ch](#)
Schweizer Kaviar
aus dem Tropenhaus Frutigen.
- 30

Champagne Bollinger, [jeroboam.ch](#)
Champagner, dem selbst James Bond nicht
widerstehen konnte.
- 31

Schweizer Kochverband,
[hotelgastrounion.ch/de/skv/](#)
Schweizer Kochnationalmannschaften:
Kochen auf höchstem Niveau.



AUSTRAGUNG 2016

DIE PARTNER

3-STERNE-PARTNER







2-STERNE-PARTNER





1-STERN-PARTNER

























HOTELPARTNER



MEDIENPARTNER















ORGANISATOREN



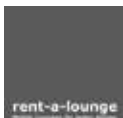


EVENTPARTNER















5 YEARS

CHEF ALPS

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

22.–23. Mai 2016

Zürcher Eventhalle, StageOne

Zürich-Oerlikon

www.chef-alps.com

SIE EHRT DAS PRODUKT

Die katalanische Zweisterneköchin Fina Puigdevall veredelt unverfälschte Produkte aus der unmittelbaren Umgebung zu schlichten und avantgardistischen Gerichten.



BILDER ZVG

← Fina Puigdevall hat einen engen Bezug zur Natur. Sie bezeichnet es als Glück, in einer so wunderschönen und üppigen Region wohnen zu dürfen, wie es die Provinz Girona ist.

Kann man das essen? An der ChefAlps, die Ende Mai in Zürich-Oerlikon stattfand, verteilte die katalanische Zweisterneköchin Fina Puigdevall am Ende ihrer Kochshow vakuumierte Würfel aus gemahlenem Buchweizen. Graubraune, simple kleine Kuben. 2,5 Zentimeter auf 2,5 Zentimeter. Zu verzehren als Snack oder aufgelöst in Wasser als Suppe. Ziemlich mutig, diese Aktion. Denn so richtig das Wasser im Munde zusammenlaufen liessen einem die

Würfel auf den ersten Blick nicht. Doch diese kleinen Mitbringsel von Fina Puigdevall bringen ihre Philosophie trotz ihrer unspektakulären Erscheinung wohl besser auf den Punkt als jegliche Erklärung: beste, unverfälschte Produkte in unerwarteter, innovativer Verpackung zu servieren. Dies zelebriert sie in ihrem Restaurant Les Cols im nordspanischen Olot, in der Provinz Girona. Sie führt es seit 26 Jahren zusammen mit ihrem Ehemann Manuel Puigvert. 2006 setzte sie

auf eine konsequente Null-Kilometer-Küche. Seither bezieht sie alle Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung oder sogar aus dem eigenen Garten, der von einem Gärtner bewirtschaftet wird. Das «Les Cols» liegt in dem Vulkangebiet Garrotxa. Dieses ist ausserordentlich fruchtbar und bringt eine grosse Fülle an Produkten hervor. Der bereits erwähnte Buchweizen ist typisch für die Region. «Bei uns gibt es ganze Felder von Buchweizen. Und wenn diese in

Blüte stehen, dann erweckt es den Eindruck, als würde die ganze Gegend auf weissen Wölkchen schweben.» Zudem verarbeitet sie etwa kleine weisse Bohnen, die so genannten Fesols de Santa Pau, Würste und Schweinefleisch, Trüffeln, Maronen, Rüben, Wildpilze und Kräuter zu puristischen Gerichten. Zwei Menüs hat sie jeweils im Angebot. Eines mit Fleisch und eines ohne. Die Umstellung ihrer Küche ging mit dem Umbau des Restaurants vor zehn Jahren einher. Seither gilt das «Les Cols» als

eines der schönsten Restaurants der Welt. Das in Gold und Schwarz gehaltene puristische Restaurant bildet einen reizvollen Gegensatz zu dem alten Steinhaus, dem Elternhaus von Fina Puigdevall, sowie zu der idyllischen, grünen Umgebung. Die Tische und Stühle sind aus goldgefärbtem Metall sowie auch die Wandverkleidungen. «Mein Restaurant ist nicht gemütlich, aber es ist wunderschön», umschreibt Fina Puigdevall ihr «Les Cols». Sie liess das Lokal →

ANZEIGE



SANITÄRKERAMIK
Hygienisch, robust und zeitlos schön
www.franke-ws.com

20 Jahre
Betimax AG
= 20% Rabatt auf
Datiergeräte



Betimax
www.betimax.ch
0800 34 00 86 0800 34 00 87

Die Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe,
Hotellerie & Gemeinschaftsgastronomie Luzern



ZAGG

**VOM 23. BIS
26. OKTOBER 2016
MESSE LUZERN**

HotWhip®
für den professionellen Einsatz
z. B. eine Sauce Hollandaise zur Spargelzeit



- Saucen, Mousses und Desserts arbeiten und zeitsparend produzieren
- In der gewünschten Temperatur und Konsistenz befehalten
- schafft Platz in der Küche
- einfache Reinigung

Ein Qualitätsprodukt von:

Kisag
Baumhofstrasse 3 • 4512 Bellach
Tel. 032 617 32 00 • Fax 032 617 32 70
www.kisag.ch • kisag@kisag.ch



Reduziert in ihrer Formensprache sind sowohl die Gerichte, im Bild eine Consommé mit Buchweizen, als auch die Inneneinrichtung des «Les Cols».

von befreundeten Architekten aus Olot umbauen. Den unteren Stock des ehemaligen Bauernhauses öffneten die Gestalter auf beide Seiten hin. Dadurch scheint es so, als würden die Gäste in der Natur sitzen. «Ein Gericht macht für mich nur Sinn, wenn man es in seiner Umgebung sieht», sagt Fina Puigdevall.

Ein organischer Prozess

«Der Veränderungsprozess meiner Küche hat sich wesentlich langsamer vollzogen als der bauliche», erklärt die Spitzenköchin. Denn über fünfzehn Jahre zelebrierte sie die französische Küche, auch wenn sie schon immer ein regionales Menü angeboten hatte. Mit dem Umbau wurde jedoch klar, dass sie auch ihren Kochstil radikal verändern musste. Fortan belies sie die Produkte aus der Region möglichst unverändert. «Ich wollte das Wesen der Landschaft auf die Teller meiner Gäste bringen.» Dies ist gut nachvoll-

ziehbar, denn Fina Puigdevall liebt die Natur über alles und bezeichnet sich selber als Naturkind. In ihrem «Les Cols»-Video verrät sie dem Zuschauer, dass sie mit Äpfeln spricht. Und setzt das damit in Verbindung, dass ihre Grossmutter mit dem Künstler Salvador Dalí zur Schule ging.

«Ich wollte das Wesen der Landschaft auf die Teller meiner Gäste bringen.»

FINA PUIGDEVALL, BESITZERIN UND CHEFKÖCHIN «LES COLS»

Der Mann an Fina Puigdevalls Seite, Manuel Puigvert, ging zwar nicht mit einem Künstler zur Schule, bringt aber selber eine grosse Affinität zu den schönen Künsten mit. So hat er etwa die

Lyrik für das Restaurantvideo beigesteuert. Und er ist für die Speisekarte zuständig, deren Gerichte in einer ganz bestimmten Form dargestellt werden.

Meditative Musik wie im Kloster

Das «Les Cols» ist ein durchkomponiertes Gesamtkunstwerk. Dazu gehört auch die leise, entspannende Musik. Diese wurde von einem Professor der Musikhochschule Olot ausgewählt. Es ist sakrale Musik, so wie sie früher in den Klöstern der Region gespielt wurde. Diese trägt auch dazu bei, dass die Gäste, nach einem Besuch jeweils sehr entspannt sind. Bei gutem Wetter haben sie die Möglichkeit, sich im Garten auf die vorbereiteten Decken zu legen. Da komme es regelmässig vor, dass die Gäste einschlafen.

Wer danach gar nicht mehr heimfahren mag – 50 Prozent der Gäste sind Gourmettouristen aus dem Ausland –, dem bietet das



Mehr Informationen unter:
www.lescols.com
www.chef-alps.com

«Les Cols» Übernachtungsmöglichkeiten an. Diese befinden sich in dem futuristisch anmutenden Eventgebäude, das zwischen zwei Vulkanhügeln gebaut ist. Die Gebäudehülle ist transparent und um Bäume angeordnet.

Durch die Wahl der Materialien wollte Fina Puigdevall das Aussen nach innen holen. Dadurch wird das unterschiedliche Licht der Jahreszeiten im Inneren sichtbar. «Die Leute aus der Gegend finden diese Architektur furchtbar, Gäste aus Holland, Dänemark oder anderen nordischen Ländern hingegen sind begeistert», erzählt Fina Puigdevall mit einem schalkhaften Lachen. So erstaunt es auch nicht, dass es häufiger für Feste, wie etwa Hochzeiten, von Ausländern als von Einheimischen genutzt wird.

Neben dem Restaurant und dem Eventlokal betreibt Fina Puigdevall zudem ein Forschungslabor, wo sie traditionelle Gemüsesorten erforscht und neu belebt. Ihre Forschungsergebnisse, die sie jüngst an der Harvard University vorstellte, sorgen weltweit für Aufsehen.

Gourmetdestination

Die Provinz Girona, die nordöstlichste und flächenmässig kleinste der vier Provinzen der spanischen autonomen Region Katalonien, ist nicht nur wegen der Landschaft eine Reise wert, sondern auch ein Paradies für Gourmettouristen. Hier war einst das legendäre «El Bulli» von Ferran Adrià angesiedelt.

Heute sorgen die Roca-Brüder mit ihrem «El Celler de Can Roca» in Girona für Furore. Das Restaurant belegt aktuell Platz 2 der «The World's 50 Best Restaurants»-Liste und ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Daneben gibt es in der Region 16 weitere Lokale, die mindestens einen Michelin-Stern aufweisen.

Kürzlich liess sie zudem von ihren Architektenfreunden am nahe gelegenen Fluss einen schlichten Pavillon bauen. Dort grilliert die Küchencrew donnerstagmittags und serviert dazu einfache Gerichte in lieblicher Landschaft. Diese donnerstägliche Dépendance bringt Fina Puigdevalls zwischenmenschlichen Umgang sehr gut auf den Punkt. Berührungsängste gegenüber Gästen sind ihr fremd. Ein kameradschaftlicher Umgang mit ihrem Team ist ihr sehr wichtig. Entscheide in der Küche werden gemeinsam gefällt, Service und Küche stehen hierarchisch auf dem gleichen Niveau.

«Das Ganze soll Ruhe ausstrahlen, damit sich die Gäste auf das Wesentliche konzentrieren können.»

FINA PUIGDEVALL, BESITZERIN UND CHEFKÖCHIN «LES COLS»

Diese Unaufgeregtheit spiegelt sich auch in ihrem Gesamtkonzept wider. «Das Ganze soll Ruhe ausstrahlen, damit sich die Gäste aufs Wesentliche konzentrieren können», sagt Fina Puigdevall. Abgelenkt werden sie dabei höchstens von den Hühnern, die auf der Wiese vor dem Restaurant, die dank des Umbaus auf Tischhöhe liegt, hin und her stolzieren und ihrer bevorzugten Beschäftigung, dem Fressen, nachgehen. Die Eier dieser Hühner werden in den Menüs verarbeitet. Das versteht sich ja von selbst.

BERNADETTE BISSIG

ChefAlps 2017

Die sechste Ausgabe des International Cooking Summit ChefAlps findet am Sonntag und Montag, 21. und 22. Mai 2017, wiederum in Zürich-Oerlikon statt.



Das Restaurant ist im ehemaligen Elternhaus von Fina Puigdevall untergebracht.

Köche mit Kultstatus

Am nächsten Sonntag und Montag, 22./23. Mai, findet in Zürich-Oerlikon der International Cooking Summit ChefAlps statt. Der Kochevent geht bereits zum fünften Mal über die Bühne.

Programm
und Tickets
unter
www.chef-alps.com

An den beiden Tagen können sich die Besucher in der Eventhalle StageOne auf neun spannende und inspirierende Bühnenshows freuen. Starchefs mit Kultstatus aus Italien, Spanien, Russland, Belgien, Österreich, Deutschland, Dänemark und der Schweiz treten auf. Profis, Nachwuchstalente sowie Hobbyköche werden neue Impulse zur Umsetzung in der eigenen Küche erhalten.

Die 5. Jubiläumsausgabe startet am Sonntag, 22. Mai, um 13.30 Uhr, mit «World's Best Pastry Chef» Jordi Roca, dem jüngsten der drei Roca-Brüder aus dem legendären «El Celler de Can Roca» (Nr. 1 – World's Best Restaurants 2015). Jordi kreiert Desserts jenseits aller Konventionen und experimentiert im grossen Stil mit Duftaromen. Kontrastreich geht es um 14.45 Uhr weiter mit dem führenden Vertreter der New Russian Cuisine Vladimir Mukhin aus dem «White Rabbit» in Moskau. Mit hierzulande wenig bekannten Produkten aus seiner Heimat inszeniert der Shootingstar (Nr. 23 – World's Best Restaurants 2015) ein Menü als gastronomisches Theater, angelehnt an «Alice im Wunderland».

Neues Projekt von
Andreas Caminada

Um 16 Uhr darf mit Spannung der Bühnentalk mit dem Schweizer Spitzenkoch und ChefAlps-Botschafter Andreas Caminada, «Schloss Schauenstein» in Fürstentum (3 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte), erwartet werden. Er wird ein neues, zukunftsweisendes Projekt vorstellen. Im Anschluss wird «Österreichs Koch des Jahres 2014» Silvio Nickol aus dem gleichnamigen Restaurant im Luxushotel Palais Coburg in Wien (2 Michelin-Sterne, 3 Hauben) auf der Bühne Einblick in seine Philosophie bieten. Für aufschlussreiche Aha-Erlebnisse wird auch die Bühnenshow unter der Devise «Simplicity isn't simple» des Belgiers Gert De Mange-



Auch dieses Jahr erwartet das Publikum hochkarätige Bühnenshows.

© CHEF ALPS / NADINE KÄGI

ler aus dem «Hertog Jan» in Zedelgem/Brügge um 17.50 Uhr sorgen. Dem «Besten Koch Europas 2014» (Madrid Fusion) gelang mit seiner flämischen Powerküche, sich in nur fünf Jahren drei Michelin-Sterne zu erkochen. Ein absolutes Novum in der Szene.

Den Auftakt der Bühnenshows am Montag, 23. Mai, um 9.30 Uhr, macht aus der Schweiz Franck Giovannini. Er hat die gastronomische Leitung im nun von Brigitte Violier geführten Restaurant de l'Hôtel de Ville (3 Michelin-Sterne, Nr. 1 – La Liste «Bestes Restaurant der Welt 2015») inne. An der Seite von Benoît Violier hat Giovannini bereits über viele Jahre kulinarische Höchstleistungen vollbracht. An der ChefAlps wird er Gerichte aus seiner neuen Menükarte und seine persönliche Philosophie vorstellen. «Ich werde vom Haus und unserer Arbeit sprechen. Ich bin sicher, dass viele Leute diesbezüglich Fragen haben, nament-

lich, wie wir das Erbe von Frédy Girardet, Philippe Rochat und Benoît Violier weiterführen», freut sich Giovanni auf die Begegnungen mit Berufskollegen und dem Nachwuchs aus dem In- und Ausland.

Null-Kilometer-Küche
von Fina Puigdevall

Um 10.30 Uhr wird Fina Puigdevall aus dem «Les Cols» in Orlot/Girona mit Sicherheit verblüffende Erkenntnisse liefern. Die katalanische Zwei-Sterne-Köchin hat sich ganz der «Null-Kilometer-Naturküche» verschrieben und verarbeitet ausschliesslich Produkte, die im Vulkangebiet Garrotxa vor der Haustür zu finden sind. So beispielsweise Buchweizen, auf dem all ihre raffinierten Kreationen basieren, die sie in Zürich vorstellen wird. «Koch des Jahres 2015» Tohru Nakamura aus dem «Geisels Werneckhof» in München (1 Michelin-Stern, 18

GaultMillau-Punkte) wird um 11.45 Uhr Kreationen vorstellen etwa aus Kirschblüten, Salzmandeln und 20-jährigem Mirin, die seine persönliche Koch-DNA widerspiegeln. Der Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter versteht es, in seiner Küche eine geschmacklich einzigartige Harmonie aus beiden Kulturen herzustellen.

Um 13.30 Uhr startet der Nachmittag mit Jakob Mielcke aus dem «Mielcke & Hurtigkarl» in Frederiksberg/Kopenhagen (Nr. 13 – Best Nordic Restaurants 2015). Der Däne wurde jüngst als einer der 100 kreativsten Köche der Welt geehrt. In Zürich wird er Gerichte vorstellen, die, von der Natur inspiriert, wie avantgardistische Kunstwerke komponiert sind. Auf einen fulminanten Abschluss der Jubiläumsausgabe dürfen sich die ChefAlps-Besucher ab 15 Uhr sodann mit der Bühnenshow unter dem Motto «Evolving simplicity» von Star-



Weitere Informationen:
www.chef-alps.com

chef Niko Romito aus dem «Reale» in Castel di Sangro/L'Aquila freuen. Der Drei-Sterne-Koch wird in seiner Präsentation die Entwicklung seiner Philosophie und der daraus resultierenden Entstehung prägender Signature Dishes vorstellen.

Zudem werden neben Andreas Caminada auch die Spitzenköche Norbert Niederkofler aus Italien sowie Heinz Reitbauer und Thomas Dorfer aus Österreich, die mit ihren Namen ebenfalls als Botschafter hinter dem International Cooking Summit stehen, im Auditorium anzutreffen sein.

Über 30 Aussteller in der
Markthalle und Galerie

Bereits vor Beginn und in den Pausen zwischen den Bühnenshows bieten sich Markthalle und Galerie als ideale Begegnungsorte an, um über das Bühnengeschehen zu diskutieren, Freundschaften zu pflegen und neue Kontakte zu knüpfen. An über 30 Marktständen namhafter Anbieter und Unternehmen haben die Besucher zudem Gelegenheit, neue und nicht alltägliche Produkte für die Gourmetküche durch Live-Demonstrationen und Degustationen kennen zu lernen. Auch hier wird in diesem Jahr kulturelle kulinarische Vielfalt grossgeschrieben. So lädt zum Beispiel «Visitflanders» an beiden Tagen dazu ein, ein Stück Kulinarik der belgischen Region Flandern kennen zu lernen – beispielsweise während eines «Beer and Cheese Pairings» oder während der Präsentation einer nicht alltäglichen Metzgerei.

Die Verpflegung inklusive Stehdinner
beim Get-together am Sonntagabend ist
im Eintrittspreis inbegriffen:

1 Tages-Ticket = CHF 150.-/CHF 65.-
für Auszubildende;

2-Tages-Ticket = CHF 185.-/CHF 85.-
für Auszubildende).

Wer der Warteschlange an der Tageskasse
entgehen will, sollte sich diese Woche noch
ein Ticket im Online-Vorverkauf sichern:
www.chef-alps.com/de/tickets/

CHEF ALPS

22.–23. Mai 2016
StageOne Event & Convention Hall
Zürich-Oerlikon
www.chef-alps.com



«ChefAlps ist eine lukullisch-kommunikative Plattform für Menschen mit einer grossen Prise Leidenschaft für die Kochkultur; ein Marktplatz kreativer und innovativer Kochphilosophien aus aller Welt.»

Andreas Caminada
Botschafter Schweiz

Who is Who der Kochszene in Zürich

An der ChefAlps vom vergangenen Wochenende sorgten neun internationale Köche mit Kultstatus mit ihren Bühnenshows für Inspirationen. Die gezeigte kulinarische Vielfalt lieferte viel Gesprächsstoff und Denkanstösse.

Insgesamt 1300 Besucher verfolgten am 5. International Cooking Summit ChefAlps vom vergangenen Wochenende die spannenden Bühnenshows von neun internationalen Spitzenköchen, die bereits in jungen Jahren mit ihrer Kochkunst Kultstatus erreicht haben. Ein grosses Familientreffen der hiesigen Kochszene liess sich von ihnen inspirieren.

Die Jubiläumsausgabe der ChefAlps toppte alle bisherigen Austragungen und bewies: Das International Cooking Summit in Zürich hat sich zum wichtigsten Schweizer Branchenanlass mit internationaler Beteiligung entwickelt. Profis, Nachwuchstalente, Hobbyköche, Journalisten und Foodblogger liessen sich den Event nicht entgehen. Sie nutzten wiederum den einmaligen Mix aus Bühnenshows, Ausstellung und jeder Menge Gelegenheit zum Get-together, um Neues aus der Szene zu erfahren, Produkte für die Gourmetküche kennen zu lernen, Freundschaften zu pflegen und neue berufliche Kontakte zu knüpfen. Aber in erster Linie ging es darum, sich inspirieren zu lassen von den Starköchen auf der Bühne.

Die ChefAlps-Organisatoren Adriano Pirola und Reto Mathis hatten ein gutes Gespür bei der Einladung der neun kontrastreichen Bühnenakteure, die überwiegend schon in jungen Jahren mit ihrer Kochkunst Kultstatus erlangt haben: Die Spitzenköche Jordi Roca und Fina Puigdevall aus Spanien, Vladimir Mukhin aus Russland, Silvio Nickol aus Österreich, Gert De Mangeleer aus Belgien, Tohru Nakamura aus Deutschland, Jakob Mielcke aus Dänemark, Niko Romito aus Italien und Frank Giovannini aus der Schweiz demonstrierten step by step die Zubereitung einiger ihrer typischen Gerichte und stellten ihre Philosophien dazu vor.

Die Highlights der Kochshows aus Sicht der beiden Szenekenner und Autoren David Schnapp (dasfilet.ch) und Claudio Del Principe (anonymekoeche.net) sind unter den jeweiligen Foodblogs zu lesen. Die gezeigte kulinarische Vielfalt lieferte zahlreiche gute Denkanstösse zur Umsetzung in der eigenen Küche. Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel zeigte sich begeistert: «Die ChefAlps ist für mich eine grosse Inspiration und ein toller Ort, um Freunde und Kollegen zu treffen.»

Neu gegründete Förderstiftung von Andreas Caminada

Dass Leidenschaft, Faszination und der Antrieb, sich stetig weiterzuentwickeln auch bei einem Spitzenkoch nie aufhören, zeigte auch der Schweizer Sternekoch Andreas Caminada: Er präsent-

tierte an der ChefAlps erstmals seine neu gegründete Stiftung «Fundaziun Uccelin» (rätoromanisch für «Vögelchen»). Eine Stiftung, die junge Koch- und Servicetalente fördert «und so das schöne Handwerk der Gastronomie in die Zukunft führt», wie es Caminada, ChefAlps-Botschafter der ersten Stunde, ausdrückte.

Es gab viel Gesprächsstoff mit den Starchefs, die sich im Anschluss unters Publikum mischten und die vielfältigen persönlichen Kontakte sichtlich genossen. Auch die Begegnungen im Auditorium mit den Spitzenköchen Heinz Reitbauer und Thomas Dorfer aus Österreich, die ebenfalls seit Anbeginn mit ihren Namen hinter der ChefAlps stehen, wurden sehr geschätzt.

Get-together und Produkte in der Markthalle

In den Pausen zwischen den Bühnenshows und am Sonntagabend bei der Get-together-Party wurden die Markthalle und Galerie in der Eventhalle StageOne zudem rege genutzt, um die Marktstände von über 30 innovativen Anbietern und Unternehmen zu erkunden.

«Die ChefAlps ist für mich eine grosse Inspiration.»

TANJA GRANDITS

Hier waren erlesene Weine, Kaviar, Backwaren und Schokolade zu degustieren. Darüber hinaus bestand die Möglichkeit, sich über die neuesten Trends von der Berufsbekleidung über Küchengeräte und -einrichtungen bis hin zu ausgewählten Kochbüchern zu informieren. Erstmals war auch der Schweizer Kochverband mit einem Stand vertreten. Unter der Leitung von Teamchef Mario Garcia präsentierte sich hier die Schweizer Kochnationalmannschaft dem interessierten Publikum. Die Teams bereiten sich derzeit intensiv auf die Kocholympiade vor, die diesen Oktober in Erfurt stattfinden wird.

Die ChefAlps-Organisatoren ziehen eine erfreuliche Bilanz nach dieser Jubiläumsausgabe: Insgesamt rund 7000 Besucher konnten in den letzten fünf Jahren in der Eventhalle StageOne am International Cooking Summit begrüsst werden.

Bereits jetzt kann man sich das Datum der nächsten Austragung im kommenden Jahr in der Agenda rot einrahmen. Das 6. International Cooking Summit ChefAlps wird am 21. und 22. Mai 2017 in Zürich stattfinden.

Blogbeiträge zur ChefAlps

Die Highlights aus der Sicht der Foodblogger und freien Autoren David Schnapp und Claudio Del Principe sind nachzulesen unter:

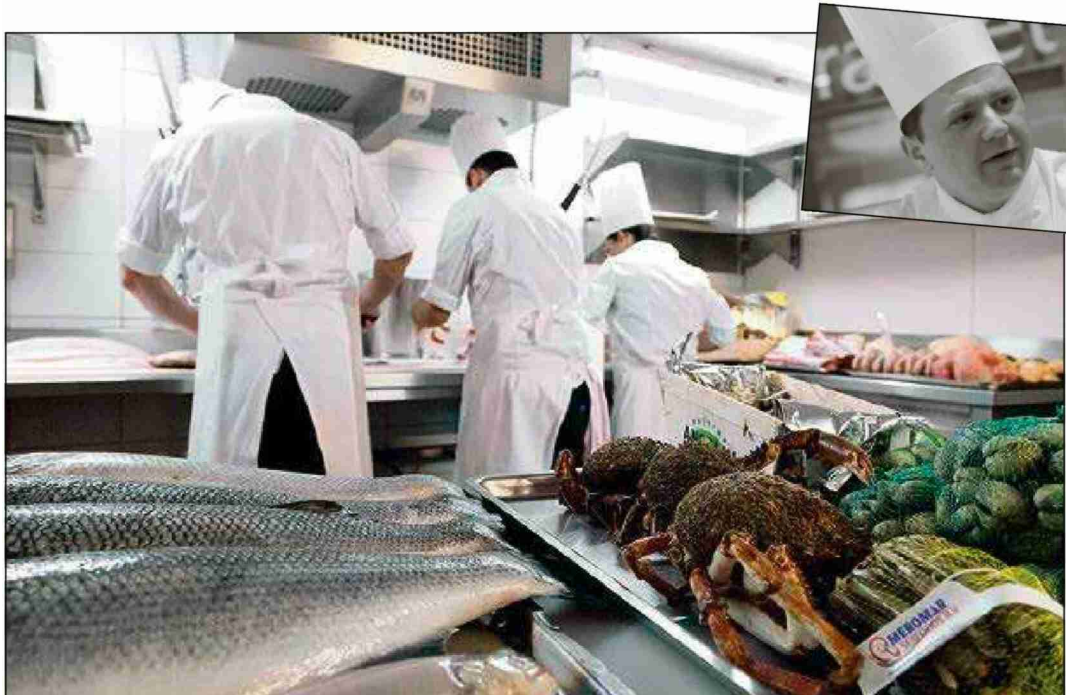
David Schnapp
www.dasfilet.ch

Claudio Del Principe
www.anonymekoeche.net



- 1 Der Starpâtissier Jordi Roca vom «El Celler de Can Roca» in Aktion.
- 2 In der Markthalle hatten die Besucherinnen und Besucher die Möglichkeit, ausgiebig zu degustieren.
- 3 Ein Gericht des Russen Vladimir Mukhin mit fermentiertem Honig.
- 4 Flämische Powerküche von Gert de Mangeleer.
- 5 Das Publikum schaut gebannt zu.
- 6 Bei der Show von Silvio Nickol wird im Hintergrund konzentriert angerichtet.

L'Hôtel de Ville Crissier Giovannini setzt kulinarisches Erbe fort



Vorbereitung in der Produktionsküche im Soussol des «Hôtel de Ville» in Crissier.

Melanie Barton

Franck Giovannini führt die mit 19 Gault-Millau-Punkten und 3 Michelin-Sternen gekrönte Küche des «Hôtel de Ville» in Crissier in der «vierten Generation», pflegt akribisch das kulinarische Erbe seiner Vorgänger Philippe Rochat, Fredy Girardet und Benoît Violier. 20 Jahre lang hatte Giovannini Violier im «Hôtel de Ville» zur Seite gestanden, sich seine Kochphilosophie zu eigen gemacht: eine authentische Küche, modern, aber so, dass «man noch weiss, was man isst». Seit Violiers Tod im Februar leitet Brigitte Violier das Restaurant. Die Philosophie ihres verstorbenen Mannes pflegen die Direktorin und der Küchenchef weiter. Im Herbst werden die Gourmetführer entscheiden ob sie diese Konstanz goutieren. Eine erste öffentliche Kostprobe gab Giovannini am Chef Alps 2016 in Zürich. aca/gsg

Verspielter Zauberer süsser Speisen

Der Katalane Jordi Roca gilt als einer der weltbesten Pâtissiers. Doch so genial seine Kreationen sind, seine Leidenschaft gehört dem einfachen Genuss: dem Eis.

FRANZISKA EGLI

Eine Kugel Hefeeis, die mittels Fermentation zu pulsieren, ja, zu leben beginnt! Eine Eukalyptus-Essenz kurz vor dem Gefrierpunkt, die – über einem Süßsalat von Minze, Basilikum, Fenchel und Rucola – auf eine gefrorene Melonenscheibe gegossen wird, zum Eisberg anschwillt! Es ist schier Unglaubliches, das Jordi Roca am diesjährigen International Cooking Summit Chef Alps in Zürich präsentierte. Und das tat er so beiläufig, so spielerisch, dass die Zuschauer zeitweilig aus dem Staunen nicht mehr herauskamen, in spontanen Applaus verfielen und zu jubeln begannen. Dann stand Roca da, fast schüchtern und mit verschmitztem Grinsen, und freute sich wie ein Kind über die Begeisterung, die ihm da entgegenschwappte. Das ist Jordi Roca, der jüngste Spross der Gebrüder Roca, die mit ihrem 3-Michelin-Sterne-Restaurant El Celler de Can Roca im katalanischen Girona aktuell wieder die Liste «The World's 50 Best Restaurants» anführen und solche Erfolge feiern, dass die Wartefrist für einen Tisch elf Monate beträgt.

Desserts von Lionel Messis Tor bis Calvin Kleins Parfüm «Eternity»

Die Rocas, das sind Joan Roca, der Küchenchef (sie sagen «the salt mind»), Josep Roca, der Sommelier («the liquid mind»), und eben Jordi Roca, «the sweet mind», also der Pâtissier, der für das Schlussbouquet verantwortlich ist. Und das betrachtet er, zumal noch der Jüngste im Bunde, als sein grosses Glück: «Am Ende kann man sich immer alles erlauben, da hat auch Humor und Witz Platz». Beispiele gefällig? «Messis Goal», ein kaum beschreibbares Dessert mit Passionsfrucht (die Säure erzeuge die Euphorie, wie sie ein Tor Lionel Messis auslöse,



Der Klang des Tellers gehört dazu: Jordi Roca.

Nadine Kägi/ChefAlps

behauptet er), Meringue und Minze auf einem Stück Kunstrasen, aromatisiert mit dem Duft frisch gemähnten Grases. Dazu erklingt der frenetische Jubel eines Reporters. Oder «Anarchy», eine anmutige Dessertkreation mit 1001 Aromen, zusammengefügt zu 43 kleinen Elementen, die da wären: zwölf Crèmes, sieben Gelatinen, sieben Saucen, drei Granitas, zwei Schäume, zwei Glaces, drei Früchtekuchen und sieben Crunches. Oder seine längst weltbekannten «Scented Desserts», also Desserts, die auf Parfüms ba-

sieren. Er begann mit «Eternity» von Calvin Klein – einst der Duft seines Bruders Josep – und servierte, was er herausroch: Mandarinen, Orangenblüten, Basilikum, Vanille. Bis heute hat der Spanier mehr als 20 solche Parfüm-Desserts kreiert.

Roca, 2014 zum «World's Best Pastry Chef» gekürt, schafft Kreationen jenseits aller Konventionen, welche von hoher technischer Innovation und Perfektion zeugen. Er folge einer jeden Idee, erklärt er, und jedes seiner Desserts habe eine Geschichte. Sein



Rocas Kreationen zeugen von Geschichten, Fantasie und technischer Perfektion.

Nadine Kägi/ChefAlps, zvg



Schlüsselerlebnis in Sachen avantgardistischer Pâtissier-Kunst ist auch so eine: «Ein Referent an einer Weiterbildung erzählte uns, dass Eis jeden Fremdgeruch sofort aufnimmt. Ich dachte: Das könnte man sich doch zunutze machen und kreierte eine Glace in Zigarrenform mit Rauch-Aroma». Diese «geeste Zigarre» war der Wendepunkt. Mit ihr tat sich dem Hotelfachschul-Absolventen eine neue Welt auf, und mit dieser Idee «habe ich mir erstmals den Respekt meiner Brüder geholt». Joan und Josep Roca führten da längst neben dem einfachen, elterlichen Betrieb Can Roca den «El Celler de Can Roca», wo sie ihre kulinarischen Ideen umsetzten. 2000 übernahm Jordi Roca den Posten des Chef-Pâtissiers, seither spinnen sie als Dreigestirn das Essen

als Gesamtkunstwerk laufend weiter, verwischen Grenzen zwischen salzig und süß, Essen und Erlebnis, zwischen allen Sinnen. Etwas aber bleibt: Jordi Rocas Affinität zu Eis. Der Besuch der Gelateria ist seine liebste Kindheitserinnerung, der Genuss von Eis symbolisiert ein Stück schlichtes Glück. Und so eröffnete er 2012 gemeinsam mit seiner Frau, der mexikanischen Pâtissière Alejandra Rivas, die erste «Gelateria Rocambolesc» in der Innenstadt von Girona. Und Roca wäre nicht Roca, wäre nicht irgendwo noch ein Witz begraben: Im «Rocambolesc» gibts nicht einfach verschiedene Soft-Ice mit Toppings und Sorbets à la «El Celler», sondern auch Jordi Rocas Nase. In Originalrösse, als Eis am Stiel, mit Himbeer-Rosenwasser-Aroma.

Chef Alps 2016 Einblick in brillante Kochkunst

Zum fünften Mal ging in Zürich das Fachsymposium Chef Alps über die Bühne – wie gewohnt mit hochkarätigen Spitzenköchen: Nebst Jordi Roca (Porträt links) und Franck Giovannini (siehe «cahier français», Seite 12) gaben der Russe Vladimir Mukhin, der Belgier Gert de Mangeleer, der Deutsche Tohru Nakamura oder die Spanierin Fina Puigdevall Einblick in ihre ausgezeichnete Kochkunst und ihre Philosophie. Die nächste Chef Alps findet am 21. und 22. Mai 2017 statt.

fee

chef-alps.com

Stiftung Junge Talente fördern

Im Rahmen der Chef Alps 2016 stellte der Schweizer Botschafter des International Cooking Summits Andreas Caminada sein jüngstes Projekt vor: die Stiftung «Fundaziun Uccelin». «Uccelin» (rätoromanisch für «Vögelchen») wird ab Herbst jungen Koch- und Service-Talenten aus dem In- und Ausland die Chance geben, sich in ihrem Handwerk während 20 Wochen weiterbilden zu können. Die Ausbildungszeit beinhaltet verschiedene Aufenthalte, die der Stipendiat ganz nach seinem Gusto zusammenstellen kann. Ob Skandinavien oder Peru, ob zu Daniel Humm in die USA oder zu Massimo Bottura nach Italien, ob Küche, Weinbau oder Landwirtschaft – er kann auf ein Netzwerk

an ausgewählten Restaurants und Produzenten zurückgreifen und auf die Unterstützung der Stiftung zählen. Bewerben kann man sich zweimal jährlich (September und März), geplant sind vorerst jeweils fünf Stipendien. «Uccelin» finanziert sich unter anderem mit Produkten, Partnerschaften und Events wie etwa den «Cinema Nights», die erstmals im Oktober stattfinden werden. Als Geschäftsführerin fungiert Sarah Leemann, Caminadas Ehefrau; im Stiftungsrat sind nebst Tanja Grandits der Fotograf Rolf Sachs sowie die Unternehmer Beat Curti und Hans-Peter Strebel.

fee

uccelin.com



Stiftungsratspräsident Andreas Caminada.

V. Hoegger

In Kürze Nationale und internationale News aus der Branche



Wikimedia Commons/ Alexis Kreyder

wein Mehr Qualität dank fünf neuen Rebsorten-Klonen

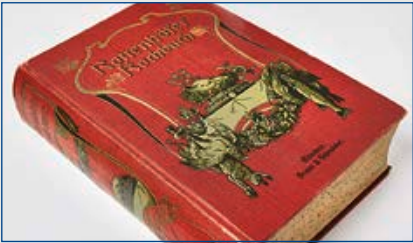
Von der Walliser Rebsorte **Petite Arvine** hat die Eidgenössische Forschungsanstalt Agroscope fünf qualitativ hochstehende Rebstöcke geklont und für die Züchtung ausgewählt. Ab Frühjahr wird die Schweizer Zertifizierung diese Klone an die Winzer verkaufen. Bisher bot sie nur einen Klon an. Der gleichzeitige Anbau von verschiedenen Klonen mit sich ergänzenden önologischen Eigenschaften erlaube es, die Komplexität der Weine zu erhöhen, teilte die Forschungsanstalt mit.



Wikimedia Commons

catering Chinesische HNA soll Gategroup übernehmen

Die Übernahmekommission gibt grünes Licht für die Übernahme des **Airline-Caterers Gategroup** durch den chinesischen Mischkonzern HNA. Der Prospekt bestätigt das Angebot, das die chinesische Privatfirma angekündigt hatte: So bietet HNA für alle Namenaktien, die sich in Publikumsbesitz befinden, je 53 Franken. Die Chinesen werden den Schweizer Konzern für insgesamt 1,4 Milliarden Franken übernehmen. Der Verwaltungsrat der Gategroup unterstützt in einer Mitteilung die Übernahmeofferte.



zvg

dauerausstellung «The Mosimann Collection» nun in Le Bouveret

Anton Mosimann ist bekannt für seine Passion für Kochbücher. Ob historische Kochbücher, Kuriositäten aus königlichen Kuchen, Werke renommierter Künstler: Ab 4. Juni wird die einzigartige Sammlung Tausender Objekte aus Mosimanns Lebenswerk als Dauerausstellung auf dem Campus der Culinary Arts Academy Switzerland in Le Bouveret VS zu sehen sein. Die umfangreiche Privatsammlung «The Mosimann Collection» umfasst über 6000 Objekte und ist ein wahrer Schatz für Gastronomen.



wyndhamworldwide.com

hotellerie Wyndham Hotel Group weitet Treueprogramm aus

Egal ob Vielreisende oder nicht, die Wyndham-Rewards-Mitglieder profitieren nun von Member-Levels, der neusten Erweiterung des preisgekrönten Treueprogramms, das den Gästen der knapp 8000 Hotels weltweit zusätzliche Vorteile bietet. Jedes Mal, wenn Mitglieder Punkte in einer Top-Destination einlösen, verstärkt das Programm jetzt das Erlebnis des Einlösens mit besonderen Rabatten und Sparangeboten.

wyndhamrewards.com



17. European Foodservice Summit

kongress Zwei Tage ganz im Zeichen des digitalen Zeitalters

Am 27. und 28. September 2016 findet in Zürich der **17. European Foodservice Summit** statt. Der renommierte Kongress für die Gastronomie steht heuer ganz im Zeichen von «Navigating through the digital storm». Vorträge gibts unter anderem von Quirze Salomó, Gründer von Homemal, Selim Varol, der die Gourmet-Burger-Firma What's Beef ins Leben rief, oder Martin Hildebrandt, Inhaber von Sokkelund Café & Brasserie in Kopenhagen.

fee

efss.ch

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'612
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 3
Fläche: 45'992 mm²

Jordi Roca, révolutionnaire de la pâtisserie



«Cromatismo Naranja»: l'une des créations de Jordi Luca.

DR

ChefAlps réunissait une dizaine de grands noms de la gastronomie à Zurich. Le cadet de l'illustre fratrie a ébloui ces rencontres avec sa virtuosité et son humour.

Joan, Josep, Jordi. Le sage, le romantique, le facétieux. Le premier rêvait d'une carrière d'architecte, le second ne vivait que pour le foot, le troisième était le rigolo de la bande. Ils sont devenus respectivement cuisinier, sommelier, pâtissier, mais on sent que leurs rêves d'enfant les ont accompagnés. La fratrie Roca est aujourd'hui l'un des boys bands

les plus médiatisés de la planète: El Celler de Can Roca a été élu à deux reprises meilleure table du monde par le jury des World's 50 Best Restaurants, en 2013 et 2015. Ouvert en août 1986 déjà par les deux aînés, leur Celler fêtera cette année ses trente ans; les trois garçons ont grandi dans le restaurant de leurs parents, toujours bon pied bon œil, à quelques pas de là – qui servait une cuisine «simple mais excellente».

Jordi a suivi l'exemple de ses frères en fréquentant l'Ecole hôtelière de Gérone, avant de rejoindre Joan en cuisine en 1999, puis de bifurquer vers la pâtisserie, un virus inoculé par Damian Allsop, un des chocolatiers les plus créatifs et délirants du moment. A 39 ans tout frais, Jordi a lui-même un côté chenapan, un esprit espiègle qui a

fait glousser le public pourtant réservé de ChefAlps. Par exemple? En présentant – à côté d'un divin dulce de leche au lait de brebis et à la goyave – quelques gouttes de distillat de la laine du même mouton aux puissants effluves de vieux bouc. Car entre autres talents, Jordi conçoit certains desserts à la manière des grands parfumeurs. Une idée, un concept, des notes de tête, de cœur, et la quintessence



La fratrie Roca, dont le cadet était de passage à ChefAlps, est l'une des plus médiatisées grâce à son restaurant El Celler de Can Roca.

de la rose turque vient envoûter des convives pourtant rassasiés. Salés, sucrés, peu importe, ses desserts ne ressemblent à rien de connu, sauf peut-être aux grands moments de Ferran Adrià – portés par la même envie de bousculer les repères, dérouter, susciter le rire ou l'émotion. Mais encore? Son fameux bonbon Campari: une coque croquante de cacao libérant en bouche un véritable feu d'artifice aromatique mêlant Campari et grapefruit.

Son côté alchimiste évoque immanquablement le personnage du «Parfum», de Patrick Süskind (en version malicieuse), rêvant à l'élixir absolu. Jordi a du reste lancé récemment son premier parfum. Derrière l'apparente légèreté du propos, le virtuose, auréolé de nombreuses distinctions,

Datum: 01.06.2016

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1004 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 4'612
Erscheinungsweise: 36x jährlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 3
Fläche: 45'992 mm²

en plus de celles, collectives, décernées à l'enseigne familiale. Le titre de World's Best Pastry Chef consacrait notamment en 2014 une technique vertigineuse et une inspiration qui ne l'est pas moins. En 2012, Jordi Roca a lancé Rocambolesc, sa propre enseigne de glaces et desserts, inspirés par des thèmes aussi variés que Dark Vador, Christophe Colomb, *Game of Thrones* ou son propre appendice

nasal, imposant.

Récemment, il est allé jusqu'à travailler avec l'artiste catalan reconnu pour être le premier cyborg. L'homme ne perçoit pas les couleurs et s'est fait implanter une antenne qui a changé sa vie en lui permettant de les percevoir: à son tour, Jordi rêve de créer une assiette qui transforme les couleurs en sons. Après tout ça, qu'on ne s'étonne pas de devoir patienter

plusieurs mois pour décrocher une table à Gérone. Mais les frangins ont innové là encore en allant à la rencontre de leurs fans du monde entier: chaque année, le trio part en tournée durant six semaines dans une région différente du globe, en emmenant les 36 collaborateurs du restaurant. Un Boys Band en tournée, on vous le disait!

VÉRONIQUE ZBINDEN



Datum: 12.05.2016

Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 110'854
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 21
Fläche: 3'366 mm²

KULINARISCHES

Weltklasseköche in Zürich

urs. · «Chef-Alps» hat sich als Stelldichein von Ausstellern und Spitzenköchen etabliert. In der 5. Ausgabe geben am 22./23. Mai im «Stage on» in Oerlikon Stars wie der Italiener Niko Romito oder der spanische Meisterpatissier Jordi Roca Tipps und zeigen ihre Künste. (Fr. 150.– / Tag, www.chef-alps.com).

Datum: 19.05.2016

**Schweizer
Familie**

Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 189'388
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 51
Fläche: 7'845 mm²

Gekonnt gekocht

Jordi Roca ist der Chefpatissier im besten Restaurant der Welt, «El Celler de Can Roca» im spanischen Girona. Seine Kreationen heissen «Reise nach Havanna» oder «Zen-Garten». Im umfangreichen Rezeptbuch «Desserts» offenbart Roca seine Arbeits-

weise. Wobei er auch einfachere Kreationen, etwa ein Gurkensorbet, vorstellt. Seine Künste demonstriert Roca demnächst persönlich am Chef Alps, einer Veranstaltung mit Küchenstars in Zürich. Jordi Roca, «Des-



serts», Gerstenberg, 41.50 Fr.; Chef Alps, 22./23. Mai, Stage One, Zürich, www.chef-alps.ch

Tages Anzeiger

Die unabhängige Schweizer Tageszeitung

Freitag
27. Mai 2016

124. Jahrgang Nr. 121
Fr. 3.80, Ausland: € 3.50 / AZ 8021 Zürich



De Carouge
Die Modezarin
präsentiert ihre
Nachfolgerin.
25

Schatzsuche
Tausende Inder
graben nach einem
heiligen Fluss.
6, 7

Regen als Segen
Die Briten erfanden
wegen des Wetters
einen neuen Sport.
28

French Open
Stan Wawrinka in
der dritten Runde
- live ab ca. 17 Uhr.
tagesanzeiger.ch

Nach Krawallnacht: Polizei warnt vor Cupfinal in Zürich

Nach dem FCZ-Abstieg und den Ausschreitungen gilt der Fussballfinal im Letzigrund als Hochrisikospiel.

Pascal Unternährer

Am Sonntag treffen ausgerechnet die beiden Kontrahenten aus dem Abstiegs-kampf aufeinander. Der FC Zürich und der FC Lugano spielen um den Schweizer Cup und um die Teilnahme an der Europa League. Die Stimmungslage ihrer Anhänger ist sehr unterschiedlich. Der kleine FC Lugano hat sich den Ligarhalt gesichert und ist glücklich. Der grosse FCZ steigt ab, und der Frust einiger Fans hat sich in der Nacht auf gestern im und ums Stadion in gewalttätigen Auseinandersetzungen entladen.

Angesichts dieser Konstellation läuten bei den Sicherheitskräften alle Alarmglocken, zumal sich offenbar Hooligans aus dem In- und Ausland vorgenommen haben, die Bühne für Störungen zu nutzen. «Wir wissen, dass viele Zuschauer kommen werden, eventuell auch gewaltbereite Anhänger von anderen Schweizer und von italienischen Vereinen», sagt Peter Landolt, Stadionmanager des Letzigrunds. «Aber wir sind bereit und gehen davon aus, dass es ein schönes Fussballfest gibt.» Marco Cortesi von der Stadtpolizei Zürich spricht von einer «ziemlich explosiven Situation». Der Final gilt deshalb als Hochrisikospiel. Die Stadtpolizei werde von der Kantonspolizei unterstützt und mit einem Grossaufgebot präsent sein.

Stadionchef Landolt hat am Mittwochabend durch sein beherztes Eingreifen Schlimmeres verhindert, nachdem ein FCZ-Mob in den Stadionbauch gelangt war, um die Spieler und Präsident Ancillo Canepa abzapfen. Zuvor hatten die Chaoten einem Steward die Nase gebrochen. Insider kritisieren, der FCZ habe zu wenig Sicherheitsleute angestellt. FCZ-Sprecher Patrick Lienhart widerspricht:

Der Abstieg des FCZ

Kommentar: Der FCZ investiert in zu hohe Saläre, nicht in Sicherheit. - Seite 2

So geht es mit dem FC Zürich nach dem Abstieg weiter. - Seite 17, 19, 30, 31, 32

Rücktritt? Präsident Canepa nimmt Stellung. Heute live ab 11 Uhr. www.tagesanzeiger.ch

«Es gab in Absprache mit der Polizei ein Dispositiv, das alle Szenarien berücksichtigt. Dieses hat gut funktioniert.»

Ausserhalb des Stadions wüteten mehrere Hundert Chaoten. Sie griffen unter anderen einen SRF-Mitarbeiter an und nahmen dessen Kamera mit. Der Mann wurde verletzt, SRF erstattete Anzeige. Nur mit Gummischrot und Tränengas konnte die Polizei verhindern, dass GC- auf FCZ-Fans losgingen. Festnahmen gab es keine, mehrere Verletzte begaben sich in Spitalpflege. Cortesi rechnet mit weiteren Anzeigen. Die Schadenssumme beträgt bis zu 100 000 Franken.

Lockerer Umgang mit Lex Koller

Das Bundesgesetz Lex Koller soll verhindern, dass Personen aus dem Ausland begehrte Liegenschaften in der Schweiz aufkaufen. Wer als Ausländer Immobilien erwerben will, muss seinen rechtmässigen und tatsächlichen Wohnsitz hier haben. Doch bei international tätigen Investoren wird die Einhaltung der Lex Koller manchmal recht grosszügig ausgelegt. Im Kanton Zug soll ein New

Yorker Immobiliencycoon laut den Nachbarn nur einen «Scheinwohnsitz» haben. Ihm gehören zwei grosse Grundstücke an bester Lage in der Stadt Zug und in Kilchberg ZH. Das Bundesamt für Justiz verlangte eine nachträgliche Prüfung von den Behörden. Doch der Kanton Zug fand alles in Ordnung. Dies, obwohl der Investor kaum an seinem Zuger Wohnsitz gesehen wurde. (mso) - Seite 12

Service

Börse	10	Fernsehprogramme	40
Leserbriefe	15	Rätsel	44
Todesanzeigen	27	Wetter	45
Veranstaltungen	38		

Abo-Service 044 404 64 64

www.tagesanzeiger.ch/abo

Inserate 044 248 40 30

E-Mail: inserate@tages-anzeiger.ch

Inserate online buchen: www.adbox.ch

Redaktion 044 248 44 11, Werdstrasse 21, 8004 Zürich, Postadresse: Postfach, 8021 Zürich
redaktion@tages-anzeiger.ch

Leserbriefe www.tagesanzeiger.ch/leserforum

Online www.tagesanzeiger.ch/news@newsnet.ch



9 771422 999005

Kommentare & Analysen

«Welche Rolle die Schweiz in der Welt noch spielen soll, ist nicht ersichtlich.»

Philipp Loser über grosse neue Ideen für die Nation. - Seite 3

Hillary Clinton ist zu bekannt. Bekanntes weckt in den USA Skepsis. - Seite 13

Vor der Brexit-Abstimmung zitieren viele Churchill. Doch haben sie auch recht? - Seite 13

Der Desserteur



Foto: Miquel Gonzalez (Laif)

Jordi Roca verwöhnt im zurzeit besten Restaurant der Welt die Gäste mit seinen selbst kreierten Süssspeisen. Dabei gehe es vor allem um Emotionen, sagt der Katalane. Es sei nicht selten, dass die Gäste nach dem Nachtisch zu weinen begännen. - Seite 37

Heute

Blockaden, Massenproteste und Streiks lähmen Frankreich

Im Streit um die Arbeitsrechtsreform in Frankreich haben die Gewerkschaften mit Demonstrationen, Blockaden und Streiks in Atomkraftwerken den Druck auf die Regierung von Präsident François Hollande erhöht. Zehntausende gingen gestern als Zeichen des Protests auf die Strasse. - Seite 5

Vincenz hat gute Chancen, Chef der Bankiersvereinigung zu werden

Der Genfer Patrick Odier gibt bald das Präsidium bei der Schweizerischen Bankiersvereinigung ab. Zurzeit sucht eine dreiköpfige Findungskommission unter CS-Präsident Urs Rohner einen geeigneten Nachfolger. Als Favorit gilt der ehemalige Chef der Raiffeisen-Bank, Pierin Vincenz. - Seite 8

Krisengipfel der Milchbranche auf Berner Hausberg Gurten

«Die Situation ist katastrophal für die Milchbauern», sagt Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes. Die Landwirte erhielten heute nach allen Abzügen weniger als 50 Rappen ausbezahlt pro Kilo Milch. Heute trifft sich die Branche in Bern zu einem Krisengipfel. - Seite 9

Millionenbetrug im Zürcher Hochbauamt: Neue brisante Details

Die Geschäftsprüfer des Zürcher Kantonsrats wollen untersuchen, wie ein Projektleiter des Hochbauamts mit fingierten Rechnungen 1,2 Millionen Franken an den Kontrollen vorbeischleusen konnte. Jetzt wurden neue Details in dem Fall bekannt, die zeigen, wie die Kontrollmechanismen versagten. - Seite 19

«Social Freezing»: Geschäft mit Eizellen

Die Abstimmung am 5. Juni über die Präimplantationsdiagnostik könnte einem neuen Trend in der Fortpflanzungsmedizin Auftrieb geben: dem sogenannten Social Freezing. Damit wird ein Verfahren bezeichnet, bei dem sich Frauen in jungen Jahren Eizellen entnehmen lassen und diese schockgefroren einlagern. Wenn sie dann Jahre später bereit für ein Kind sind, können sie nach dem Auftauen der Zellen mittels künstlicher Befruchtung schwanger werden. Im neuen Fortpflanzungsmedizinengesetz soll nun die Frist, während der Eizellen gelagert werden dürfen, von fünf auf zehn Jahren erhöht werden, was für «Social Freezing» von Bedeutung wäre. (mma) - Seite 46

Kulinarik

«Oder die Gäste beginnen zu weinen»

Jordi Roca ist Dessertkoch des El Celler de Can Roca, dem «besten Restaurant der Welt». Der Katalane weiss, welche Rolle Emotionen bei den Nachspeisen spielen.

Mit Jordi Roca sprach Daniel Böniger

Ist es nicht sehr undankbar, erst dann dran zu sein, wenn der Gast den Bauch schon voll hat?
Es kommt bei uns ganz selten mal vor, dass jemand sein Dessert nicht mehr mag. Viel öfter erleben wir das Gegenteil: dass jemand bei uns eine Süssspeise isst, der sonst immer darauf verzichtet. Für mich ist es eine dankbare Aufgabe, erst ins Spiel zu kommen, wenn die Sättigung erreicht ist. Alles danach ist ein Geschenk.

Und wenn jemand schon ordentlich gebechert hat?
Es ist doch normal, dass man bei so einem Essen auch etwas trinkt. Es soll ja schliesslich ein freudiges Ereignis sein. Wenn dann das Dessert serviert wird, ist es nach ein, zwei Gläsern für manche wie ein grosses Feuerwerk. Oft wollen die Gäste mich danach umarmen. Oder sie beginnen zu weinen ...

Wegen des Desserts?
Nein, natürlich nur wegen des Weins, den sie getrunken haben (lacht).

Kann man bei der Nachspeise nicht einfach nur verlieren? Ich meine, wenn eine der Vorspeisen zu gewagt war und nicht geschmeckt hat, ist das bis am Ende des Essens vergessen. Aber wenn das Dessert nicht mundet ...
Wir sehen das ganze Abendessen im El Celler de Can Roca als ganzheitliche Erfahrung. Bevor wir den Gästen ein Menü vorsetzen, probieren meine Brüder und ich es durch. Wir achten darauf, wie es uns während des Essens geht, wie danach, wie gut wir in der anschliessenden Nacht schlafen, wie wir uns am nächsten Morgen fühlen. Es gibt nichts Schlimmeres, als so voll zu sein, dass man nicht mehr richtig atmen kann - das wollen wir um jeden Preis verhindern.

Sie bezeichnen sich ja nicht als Patissier oder Bäcker, sondern als Dessertkoch, also als «postrero». Worin liegt der Unterschied zu einem herkömmlichen Koch?
Tatsächlich muss man die Leute fesseln können, wenn sie schon ein Wahnsinnsmenü hinter sich haben. Wie setze ich da noch das Tüpfelchen aufs i? Wichtig wird an dieser Stelle die Präzision.

Gleichen sich die Berufe des Gourmetkochs und des Dessertkochs nicht immer mehr an? Präzision braucht es auf diesem Niveau sowieso, die Desserts werden immer salziger, die Vorspeisen und Hauptgänge immer süsser ...
Doch, das stimmt natürlich. Die Techniken gleichen sich an, die Geschmackswelten werden ähnlicher. Worin der grosse Unterschied noch besteht? Im Moment, wann ein Dessert serviert wird - nämlich nach dem Hauptgang.

Wieso muss das Dessert überhaupt an den Schluss? Es wird ja sonst mit allen Konventionen gebrochen.
Durch den Zucker in den Nachspeisen werden die Geschmacksknospen geschlossen. Dieser Vorgang darf zu keinem anderen Zeitpunkt im Menü passieren, sondern er gehört ans Ende. Vor fünf Jahren haben wir damit experimentiert, die Menüfolge komplett anders zusammenzustellen, einzelne Dessertgänge mitten im Abend zu servieren. Das war für uns als Gastgeber zwar interessant, aber für die Gäste viel zu ermüdend. Wir möchten zwar mit Konventionen brechen, aber den Gästen das bestmögliche Erlebnis bieten. Wäre das nicht so, könnten wir ja auch ein Menü zusammenstellen, das nach nichts schmeckt - das wäre der wohl radikalste Bruch mit der Tradition. Aber das wäre für die Kundschaft unangenehm.

Ihr Lokal gilt als bestes Restaurant der Welt. Der Mehrgänger kostet fast 200 Euro pro Person - wie viel des Geldes fliesst ins Dessert?
Wir sind im El Celler de Can Roca sehr schlechte Buchhalter, und deshalb haben meine Brüder und ich uns darüber noch nie Gedanken gemacht. Fakt ist,



Rosenduft steht in Jordi Rocas Dessertküche stellvertretend für Weiblichkeit. Foto: Giorgia Müller

«Nichts ist schlimmer, als so voll zu sein, dass man nicht mehr richtig atmen kann - genau das wollen wir verhindern.»

dass wir mit diesen 200 Euro die Warenkosten gut decken können.

Was macht ein gelungenes Dessert aus?
Es geht ums Gleichgewicht. Ein Nachtisch muss in Geschmack, im Konzept und optisch ausgewogen sein. Und im besten Fall wird der Esser an ein vergangenes Erlebnis erinnert.

Das heisst, Sie wollen Wohlgeschmack erzeugen und im besten Fall noch ein Lächeln beim Geniesser ...
Ja, genau.

Aber wieso reicht es nicht, für den Wohlgeschmack einfach eine Kugel Vanilleglace zu servieren?
Weil es auf unsere Art mehr Spass macht.

In Ihren Desserts stehen bestimmte Aromen für bestimmte Gefühle.

Kann man mit Minze Euphorie, mit Zitrone Freude transportieren?
Minze lässt uns einatmen, Zitrone zieht die Mundwinkel nach hinten - zusammen gibt das physisch eine Art Lächeln ... (er macht eine entsprechende Grimasse) Im weiteren Sinne geht es aber um Folgendes: Man hat fünf Geschmackskategorien, die man mit der Zunge wahrnehmen kann, mit der Nase sind es tausend verschiedene Gerüche. Das ist zentral. Im Hypothalamus werden diese Gerüche zusammen mit Erinnerungen gespeichert - die Verknüpfungspunkte wollen wir berühren.

Trotzdem sind solche Zuordnungen heikel. Ist jemand, der keine Zitrone mag, ein trauriger Mensch?
Natürlich ist das individuell. Aber wir haben die Absicht, die Gäste zu unterhalten, und hoffen, dies wird geschätzt. Wer weiss, vielleicht kann man mit Gerüchen ja sogar schlechte Erinnerungen aufarbeiten.

Wieso braucht ein Spitzenrestaurant solche theoretischen Überlegungen, einen philosophischen Unterbau?
Wir denken einfach viel nach, bevor wir einen Gang unseren Gästen vorsetzen. Meist kreieren wir ein Gericht zuerst und fragen uns danach, wieso wir das so kochen, wie wir es kochen.

Bei der Idee, ein Tor von Messi in ein Dessert zu verwandeln, das nach Eukalyptus und Dulce de Leche schmeckt, wie Sie das ja auch schon gemacht haben, war es umgekehrt.
Ja, dort war es für einmal anders. Wir spielten schon eine Weile mit dieser Idee und hatten sie auf einer Tafel notiert. Ein Journalist hatte das gesehen, und die Geschichte landete auf der Titelseite einer Tageszeitung. Wir wurden so oft darauf angesprochen, dass wir das Dessert einfach anbieten mussten.

El Celler de Can Roca
Mit den Brüdern im Kocholymp

Im Rahmen der Fachtagung «Chef Alps» war Jordi Roca letztes Wochenende zu Gast in Zürich. Er betreibt im spanischen Girona mit seinen Brüdern Joan (Küchenchef) und Josep Roca (Sommelier) El Celler de Can Roca. In der San-Pellegrino-Liste wird es als «bestes Restaurant der Welt» geführt; das Lokal mit 3 «Michelin»-Sternen hat damit das dänische Noma vom Podest gestossen. (boe)

www.cellercanroca.com



Video Wie aus einem Messi-Goal ein Dessert wird

roca.tagesanzeiger.ch



Alles Flaschen

Obergärig, verquast & prickelnd

Doppelleu Brewmaster Ed. Nr. 07: Grapefruit IPA
Das 500-Jahr-Jubiläum des deutschen Reinheitsgebots für Bier hat vor allem eines gezeigt: Man darf dieses historische Lebensmittelgesetz nicht mehr allzu eng sehen. Und so verwundert es kaum, wenn das erfolgreiche, erst 2013 gegründete Winterthurer Brauerei-Unternehmen Doppelleu - ihr bekanntestes Produkt heisst Chopfab - nun ein obergäriges Indian Pale Ale auf den Markt bringt, dem Pink-Grapefruitsaft beigemischt wird. Die Rezeptur dieser «Brewmaster Edition Nr. 07» mag auf den ersten Blick vielleicht befremden, auf den zweiten ergibt sie durchaus Sinn: Die Bitternoten der Zitrusfrucht passen in ein Getränk wie Bier, denn die Herbheit des Hopfens wird damit perfekt ergänzt. Und so zieht sich der Mund bei jedem Schluck angenehm zusammen. Alles in allem ein spritziges und doch vollmundiges Getränk mit 7 Prozent Alkohol, das denjenigen gefallen dürfte, denen herkömmliche Sommerbiere zu leichtgewichtig daherkommen. (boe)

U. a. Rio Getränkemarkt, 33 cl, ca. 4 Fr.

Innocent «Perfectly Pink»
Man muss Früchte nicht unbedingt ins Bier geben, man kann sie auch mit Gemüse mischen - solche Kombinationen werden neudeutsch ja Smoothie genannt. Besonders erfolgreich in dieser Sparte ist derzeit das englische Unternehmen Innocent, das auch den Schweizer Markt beackert. Schön und gut, aber was sollen die seltsamen Texte auf der Verpackung beispielsweise des Safts «Perfectly Pink» aus Birne, Apfel und Rande? «Wer sind wir? Warum gibt es uns? Können Tiere schmecken? Warum gibt es im Englischen kein Wort für Zeitgeist?» Und so weiter. Auch wir stellen da natürlich unsere Fragen: Wieso sind eigentlich nur 3,9 Prozent Rande drin, aber viel mehr Banane? Und wieso soll ein Getränk, das bekanntlich nicht gekaut werden muss, womit es einen wichtigen Teil der Verdauung auslässt, für unsereins so gesund sein? Die Innocent-Smoothies sind in über 15 weiteren Geschmacksnoten erhältlich. (boe)

U. a. bei Coop, 25 cl, ca. 3 Fr.

«Cuvée Jean-Georges» Demi-Sec, Mousseux Cidre de Pommes
Wir haben in dieser Spalte bereits über den Cidre-Boom geschrieben. Möchten aber nochmals darauf zurückkommen, weil wir die empfehlenswerte «Cuvée Jean-Georges» Demi-Sec probiert haben. Produziert von der Ostschweizer Firma Möhl ist dies ein Schaumwein aus Äpfeln, für den die Gärung - ähnlich wie beim Champagner - in der Flasche stattfindet. Das Getränk, das man gut im Cüpli-Glas geniessen kann, prickelt tatsächlich ganz angenehm auf der Zunge und ist weniger süss als erwartet. Es passt gut als Apéro, etwa zu Curry-Nüssen. Schwieriger ist die Kombination mit Desserts, da sich die Süsse von Essen und Getränk so gegenseitig potenziert. Das Allerschönste: Auch dieser Edel-Cider hat nur 7 Prozent - es darf durchaus auch noch ein zweites Glas sein. (boe)

www.moehl.ch, 75 cl, ca. 14 Fr.

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 032.019
Abo-Nr.: 3002508
Seite: 35
Fläche: 25'631 mm²

Sieben kulinarische Fragen «In einer Bouillon kann man nichts verstecken»

Gibt es eine Speise, die Ihr Leben verändert hat?

Von einer einzelnen Speise möchte ich nicht reden. Eher ist es die gesamte Küche meiner Mentorin Valeria Piccina, die das Ristorante Caino in der Toskana nahe Grosseto betreibt. Sie hat mir alles gezeigt, was mir heute beim Kochen wichtig ist: Zutaten, die vor der eigenen Haustür zu finden sind, ein potenter Geschmack, aber auch Mut und Kraft, mein eigenes Ding durchzuziehen. Als mein Vater starb, habe ich mein Wirtschaftsstudium abgebrochen, um in unserem Familienbetrieb Koch zu werden. Ohne Valeria wäre ich nicht da, wo ich heute bin.

Was kochen Sie aus Eiern?

Ich brauche sie für Pasta-Teig. Solche Pasta all'Uovo kann man dann natürlich auch als Pasta ripiena, also gefüllt, servieren, doch für mich ist der frische Eierteig wichtiger als das, was als Füllung drinsteckt.

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

Zucker. Gerade bei meinen Desserts versuche ich, diesen möglichst zu vermeiden. Ich arbeite eher weniger mit Teigen und süssen Cremes; meine Protagonisten sind Früchte. Und die haben genug Fruchtzucker.

Was servieren Sie, wenn Sie jemandem näherkommen wollen?

Ich würde eine selbst gemachte Bouillon auftragen. Denn Bouillon ist transparent, man kann also nichts drin verstecken und vertuschen. Sie ist traditionell, und es braucht Zeit, um sie herzustellen. Zudem wirkt eine Kraftbrühe spannend und erdend.

Steak oder Fondue?

Steak. Nicht, dass ich die Schweizer

Spezialität nicht mögen würde, aber aufgrund einer leichten Laktoseintoleranz vertrage ich die Käsespeise nicht sehr gut.

Wie viel trinken Sie täglich und was?

Ich trinke viel Wasser - und morgens jeweils eine «Spremuta di Limone», also frisch gepressten, unverdünnten Zitronensaft, um die Verdauung anzuregen.

Haben Sie jemals gehungert oder eine Diät eingehalten?

Seit zehn Jahren mache ich, jeweils kurz bevor der Sommer beginnt, eine 15-tägige Diät. Das nächste Mal also Ende Mai. Dadurch bin ich bereit für die warme Jahreszeit.

Dieser Fragebogen erscheint alle vier Wochen mit stets den gleichen Fragen. Aufgezeichnet von Claudia Schmid.



Niko Romito
Sternkoch aus Italien

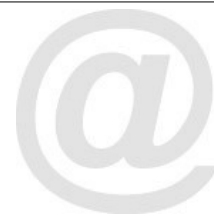
Grosse Köche zu Gast

Chef Alps lockt sie nach Zürich

Niko Romito ist einer der besten Küchenchefs Italiens, er amtiert im Ristorante Reale in Castel di Sangro bei L'Aquila in den Abruzzen und darf sich mit 3 «Michelin»-Sternen schmücken. Am Montag, 23. Mai, ab 15 Uhr wird er im Rahmen des Events Chef Alps in Zürich seine Küche präsentieren.

Das zweitägige Festival beginnt schon am Sonntag, den 22. Mai. Zu Gast sind diverse europäische Kochtalente, darunter der Österreicher Silvio Nickel und der Belgier Gert de Mangeleer. Auch der Pâtissier Jordi Roca wird auftreten, er vertritt das spanische Restaurant El Celler de Can Roca, das er zusammen mit seinen zwei Brüdern betreibt und das gemäss der San-Pellegrino-Liste als derzeit bestes Speiselokal der Welt gilt. (boe)

www.chef-alps.com



Weltklasse Oerlikon

Von Alexander Kühn. Aktualisiert am 18.05.2016

Am Sonntag und Montag demonstrieren die Stars der Haute Cuisine ihr Können.



Gert de Mangeleers Spargelgericht.

Adresse: Elias-Canetti-Strasse 8050 Zürich

Url: <http://www.stage-one.ch>

Man nehme eine Bühne mit Showküche, einen Moderator und neun Gastköche von internationalem Rang – fertig ist der führende Kulinarikerevent der Stadt Zürich. Der prominenteste Gast an der Chef-Alps 2016 heisst Jordi Roca (Sonntag, 13.30 Uhr). Der 1978 geborene Spanier zeichnet im Celler de Can Roca in Girona, dem gemäss San-Pellegrino-Liste besten Restaurant der Welt, für die Desserts verantwortlich.

Aus der Romandie kommt Franck Giovannini nach Zürich. Er war viele Jahre lang die rechte Hand von Benoît Violier und hat nach dessen Tod die Führung der Küche des Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier übernommen. Sein Auftritt in Oerlikon (Montag, 9.30 Uhr) ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, einen grossartigen Koch kennen zu lernen. Weitere Highlights: Wladimir Muchin aus Moskau, der Pionier der neuen russischen Küche (Sonntag, 14.45 Uhr), und der Belgier Gert de Mangeleer (Sonntag, 17.50 Uhr), der jedes Gericht ausgehend von der Ernte in seinem Garten entwickelt.

Infos: www.chef-alps.ch

22. & 23. Mai. Tickets: 150 Franken (1 Tag)/185 Franken (2 Tage), Auszubildende 65/85 Franken