

Die besten Köchinnen der Welt kochen mit viel Herz

Mit Dominique Crenn, Ana Roš und Antonia Klugmann gaben an der diesjährigen Chef Alps gleich drei Ausnahmeköchinnen Einblicke in ihr Schaffen. Dabei zeigten sich überraschende Parallelen.

Sie wird auch Dichterin der poetischen Kulinarik genannt. Dominique Crenn, die Französin, die auszog, um 2011 in San Francisco das Atelier Crenn zu eröffnen. Bereits 2012 erhielt die heute 51-Jährige als erste Köchin Amerikas für ihr persönliches Projekt zwei Michelin-Sterne, 2016 wurde sie zur World's Best Female Chefkoren.

Gemäss ihrem Motto «Food is an Art and Life is a Poem» schreibt sie Gedichte statt Menüs. Eine Zeile für jedes Gericht. «Ich will in meinem Restaurant ein spezielles Gefühl kreieren», sagt die schlanke, tätowierte Frau, die als Mädchen adoptiert wurde und schon als Femele fatale Schlagzeilen machte. Ihre feinfühligsten Gedichte handeln auch mal vom frühzeitigen Tod ihres Vaters.

«Das Atelier Crenn ist ein Ort, der kreative Menschen willkommen heisst. Ich will sie mit meinen



Dominique Crenn ist unter anderem mit zwei Michelin-Sternen und dem Titel World's Best Female Chef 2016 ausgezeichnet.

Gerichten inspirieren und mit ihnen über meine Speisen in Dialog treten.» Essen sei für Dominique Crenn eine Sprache, um ihre Gefühle mit anderen zu verbinden. Inspiration brachte sie Ende Mai nach Zürich, indem sie den 1400 Anwesenden am International Cooking Forum Chef Alps eines ihrer wichtigsten Gerichte dieses Frühlings präsentierte: Fish and Chips. Dafür grillierte und räucherte sie das Mark des Schwertfisches und servierte es mit Passionsfrucht sowie selbst gemachtem Essig. Dominique Crenn stellt diesen gerne aus Gemüseresten her. Die Chips stellte sie als Kartoffelspaghetti dar und richtete sie separat an.

Das eigene Ego zurückstecken

Bei der Kreation ihrer Gerichte setzt Dominique Crenn bewusst keine Grenzen. Zutaten und Techniken werden beliebig gemixt. «Ich bin unkonventionell und denke gerne out of the Box.» Köche müssen ihrer Meinung nach kreativ und ohne Angst sein. Nur so könne man seine Art zu kochen verändern und neue Kreationen hervorbringen.

«Köche sollen denken, bevor sie kochen, bewusster darangehen, sich ihrer Verantwortung klar sein.» Verantwortung nicht nur gegenüber den Lebensmitteln und den Produzenten, sondern auch gegenüber dem Team. «Ich muss mein Team kennen, es mit



Das Gericht mit Kutteln ist eines der derzeit beliebtesten im Restaurant der am höchsten ausgezeichneten Köchin der Welt, Ana Roš.

ZVG

meiner Vision inspirieren und mich von ihm inspirieren lassen.» Dazu gehöre auch, das eigene Ego etwas zurückzustecken.

Beste Köchin der Welt ist Autodidaktin

Wenn jemand ein Lied davon singen kann, wie es ist, das eigene Ego zurückzustecken, dann ist das Ana Roš. Die «World's Best Female Chef 2017» erlernte das Kochhandwerk komplett autodidaktisch. Und verzweifelte zu Beginn fast am Entscheid, in die Küche des schwiegerelterlichen Betriebs Hiša Franko in Kobarid einzusteigen. Die ehemalige Spitzensportlerin und Fast-Diplomatin fällt ihr 2011 gemeinsam mit ihrem Mann, dem Sommelier Valter Roš. Dies, als sie bemerkten, dass ihr damaliges Team den Ideen, die sie auf ihren Auslandsreisen gesammelt hatten, nicht mehr folgen konnte. Auch sie betonte, wie wichtig es sei, sich selbst auszudrücken. Dieser Prozess sei oft einsam und beschwerlich gewesen, führe aber zur Entdeckung phänomenaler Ergebnisse.

Interessanterweise hat der gebürtigen Slowenin das Muttersein geholfen, zu der weltberühmten Köchin zu werden, die sie heute ist. «Ich habe zu der Zeit zu kochen begonnen, als meine beiden Kinder zur Welt kamen. Das hat mich ans Haus gefesselt. Ich hatte keine Zeit mehr, den Trends zu folgen und musste mich auf mich selbst konzentrieren.» Heute arbeitet sie mit den verschiedensten Techniken, die sie auf Reisen und aus Büchern lernte, oder die ihr



Ana Roš, World's Best Female Chef 2017, war in ihrem Leben auch schon professionelle Skirennfahrerin und Diplomatin.

ein Freund des Hauses beigebracht hat. Viele stammen aus der Region, oft von älteren Menschen übernommen und weiterentwickelt. «Mein Essen erzählt Geschichten über die Tradition meiner Umgebung.» Eines ihrer derzeit am häufigsten verkauften Gerichte ist Zunge, die sie nach alter Tradition im Ofen gart. Ana Roš versteckt das butterzarte

Fleisch und die marinierten Jakobsmuscheln mit Mayonnaise und der japanischen Bouillon Dashi unter fein gehobelten Selleriescheiben. «Jedes meiner Gerichte enthält eine Überraschung.» So mariniert sie die Rande in einem selbstgemachten Kaki-Essig oder kocht Kutteln in Entenjus. Ein sehr persönliches Gericht, wie Ana Roš sagt: «Es ist eines dieser Menüs, die mir meist morgens in den Sinn kommen und ich einfach weiss, es funktioniert!» Für diesen Frühling hat sie 18 neue Gerichte kreiert. Sie seien ausbalancierter als die vorherigen. «Unsere Emotionen und unser Bewusstsein ist immer anders. Am Essen kann man spüren, ob der Koch müde ist oder ob er Streit mit dem Partner hat», ist sich Ana Roš sicher.

Kochen mit Kopf und Herz

Bei der norditalienischen Spitzenköchin Antonia Klugmann ist es ähnlich. Sie ist bekannt für ihr



Antonia Klugmann hält die Auszeichnungen Best Female Chef, Guida Espresso 2017 und Best Restaurant, Gambero Rosso 2016.

subtiles Spiel mit Kräutern aus der Umgebung oder ihrem Garten. «Ich spüre einfach, wenn ein Gericht stimmt. Ich koche im Kopf und folge meinem Herzen», sagt die Gastgeberin des «L'Argine a Vencò» in Dolegna del Collio. Die Erfahrung dazu sammelte die Köchin in ihrem ersten Restaurant, dem sie im Alter von 26 bis 31 treu blieb. «Diese fünf Jahre waren ein Geschenk für mich. Dort konnte ich mich in Ruhe entwickeln.» Antonia Klugmann liebt es, neue Dinge zu kreieren. Es seien die schönsten Momente in ihrem Leben als Köchin, wenn diese neuen Menüs aufpoppen und sie jeweils nur noch die Details in der Küche anpassen müsse. Wie etwa die Kochart der Erdbeeren für die Spaghettisauce, welche sie in Zürich zeigte. «Ich denke immer an mich, selbst wenn ich koche. Man muss sich selbst sein, aber verbunden mit den Trends, um weiterzukommen.» Ihnen nur zu folgen, wäre so einfach. Sie zu gestalten jedoch, das sei das Interessanteste an ihrem Beruf.

SARAH SIDLER

ANDREAS STALDER «ICH GING UND SCHAUTE NIE ZURÜCK»

Andreas Stalder arbeitete bereits mit 21 Jahren in Hongkong und hat diese Entscheidung nie bereut. Er sagt, das Arbeiten im Ausland mache einen zu einem anderen Menschen.



Andreas Stalder, Product and Brand Development Hyatt Hotels Asien. ZVG

HGZ: Sie gingen sehr früh ins Ausland. Was war das für eine Erfahrung?

ANDREAS STALDER: Mit 21 Jahren kam ich als Koch nach Hongkong – eine unglaubliche Erfahrung. Ich wollte schon immer ins Ausland gehen, und als die Chance dann kam, überlegte ich nicht zweimal. Ich packte meinen Koffer und schaute nie zurück.

Raten Sie jungen Berufsleuten, ebenfalls so früh ins Ausland zu gehen?

Die Zeiten haben sich geändert. Es hängt sicherlich davon ab, wohin man möchte. In Asien ist es heute wahrscheinlich schwieriger, als es damals für mich war. Es braucht viel Erfahrung und Know-how, denn die Konkurrenz von lokalen Talenten ist viel stärker. Es ist hilfreich, bereits in der Schweiz ein Team zu führen, um die nötige Erfahrung mitzubringen.

Zur Person

Nach seiner 1975 abgeschlossenen Lehre arbeitete der 59-Jährige drei Jahre im Hotel Metropol in Interlaken. Mit 21 Jahren ergatterte sich Andreas Stalder seinen ersten Job als Sous-chef in Hongkong. Zwei Jahre später wechselte er zur Hyatt-Kette, bei der er heute für den F&B-Bereich aller Hotels der Kette in Asien sowie für die Entwicklung neuer Restaurant- und Hotelkonzepte zuständig ist. Er engagiert sich für das Ambassadors-Projekt des Schweizer Kochverbands skv, das Mitglieder bei der Jobsuche im Ausland unterstützt.

Wie schwierig ist der Arbeitsmarkt in Asien für Köche?

Der Arbeitsmarkt ist zwar hart umkämpft, gleichzeitig eröffnen aber jedes Jahr sehr viele neue Hotels und Restaurants. Chancen gibt es für erfahrene Köche genug, Fachkräfte sind gefragt denn je.

Heute gibt es weniger Schweizer Köche in Asien als früher – wieso?

Der gesamte Markt ist viel internationaler geworden. Hier arbeiten Menschen aus Australien, Neuseeland, Europa, Nord- und Südamerika. Es sind viele verschiedene Restaurant-Konzepte auf den Markt gekommen, alles ist globaler geworden. Zudem haben sich die Interessen der Schweizer Köche gewandelt. Viele wollen die eigene Komfortzone nicht verlassen, sie legen Wert auf Familie

und ein komfortables Leben in der Schweiz. Der internationale Markt ist hart umkämpft, das erfordert grossen Einsatz.

Sie stellen selbst immer wieder Schweizer Köche in den Hyatt-Hotels in Asien an. Inwiefern profitieren Betriebe von Schweizer Fachkräften?

Junge Talente braucht es überall. Und wenn Köche aus verschiedenen Ländern zusammenarbeiten, profitieren sie voneinander und können sich austauschen. Das tut dem Betrieb gut. Für mich ist dieses Engagement ausserdem auch eine Möglichkeit, etwas zurückzugeben. Ich habe vor vielen Jahren diese Chance erhalten, nun kann ich jungen Köchen ebenfalls eine Chance geben. Ich öffne gerne Türen. Und wenn die Zeit gekommen ist, lasse ich junge Talente auch gerne weiterziehen.

Wie unterscheidet sich der Arbeitsalltag eines Kochs in Asien von dem in der Schweiz?

Acht-Stunden-Tage gibt es hier kaum, ausserdem wird an sieben Tagen in der Woche gearbeitet. Ansonsten sind die Abläufe aber ähnlich. Die Hotels und Küchen sind nur meist viel grösser, das ist natürlich eine super Erfahrung für junge Berufsleute.

Was lernen Köche während eines Auslandsaufenthalts, das sie in der Schweiz nicht lernen können?

Man lernt andere Küchen, andere Kunden und andere Lebensweisen kennen. Das macht einen flexibler und aufgeschlossener, man wächst daran. Diese Erfahrung macht einen zu einem anderen Menschen. INTERVIEW ANGELA HÜPPI

Kocharena

Der Schweizer Kochverband organisiert anlässlich der Igeho (18.–22. November) eine Kocharena. Täglich kochen von 12.30 bis 16.30 Uhr Profiköche zu einem zugewiesenen Thema. Am Mittwoch, 22. November, findet die Kocharena zum Thema «Mein Leben im Ausland» statt. Der kulinarische Weltenbummler Mike Wehrle gibt Einblicke in seinen Alltag.