



KÖLN

## Brutal regional

dpa | 05.11.2016



Oben: Andreas Döllers Kreation Aalrutte und Aalruttenleber mit Wiesenbroccoli und Mohnölmalto. Er backt auch Fenchel im Salzteig mit Gletscherschliff, damit das Gemüse einen feinen mineralischen Geschmack bekommt (Mitte). Unten: Bei Poul Andrias Ziska kommt Eissturmvogel mit in Salz gebackener Rote Bete auf die Teller. Fotos: Chef-Sache/dpa

Poul Andrias Ziska von den Färöer Inseln im Nordatlantik kocht mit Eissturmvögeln und fermentiertem Lammfleisch, Jonnie Boer bringt Tulpenzwiebeln und Seerosen aus seiner holländischen Heimat auf die Teller, und Jordi Roca aus Gerona destilliert Schafswolle. Hauptsache kreativ und regional heißt die Devise der meisten Spitzenköche, die sich in diesem Jahr auf dem Festival „Chefsache“ in Köln präsentierten.

Doch neben den internationalen Stars wie Roca, **Albert Adrià** aus Barcelona oder Joachim Wissler aus Bergisch Gladbach sucht auch der deutsche Kochnachwuchs eigene Wege. Da ist Maria Groß, die selbstironisch als Maria Ostzone auftritt und jetzt im Ausflugslokal „Bachstelze“ am Rand von Erfurt

kocht. Sie steht allein in der Küche, duzt alle Gäste und deckt den Tisch mit zusammengeschnorrtem Besteck. Zu ihren Spezialitäten zählen Lammhüfte und Lammbries mit Pastinaken und Rote-Bete-Couscous.

#### Kohlrabischeiben in Joghurt-Molke

Bei Felix Schneider vom Restaurant „Sosein“ in Heroldsberg nördlich von Nürnberg bekommen die Gäste nur ein einziges Menü. Es wird zeitgleich serviert, die Türen werden dann verschlossen, damit sich das kleine Team um bis zu 40 Gäste kümmern kann: Schneider kocht radikal regional, stellt die eigene Butter her, kauft keine Schnitzel ein, sondern ganze Kälber, die zerlegt und vollständig verwertet werden.

Ähnlich produktorientiert ist die Strategie von Billy Wagner, der mit Hipsterbart und modischem Clochard-Look das Konzept seines Restaurants „Nobelhart und Schmutzig“ in der Berliner Friedrichstraße präsentiert.

„Wir kochen brutal lokal, um geil zu sein“, sagt er. 45 Produzenten rund um Berlin liefern Gemüse und Schweine, die auf Obstwiesen groß geworden sind. Sein Küchenchef Micha Schäfer zeigt, wie er Kohlrabischeiben in reduzierter Joghurt-Molke mit Rosenblättern und gegrilltem Speck anrichtet. Zu einer nach einer japanischen Methode geschlachteten Forelle gibt es Stückchen von Petersilienstängeln und einen Sud aus Eisenkraut.

Auch bei weit berühmteren und hoch dekorierten Köchen steht die Qualität regionaler Produkte im Vordergrund, etwa bei Jonnie Boer aus Zwolle oder Andreas Döllerer aus Golling im Salzburger Land. „Folgt eurem Herzen und nehmt die Sachen aus der Region“, rät Boer den in Köln versammelten Nachwuchsköchen. „Man braucht keine Bohnen aus Nicaragua.“

#### Geschmack von Gletschersand

Auch Döllerer hat sich ein eigenes Netzwerk von Lieferanten für seine „Alpine Küche“ aufgebaut. Er selbst sucht ständig Neues, kocht mit dem Aroma der bitteren Wurzel des Gelben Enzians oder backt Fenchel in einem Salzteig mit Gletscherschliff, um dem Gemüse den mineralischen Geschmack des feinen Gletschersandes zu verleihen.

Extremer ist die Suche nach Zutaten wohl nur bei Poul Andrias Ziska von den Färöer Inseln. Dort fischt man fette junge Eissturmvögel, die gerade vom Sturm vom Felsen ins Meer geweht wurden und noch zu schwach zum Fliegen sind.

„Keine gute Küche ohne gute Produkte“, sagt auch **Albert Adrià** aus Barcelona, der viele Jahre im Schatten seines Bruders Ferran stand, dem Erfinder der so genannten Molekularküche.

Er servierte in Köln Austern mit Sauerkrautsaft und Zigarren aus dünnem Teig mit einer luftigen Füllung aus Vanille-Creme. Joachim Wissler bereitete dünne Scheiben von der Lechtalforelle mit gegrilltem Tomatenwasser, Tannenharz und Saiblingskaviar. Christian Volbracht (dpa)