

grandgourmand.de
Das Gourmet-
Magazin



KOCH DES JAHRES
PANZERHALLE



JERUSALEM:
ENTDECKUNG NEUER
GEWÜRZE



INTERVIEWS:
GAIA GAJA
DIETER MÜLLER

MEDIA-KIT



Degustationen

Ein Beispiel meiner
kulinarischen
Degustationen,
gerne verbinde ich
Musik und
Geschmack, damit
lassen sich Aromen
wunderbar
beschreiben.

David Mahn hat schon einiges erreicht, er konnte zum Beispiel den renommierten CRU-DE-CAO-AWARD der Confiserie Coppeneur für sich entscheiden. Seit 2012 ist er Chefpatissier im 2-Sterne Restaurant ammolite in Rust, wo er die Gäste mit seinen Kreationen zu begeistern weiß.

Für uns serviert er einen Klassiker der französischen Pâtisserie, die „Île flottante“, eine sehr leichte Süßspeise aus Meringemasse, sie schwimmt – ursprünglich – auf einer englischen Creme und wird mit Karamell überzogen. Die Inszenierung ist – wie so oft bei Mahn – stilsicher und

elegant. Technik und Verständnis treffen auf höchster Ebene zusammen, es entsteht eine Kreation mit großstädtischer Anmutung, mondän, freigiebig.

Gerade klassische Zubereitungen erfordern viel Phantasie, um neue, vielleicht sogar überraschende Perspektiven zu realisieren.

Ein Hauptelement, die Englische Creme, wird als Praline im Dessert versteckt, sehr subtil und raffiniert. Das Gericht kommt – ganz im Sinne der Idee – geradezu luftig rüber. Der Zucker ist perfekt dosiert, dadurch darf sich das Aromenspektrum in voller Bandbreite präsentieren. Karamellige Nuancen geben sich ein Stelldichein mit fruchtigen Akzenten, die sensorischen Erlebnisse im Mund sind vielschichtig. Verschiedene Temperaturen innerhalb einer Präsentation gehören zum Standard, Mahn löst das mit einem begleitendem Eis sehr gut.

Diese Île flottante ist virtuos, sie bildet das klassische Rezept sinnvoll ab, jedes Element ist durchdacht, ganz klar Sterneküche!

Interviews

Hier ein Auszug aus dem Interview mit Gaia Gaja, Star-Winzerin aus dem Piemont:

GG: Gaia, man kennt mich für meine musikalischen Ausführungen über Wein und Kulinarik, diese Methode eignet sich wunderbar um einen Wein mit den treffenden Worten zu beschreiben. Bei mir heißt es zum Beispiel über den «Brillecart-Salmon, Blanc de Blancs Grand Cru»: „Kommt durch die Nase wie ein Wiener Walzer, leichtfüßig, charmant, im Schlepptau frische Mandeln, Trockenfrüchte und Nüsse.“

Darf ich Ihren «Barbaresco DOCG 2013» mit der Ouvertüre zu Gioachino Rossinis „Barbier von Sevilla“ vergleichen? Ihr Wein ist so perfekt, diese durchscheinenden Farben, die harmonische Frucht, die Eleganz. Er erinnert mich einfach an diese klassische und subtile Komposition des italienischen Meisters.

Aber vielleicht haben Sie ja ihre ganz eigene Musik im Kopf wenn Sie im Weinberg oder im Keller arbeiten?

Gaia: Eine wundervolle Einleitung, leider bin ich aber keine Musikspezialistin, deswegen ist das für mich nicht so einfach. Der 2013er Barbaresco ist ein Wein voller Freude, er steckt voller Energie, hat eine große Ausstrahlung, viele Aromen, ein

Interviews



Köche, Winzer, Sommeliers. Auf die Interviews bereite ich mich akribisch vor, recherchiere über den Interviewpartner, gleiche Fakten ab. Schließlich entsteht ein interessanter Fragen-Katalog, Fragen die eine große Bandbreite beleuchten und die die Persönlichkeit des Interviewpartners herausmodellieren.

sehr delikater Wein. Ja, ein guter Vergleich!

Musik und Wein, wie passt das zusammen, wo liegen die Gemeinsamkeiten? Mir fällt der Rhythmus der Jahreszeiten ein, Jahr für Jahr die gleiche Arbeit im Weinberg, ein sich ständig wiederholender Kreislauf. Außerdem hat der Wein selbst einen Rhythmus und eine Balance, damit verbinden sich Musik und Wein. Eine große Analogie!

Im Interview: Sternekoch Dieter Müller (Auszug)

Mathias Guthmann

Wo steht Ihrer Meinung nach, die Sterne-Gastronomie in Deutschland im internationalen Vergleich? Sind wir so kreativ, wie zum Beispiel die Spanier, die entweder in der Reduktion oder im puren Aroma immer neue Spielwiesen finden, oft auch mit Show-Elementen?

Dieter Müller:

Die spanische Küche ist für den Journalismus wichtig, Ferran Adrià hat Neues geschaffen, sehr wichtig für die Entwicklung der Gastronomie. Mein Amuse Bouche Menü kam aber direkt danach. Im Feinschmecker schrieb man damals: Endlich ein deutscher Koch, der etwas Neues macht.

Wolfram Siebeck hat seinerzeit eine Kritik verfasst, er war übrigens auch der letzte Gast, als ich in Wertheim aufgehört habe, er wollte unbedingt noch einmal eine „Dieter-Müller-Küche“ degustieren.

Ich habe Siebeck immer sehr geschätzt, zusammen mit einigen Kollegen war ich eines Tages bei ihm auf Schloß Malberg. Er kochte damals zusammen mit seiner Frau für uns Köche, in der Küche war richtig was los, die Pfannen flogen nur so durch die Luft, ich durfte dafür sorgen, dass der Weinkeller leer wurde,

Für Siebeck war das Amuse Bouche Menü eine Jahrhundert-Idee. Die Industrie hat übrigens ganz schnell reagiert und Mini-Geschirr produziert, gab es ja bis dahin noch nicht.

Storys, Reisen



Unterwegs bin ich international zum Beispiel in Frankreich, Deutschland in der Schweiz und in Israel. Dort im November 2016 mit einer Gruppe interantionaler Gastro-Kritiker und Food Journalisten. Eine herausfordernde Reise mit sehr vielen Degustationen und internationalem Austausch.

Storys

Im Weinberg

Die Weinberge, die sich sanft in die Landschaft schmiegen, werden von der Septemberabendsonne vergoldet und angeglüht, inmitten dieser prächtigen Kulisse steht ein schönes Palais im Florentiner Stil, die „Villa im Paradies“. Dort, in Deidesheim in der Pfalz, findet man die Sektmanufaktur Motzenbäcker, eine der besten Adressen in Deutschland.

Das liegt zum einen an der Tradition, die hier seit dem 18. Jahrhundert sorgfältig gepflegt wird, zum anderen am Enthusiasmus von Marie Menger-Krug.

Schon im 19. Jahrhundert war Deidesheim für seine ausgezeichneten Lagen bekannt, im Palais lebte damals die Familie Seyler und betrieb – wie sollte es anders sein – natürlich Weinbau. Häufiger Gast und ein Freund der Familie war Karl May, der sich mit seinen Romanfiguren Winnetou und Old Shatterhand unsterblich machte. Sein Faible für gute Weine lockte den Schriftsteller immer wieder in dieses Palais, wo er seiner Leidenschaft nach Herzenslust frönen durfte und sich inspirieren ließ. Auch der Komponist Johannes Brahms hatte seinerzeit das Vergnügen in der Villa nächtigen zu dürfen.

In dieser Atmosphäre der Heiterkeit, der Schönheit, empfängt uns herzlich Marie Menger-Krug, die mit Verstand und Leidenschaft ihren Sekt zur Perfektion ausbaut.

Reisen

Israel, eine kulinarische Reise

Eine Einladung des Israelischen Ministeriums für Tourismus schlägt man nicht aus. Die Reise verhiess neben vielen neuen Geschmackserlebnissen auch eine Erfrischung des kulturellen Horizonts und ein Treffen mit Kollegen aus der internationalen Food-Szene.

In meinen Gedanken ist der Nahe Osten, insbesondere Israel, immer ein lohnendes Ziel gewesen, dort versuchen Menschen verschiedenster Religionen auf engstem Raum miteinander auszukommen. Besonders die Altstadt Jerusalems ist ein wahres Welttheater der Strömungen.

Christen, Juden und Moslems beanspruchen das Territorium für sich, die Klagemauer ist die wichtigste jüdische Gebetsstätte, gleich daneben befindet sich der Felsendom, nach der islamischen Tradition soll Mohammed von diesem Felsen aus die Himmelfahrt und seine Begegnung mit den früheren Propheten des Judentums und Jesus angetreten haben.

Für die Christen sind die Via Dolorosa und die Grabeskirche von höchster Bedeutung. Alleine diese Aufzählung zeigt uns, wie brisant das Geschehen ist, das sich auf wenigen Quadratkilometern in Jerusalem abspielt. So viel Mühe der Reisende sich auch gibt, politische Gedanken außen vor zu lassen, es wird ihm nicht gelingen, zu pulsierend ist das Leben in der engen Altstadt von Jerusalem, zu präsent sind die Sicherheitskräfte, zu offensichtlich die Spannungen. Trotzdem: Es funktioniert, besser gesagt, es muss funktionieren!

Koscher

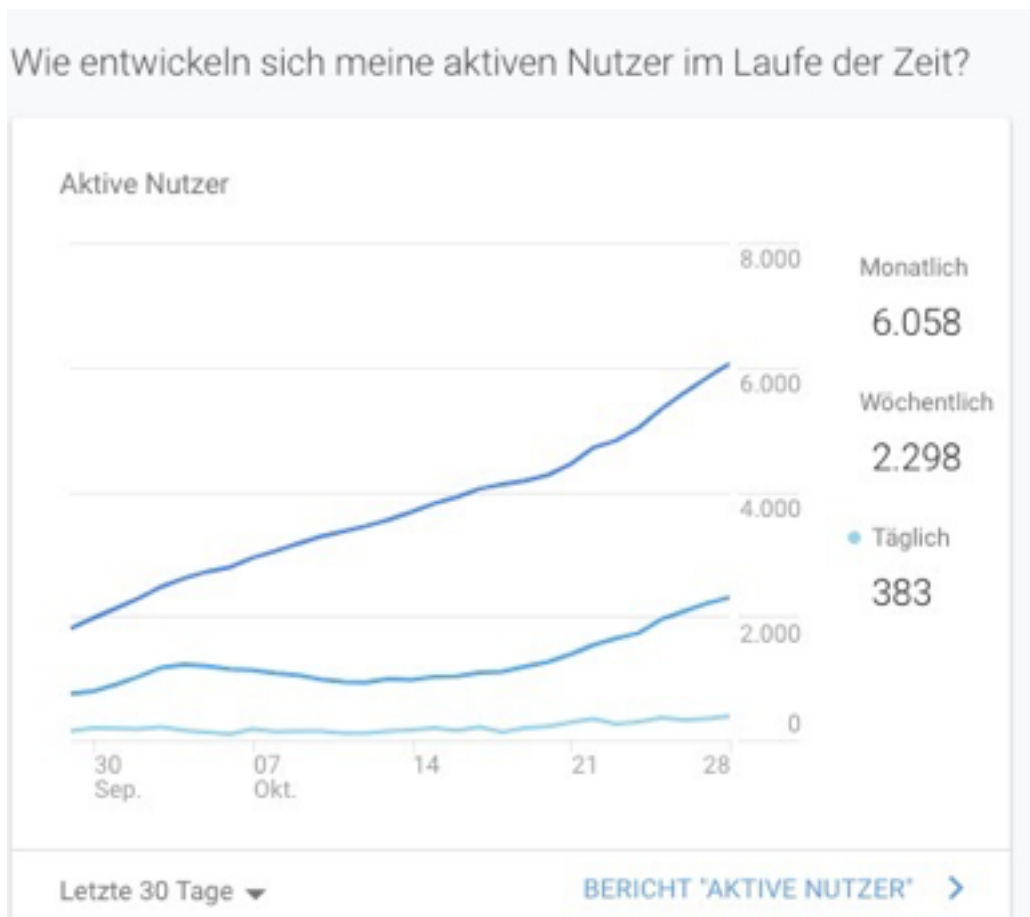
Es gibt in Israel die streng koschere Küche, die von tiefgläubigen orthodoxen Juden bevorzugt wird, dabei werden, um nur ein Beispiel zu nennen, Milch und Fleisch stets getrennt gekocht und serviert. Die Regeln sind kompliziert, es gibt unzählige Vorschriften. Diese Speisegesetze stammen aus der Tora, die wiederum aus den fünf Büchern Mose besteht.

Solches Essen finden Sie in seiner reinsten Form wohl in «Me'a Sche'arim», dieses Viertel liegt etwas außerhalb der Altstadt und wird von den ultraorthodoxen Juden bewohnt. Selbst das Internet gilt hier als verpönt. Der Besucher mag sich wundern, dass die Hauswände von oben bis unten voller Plakate hängen. Diese Plakate erzählen allerlei Geschichten, jemand bietet etwas an, lädt zu einem Fest ein, oder ärgert sich über seinen Nachbarn. Die Bevölkerung des Viertels ist regierungskritisch, selbst der Militärdienst, der in Israel für Männer und Frauen verpflichtend ist, wird hier abgelehnt.

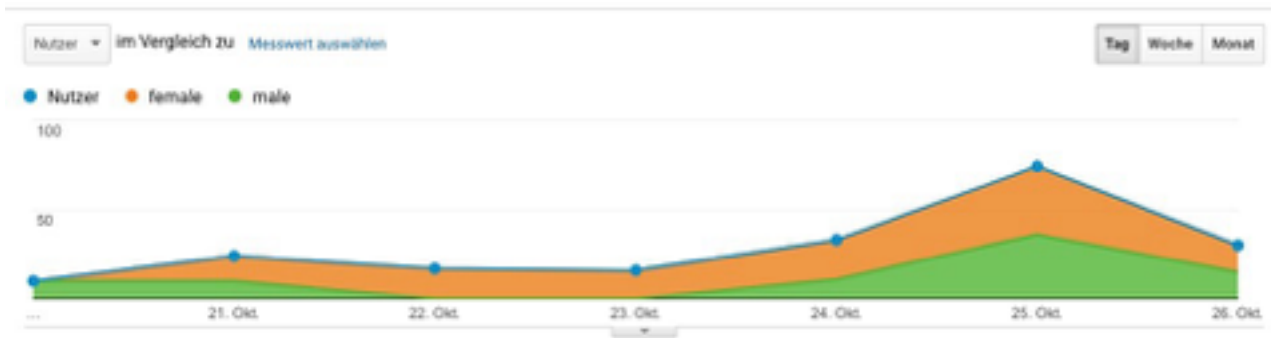
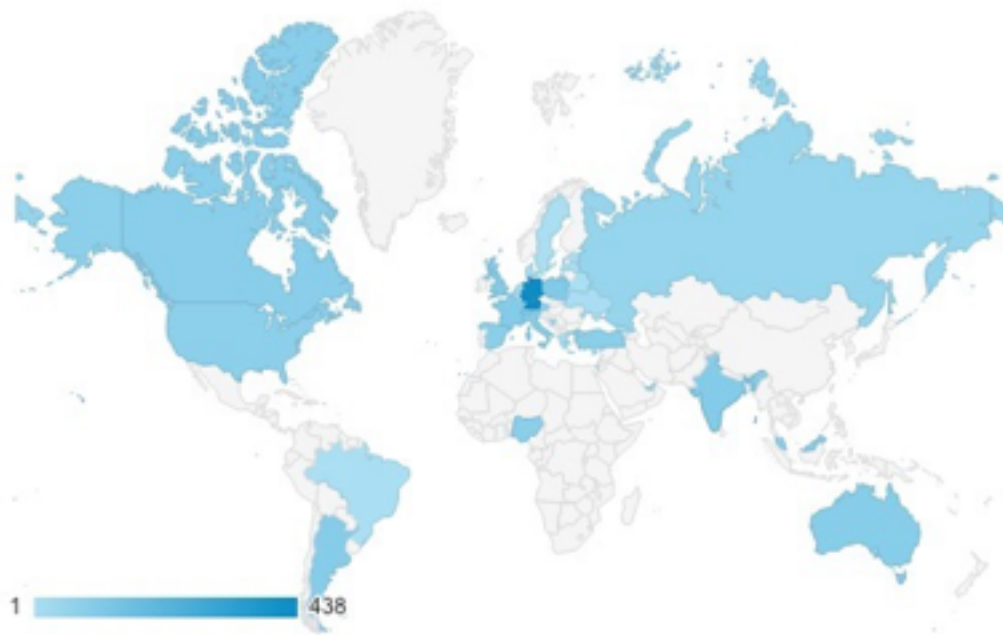
In Me'a Sche'arim ist es eher die Regel als die Ausnahme den Dienst an der Waffe zu verweigern und so findet man viele Mitteilungen, auf denen zu lesen ist, dass jenes Mädchen oder jener Junge aus dem Viertel sich weigert, zum Militär zu gehen, eine ganz eigene Welt.

Der Besuch dieses Viertels ist wie eine Reise in eine vergangene Zeit, eine Zeit vor Facebook und Instagram, archaisch!

Zahlen und Fakten



Wo befinden sich meine Nutzer?



Inhaltliche Verantwortung:

Mathias Guthmann

Kanonierstrasse 6

76185 Karlsruhe

phone : +49 (0)1577 4259259

mathias.guthmann@grandgourmand.de

www.grandgourmand.de