

LEBENS-WERT – DIE SERIE

Was Sterneköche verraten

Warum der Kopf mitkocht und warum ein neues Produkt gleich eine Kettenreaktion auslöst



Worauf legen Profi-Köche Wert, wenn es um neue Kreationen, harmonischen Geschmack und die perfekte Zubereitung geht? Die MITTELBADISCHE PRESSE unterhielt sich mit Zwei-Sterne-Koch Peter Hagen-Wiest und seinem Patissier Jan-Niklas Blase. Ein Gespräch am Herd rund um Kreativität und Kochen.

VON ROSE SCHWEIZER

Peter Hagen-Wiest kann sich für Yuzus begeistern. Das sind seltene asiatische Zitrusfrüchte, die aussehen wie Zitronen, aber komplexer schmecken: nach Zitrone und Orange. Ihn interessiert aber nicht das Fruchtfleisch, sondern die Schale, wie der Sternekoch der MITTELBADISCHEN PRESSE beim Besuch in »seiner« Küche im Restaurant »Ammolite« im Europa-Park erzählt. »In der Schale stecken die ätherischen Öle, das ist interessant für uns«, sagt er. Den feinen Abrieb kann er sich geschmacklich gut zu Fisch oder zu Süßem vorstellen.

Die Ideenschmiede

Neue Kreationen entstehen freilich nicht auf Knopfdruck. Während andere Chefköche neue Speisen im stillen Kämmerlein ausknobeln, setzt Peter Hagen-Wiest auf Teamarbeit. »Wir essen und probieren viel«, beschreibt der Sternekoch die kulinarische Ideenschmiede. Das sei auch der Grund des ausgeprägten Geschmackssinns aller. Der Kopf eines Koches sei quasi ein Geschmacksarchiv, auf das jeder zurückgreife sobald es ans Kochen gehe. »Der Kopf isst mit«, so Hagen-Wiest. »Beim Inspirieren hilft auch ein Lieferant, der etwas Neues mitbringt, was gerade Saison hat,

ZU DEN PERSONEN

Peter Hagen-Wiest

ist seit April 2012 Küchenchef des »Ammolite – The Lighthouse Restaurant« im Europa-Park in Rust. Seine Ausbildung absolvierte der Österreicher im Hotel Messmer in Bregenz. In seiner 15-jährigen Karriere konnte der 41-Jährige sein Können zum Beispiel in den »Schwarzwaldstuben« der Traube Tonbach, sowie dem Zwei-Sterne-Restaurant »Villa Joya« in Portugal, unter Beweis stellen. 2013 wurde das »Ammolite« mit dem ersten, 2014 mit dem zweiten Michelin Stern ausgezeichnet.

Jan-Niklas Blase

begann 2012 seine dreijährige Ausbildung zum Koch mit Zusatzqualifikation Küchen- und Servicemanagement in der Traube Tonbach. Es folgten zwei Jahre als Postenchef für Beilagen und Kalte Küche. Seit 2017 ist der 27-Jährige als Patissier für das süße Finale im »Ammolite« verantwortlich.

so wie die Yuzus«, sagt er. Und das löse dann im Team gewissermaßen eine Kettenreaktion rund um das Produkt aus. Wie ein neues Gericht entsteht, erklärt er so: »Meine Vorstellung vom Geschmacksbild liefere ich als Chefkoch. Diese Grundidee beinhaltet die Tradition des Gerichtes. Sie erinnert an die Region oder das Land aus dem das Hauptprodukt kommt, wie zum Bei-

spiel Kalmar, frisch aus Portugal. Danach überlegen wir uns die Zubereitung – die optimale. Es geht auch darum, wie wir ein Produkt vielleicht noch bekömmlicher oder eine Soße noch aromatischer machen können. Die Ideen dazu liefert das Team. Jeder ist Profi auf seinem Posten. Erst wenn alle Vorschläge gemacht haben, wird am Herd ausprobiert und das Testen beginnt. Wichtig ist, dass jeder, vom Saucier bis zum Patissier, in den Prozess eingebunden ist, denn meine persönlichen Vorlieben würden das Ergebnis einschränken.« Der Teamgeist mache die Idee größer und das angedachte Gericht komplexer.

Bodenständig anders

Es ist die gute Mischung aus Regionalität und Einflüssen aus aller Welt, mit der Hagen-Wiest Spannung in der Küche erzeugt. Er kann aus dem Vollen schöpfen: Die Region sei zum Beispiel unschlagbar bei Gemüse. »Hat Gemüse Hochsaison, liefert es reife Aromen«, so der 41-Jährige. Der

Fisch, ganz klar, stammt meistens aus den Meeren. »Ich stelle gern Verbindungen her: Das heimische Reh harmoniert mit Kaffeearomen und bleibt trotzdem unverfälscht ein regionales Produkt mit Eigengeschmack«, macht er seine Arbeitsweise transparent. Dasselbe gilt für die Schwarzwald-Forelle, die er mit dem japanischen Miso kombiniert: »Die Soße ist Kontrast pur, macht aber das Gericht geschmacklich rund.« Ein anderes Beispiel, auf das er stolz ist: »Wir lassen Sauerkleewurzeln, die ursprünglich in Südamerika in den Anden wachsen, von einem Bauern hier in der Nähe von Rust anbauen.« Die jungen Blätter haben einen intensiven sauren Geschmack, sie harmonisieren – richtig dosiert – perfekt zu Salat und Gemüse. Mit diesen ungewöhnlichen Kombinationen aus frischen Zutaten und Gewürzen sorgt Hagen-Wiest für überraschende Genusserlebnisse. Sein Tipp: Fermentierte Gewürzmischungen wie zum Beispiel Vadouvan mit Bockshornklee-

saat, Curryblättern, Fenchelsamen, Kardamom, Kreuzkümmel, Kurkuma und vielem mehr, sind durch die Fermentation noch intensiver im Geschmack als die Einzelgewürze. Sie sollten deshalb sparsam verwendet werden! **Gegensätze schmecken** Sauer, bitter, salzig – gibt es das Spiel der Geschmacksrichtungen auch in der süßen Küche? »Selbstverständlich«, sagt der junge Patissier Jan-Niklas Blase. »Eine Prise Salz am Eis und es werden alle Geschmacksrezeptoren der Zunge gereizt«, weiß er. Für den Gaumen sei das ein Moment der Überraschung, führe aber dazu, dass alle Aromen geschmeckt werden können. »Probieren Sie doch einfach mal Salzkaramell«, rät er. Mit diesem Hang zu Gegensätzlichem fährt der 27-Jährige sowieso gern kulinarisch Achterbahn: heiß und kalt, fest und zart, Eis in der Vorspeise. Süß und salzig im Glace caramell au beurre salé sei für ihn Hochgenuss pur. Beim Karamelleis würde er mit dunkler

Schokolade arbeiten, das müsse er allerdings noch testen, bevor die neue Kreation auf die Karte kommt ... Bei allem, was Peter Hagen-Wiest und Jan-Niklas Blase kreieren, liegt die Geschmacksessenz im Produkt. Aufgabe sei, die Aromen herauszuarbeiten und nicht zu verfälschen. Das gelte natürlich auch für den heimischen Herd. Und dort Neues ausprobieren? »Nur zu!« meinen beide. Aber dabei vorsichtig vorgehen. Und: »Genießen Sie langsam, sorgen Sie für ein ruhiges Ambiente«, der Rat. Ganz unpräzise kommt dagegen das Lieblingsgericht des Sternekochs daher: Schäufele mit Kartoffelsalat, »ohne Hokuspokus!«

DIE FOLGEN IM ÜBERBLICK

- 26. November: Mit allen Sinnen: Auf den Spuren des Genießens.
- 28. November: Sich wirklich Zeit nehmen.
- 3. Dezember: Slow Food: Den Genuss reifen lassen.
- 5. Dezember: Die Düfte der Kindheit: Milch, Zucker, Zimt & Co.
- 10. Dezember: Was Sterneköche über den Geschmack verraten.
- 12. Dezember: Kaffee & Co: Die flüssigen Gaumenfreuden.
- 17. Dezember: Sich mit Haut und Haar wohl fühlen.

19. Dezember

Warum uns Hören und Sehen nicht vergehen dürfen.

STERNEKÜCHE FÜR ZU HAUSE

Schokoladentörtchen mit halbflüssigem Kern

»Dieses Rezept gelingt bestimmt und ist nicht nur für Schleckermäuler ein Hochgenuss!«, verspricht Patissier Jan-Niklas Blase vom Zwei-Sterne-Restaurant »Ammolite« in Rust. **Zutaten:** für acht Personen. 120 g Schokolade, 55 bis 60 Prozent Kakaoanteil; 130 g Butter 2 ganze Eier 100 g Zucker 70 g Mehl 8 Stück Schokopralinen, zum Beispiel Schokochristbaumkugeln.

Zubereitung: Schokolade und Butter zusammen schmelzen. Eier mit Zucker schaumig aufschlagen. Schokolade-Buttermischung unter das aufgeschlagene Ei heben. Mehl sieben und untermengen. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Muffin-Förmchen bis zur Hälfte einfüllen. Darauf kommt die Schokopraline, dann mit der restlichen Masse auffüllen. **Backen:** Im Umluftofen bei 190 Grad zirka 15 Minuten backen.

Vor dem Servieren nochmals kurz im Backofen erwärmen.



Foto: shutterstock



Weihnachten
ohne **KAFFEE**

ist KEIN
Weihnachten



ARNOLD'S
KAFFEEMANUFAKTUR
Offenburg