10/2016

Lust auf Genuss magazin

HEISS GELIEBTE ALPENKÜCHE

Schlutzkrapfen mit Spinat und Rucola, Käsenockerl oder Wildgeschnetzeltes: unwiderstehliche Spezialitäten aus den Bergregionen

Köstlichkeiten aus guten Stuben

Vertraut: Köche & ihre Lieferanten • Urig: Einkehren beim Winzer • Gefragt: Regionalität

www.lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,00 Österreich: € 4,40 – Schweiz: sfr 7,90 – Benelux/Frankreich: € 4,50 – Italien/Spanien: € 4,70 – Griechenland: € 5,70

Guter Fang
Florian Kirchmeier versorgt Küchendirektor Rüdiger Linke seit vielen Jahren mit Chiemsee-Renken

Beste Ware: Vertrauenssache!

DER GUTE DRAHT ZU LIEFERANTEN IST FÜR KÜCHENCHEFS DIE GRUNDLAGE FÜR ECHTE QUALITÄT. SO ENTSTEHEN PARTNERSCHAFTEN FÜR BESTEN GESCHMACK

Nur Natur auf dem Teller
Buttrige Renkenfilets mit feinem Lauchzwiebel-Kartoffel-Püree

Fotos: André Mailländer, 1; Bayerische Seefischerei, 1; Hoffmann Kahleyss, 1; Hotel Gut Ising/Günter Standl, 3; Kempinski Hotel Berchtesgaden, 3; PR, 6; Steve Herud, 1

RÜDIGER LINKE & FLORIAN KIRCHMEIER

Netz aus guten Verbindungen

Seebruck am Chiemsee im Jahr 2002: Ein junger Küchenchef aus Sachsen betritt zögernd den Laden von Fischmeister Florian Kirchmeier. Er will privat einkaufen, hat aber schon Größeres im Kopf, den Traditionsbetrieb als Lieferanten für sein Restaurant „Zum Goldenen Pflug“ im Hotel „Gut Ising“ zu gewinnen. „Als Ostdeutscher hatte ich Bedenken, wie mich ein geborener Chiemseer wohl aufnehmen würde“, erzählt Rüdiger Linke. Die beiden verstanden sich auf Anhieb, und heute, 14 Jahre später, sind sie ein Team. Florian Kirchmeier bringt seinen Fang oft persönlich ins Restaurant, darunter frische Renken, Aale, Zander und Waller. Einmal begleitete Linke den Fischmeister hinaus aufs Wasser: „Vor Sonnenaufgang die Netze einzuholen und zu erleben, wie das Fischerhandwerk genau abläuft, das hat mich unglaublich beeindruckt.“ Natürlich ist der Fang abhängig von der Saison, und manchmal geht tatsächlich kein Fisch ins Netz. Doch als Linke für eine Silvesterparty im Hotel kurzfristig Räucheraal für 300 Personen brauchte, war Kirchmeier zur Stelle – wie ein echter Freund.

www.gut-ising.de
www.fischerei-oberbayern.de

Leidenschaftlicher Tüftler
Siegfried Herzog in seiner Destille

HUWI OBERLADER & SIEGFRIED HERZOG

Brennende Freundschaft

Alle um uns herum werden älter, nur wir bleiben immer gleich“, schmunzelt Hotelier Huwi Oberlader, wenn er nach dem Verhältnis zu seinem Brenner Siegfried Herzog gefragt wird. Im Pinzgau kennt und vertraut man sich, die beiden arbeiten seit 15 Jahren eng zusammen. Auf seinem 400 Jahre alten Erbhof experimentiert Herzog mit dem Besten, was die Natur im Salzburger Land zu bieten hat. So entstehen köstliche Schnäpse, etwa aus Zirbe, altem Apfel, Salzburger Birne, Bergheu oder Nuss. Die Früchte werden von Hand gewaschen und vorbereitet. Eine Hingabe, die man schmeckt und sieht: Im Hofladen stapeln sich die Goldmedaillen. Trotz aller Tradition bleibt Herzog auf der Höhe der Zeit. „Er hat einen unglaublichen Innovationswillen“, sagt Oberlader. Für dessen trenidges Hotel „mama thresl“ brachte Herzog jüngst auch Sondereditionen heraus: in coolen schwarzen Flaschen und, wie immer, von herzöglichem Geschmack.

www.mama-thresl.at/www.herzog-destillate.at

Im Pinzgau verwurzelt
Das Duo Herzog-Oberlader steht für authentischen Genuss

Denn Vertrauen kann man schmecken

Freundliches Klima
Kostproben für die „Kempinski"-Küchenchefs

MARTIN STOPP
& STEFAN DENIS

Alte Sorten, jung interpretiert

Stefan Denis' Arbeitstag beginnt in den frühen Morgenstunden, meist steht der Biogemüsebauer selbst auf den Feldern, liefert aus, ist kaum erreichbar. So ist der Saarländer groß geworden, seine Familie baut seit 1680 Gemüse, Kräuter und Kartoffeln an. Seit 1990 streng ökologisch: „Ihm geht es nicht um Ertrag, sondern um Qualität", schwärmt Martin Stopp, Küchenchef des Bistros „Pastis" im Hotel „La Maison" in Saarlouis. In seiner Küche interpretiert er Denis' Ernte immer wieder neu, ob als Löwenzahnsalat oder als Lisdorfer Ofengemüse. „Er hat schon 90 verschiedene Gemüse angebaut", sagt Stopp. „Ich bin begeistert von seinem Enthusiasmus." Und der wirkt ansteckend. Im Moment arbeiten beide an einem Konzept, alte Sorten speziell für das Bistro anzubauen.

www.lamaison-hotel.de/www.biodenis.de

Bio fürs Bistro
Martin Stopp bekommt von Stefan Denis täglich den Frischekick

ULRICH HEIMANN & THOMAS WALTER &
THOMAS RESCH & SABINE WEGSCHEIDER

Regionales Gipfeltreffen

Die Fischzucht Resch in Berchtesgaden liegt versteckt am Ende eines kurvigen Sträßchens. Uli Heimann und Thomas Walter schauen trotzdem regelmäßig vorbei. Oft gibt Thomas Resch den beiden spontan Saiblinge mit, die abends auf den Tellern von Heimanns „Le Ciel" oder in Walters „Johann Grill" landen, den Hotelrestaurants im nahe gelegenen „Kempinski". Frischer und gesünder geht's nicht. „Wir arbeiten mit der Natur", sagt Resch. Er gönnt den Fischen doppelt so viel Zeit zum Wachsen wie industriell üblich, alles ohne Medikamente. „Und die Wasserqualität für die Aufzucht ist hier hervorragend", schwärmt Sternekoch Heimann. Genau wie die Milch. „Wenn die Kühe nicht zufrieden sind, wird auch der Käse nichts", weiß Sabine Wegscheider vom Kasladl in der Berchtesgadener Altstadt. Heimann und Walter kaufen hier ein, weil sie Wegscheiders enge Beziehung zu den Sennern schätzen.

www.kempinski.com
www.resch-stanggass.de

BORIS KASPRIK
& STEFAN RUNGE

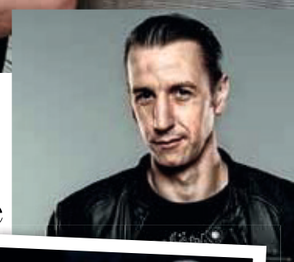
Meister unter sich

An diese Meisterprüfung erinnert sich Stefan Runge noch besonders gut. Einer seiner besten Absolventen kochte trotz Hochdruck ganz cool und entspannt: Boris Kasprik. „Nicht alle nehmen das so gelassen", sagt Runge. Gute Nerven und einen kühlen Kopf hat Kasprik auch heute noch. Mit seinem Gourmetrestaurant „Petit Amour" im Hamburger Stadtviertel Ottensen hat sich der junge Hamburger einen ambitionierten Kindheitstraum verwirklicht. Er gilt als einer der begabtesten Köche deutschlandweit – und hat den Prüfer immer noch an seiner Seite. Als Chef des Hamburger Wildhandelskontors ist Runge ein hervorragender Lieferant für Kasprik geworden. Von Fasan über Hasenleber bis Wildschweinfilet – in der Saison kommt der ausgebildete Jäger Runge mehrmals die Woche vorbei und versorgt seinen Schüler. Der ist natürlich längst ein Meister seines Fachs geworden. Und sein ehemaliger Lehrer inzwischen ein bekennender Fan. „Ich bewundere ihn für seinen Mut", sagt Runge. „Die gehobene Küche ist eine gefährliche Größe, um Geld zu verdienen."

www.petitamour-hh.com
www.ha-wi-ko.de

Wilder Genuss
Rehrücken mit Kürbis-Quitten-Millefeuille

Aufeinander bauen
Koch Stefan Marquard fand in Torsten Pistol einen starken Partner



STEFAN MARQUARD
& TORSTEN PISTOL

Kerle ohne Kompromisse

Ehrlich und vernünftig" – die beiden Wörter wiederholt Torsten Pistol oft. Dabei sieht der gelernte Fischzüchter gar nicht so vernünftig aus: Lederjacke, Nietengürtel und Turnschuhe, verwegener Blick und Gelfrisur. Mit seinem unkonventionellen Stil überzeugte er auf einem Gourmetfestival 2014 auch den Küchen-Rocker Stefan Marquard. Der sah an ihm herunter, sagte: „Lass uns mal schnacken" und verwendet seitdem die „Pistole"-Waller auf vielen seiner Kochevents. „Ich will einfach, dass es den Tieren gut geht", sagt Pistol und infiziert immer mehr Menschen mit seiner Begeisterung für kompromisslos hochwertige Lebensmittel. „Hinter jedem Produkt steckt eine wahre Geschichte. Das zählt." Unter dem Label „Pistole Hardcore-Food" vertreibt er unter anderem Wein, Bier, Schnaps, Balsamico und 30 Monate gereiften Culatello-Schinken. Aus seinen Wallern kreiert Pistol jetzt auch Burger. Alles ist nachhaltig und im Einklang mit der Natur hergestellt. Ehrlich und vernünftig eben.

www.stefanmarquard.com/www.hardcorefood.co

JRE-GENUSSNETZ: GESCHMACK VERBINDET

Die jungen Spitzenköche der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland (JRE) engagieren sich schon lange für die Themen Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität. Immer auf der Suche nach hochwertigen Lebensmitteln für ihre Restaurants haben die Köche nun das JRE-Genussnetz ins Leben gerufen, eine Partnerschaft mit ausgewählten kleineren Herstellern regionaler und nachhaltiger Produkte aus Deutschland und den Niederlanden. Ziel ist es, einen intensiven Austausch zwischen Köchen und Produzenten zu fördern. Weitere Informationen: www.jre.de