

Rezension

„Talente & Passion – die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs“. Gräfe und Unzer Verlag, München 2008

Simone KEMPINGER

„*Jeunes Restaurateurs d'Europe*“ ist eine Vereinigung junger Köche in Europa mit Ursprung in Frankreich. Dieser Band widmet sich im ganzen Umfang deutschen Meisterköchen, die es verstehen, aus heimischen Produkten meisterhafte Kreationen zu zaubern. Die „*Jeunes Restaurateurs d'Europe Sektion Deutschland*“, welche die Gestalter und Herausgeber dieses Werkes sind, gibt es seit 1991. Das Motto der Vereinigung lautet seit ihrer Gründung 1974: „Talente und Passion“. Man hat sich zum Ziel gesetzt, eine moderne, junge Spitzengastronomie zu entwickeln und auf höchstem Niveau zu erhalten. Die Kriterien, um bei der Vereinigung Aufnahme zu finden, sind streng. Die Kandidaten müssen Empfehlungen von mindestens zwei *Jeunes Restaurateurs* erhalten um aufgenommen werden zu können. Entscheidend über die Aufnahme ist aber letztendlich eine Prüfung mit Besuch vor Ort.

Die im Kochbuch vorgestellten Speisen sind alle wohlüberlegte Gesellen- oder Meistergerichte, welche im Zuge des Aufnahmeverfahrens gekocht wurden. Manche der Gerichte sind sehr regional gehalten und unterstreichen die Herkunft oder die Region der Wirkungsstätte des Kochs. So lässt etwa bei Johannes King's „Roh marinierten Sylter Royal Austern“ die Nordsee grüßen, oder der alpine Süden mit typisch bayrischen „Steinpilzen mit Semmelknödel und Kräutersauce“ bei Andreas Gerlach.

Die Kapitel des Buches sind nach den Stationen der Küchenbrigade gegliedert. Den Anfang macht der „Gardemangers“, der Koch der kalten Speisen. Hors d'oeuvres, Amuse-Gueule oder auch Amuse-Bouche (Gaumen- oder Mundfreude) sind sein Metier. So etwa das Gesellengericht von Michael Philipp „Pochierte Wachtel mit Linsensalat und Senfcreme“ oder das Meistergericht von Karl-Josef Fuchs „Törtchen von gebeiztem Saibling mit Frischkäse-Bärlauch-Mousse“. Die nächste Station ist der „Entremetiers“, der für die Zubereitung von Zwischengerichten und Beilagen zuständig ist. Das kann entweder ein bodenständiges Gericht wie „Kartoffelauflauf mit Ziegenkäse und Frühlingszwiebel“ sein, dass von Archim Schwenkendiek als Gesellengericht kreiert wurde, oder auch das Meistergericht „Spargeltörtchen mit gebratenem Kaisergranat“ von Markus Nagy. Der „Potager“ ist die darauffolgende Station. Der Potager kredenzt feine Suppen, Essenzen und Saucen. Als Beispiel sei hier Jan Bolland's Meistergericht „Petersilienwurzelessenz mit Kaninchen-Garnelen-Roulade und Karottenperlen“ erwähnt. Gerichte von allem im Fluss und Meer Lebendem kreiert der „Poissonier“, der Fischkoch. Dabei werden einige sehr originelle wie gewagte Kombinationen gezeigt. Beispielsweise Harald

Schmitt's Meistergericht „Hechtpraline mit Blutwurst auf Rahmsauerkraut“ oder Rolf Straubingers „Wallerfilet mit Kalbskopfsauce und Schmorzwiebel-Maultaschen“. Die Krönung eines jeden Menüs ist der Hauptgang, der als Braten, Pfannen- oder Schmorgericht serviert werden kann. Der „Rotisseur“ beherrscht die große Kunst des perfekten Fleischgarens. Dabei sind der Kreativität des Kochs keine Grenzen gesetzt. Das stellt etwa Alexander Dressel mit seiner Kreation „Lamm-Crepinette mit geschmortem Pfirsich und Steinpilzen“ oder Thomas Merkle mit seiner „Trilogie vom Spanferkel mit Möhrentörtchen und Rotweinschalotten“ unter Beweis. Etwas bodenständiger ist die „Bauernente lackiert mit Tannenhonig, mit Maisküchle und Rotkohl“ von Otto Fehrenbacher gehalten. Das Finale einer Speisenfolge stellen Süßspeisen. Der „Pâtissier“ setzt mit seinen Kreationen den Schlusspunkt eines gelungenen Menüs. Dabei sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Gerichte können süß-sauer, warm-kalt oder ein bisschen von allem sein. Eindrucksvoll zeigen dies Hans Stefan Steinhuber mit seinem Meistergericht „Gebratene Rabarber-Grieß-Cannelloni mit Himbeeren und Landmilcheis“ oder Mario Pattis mit seiner äußerst gelungenen und schön anzusehenden Kreation „Calvadoscreme im geblasenen Zuckerapfel mit Apfel-Minze-Sorbet“.

Die vorgestellten Rezepte werden allesamt von Bildern der wunderschön angerichteten und kreativ dekorierten Speisen begleitet, die dem Leser richtig Lust aufs Nachkochen oder den nächsten Restaurantbesuch machen. Die bei den Erklärungen der Rezepte verwendete Sprache ist dem Niveau der gekochten Meisterwerke angepasst. Es wird fast ausschließlich „Küchenlatein“ verwendet, was bei Laienköchen durchaus zu Verständnisschwierigkeiten führen könnte. Um die hochwertigen Gerichte dennoch nachkochen zu können, findet man im Anhang praktische Ergänzungen. Auf 17 Seiten werden die wichtigsten Basis- und Grundrezepte für Fonds, Farcen, Beilagen, Öle, Garnituren und Desserterweiterungen nochmals detailliert und für jedermann verständlich erklärt und um einige Insidertipps ergänzt. Das folgende Register ist praktischerweise dreifach sortiert: nach den Küchenstationen, ein alphabetisches Rezeptregister und ein weiteres Mal nach den Köchen.

Um die Planung einer Gourmetreise durch Deutschland zu erleichtern, ist im Anhang eine Karte mit den Restaurants aller MeisterköchInnen zu finden. Im Anschluss werden alle Köche im Stil eines Jahrbuchs mit Namen, Foto, ihren Gerichten und genauer Hotel- bzw. Restaurantadresse nochmals gezeigt.

Dieses Buch erfüllt je nach Kochkenntnis zweierlei Zwecke: für die einen ist es eher ein Bilderbuch, mit dem man sich Appetit auf den nächsten Restaurantbesuch machen kann, für die anderen, die des gehobenen Kochens mächtig sind, ist es ein fantastischer Fundus an Ideen und Inspirationen auf höchstem Niveau.