

Rezension

HENKEL Niels: Pure Nature. Edition Fackelträger Verlag, Köln 2011

Franziska KOLMER

Niels Henkel, der sich im Schlosshotel Lerbach seine Michelin Sterne erkochte, stellt sich selbst als „Gourmet-Architekt mit natürlichem Gespür für feine Trends“ vor. Angesichts der Spitzenliga des Kochs scheint der Hinweis sehr angebracht, dass auch einem engagierten Hobbykoch beim Nachkochen der Rezepte das gezeigte Niveau unerreichbar bleiben wird. Damit stellt sich für den Großteil der Rezepte auch nicht mehr die Frage nach der praktischen Umsetzbarkeit. Die Zutatenliste geht gewöhnlich eine ganze Seite hinab und erreicht locker 30 oder 40 Bestandteile. Viele davon sind erhältlich, manches etwa muss man selbst zubereiten, wie die „Reduktion vom Lammbauchjus.“ Die Küchenlinie entspricht nicht ganz dem im Titel als „natürliche“ Küche suggerierten Stil, wie die Zusatzstoffe Xanthan, Glucose, Ascorbinsäure, Dextrose, Chlorophyllpulver erweisen. Dazu braucht es wieder Gerätschaften wie den Thermomix, den Dehydrator, einen Hold-o-mat und bei der Sous-vide-Küche ein Vakuumiergerät und einen entsprechenden Ofen. Ein Gericht setzt sich aus verschiedenen einzelnen Speisen zusammen. Beim Filet vom Simmentaler Rind sind das ein Zweigelt - Essigjus, Speckkarotten, Kräutermarkbällchen, Steinpilze. In einem eigenen Teil finden sich die Grundrezepte und die Basiszubereitungen, bzw. die kreativen Kombinationen. Das Kochbuch ist sehr kompakt und enthält auf seinen annähernd 300 Seiten eine enorme Rezeptdichte. Die Gerichte sind sehr gut fotografiert, architektonisch aufgebaut und angerichtet. Der Einband mit Holzfaserprägung und das schwere Papier sollen Gediegenheit und den ambitionierten Inhalt ausdrücken. Das Kochbuch repräsentiert die Dreisterne Küche von Niels Henkel und zeigt, was er seinen Gästen auf die Teller bringt.