

Was wird aus Europa? Auch uns treibt diese Sorge um. Mal abgesehen von den Finanzen, wer soll nach Stars wie Alain Ducasse, Ferran Adrià und René Redzepi der Küche des Kontinents neue Impulse geben? Wir haben uns umgesehen und sind beruhigt – es wird weiter aufwärts gehen mit der Gastronomie in der Alten Welt! Zwischen Nordkap und Bosphorus profilieren sich Talente, die noch Furore machen werden. Ein Dutzend dieser neuen Meister stellen wir hier vor. Wenn Sie die kennen, dann wissen Sie: So is(s)t Europas Zukunft



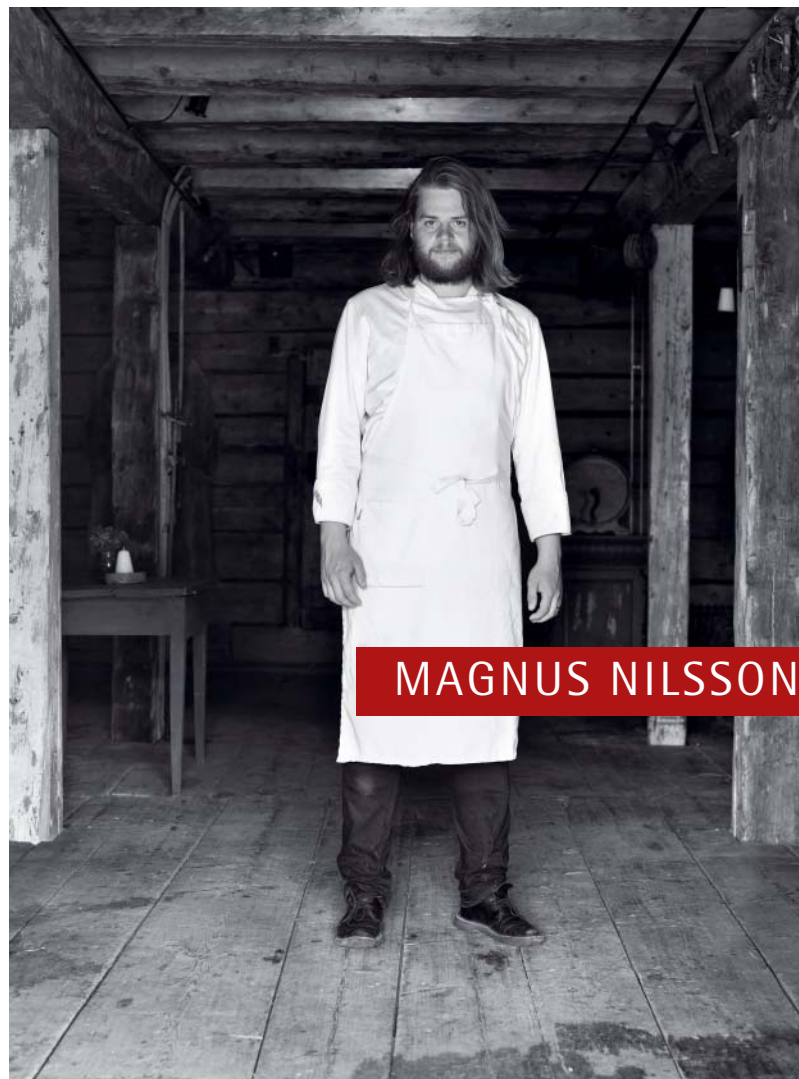
Die Landkarte der Hoffnungsträger: 1| Magnus Nilsson (Fäviken, Schweden), 2| Björn Frantzén und Daniel Lindeberg (Stockholm, Schweden), 3| Peeter Pihel (Muhu, Estland), 4| Paul Kitching (Edinburgh, Großbritannien), 5| Christian E. Puglisi (Kopenhagen, Dänemark), 6| Alexandre Gauthier (Montreuil-sur-Mer, Frankreich), 7| Kobe Desramaults (Dranouter, Belgien), 8| Sébastien Buecher (La Vancelle, Frankreich), 9| Enrico Crippa (Alba, Italien), 10| David Muñoz (Madrid, Spanien), 11| Paco Morales (Bocairent, Spanien), 12| Mehmet Gürs (Istanbul, Türkei)

TEXTE: ACHIM BECKER, SVEN-CLAUDE BETTINGER, DEBORAH GOTTLIEB, AXEL PINCK, CHRISTIAN SEILER, MERTEN WORTHMANN
FOTO: MICHAEL HOLZ

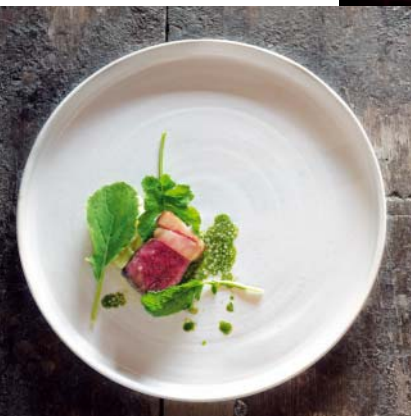
12 KÖCHE,

EUROPAS NEUE KÜCHENSTARS

DIE 2012 TRENDS SETZEN. SCHNELL RESERVIEREN!



MAGNUS NILSSON „Fäviken Magasinet“, Fäviken



Rau ist die Natur
im hohen Norden,
und rein ist, was hier
wächst. Schwedens
neuer Starkoch
serviert Rinderfilet
mit Rübenessenz



Warum sollten Sie für ein Abendessen in die schwedische Provinz Jämtland 600 Kilometer nordwestlich von Stockholm fahren, von wo es nur noch rund 350 Kilometer bis zum Polarkreis sind? In eine Farm mit umgebauter Scheune, die das einsamste Top-Restaurant der Welt beherbergt? Zu einem Koch, der serviert, was er will, der Ihnen rohe Gänseleber mit in Met mariniertem Halsfleisch und Morcheln aufischt? Eben deswegen! Fahren Sie unbedingt, und reservieren Sie rechtzeitig, das „Fäviken Magasinet“ mit seinen zwölf Plätzen ist 90 Tage im Voraus ausgebucht.

Magnus Nilsson ist 28 und der Koch, den René Redzepi als seinen Thronfolger empfiehlt. Sein Stil ist das Gegenkonzept zur Molekularküche und in Sachen Regionalität radikaler als die New Nordic Cuisine. Ein Pacojet gehört zwar zur Ausstattung, aber Nilsson kocht am liebsten über offenem Feuer oder grillt über Holzkohle. 70 Prozent aller Zutaten kommen vom eigenen Hof, die Natur bestimmt den Speisenplan: Manches findet man nur hier, aber eben auch immer nur kurze Zeit. Deshalb lagert er, fermentiert, trocknet, räuchert, pökelt und legt ein – so kann er nahezu autark den langen schwedischen Winter überbrücken. Der Fisch wird morgens geangelt, und wenn keine zweite Forelle beißen will, dann sind die

Portionen für diesen Gang am Abend eben kleiner als sonst. Respekt vor der Natur ist ein Grundpfeiler von Nilssons Philosophie, die er „Rektun Food“ (echtes Essen) getauft hat. Beschränkungen beflügeln seine Kreativität: „Sie bringen uns dazu, in neuen Dimensionen zu denken.“

Vielleicht kann nur einer wie er, der hier aufwuchs, bevor er unter anderem im Pariser „L'Astrance“ gearbeitet hat, die Natur so authentisch auf die schlichten Holztische bringen. Rogen von der wilden Forelle in einem dünnen, knusprigen Zylinder aus getrocknetem Schweineblut etwa, Jakobsmuscheln über Holzkohle, Birkenzweigen und Wacholder in der Schale gegart, riesige Langostinos mit geröstetem Getreide, dünn gehobelten Scheiben von heimischem Käse und einer überflämmten Creme mit einem Sud von Schwarzen Johannisbeeren. Oder dünne Scheiben rohes Rinderherz mit frisch geraspelter Karotte und perfekt gegartem Mark. Keine Sorge: Das archaische Gewand ist nur der Tarnmantel für eine konsequent terroirbezogene Moderne, eine höchst überraschende und genussvolle Rückbesinnung auf das Wesentliche. **DG**

FFFR „Fäviken Magasinet“, OT Fäviken, Fäviken 216, 83005 Järpen, Tel. 0046-6-474 01 77, www.favikenmagasinet.se, nur Abendessen, So-Di geschl., Menü € 125 **AmEx** **Master** **Visa**

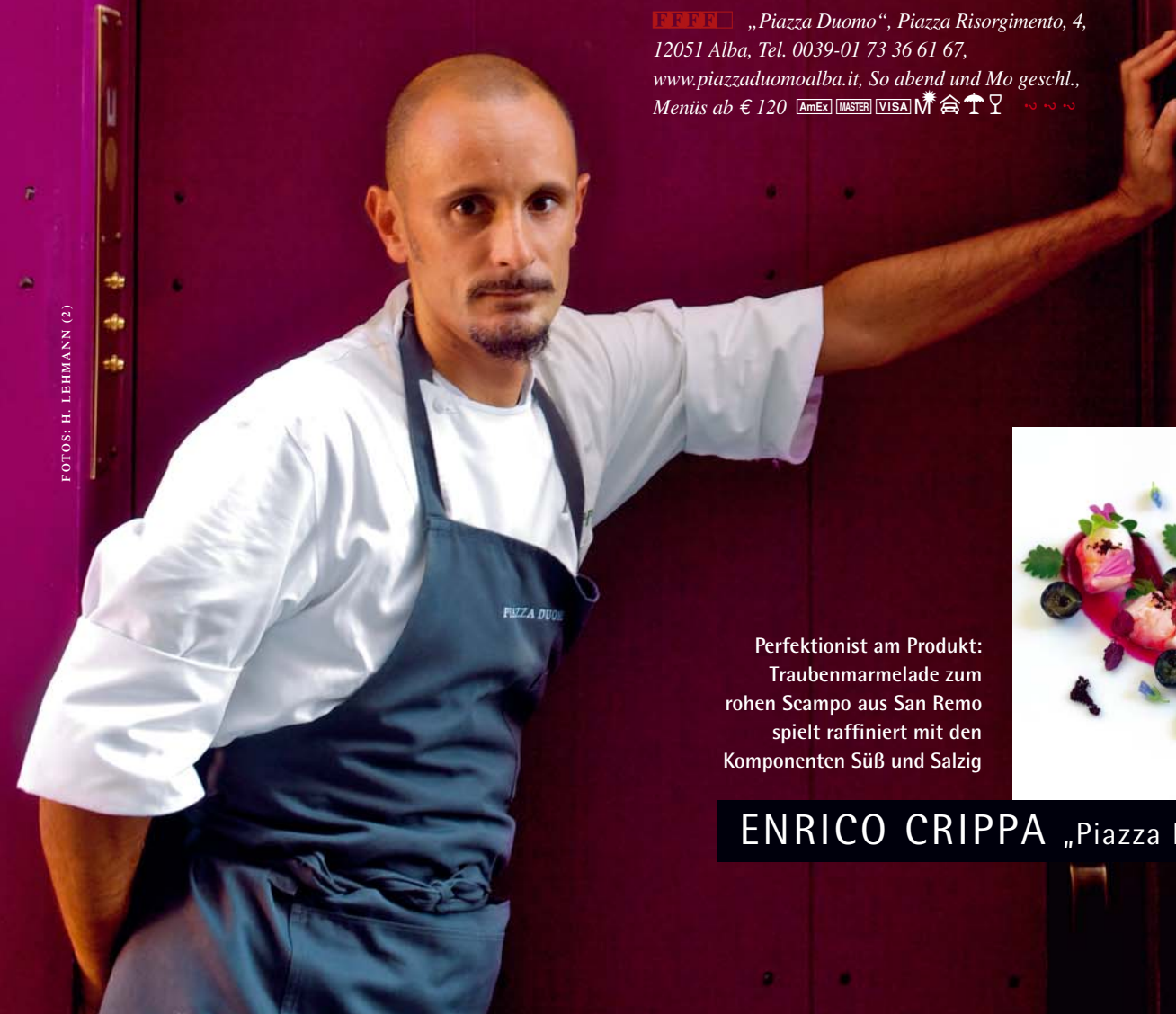


Bevor Enrico Crippa im piemontesischen Alba heimisch wurde, hatte er sich in der Welt umgesehen. Der gebürtige Lombarde hatte in Paris bei Ghislaine Arabian gearbeitet, in Straßburg bei Antoine Westermann, in Katalonien bei Ferran Adrià. Besonders geprägt hat ihn ein vierjähriger Aufenthalt in Japan, wo er in Kobe ein Restaurant seines einstigen Lehrherrn Gualtiero Marchesi eröffnete und danach zum „Rihga Royal Hotel“ in Osaka wechselte.

Mitgebracht hat er aus dem Fernen Osten eine gesteigerte Achtung vor dem Produkt und dessen Saison: „Wenn eine Bohne nicht mehr die grüne Note zum Geschmack beiträgt, die ich von ihr erwarte, ersetze ich sie durch ein anderes Gemüse.“ Diese Konsequenz zieht sich durch das ganze Menü. Es besteht aus sehr vielen Kleinigkeiten, die penibelst in Szene gesetzt werden, das beginnt schon mit der Brotauswahl. Jeder Gang ist ein Kunstwerk, ohne gekünstelt zu wirken, seine Komponenten erweisen sich beim Essen im Geschmack als logisch. Etwa das Spiel mit Süß und Bitter bei einer Lebermousse mit Campari- und Mandaringelee oder mit Süß und Salzig bei der Traubenmarmelade mit rohem Scampo. Und dann der Salat aus 41 verschiedenen Kräuter- und Sesamarten: Wenn man sie wie vorgeschlagen mit der Pinzette isst, erschließen sich die ungeheuer differenzierten Aromen nuances Bissen für Bissen.

Dabei ist dieses Restaurant kein Hort wehevoller Andacht oder eine Manege, in der das Publikum atemlos der Küchenakrobatik folgt. Der Service arbeitet locker, was in der italienischen Top-Gastronomie nicht selbstverständlich ist, hier jedoch hat er spürbar Spaß an der Sache. Auch die mutig rosa getünchten Wände mit grünen Malereien entspannen die Atmosphäre. Das Anwesen gehört der renommierten piemontesischen Winzerfamilie Ceretto. Natürlich sind deren Weine präsent, aber im Keller lagern auch viele weitere Barolo und Barbaresco bester Provenienz zu vergleichsweise maßvollen Preisen und werden kenntnisreich vorgestellt. Keine Frage, im „Piazza Duomo“ sind alle Voraussetzungen für ein Restaurant der Weltpitzenklasse gegeben. **AB**

FFFR „Piazza Duomo“, Piazza Risorgimento, 4, 12051 Alba, Tel. 0039-01 73 36 61 67, www.piazzaduomoalba.it, So abend und Mo geschl., Menüs ab € 120 **AmEx** **Master** **Visa**



Perfektionist am Produkt:
Traubenmarmelade zum
rohen Scampo aus San Remo
spielt raffiniert mit den
Komponenten Süß und Salzig

ENRICO CRIPPA „Piazza Duomo“, Alba



CHRISTIAN E. PUGLISI „Relæ“, Kopenhagen

Schlicht sind die Wände des Souterrainrestaurants, die Küche ist offen, Tischdecken gibt es nicht. Christian Puglisi, der 29-jährige Küchenchef und Mitbesitzer, pflegt im „Relæ“ eine entspannte, kommunikative Atmosphäre, in der das kulinarische Erlebnis und nicht der dekorative Rahmen vorherrscht. Er gehört zu jenen Köchen, die auf Reduktion und die Perfektionierung der Aromen setzen statt auf kunstvolle Teller-Arrangements. Seine Gerichte sind minimalistisch und überraschend: Bei der marinierten Makrele, die mit püriertem, hauchdünn geschnittenem Blumenkohl auf eingedickter Limettenjus eine herrlich aromatische Liaison eingeht, sind nicht mehr als vier Zutaten im Spiel.

Die Jægersborggade liegt im einstigen Arbeiterviertel Nørrebro mit seiner heute multikulturellen Einwohnerschaft, am nördlichen Rand von Kopenhagens Zentrum. Lange galt sie als Drogenumschlagplatz, heute ist sie aufgeladen mit kreativer Energie; Modedesigner, Kaffeeröstereien, Bio-delis und Kunstgalerien haben sich angesiedelt. Auch Christian Puglisi ist in zwei Kulturen zu Hause. 1982 als Kind eines Sizilianers und einer Norwegerin in Messina geboren, kam er mit acht

Jahren nach Kopenhagen. Er arbeitete in verschiedenen Restaurants der dänischen Hauptstadt, es folgten Stationen im Ausland, in „Le Petit Bofinger“ und „Taillevent“ in Paris, im „El Bulli“ von Ferran Adrià an der Küste Kataloniens und schließlich wieder in Kopenhagen im „Noma“. Im Sommer 2010 eröffnete Puglisi mit seinem Partner Kim Rossen das „Relæ“ und im Jahr darauf die Weinbar „Manfreds“ (www.manfreds.dk) gleich gegenüber.

Mit dem „Relæ“ hat Christian Puglisi seinen Traum verwirklicht, und der ist höchst demokratischer Natur: In die Entwicklung der Menüs werden alle Mitarbeiter einbezogen. So viel gemeinschaftliche Kreativität schmeckt man – nicht nur beim Dessert, einem Potpourri von fruchtigen, süßen, bitteren und nussigen Aromen mit köstlich intensiven Himbeeren und Milchspeiseeis, das von pulverisiertem Rapsöl sowie blanchierten und gerösteten Rapssamen ummantelt wird. *AP*

FFFR „Relæ“, OT Nørrebro, Jægersborggade 41, 2200 Kopenhagen, Tel. 0045-36 96 66 09, www.restaurant-relae.dk, nur Abendessen, So-Di geschl., nur Menüs ab € 46

Eine Karotte ist eine Karotte – und bei Christian Puglisi ein Star in seinen klaren Gerichten

FOTOS: M. GÜLAYDIN (3), P. A. JØRGENSEN (2)



Auf einem der nördlichen Hügel der Metropole, wo sich Kleingewerbe zwischen Wohnhochhäusern drängt und Istanbuls euro-orientalischer Reiz sich in zersiedeltem Vorstadt-Einerlei verliert, hat Mehmet Gürs seinen „Workshop“ – Bücherregale, Multimedia-Bildschirme, eine große Hightech-Küchenzeile. An den Wänden reihen sich Borden mit Flaschen, Gläsern, Töpfen, Tiegeln, den Früchten Gürs'scher Expeditionen: „In den letzten anderthalb Jahren bin ich rund 40 000 Kilometer kreuz und quer durch die Türkei gefahren und in der Ägäis gekreuzt“, immer auf der Suche nach dem guten Geschmack.

Der Sohn einer schwedischen Mutter und eines türkischen Vaters ist in Stockholm aufgewachsen, er kennt die nordische Küche, die man „die neue“ nennt. Deren Regionalprinzip hat er übernommen: „Für mich heißt das Balkan, Schwarzes Meer, Türkei, Ägäis, Syrien.“ Begeistert erzählt er von seinen Entdeckungen: „Im Macahel-Tal an der georgischen Grenze machen sie den besten Honig der Welt!“ Seine Tomatenpaste kommt aus Südostanatolien, „die Tomaten wurden so lange von der Sonne getrocknet, dass die Paste ewig hält. Da bilden sich keine Bakterien.“ Er öffnet ein Fläschchen, dem intensiver Duft entweicht: „Das ist ein konzentrierter Granatapfelsirup aus der Nähe von Kuşadası.“

Von Gürs' Liebe zur Natur und zur respektvollen Verarbeitung ihrer Gaben zeugt jeder Gang eines Menüs im „Mikla“. Hauchdünn sind die Zackenbarsch-Scheiben im Sashimi, griechische Kalamata-Oliven und Zitrone sind so dosiert, dass sie den Fisch hervorheben, nicht übertönen. *Hamsi*, ein sardellenähnlicher Fisch aus dem Schwarzen Meer, ist in hauchdünnem Teig gebacken, der zum Geschmacksträger wird. Kivircik-Lamm („aus Thrakien, das beste der Welt!“) hat feste Fasern. Der Esser muss kauen und löst dabei nussige Aromen. Ein zarter Rauchton schwebt durch den Mund. Gürs hat das Fleisch kurz über Kirschholz geräuchert: „Räuchern und marinieren – das ist das Skandinavische in mir!“

Gürs' Restaurant „Mikla“ nimmt den 18. Stock des trendigen Hotels „The Marmara Pera“ im Beyoğlu-Viertel ein. Glasfronten gestatten Blicke in fast alle Richtungen aufs unendliche Lichtermeer, auf Goldenes Horn und Bosphorus. Voll ist es. Stimmengewirr in vielen Sprachen, Lachen, Gläserklingen – alle eint die Freude am reinen Genuss. *AB*

FFFR „Mikla“ im Hotel „The Marmara Pera“, OT Beyoğlu, Meşrutiyet Cad. 15, Tel. 0090-212-334 03 00, www.miklarestaurant.com, nur Abendessen, So geschl., Gerichte € 18-45



Den Straßensnack *hamsi*, kleine Fische aus dem Schwarzen Meer, backt der Turko-Schwede Mehmet Gürs in einem hauchdünnen Teig

MEHMET GÜRS „Mikla“, Istanbul





KOBE DESRAMAULTS „In de Wulf“, Dranouter



Ein Netzwerk von Lieferanten versorgt den Verfechter des Authentischen. Bei Kobe Desramaults werden junge Rübchen mit Senf und Honig zur raffinierten Delikatesse



Vornübergebeugt streift der Koch am Rand des Felds entlang, das sich vor dem stimmungsvollen Bauernhaus erstreckt. Er pflückt Wildkräuter, darunter manche, die anderen als Unkraut gelten. Später huscht er am Fenster vorbei in den großen Kräutergarten hinter dem Restaurant. Seine Ernte finden die Gäste später in veredelter Form auf den Tellern wieder. Mit echter Begeisterung erzählt Kobe Desramaults, dass Sanddornbeeren, Moosblättchen und ein paar Feldsalatblüten die kurz marinierte rohe Makrele mit säuerlichen und bitteren Noten abrunden.

Die Szene ist typisch für sein Konzept: Alles dreht sich um Authentizität, und das bedeutet für ihn, voll auszuschöpfen, was die Natur des Hügellands an der Grenze von Flandern zu Frankreich und die nahe gelegene Kanalküste im Laufe der Jahreszeiten bieten. Wie ein Archäologe sucht Desramaults nach vergessenen Schätzen. Ein Netzwerk von Landwirten hat er sich aufgebaut, die auch alte Gemüse- und Getreidesorten oder das fast ausgestorbene Kassel-Rind züchten. Wie ein Alchemist spielt er dann mit dem großen Reichtum an Zutaten. Er nutzt die modernsten Techniken, die er bei Sergio Herman im „Oud Sluis“ und in Carles Abelláns „Commerç 24“ in Barcelona kennengelernt hat, um mit kontrastierenden Strukturen und Texturen das Geschmackserlebnis zu steigern.

Zu diesem Zweck greift er jedoch auch auf uralte Methoden zurück, wenn er etwa eine Sellerieknolle in Salzkruste vor dem Holzfeuer im offenen Kamin gart.

Mit Intelligenz und Intuition entwirft der wortkarge, doch tatkräftige 32-Jährige seine Zukunftsvision der belgischen Haute Cuisine. Zum Beispiel kurz in Butter gebratenen Spargel aus den Dünen, dessen bittere Noten Senfsamen und Lindenblättchen unterstreichen, während eine körnige Molkejus säuerliche Frische bringt. Oder ein Seezungenfilet, das knusprig gebackene Hirse, leicht frittierte Hopfenblätter und Schalotten-Lorbeer-Jus kernig umspielen. Oder eine Kreation mit vermeintlich unedlen Zutaten wie Kalbszwerchfell, Ochsen-schwanz, geräuchertem Mark sowie kross sautierten Pfifferlingen. Aus Obst und Beeren, Joghurt, Quark und Kräutern zaubert Kobe Desramaults frische Desserts, souverän verarbeitet er lokale Biere, Nüsse, Brot oder Buchweizen zu Delikatessen. Ganz selbstverständlich bringt der liebenswürdige Service dazu auch die verblüffenden Weine der Gegend. *SCB*

FFFF „In de Wulf“, Wulvestraat 1, 8951 Dranouter; Tel. 0032-57 44 55 67, www.indewulf.be, außer So nur Abendessen, Mo, Di geschl., nur Menüs € 105-190

FOTOS: M. BASSLER (2), PIET DE KERSGIETER (3)



Der 31-jährige Koch-Punk David Muñoz mischt in der Riege der jungen Kochrebelln im kulinarisch konservativen Madrid ganz vorne mit. Der gebürtige Madrilene war in Spanien und London, unter anderem im „Nobu“. An der Themse hat er die asiatischen Küchen schätzen gelernt, die heute die Basis für seine Revolution heimischer Traditionen bilden. Vor vier Jahren kehrte er zurück, verkaufte sein Appartement, zog zu seinen Eltern und eröffnete sein geometrisch-minimalistisch-puristisches Restaurant „DiverXO“, das schon zur Eröffnung die längste Warteliste hatte, die Spaniens Hauptstadt je erlebt hat. 2008 wurde er auf dem Gastro-Gipfeltreffen Madrid Fusión zum besten neuen Küchenchef des Landes gekürt. Am Ohr trägt er Piercings, im Kopf den Eigensinn eines Eremiten und im Herzen die Leidenschaft des radikalen Erneuerers. Und er macht, was sich niemand sonst traut.

Muñoz sprengt in drei Menüs die Tradition der Einheits-Häppchen, seine Küche ist so etwas wie die fantasievolle Kreuzung von Tapas mit Dim Sum. Da feiert etwa eine Tortilla glamouröse Auferstehung als mit Wachtelei und Zwiebelconfit gefüllte Mini-Kartoffel mit einer Emulsion aus Kidneybohnen und Würzpaste sowie einer Art Shooter aus weißem Tee. Iberische, chinesische und indochinesische Einflüsse vermischen sich zu immer wieder aufs Neue überraschenden, amüsanten und fantasievollen globalen Kreationen. Schon zum Auftakt werden statt des sonst üblichen Weißbrots Sojabohnen mit Steinsalz und gerösteten Sesamsamen serviert – in einem Keramikgefäß, das wie ein zerkratschter Plastikbecher aussieht. Danach folgt auf dem Teller ein virtuos Feuerwerk mit Witz und Charme: Die typische Madrider Tigerschale-Tapa ironisiert ihr Traditionsgefängnis mit Limetten, Chili und dem Rogen Fliegender Fische. Der Gamba verpasst Muñoz einen Sombrero aus Shiitakepilzen, und seine *patatas fritas* sind so fein geschnitten und frittiert, dass sie wie Zellophan aussehen.

Madrid liebt den Kochrebelln für seine frechen Einfälle. Sie planen eine Reise? Reservieren Sie bald! Seit dreieinhalb Jahren ist das „DiverXO“ ständig ausgebucht. *DG*

FFFF „DiverXO“, Calle Pensamiento, 28, 28020 Madrid, Tel. 0034-915 70 07 66, www.diverxo.com, So, Mo geschl., nur Menüs für € 75-120



DAVID MUÑOZ „DiverXO“, Madrid

Jenseits der Einheits-Tapas: asiatische und iberische Einflüsse beim Kanapee verkehrt mit Peking-Spanferkel





BJÖRN FRANTZÉN & DANIEL LINDEBERG „Frantzén/Lindeberg“, Stockholm



Daniel Lindeberg (mit Brille),
Björn Frantzén und ihre
Variation von Blaubeeren

Längst ist die skandinavische Küche zum Brennpunkt der neuen Regionalität geworden, die das Denken vieler Köche bestimmt und durch geografische Selbstbeschränkung erstaunliche Küchenlinien hervorbringt. In Stockholm, einem guten Platz für die Zuspitzung kulinarischer Philosophien, steht das Duo Frantzén/Lindeberg für die Avantgarde unter diesen gut aufgelegten Puristen. In ihrem winzigen Restaurant – 18 Plätze, nicht mehr – deklarieren sich Björn Frantzén und Daniel Lindeberg mit Brief und Siegel als Überzeugungstäter. Sie folgen dem Angebot an Produkten, die gerade zur Verfügung stehen, und entwickeln daraus an jedem Tag ein neues Menü, sodass jeder Besuch im Altstadtrestaurant zwangsläufig einzigartig wird.

Da Frantzén/Lindeberg in Katrineholm und Malmköping, etwas außerhalb Stockholms, ihr eigenes Gemüse kultivieren, versteht es sich von selbst, dass ein guter Teil der Produkte, die sie verkochen, aus der engeren Umgebung der Hauptstadt stammt. Die Lieferanten von Fleisch, Fisch, Milchprodukten und Käse sowie die Hersteller des schönen Porzellans werden allesamt penibel auf der Karte vermerkt. Beschaffung und Recherche ist dem Duo ebenso wichtig wie die fantasievolle Behandlung der ausgewählten Produkte. Dabei gestatten sich die beiden in Einzelfällen Ausnahmen von der freiwilligen Konzentration auf Skandinavisches, schließlich sind sie keinem anderen Dogma verpflichtet als dem eigenen Qualitätsbedürfnis.

Die Gerichte werden nicht nach dem Preis ihrer Zutaten hierarchisiert. Ein Tomatensalat

von alten Sorten steht im Tagesmenü gleichberechtigt neben der reizvollen Kombination von Jakobsmuscheln mit Alba-Trüffeln und geräucherter Mayonnaise. Ein Rentier-Tatar wird mit Spänen von geeister Gänseleber serviert, die auf dem zimmerwarmen Fleisch schmelzen und dem Gericht eine Aura von Opulenz und Luxus verleihen. Der Arme-Ritter-ähnliche *French toast* kommt mit Trüffelparfum, und der klassische Frantzén-Lindeberg-Cheeseburger ist ein Macaron mit Schokolade-, Himbeer- und Minzefüllung, serviert mit kleinen Senf- und Ketchupfläschchen. Die Hochgastronomie modernster Prägung erfährt in Stockholm einen Touch von Humor – wie entspannend! CS

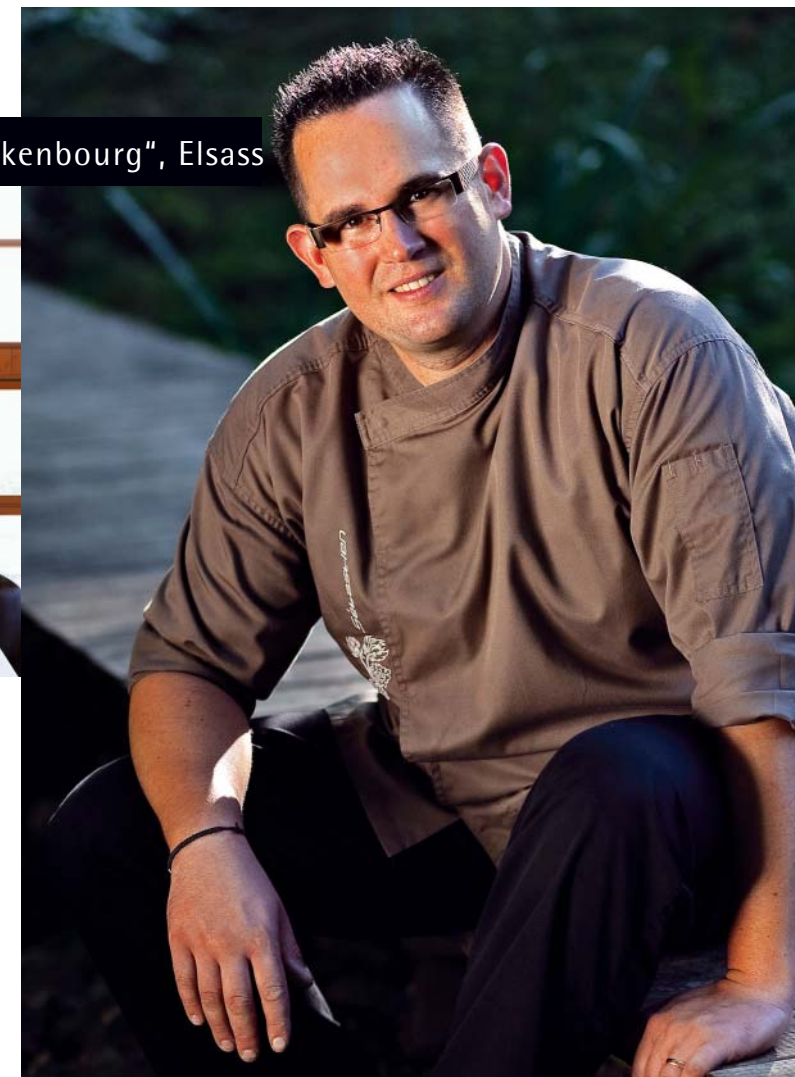
FFFFF „Frantzén/Lindeberg“, OT Gamla Stan, Lilla Nygatan 21, 11128 Stockholm, Tel. 0046-820 85 80, www.frantzen-lindeberg.com, nur Abendessen, So, Mo geschl., Menü € 188



FOTOS: S. VAN DER KWAST GISSBERG

SÉBASTIEN BUECHER „Frankenbourg“, Elsass

Respektlos und frech:
Sébastien Buecher
tischt seine Version
der neuen Elsässer
Küche in einem
scheunenartigen, aber
schicken Raum auf



Er baut auf solidem Fundament“, konstatierte Aimé Buecher, als er 2000 die Leitung der Küche in der „Auberge Frankenbourg“ an seinen Sohn abgab. Sébastien, damals gerade 24 Jahre alt, hatte das klassische Fach in den besten Häusern seiner elsässischen Heimat gelernt, um danach auf Wanderjahren durch Hotels in Spanien, Dubai, Bangkok und Montréal die Schätze des Meeres und ihre Feinessen zu studieren.

Aus diesen Erfahrungen hat Sébastien Buecher seinen Stil entwickelt, der Elsässer Traditionen auf den Kopf stellt. Er kombiniert, was scheinbar nicht zusammenpasst: Fleisch und Fisch, *terre* und *mer*, aber auch schon mal rustikales Gemüse und elegantes Krustentier, Deftiges mit kräftigen Aromen und Feines. Zart gebratenes Kalbsbries bereichert etwa eine „Bolognaise“ aus Hummer- und Schwertmuschelstückchen in Chorizo-Jus; Rote-Bete-Püree und Kartoffelkrokette sichern elsässische Bodenhaftung. Die vermeintlichen Widersacher verbindet Buecher spielerisch mit leichten Saucen oder grob püriertem Gemüse, selten auch mal mit Schaum oder Gelee, und balanciert sie harmonisch aus. Immer bleibt eine Note noch lange haften, mal die erdige, mal die von Jod und Meer. Da mag sich Buecher auch nur ungern in die Ab-

folge hineinreden lassen und mahnt auf der Speisekarte: „Die Menüs sind harmonisch aufgebaut, deshalb bitten wir freundlich, sie nicht zu verändern.“

Die Fusion von *terre* und *mer* kann im Sommer schlicht und köstlich frisch sein wie ein Carpaccio aus Roter Bete und Langostino mit Limettenschaum oder eine leicht gebratene Seezunge mit drei Strukturen von Karotten (al dente, Gelee und Jus). Im Winter kreiert Buecher komplexe, kräftige Gerichte und vereint schon mal gebratene Entenstopfleber mit frittierten Tintenfischringen zum furiosen Akkord: Blumenkohlpuée und Kaviar setzen Akzente, eine Zitronenöl-Emulsion verbindet alles. Virtuos gelingt auch die Kombination mehrerer Muschelsorten in leichter Vinaigrette mit bissfest gegarten bitteren Chicoréestreifen und einem Gel von grünem Tee. Das 2009 neu gebaute Restaurant ist der perfekte Rahmen für diesen Küchenstil, eine Neuinterpretation der Scheune mit hellem Gebälk und eleganter Einrichtung. SCB

FFF „Hôtel-Restaurant Frankenbourg“, 13 Rue du Général de Gaulle, 67730 La Vancelle, Tel. 0033-388 57 93 90, www.frankenbourg.com, Diabend, Mi geschl., Hauptgerichte € 22-31 AmEx MASTER VISA



Weiße gekalkte, niedrige Wirtschaftsgebäude rahmen den Vorhof des uralten Fischerhauses, eine vom Wind zerzauste Eibe bildet den Torbogen, Pfade aus Baumrinde führen durch wuchernde Vegetation. Doch die Romantik endet gleich hinter der Tür: Ein langer, dunkler Gang führt in einen Pavillon mit rostiger Eisenstruktur, an Kabeln hängen Glühlampen, an nierenförmigen Tischen mit Lederplatten stehen genähte Ledersessel. Im Vorübergehen legt die Bedienung fast beiläufig ein zerknittertes Blatt Öko-Kopierpapier auf den Tisch – die Speisekarte. Als Weinliste folgen gefaltete DIN-A4-Seiten mit abgegriffenen Rändern.

„Ich will mit Gewohnheiten brechen“, sagt Alexandre Gauthier, 32 Jahre, durchdringende Augen, raue Stimme: „Und meine Leidenschaft ausleben.“ Letzteres bezieht sich nicht auf den Umgang mit Gästen, sondern auf seine Prinzipien der Küche – radikal befolgt er Escoffiers Forderung „*Faites simple!*“ Dass er nichts dem Zufall überlässt, bezeugt der Hightech-Park im offenen Küchenpavillon. Die Produkte aber stammen von Biobauern, Fischern und Jägern aus dem Pas-de-Calais, wo immer möglich verarbeitet Gauthier die Zutaten roh und ohne

Gewürze, selten verwendet er Salz oder Zucker, Öl nur tropfenweise – ein Geschmackspurist.

Rosenkohlblätter und Senfkornpüree verbergen ein Blöckchen aus geräucherten Kabeljau-Eiern. Rohe Lottewürfel versteckt Gauthier („Ich bin gegen Stars!“) unter Avocadostücken und -püree, Maispulver und Bingelkraut – angegossenes Meerwasser löst die Komposition auf. Eine Seite der Jakobsmuschel hat er mit dem Flambierer 30 Sekunden „attackiert“, die dabei entstandenen kleinen verkohlten Splitter passen mit ihrer Bitternote perfekt zu hauchdünnen Scheibchen Blumenkohl. Als Vordessert kommt eine honigtriefende Bienenwabe; in der stacheligen Schale einer Kastanie folgen deren Mousse und rohe Stücke auf karamellisiertem Brot, Schaum von weißer Schokolade schwimmt in Moos-Hülle in einem Teller mit Meerwasser. Zum Schluss ein Showeffekt: Der Kellner lässt eine hauchdünne Zuckerkugel voll Sauerampfer und Ziegenquark so auf den Teller fallen, dass sie zerbricht und die Creme sich mit den süßen Splittern vermischt. Ein Angriff auf die Gewohnheiten!

SCB

FFF „La Grenouillère“, OT La Madelaines-Montreuil, 19 Rue de la Genouillère, 62170 Montreuil-sur-Mer, Tel. 0033-321 06 07 22, www.lagrenouillere.fr, Di, Mi geschl., Hauptgerichte € 36-55 AmEx MASTER VISA M T U

Einfach und köstlich: geröstete Schnecke mit Kräutercreme von Alexandre Gauthier, dem Konventionen-Brecher



ALEXANDRE GAUTHIER „La Grenouillère“, Montreuil-sur-Mer



Ein süßer Klassiker, neu interpretiert von Paul Kitching als Reminiszenz an Kindheitserinnerungen: trifle aus getränktem Kuchen, Frucht, Pudding und Sahne



PAUL KITCHING „21212“, Edinburgh



Der Umzug von Manchester ins lebensfrohe Edinburgh hat den Koch beflügelt, von dem mancher meint, er sei ein wenig sonderbar. Um es vorsichtig auszudrücken. Natürlich sei er seltsam, bestätigt Paul Kitching, der aussieht wie eine hagere, aber fröhliche Version von Pumuckl. Der 48-jährige Schlacks mit der zaundürren Statur und der zotteligen Mähne wacht jeden Morgen mit der lähmenden Angst auf, das Kochen verlernt zu haben und vor seinen Gästen zu versagen. Darum macht er am Ende des Abends auch nie eine Runde durchs Lokal. Wo einer so besessen ist wie Kitching, liegen Genie und Wahnsinn vielleicht besonders dicht beieinander.

In einem viergeschossigen viktorianischen Stadthaus in einer ruhigen Ecke von Edinburgh eröffnete er 2009 sein Genuss-Refugium mit 50 Plätzen und Glasfront zur Küche. Er selbst wohnt im Keller, gleich unter dem Restaurant, oben gibt es Frühstücksraum, Lounge und vier große Gästezimmer. „21212“ hat Kitching das Lokal nach seinem kulinarischen Konzept genannt: Auf der Karte steht ein Menü mit wahlweise zwei Vorspeisen, einer Suppe, zwei Hauptgerichten, einem Käsegang und zwei Desserts. Mitgezählt?

Weil Kitching mit seiner alleinerziehenden Mutter in einer Sozialwohnung der ostenglischen Industriestadt Newcastle aufgewachsen ist, sind die grandiosen Veredelungen des

„Arme-Leute-Essens“ seiner Kindheit ein Tribut an seine *working-class*-Wurzeln. Er inszeniert britische Nostalgie völlig neu: Bei einer seiner berühmtesten Vorspeisen *chicken & chips* werden Huhn und Fritten mit Eiern und Speck, Bohnen auf Toast, Pilzen mit Birne sowie Blutwurst mit HP Sauce serviert. Das kann nicht funktionieren? Tut es doch! Wie sein Rehrücken *Italian style* mit Mozzarella, Basilikum, Flageolet-Bohnen, gelben Zucchini, Anchovis, toskanischen Auberginen und Olivenöl. Kitching hat seinen Stil mit dem Umzug konzentriert, ohne die Zahl der Komponenten zu verringern, von denen er manchmal sehr viele in einem Gericht vereint. Zum Beispiel beim Lammrücken mit Linsen, Kopfsalat und Pilzen, Spargelspitzen, Anchovis, Minze und Brokkoli, Merguez, Morcheln und glasierter Limette. Zum Dessert interpretiert er etwa ein Snickers neu, indem er Crème brûlée mit Erdnuss und Frischkäse, pochierten Safran-Aprikosen, Erdnuss-Vanille-Buttercreme und Schoko-Milch-Perlen kombiniert. Und wer es bis hierher geschafft hat, erlebt noch die Konsequenz zum Schluss: Kaffee gibt es in Pappbechern. Auf Wunsch wird er auch in Porzellantassen serviert. DG

FFF „21212“, 3 Royal Terrace, Edinburgh, Tel. 0044-13 15 23 10 30, www.21212restaurant.co.uk, Sa abend, So, Mo geschl., Menü € 75 AmEx DINERS MASTER VISA M T U

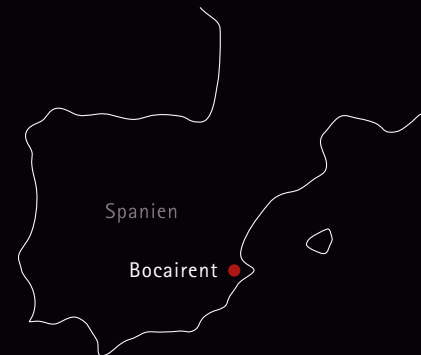
FOTOS: L. BOTON, J. LEHMANN, J. P. WESTERMANN

Jungenhaft sieht er aus, mit sanften Zügen. Doch hinter der bubenhaften Oberfläche schlummern eiserner Wille, höchste Konzentration und kreative Intelligenz. Um ihnen gebührend Auslauf zu bieten, hat der 30-jährige Paco Morales schon einmal mutig dem frühen Ruhm entsagt und wieder von vorn angefangen. Nach Lehrjahren im „Mugáritz“ des baskischen Stars Andoní Luis Aduriz galt er bereits 2008 im „Senzone“ als Jungstar der Madrider Gourmetszene. Der Hype wurde ihm zu viel, er stieg aus und ging ins Hinterland der Costa Blanca. Dort hatte der spanische Tennisprofi Juan Carlos Ferrero in einem Landhaus aus dem 19. Jahrhundert ein Boutiquehotel eröffnet. Ferrero bot Morales das ideale Ambiente, um in Ruhe über sich hinauszuwachsen. Mit dem Erfolg, dass Paco Morales heute eine der großen Hoffnungen der spanischen *alta cocina* ist.

Mitten in der Sierra de Mariola inszeniert Morales im elegant-geräumigen Restaurant seine „Avantgarde, die man versteht“. Das Schlagwort markiert eine höfliche Distanz zur Molekulargastronomie. Deren Techniken beherrscht er zwar, aber er verliert dabei nie aus dem Blick, dass ein Gericht erst geschmacklich begeistern muss, bevor es als kulinarische Konzeptkunst punkten kann. Morales hat ein Faible für wilde Kräuter, zarte Sprossen, junges Gemüse. Einer seiner

Klassiker ist der „Markt auf dem Teller“, eine saisonal abgewandelte kleine Landschaft voller winziger *crudités* in leicht geliertem Tomatenwasser. Eine entfernte Variation stellt seine neuere „Menestra“ dar, ein nuancenreicher Gemüseteller zwischen Suppe und Salat mit teils rohen, teils gekochten Zutaten, in den etwas Bratenjus entschieden hineinführt. Dabei kommen Morales grün-minimalistische Ader und sein Sinn für einen herzhaften Kontrapunkt in eine für ihn typische Balance. Überhaupt hat er ein großartiges Gespür für die Vermittlung zwischen gastronomischem Wagnis und gelungener Ensemble-Arbeit auf dem Teller. Fantastisch seine Auster mit Schafsmilch, Lammessenz und Petersilienpesto, ebenso das geröstete Spanferkel mit der in zweierlei Anis gedünsteten Endivie. Bei Morales, einem ebenso geduldigen wie gnadenlosen Perfektionisten, ist jedes Element schon für sich in Bestform – um dann im Zusammenspiel noch einen Extra-Mehrwert mitzukriegen. Übrigens lebt der Küchenchef auf dem Hotelgelände, fast wie ein Mönch im Kloster. Der Reifung seines Genies scheint das gut zu tun. *MW*

RENN „Ferrero by Paco Morales“, Ctra. Ontinyent-Villena, km 16, 46880 Bocairent, Tel. 0034-962 35 51 75, www.hotel ferrero.com, Mo, Di geschl., Hauptgerichte € 28-43   

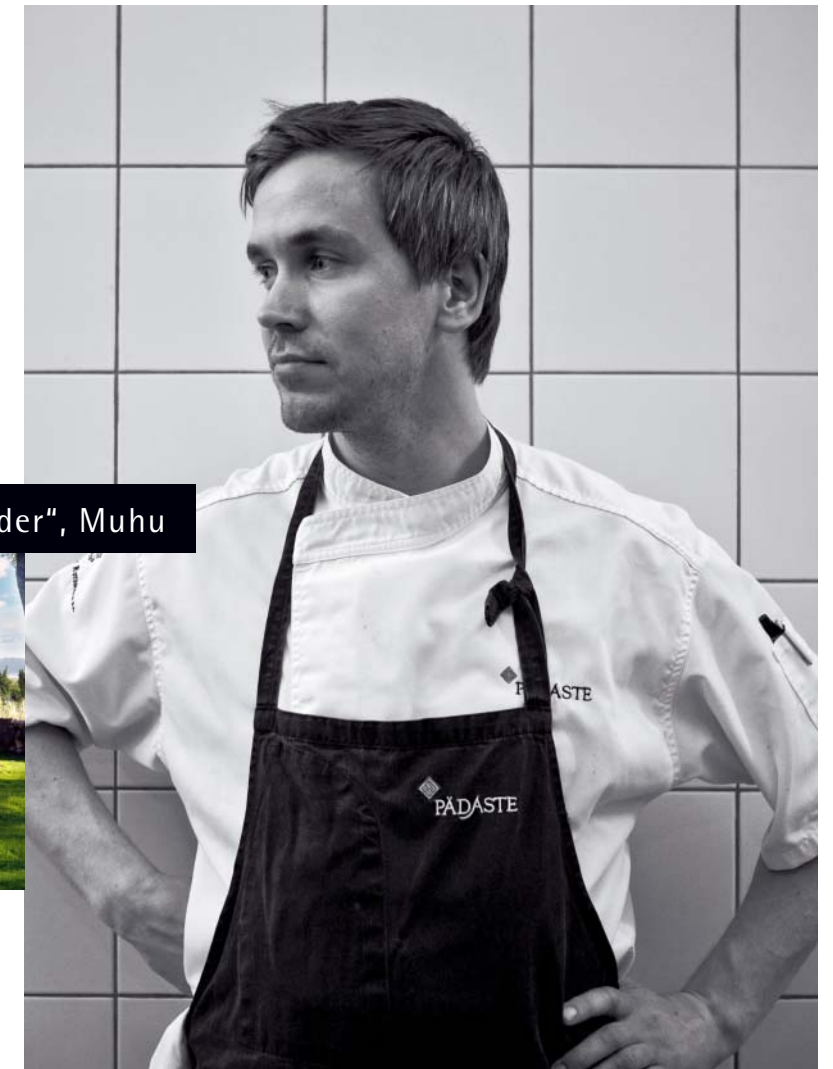


FOTOS: JUAN C. FRANCES (2)



Reine Produkte sind der wahre Luxus! Den inszeniert Peeter Pihel auch bei Traditionsgerichten wie dem Kartoffel-Sahne-Dessert *hapurokk* auf delicate Art

PEETER PIHEL „Alexander“, Muhu



Ein Außenposten der nordischen Küche steht in Estland, auf der Ostseeinsel Muhu. Peeter Pihel hat ihn im Restaurant „Alexander“ des Hotels „Pädaste Manor“ errichtet. Der 31-jährige Este, auf der großen Nachbarinsel Saaremaa geboren, entdeckte zuerst die kulinarischen Wurzeln seiner Heimat und begann dann vor zwei Jahren, Kontakte übers Meer zu knüpfen, nach Dänemark, Schweden, Finnland und zu den Inseln, von Bornholm bis zu den finnischen Schären.

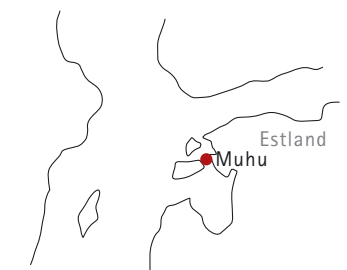
Aus seinen Erfahrungen entwickelte Pihel eine spezielle Version einer „nordischen Inselküche“, skandinavisch mit estnischen Wurzeln. Viele Zutaten gedeihen auf der Insel (beziehungsweise im eigenen Garten): Karotten, Rote Bete, Dinkel, Pilze, Beeren, Kräuter. „Ein raues Klima wie das unsere hat enorme Vorteile“, sagt Pihel, „denn je langsamer eine Pflanze wächst, desto besser schmeckt sie.“ Ähnliches gilt für das Fleisch: „Lamm, Damwild, Schwein, Elch sind von höchster Qualität, vom Fisch nicht zu reden.“

So serviert er heimischen Ziegenkäse mit gebackenen Roten Beten und gebratenem Topinambur, Hecht mit Blumenkohl, Staudensellerie und mariniertem Bärlauch, Meersanddorn-Eis mit geröstetem Buchweizen – Gerichte, die simpel klingen und sensationell schmecken, weil reine Produkte in-

zwischen den wahren Luxus darstellen. Auf molekulare Techniken verzichtet Pihel. Eine Erdbeere dekonstruieren und wieder zusammensetzen – warum, lautet seine rhetorische Frage, wenn die Natur so wunderbare Aromen, Formen und Texturen hervorbringt?

Das „Pädaste Manor“ mit dem „Alexander“ bildet das Stammhaus der Pihel-Küche. Vom 1. September bis zum 1. März aber kocht die Brigade in ihrem „Winterquartier“ in der Hauptstadt Tallinn, dem Bistro „Neh“ (www.neh.ee). *AB*

RENN „Alexander“, im Hotel „Pädaste Manor“, Pädaste Küla, 94716 Muhu, Tel. 00372-454 88 00, www.padaste.ee, kein Ruhetag, Menüs € 42-62      



Paco Morales' Motto für seine Küche: „Avantgarde, die man versteht“: Stockfisch mit einer Kruste aus Linsen, Frühlingszwiebeln und krossem Speck



PACO MORALES „Ferrero by Paco Morales“, Bocairent