



Foto © Blindtext

Gastronomie | Verantwortung – neuer Trumpf in der Sterneküche

Sterne, Punkte, Hauben, Mützen – die Auszeichnungen in der Top-Gastronomie sind vielfältig, basieren aber auf den gleichen Bewertungskriterien: Frische und Qualität der Produkte, Kreativität und Harmonie in der Zubereitung, die persönliche Note und die Beständigkeit.

Aber wo bleibt die Nachhaltigkeit, fragt **Ingeborg Pils** drei Sterneköche aus drei Ländern.

„*Sterneküche und Nachhaltigkeit schließen sich nicht aus, im Gegenteil.*“ Davon ist **Thomas Bühner** überzeugt. „*Köche sind Bewahrer der Kultur. Das beginnt schon damit, dass wir jeden Tag unsere Gäste zwingen, sich Zeit für das Essen und für die Gespräche am Tisch zu nehmen.*“ Gut Kochen heißt für den deutschen Sternekoch, jedes Produkt in Bestform zu bringen. „*In unserer Küche verwenden wir viel Zeit und Energie darauf, qualitativ hochwertige Produkte zu finden und zu verarbeiten. Alles, was auf unseren Feldern wächst, ob Kartoffel, Blumenkohl oder Berlepsch, verdient höchstmögliche Aufmerksamkeit.*“

Eigentlich sollten Köche eine Art hippokratischen Eid ablegen, in dem sie sich verpflichten, „nach bestem Wissen und Gewissen mit den Produkten umzugehen“ und sie müssen erkennen, „dass sie aus

jedem guten Produkt etwas Gutes machen können.“ Meint zumindest **Thomas Bühner**. Der Liechtensteiner **Hubertus Real** stimmt dem voll und ganz zu: „*Fast jedes Teil eines Tieres ist irgendwie verwend-*



Foto © Blindtext

Thomas Bühner („Restaurant la vie“, Osnabrück) 2 Michelin-Sterne, 19 GaultMillau Punkte seit 1998, „Aufsteiger des Jahres 2001“ und „Koch des Jahres 2006“. Nach Stationen bei Lehrmeistern und Kollegen wie Günther Scherrer, Jörg Müller und Harald Wohlfahrt pflegt er in seinem Restaurant eine passionierte Aromaküche. Er ist Schirmherr für KIKS UP, einem ganzheitlichen Präventionsprogramm, das in Bad Nauheim mit Sportmedizinern entwickelt wurde. www.restaurant-lavie.de

bar und kann zu einer Delikatesse veredelt werden. Es muss nicht immer Filet oder Rücken sein. Unsere Hausspezialität ist zum Beispiel eine knusprig glasierte Schweinebrust.“ Was beim Fleischzerlegen und Parieren abfällt, wandert nicht in den Abfall. „*Knochen, Knorpel, Schlachsen und Sehnen werden für Saucen angeröstet und über Stunden ausgekocht. Das Gleiche gilt*



Foto © Blindtext

Herbert Hintner (Restaurant Zur Rose, St. Michael / Eppan, Südtirol) 1 Stern im Guide Michelin, 2 Hauben, 16 GaultMillau Punkte und 2 Veronelli-Sterne. Seit 1985 begeistert er mit einer raffinierten Küche, die regionale Produkte und Traditionen aufgreift, verfeinert und mit mediterranen Einflüssen Italiens abrundet. „*Veredeln, nicht verfälschen*“ ist seine Devise. Seit sechs Jahren ist er Präsident für Italien der Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe. www.zur-rose.com

für Fische und Krustentiere. Auch hier werden aus den Gräten und den Schalen Fischfonds gekocht.“

Sternekoch **Herbert Hintner** aus Südtirol ist sich sicher: „*Es hat sich sehr viel getan in den großen Küchen. Viele Köche denken heute ganzheitlicher und stellen sich die Frage: Was mache ich aus dem Tier, wie verarbeite ich möglichst alles. Aber wir brauchen auch Gäste, die umdenken und diese Gerichte bestellen.*“ Nach wie vor werden Beuschel und Kalbskopf von vielen Gästen nur zögerlich angenommen. „*Ich bin kein kulinarischer Pfarrer, aber ich schicke schon mal als ersten Gruß aus der Küche einen Salat vom Kalbshals oder ein kleines Ragout aus der Schulter. Dank neuer Verarbeitungsmethoden wie beispielsweise dem Garen unter Vakuum können wir heute auch Nischenprodukte auf höherem Niveau zubereiten. Man muss einen Mix finden aus Authentizität und der Küchentradition der Haute Cuisine, Luxus gepaart mit Regionalität.*“

Manchmal fragt sich **Thomas Bühner**, warum ein Lebewesen eigentlich kein Fett haben darf. Das Schwein zum Beispiel. „*Schneiden Sie das sichtbare Fett weg, wenn es Sie stört, aber werfen Sie es nicht in den Müll. Lassen Sie es aus und braten Sie darin ein Schweinefilet. Das ist einfach gut.*“ „*Mit den Ressourcen richtig umzugehen, sehe ich als absolute Pflicht für unse-*

re Berufssparte“, meint auch **Hubert Real**. „*Ob es sich dabei um ein Verarbeitungsverbod für alle vom Aussterben bedrohten Lebewesen handelt oder um die sensible Abfallbewältigung, ich denke, da sind wir alle gleichermaßen verantwortlich.*“

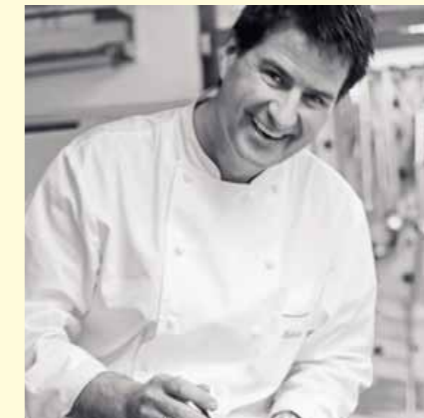


Foto © Blindtext

Hubertus Real (Restaurant Park Hotel Sonnenhof, Vaduz, Fürstentum Liechtenstein) 1 Stern im Guide Michelin, 16 GaultMillau Punkte. Bereits als 20-jähriger Jungkoch gewann er bei der Berufsolympiade in Australien Gold. Nach Lehr- und Wanderjahren in der Schweiz, auf den Kanarischen Inseln und in Australien stieg er 1993 in den elterlichen Hotelbetrieb ein. In seiner Küche verwendet er möglichst heimische Produkte. www.sonnenhof.li

Nicht nur die Köche, auch die Politik sei gefordert, glaubt **Herbert Hintner**. „*Die Agrar- und Lebensmittelindustrie ist einer der größten Umweltverschmutzer.*“ Deshalb plädiert er für kurze Wege, kleine, sauber arbeitende Produzenten und regionale Produkte. „*Wir versuchen, gemeinsam mit den Bauern zu leben, haben Respekt vor ihrer Arbeit.*“ Auch **Thomas Bühner** kauft im-

WENN STERNE KOCHEN, WERDEN AUS BAUERN HOFLIEFERANTEN

mer häufiger bei Direktvermarktern in der Umgebung ein. „*Wir kaufen Tiere und Milch direkt bei den Bauern, die haben die Kühe, nicht die Lkws. Hier ist die Milch noch kein totes Produkt wie die haltbar gemachte Billigmilch. Wir schmecken das, die unterschiedlichen Fettstufen und die verschiedenen Aromen übers Jahr, je nachdem, was die Kühe gefressen haben. Und wir motivieren Landwirte, zu uns zu kommen, wenn sie besondere Produkte haben, wie einer unserer Lieferanten, der über 30 Tomatensorten anbaut.*“ Bühner genießt es, wenn Bauern stolz darauf sind, sein „Hoflieferant“ zu sein.

Nachhaltigkeit ist mehr als „nur“ das Bewahren alter Küchentraditionen, regionaler Spezialitäten und der verantwortungsvolle Umgang mit Lebensmitteln. Dazu gehört auch die Weitergabe unserer Kultur an die nächsten Generationen. „*Es ist so wichtig, Kindern beizubringen, wie man kocht, isst und genießt. Das Thema Essen und Trinken sollte viel mehr mit Genuss und Spaß an der Zubereitung verbunden sein. Essen muss Spaß machen, gesellig sein – und nicht im Laufen stattfinden.*“

Thomas Bühner wird nachdenklich: „*Eigentlich müssten wir täglich dankbar dafür sein, dass wir fast wie im Paradies leben. Erstmals in der Weltgeschichte haben wir zumindest in den Industrieländern ein Übermaß an Lebensmitteln. Und wir leis-*

WIE IM PARADIES – EINFACH IN DEN MUND STECKEN

ten uns den Luxus, zu manchen Lebensmitteln zu sagen: „*Das esse ich nicht.*“ Oftmals, ohne es zumindest einmal probiert zu haben. Viele verschwenden keinen Gedanken darauf, woher ein Produkt kommt, wie man damit umgeht, wie man es zubereitet. Sie kaufen Fertiggerichte und stecken sich irgendetwas in den Mund, von dem sie nicht einmal wissen, was es alles enthält. Sobald etwas hygienisch und verlockend verpackt ist, vergessen viele Menschen den Urinstinkt, Nahrung zunächst einmal zu prüfen, bevor man sie isst.“ Dass die Menschen bewusster essen und Geschmack erleben, das wünscht sich nicht nur **Thomas Bühner**.

Rückblick: Anfang Februar – zwischen Polo World Cup on Snow und White Turf erstrahlt St. Moritz in einem wahren Sterneregen, die alpine Luxusdestination der Reichen und Schönen wird zum Genießerparadies. 14 Michelin-Sterne sowie eine stattliche Anzahl von GaultMillau Punkten (und die dazugehörigen Küchenchefs) aus ganz Europa versammelten sich dieses Jahr zur „Week of the Stars“. Ein Blick auf die Speisekarten der Chefs zeigt: Wo sich vor einigen Jahren noch vorwiegend Hummer, Gänsestopfleber und Kaviar tummelten, findet man inzwischen auch Süppchen von Südtiroler Schlutzkrapfen, Rote Bete und Navet im Heu gegart und Gebackene Topfen-Zimtpraline auf Apfelsalat mit Honiggelee. Geht doch. 🍷