

# Top hötetel

DIE FACH-ILLUSTRIERTE FÜR DAS HOTEL-MANAGEMENT



Seite 42

**WM  
SPEZIAL**

## LONGSTAY IM TREND

Pfiffige Konzepte, neue  
Marken, starkes Wachstum

## HOTELZIMMER EXTREM

6 Hotels, in denen Schlaf  
zur Nebensache wird

# Fleischloser Genuss

VEGGIE-OFFENSIVE IN DER STERNEKÜCHE



# Die Dimensionen der Gemüsekiste

Immer mehr Spitzenköche stecken ihre Energie und Kreativität in die Entwicklung vegetarischer Gerichte. **Ein Blick in die Gourmetküchen zeigt: Ein Sinneserlebnis mit einem Gemüsegericht herzustellen, ist eine Wissenschaft für sich**, dafür aber auch eine echte Alternative zu Fisch und Fleisch – liegen hier Ansätze für die Küche der Zukunft?



- 1 Gerösteter Blumenkohl, Waldsauerklee
- 2 »Black Salsify«
- 3 Lauwarmer Artischockensalat mit Kräutern

**D**er Waldpilz-Malz-Crumble knuspert und knackt im Mund, dann schieben sich die Röstaromen des Kaffees in den Vordergrund. Plötzlich treten auch die herb-bitteren Nuancen der Kopfsalat-Creme, die erdige Note des Trüffels und allen voran der Hauptakteur, die nussig-saftige Schwarzwurzel hervor, die Nils Henkel vom Gourmetrestaurant »Lerbach« in Bergisch Gladbach einmal als Mousse und einmal konfiziert in Szene setzt.

»Ich wollte, dass das Gemüsemenü ein Erlebnis ist, bei dem der Gast nichts vermisst. Deswegen bringen wir Gemüse in vielen Varianten auf den Teller, meist mit cremigen, rohen oder marinierten, kalten und warmen Komponenten. Das erzeugt einen Spannungsbogen, schafft ein breites und intensives Geschmacksbild«, erklärt der Spitzenkoch, der sich seit nunmehr vier Jahren verstärkt mit fleischloser Küche auseinandersetzt.

Für sein Gemüsemenü betreibt seine Kochbrigade einen immensen Aufwand. Wenn nötig, werden für einen einzigen Gang die Zutaten getrocknet, blanchiert, geliert, püriert, gebacken, pulverisiert, geeist, gedämpft, gegrillt, geraspelt und gerieben. Da ist es fast schon grotesk, wie puristisch sich das Menü liest: »Schwarzwurzel, Trüffelemulsion, Kaffee, Kopfsalat« oder »Gerösteter Blumenkohl, Waldsauerklee«.

Henkels Gerichte sind komplex in Aroma und Struktur, ausgefallen in der Kombination, ausgewogen und obendrein anmutig arrangiert, farbenfroh wie eine Blumenwiese, sodass beim Essen alle Sinne vollauf beschäftigt sind. Selbst dann, als am Nebentisch Reh und Perlhuhn aufgetragen werden, ist für Fleischeslust beim besten Willen kein Platz. »Es macht mir Spaß, mit Gemüse zu arbeiten und ich hoffe, dass wir mit dem Menü nicht nur eine vegetarische Alternative bieten, sondern eine eigenständige Genussküche. Wir brauchen neue Konzepte für eine nachhaltige Küche. Es ist einfach unvernünftig, wie wir leben – tagtäglich ganz selbstverständlich Fisch und Fleisch zu essen.«

## Unser täglich Fleisch gib uns heute

Vielen Menschen erscheint eine Mahlzeit ohne Fleisch nicht vollwertig. Von Demut und Wertschätzung gegenüber tierischen Lebensmitteln ist oft nichts mehr zu spüren. »Unser täglich Fleisch gib uns heute«, lautet vermutlich die Devise, bei einem durchschnittlichen Verbrauch von 80 Kilogramm pro Kopf und Jahr in

den Industrienationen. Das sind 1,5 Kilogramm Fleisch und Wurst pro Woche.

»Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt maximal 300 bis 600 Gramm«, sagt Markus Keller, Autor des Buches »Vegetarische Ernährung« und Leiter des Instituts für alternative und nachhaltige Ernährung (IFANE) in Gießen. Auch durch den Erwerb von ökologisch erzeugtem Fleisch vom Bauer Mustermann aus der Nachbarschaft wird diese Verzehrmenge nicht automatisch aus den Angeln gehoben.

»Das ist ein häufiger Trugschluss. Der Trend Regionalismus ist grundsätzlich richtig, aber nur ein kleiner Aspekt von nachhaltiger Ernährung«, so der Ernährungswissenschaftler, denn auch für die Produktion von einem Kilo Rindfleisch werden rund 15.000 Liter Wasser verbraucht, ganz egal, ob die Kuh glücklich war oder nicht. Zum Vergleich: Für die gleiche Menge Kartoffeln werden rund 250 Liter Wasser benötigt.

Zum immensen Wasserverbrauch – vor allem durch den Futtermittelanbau – kommt die Problematik der Klimabelastung hinzu, die mit der Fleischproduktion einhergeht. »Bei den ökologischen Problemen spielen übrigens auch Milch und Milchprodukte eine ähnlich große Rolle wie Fleisch, und da haben wir noch nicht über die ethischen Aspekte der Tierhaltung gesprochen«, sagt Keller.

## Das zarte Filet der Karotte

Nicht zu vergessen seien die gesundheitlichen Auswirkungen. Vermehrter Fleischkonsum sei mitverantwortlich für erhöhten Blutdruck, für Herz- und Kreislauferkrankungen und steigere vermutlich das Risiko, an Typ-2-Diabetes sowie an verschiedenen Krebsarten – insbesondere Dickdarmkrebs – zu erkranken. »Wie sich Menschen teilweise gegen den Vegetarismus stemmen, ist irrational«, meint Keller. »Die wissenschaftlichen Daten lassen gar keinen anderen Schluss zu, als den Fleischkonsum konsequent zu reduzieren.« Könnten hier nicht Spitzenköche ihre Medienpräsenz nutzen und bei dem Thema eine Vorreiterrolle übernehmen? Haben sie nicht die Möglichkeit, der fleischlosen Küche intellektuell unter die Arme zu greifen – sie nicht nur salon-, sondern vor allem gesellschaftsfähig zu machen? Kann, nein, sollte Vegetarianen nicht das neue Spanien oder Dänemark werden?

»Es ist einfacher, einen Gast mit einem Gemüsegericht zu verblüffen als mit einem Fleisch-



Foto: Kanizaj Marija



Heinz Reitbauer

**Es ist einfacher, einen Gast mit einem Gemüsegericht zu verblüffen als mit einem Fleischgericht. Ich bin davon überzeugt, dass Gemüse bald vollends in einer Genusswelt ankommt.**



Foto: Wönige Bergmann



Nils Henkel

**Es ist einfach unvernünftig, tagtäglich ganz selbstverständlich Fisch und Fleisch zu essen.**

gericht. Ich bin sogar davon überzeugt, dass sich Gemüse bald aus der Debatte von Ökologie und Gesundheit befreit und vollends in einer Genusswelt ankommt«, sagt Heinz Reitbauer vom Wiener Restaurant »Steirereck« (Platz 16 der »World's 50 Best Restaurants«), der seit vielen Jahren mit seinen Gemüsegerichten und seinem Engagement für Biodiversität für Aufsehen in der Szene sorgt. Sein Artischockensalat mit Kräutern wird längst als Klassiker gehandelt. In einem jüngeren Menü kombiniert er Puntarelle (Spargel-Chicorée) mit Waldmeister, Süßkartoffeln und Sanddorn. Ein Gericht, das der Koch nicht nur wegen der wundervollen Farben schätzt. »Das Aroma der Kartoffeln in Verbindung mit der Säure der Frucht schafft eine ganz neue Dimension im Mund.«

Die Entwicklung neuer, spannender Kombinationen ist seiner Meinung nach aber nur ein Punkt, mit dem Gourmetköche einer verstärkt fleischlosen Küche den Weg ebnet können. Reitbauer schult seine Mitarbeiter, Gemüse wie Fleisch zu betrachten. Schaut man beispielsweise eine Karotte im Querschnitt an, dann hat das Gemüse im Mittelteil das zylinderförmige Leitbündel, durch das Wasser und Mineralstoffe transportiert werden, danach folgen Rinde und Schale: »Wie beim Fleisch verlangen unterschiedliche Bestandteile unterschiedliche Bearbeitungen«, so Reitbauer.

Der Koch löst deswegen gerne den aromatischen Mittelteil der Karotte heraus und entsaftet die Abschnitte. In diesem Saft gart er das »Möhrenfilet«. Die dabei entstandene Garflüssigkeit wird abgeschmeckt und gebunden. Die Überreste vom Entsaften werden getrocknet und pulverisiert. Auf den Teller kommen die Komponenten in diesem Fall mit einem regionalen Fisch: »Saibling im Bienewachs mit Gelber Rübe, Pollen & Rahm«.

Alle Teile der Karotte erfahren bei ihm ihre Beachtung. Überhaupt wird in seiner Küche wenig weggeworfen – ein weiterer Aspekt, der nach seiner Auffassung Aufklärungsarbeit bedarf. Strunk, Blätter oder Schalen: Es gibt für fast alle Pflanzenteile eine genussreiche Verwendungsmöglichkeit. Wertvolles Wissen, das vermittelt werden sollte. Dabei geht es Reitbauer nicht nur um die Abfallreduktion, sondern vor allem auch um die Wertschätzung der Lebensmittel.

Der Österreicher pflichtet Nils Henkel bei, dass ein Gemüsegericht, das »dieselben Sehnsüchte wie ein Fisch- oder Fleischge-



Foto: Michael Hoffmann



Michael Hoffmann

**Die Welt hat sich verändert und ich finde, Köche müssen mehr Verantwortung übernehmen. Sie können nicht wahllos Produkte auf die Karte setzen, die gerade schick sind.**



Foto: Michael Hoffmann

**Michael Hoffmann in seinem Brandenburger Gemüsegarten**

richt befriedigt« sicherlich aufwendiger in der Konzeption und Produktion ist. Deswegen seien es anspruchsvolle Produkte, die mit ihrer Vielfältigkeit einen ganzen Kosmos an Möglichkeiten bieten, die es nicht nur zu entdecken, sondern angesichts der prekären Welternährungslage konsequent zu kommunizieren gelte. »Da ist auch die Politik gefordert, aber wir Köche können zeigen, wie genussvoll eine Gemüseküche ist.«

### **Gourmetküche zu Discountpreisen?**

Wäre da nicht das erhebliche Spannungsfeld, in dem sich vor allem Gourmetköche befinden. Die klassischen Luxuswaren – Hummer, Kaviar, Kalbsfilet – sind in den Edellokalen sicheres Terrain, weil diese die Restauranttester nicht zu einer allzu komplexen Argumentation in ihrem Urteil zwingen. Die Sterne sind eben golden und nicht grün, und dass die Auszeichnungen ein wichtiger ökonomischer Antrieb sind, bleibt unbestritten. Erstens. Zweitens kocht der Koch für den Gast und nicht für die Moral. Kurzum, auch ein Idealist geht bankrott. Drittens ist es heute einfacher, ein Wagyu-Beef aus Australien zu bekommen als eine alte Tomatensorte aus der Region.

Dass es vor allem in Hinblick auf Regionalität anders geht und Spitzenköche in puncto Biodiversität und Förderung von regionalen Kleinproduzenten viel erreichen können, zeigt Michael Hoffmann. Er gilt in Deutschland als ein Pionier der Gemüseküche und führt arte durch die Sendung »Die fabelhafte Welt der Gemüse«. Sein Berliner Gourmetrestaurant »Margaux« schloss der Koch Anfang des Jahres. Gründe dafür gab es viele, am Gemüse lag es jedoch nicht – gerade das sei ein Alleinstellungsmerkmal seiner Küche gewesen.

Doch Hoffmann verkokt nicht nur mit Leidenschaft Gemüse, sondern baut es auch selbst an. Rund 200 alte Gemüse-, Früchte- und Kräutersorten werden von ihm kultiviert. Vielfalt, die kein Handel bietet. Dort war es auch, in seinem Brandenburger Garten, wo er vor fünf Jahren entschloss, seine Gourmetküche rigoros zu entrümpeln und den Akzent auf Nachhaltigkeit zu setzen.

»Nicht zeitgemäße Produkte« begann er sukzessive von der Karte zu nehmen, darunter Stopfleber oder überfischte Arten wie Thunfisch. Auch Kalb, Lamm, Küken – »Kinder«,

## Verzichten lernen

Fleischlose Kost ist kein Neuland in der Gourmetszene. Internationale Größen wie Michel Bras oder Ferran Adrià scheuten sich nicht, fleischlose Gerichte in ihre Gangfolgen einzubauen. Der Kalifornier Thomas Keller bietet ein Gemüsemenü an, der Pariser Alain Passard wird für seine Gemüseküche gefeiert. Durch ihren Status sind die Köche jedoch Exzentriker und die Fleischlosigkeit ihrer Ideen in letzter Konsequenz exzentrisch geblieben. Bei der dänischen Avantgarde ist das nicht viel anders. Die Köche zerrn dogmatisch die Exotik aus dem regionalen Unterholz, nichts anderes kommt in den Topf. Die Grenze zwischen Fisch, Fleisch und Gemüse verschwimmt. Moralische oder ethische Verantwortung wird aber bestenfalls als ein Splitter dieses »Neuen Regionalismus« diskutiert, denn im Rampenlicht der öffentlichen Aufmerksamkeit steht vorwiegend die Ausgefallenheit der Küche. So versiegt das meiste Kreativpotenzial hinsichtlich Nachhaltigkeit auf dem Weg in die Masse. Vielleicht, weil es die Masse noch nicht einfordert. Aber vielleicht auch, weil gerade Spitzenköche gerne vom Respekt gegenüber der Natur und Lebensmitteln schwadronieren, aber den Gedanken nicht konsequent zu Ende führen: Wertschätzung liegt heutzutage auch im Verzicht auf tierische Produkte. **HF**

wie Hoffmann sagt, – werden von ihm nicht mehr verköcht. Während dieses Umbruchs entstand auch die Idee zu seinem Gemüsemenü. »Ich wollte eine eigenständige Küche in diesem Bereich kreieren und keinen Fleischersatz mit Sellerie-Schnitzeln und Grünkern-Buletten suggerieren.«

Nicht zuletzt deswegen kam in den folgenden Jahren in Berlin und im Umland viel in Gang. »Es meldeten sich plötzlich Leute, die spezielle Rüben anbauten oder eine spezielle Saat hatten«, erklärt er. Ein Netzwerk bildete sich, kleinere Produzenten und Höfe entstanden, die allerdings bis heute noch stark von der Gastronomie abhängig sind. Der Endverbraucher ist häufig unsicher und weiß nicht, was er mit krumm gewachsenen Karotten oder »komischen« Rüben anfangen soll. Es mangelt an Wissen. Ein Problem, das es anzupacken gilt.

Hinzu kommt, dass die komplexen fleischlosen Gerichte der Spitzenköche ihr Dasein oft in elitärer Isolation fristen. Sie sind einfach nicht machbar für Otto Normalverbraucher. Aber wäre es überhaupt möglich, die Ideen der Gourmetköche hinsichtlich Produktauswahl, Technik und Zeitaufwand auf einen einfachen Haushalt herunterzurechnen? Michael Hoffmann ist überzeugt: »Das ist nicht nur möglich, sondern auch gar nicht schwer.« Für ihn war das mitunter sogar ein Grund, warum er nach vielen Jahren den »Margaux-Anzug« ablegte. Er will seine Gemüsekreationen tiefer in der Volksküche verankern. »Die Welt hat sich verändert, und ich finde, Köche müssen mehr Verantwortung übernehmen. Sie können nicht wahllos Produkte auf die Karte setzen, die gerade schick sind.«

Dazu muss der Koch auch einmal raus aus der Küche. Das war bei Nils Henkel nicht anders. Vor einigen Jahren besuchte er einen Bauer auf dem Acker. Er fragte den Landwirt, ob er für ihn die Rote Bete auch in Walnuss- und nicht erst in Faustgröße ernten würde. Der Mann lachte herzlich, bis er merkte, dass Henkel es ernst meinte. »Ich bin auch bereit, den Preis dafür zu zahlen – die beste Qualität der Produkte ist eben die Grundlage unserer Küche.«

Die hohen Kosten der exklusiven Gewächse in Verbindung mit den dutzenden Arbeitsabläufen und Hunderten Handgriffen, die nötig sind, um die wenigen Gerichte auf den Tisch zu bringen, sind auch der Grund, weshalb Henkels Gemüsemenü zu keinem Spottpreis zu haben ist. Sechs Gänge liegen bei 125 Euro – das sind 35 Euro weniger als das fisch- und fleischlastige Degustationsmenü.

Die Nachfrage nimmt dennoch zu; rund ein Viertel der Gäste bestellt mittlerweile die Gangfolge. Tendenz steigend. Wie bei Hoffmann oder Reitbauer sind es vor allem Frauen, die sich an die Exotik fleischloser Schlemmereien herantrauen. »Ich freue mich über jedes Gemüsemenü, das in die Küche kommt«, sagt Henkel und beginnt zu lachen, »auch wenn die Köche manchmal murren, weil es Mehrarbeit bedeutet.« **HANNES FINKBEINER**

ANZEIGE



Schwarzwälder Manufaktur seit 1913

## Innovative Kreationen

» Seit 1913 «

- 35% weniger Zucker\* ✓
- ohne Süßstoffe ✓
- ohne Zusatz von Konservierungsstoffen ✓



**100 Jahre Konfitürenmanufaktur**  
Alfred Faller GmbH  
– Dank Ihnen und Ihren Gästen –

\*Mindestens 35% weniger Zucker  
im Vergleich zu Konfitüre mit einem Gesamtzuckergehalt von 61g/100g.

Konfitürenmanufaktur  
Alfred Faller GmbH  
Seeweg 3  
79694 Utzenfeld/  
Schwarzwald

[www.fallerkonfitueren.de](http://www.fallerkonfitueren.de)