

# QUINTESSENZ

## JOHANN NEUHOFFER LEO AICHINGER

Der alte und der neue Cook2.0 Leiter  
über die Zukunft der Gastronomie

# DIE HOFÜBERGABE

### DIE BESTEN F&B KONZEPTE ÖSTERREICHS

Was tut sich in Österreichs Gastronomie?  
Wir spürten die neuesten Konzepte auf.

### DER NEUE WEIN IM CHECK

Fruchtig frische Qualität: Die ersten Ein-  
drücke des Jahrgangs 2010.

### DIE NEUE GEMÜSEKÜCHE

Vegetarische Kulinarik auf der Überholspur.  
Wer aller auf den neuen Trend setzt.

### PLUS: REZEPTIDEEN DER COOK2.0-KÖCHE











# DIE KRÖNUNG DES PRINZEN

**Der Titel „Legende“ wird nicht leichtfertig vergeben. Johann Neuhofer kann man aber getrost eine solche nennen. Nun gibt der österreichische Pionier der regionalen Küche das Zepter der C+C-Kochstudio-Leitung ab und krönt seinen ehemaligen Lehrling Leo Aichinger zu seinem Nachfolger.**

Kommen wir zuerst zu dem, der abtritt. Folgendes Beispiel beschreibt wohl treffend, welch klingenden Namen Johann Neuhofer in der österreichischen Kochszene hatte und noch immer hat: Es war eine Ausgabe des renommierten deutschen Magazins der „Stern“, der 1994 eine Story über Johann Neuhofer veröffentlichte. Während sich zu dieser Zeit die Spitzenköche vor allem über eine internationale Küchenausrichtung definierten, bewies Neuhofer sein außergewöhnliches Gespür für die wahren Trends. „Regional? Ist mir wurscht, gut muss es sein“, zitierte ihn der „Spiegel“. Damals barg diese Aussage eine Menge Zündstoff – doch wie richtig Neuhofer damit lag, beweist,

dass sich das Zitat heute als ganz selbstverständlich liest.

Neuhofers einzigartiger Riecher für Qualitätsprodukte, egal ob regionaler oder internationaler Herkunft, machte ihn zu einem der führenden Spitzenköche seiner Zeit. C+C Pfeiffer holte den Starkoch im Jahr 2001 an Bord. Seit damals kann die gesamte österreichische Gastronomie vom Er-



Wenn ich nach außen hin Kompetenz vermitteln will, muss ich kompetente Leute haben. Und der Leo ist so einer.

fahrungsschatz des kulinarischen Großmeisters profitieren. Nun geht der Großmeister in Pension. Und nach rückt einer, der schon in den vergangenen Jahren die kulinarische Weiterentwicklung von „C+C Pfeiffer“ maßgeblich geprägt hat: Leo Aichinger.

„Wenn ich nach außen Kompetenz vermitteln will, muss ich auch kompetente Leute unterm Dach haben. Und Leo ist so einer – er hat ein umfangreiches Wissen, weiß sicher sogar mehr als ich, weil er einfach bessere Stationen durchlaufen hat und er wird diese schöne Aufgabe mit Sicherheit genauso, wenn nicht sogar besser weiterführen“, gibt ihm sein ehemaliger Lehrmeister, Neuhofer, mit auf den Weg. Und mehr noch:

„Leos Kochstil ist moderner als meiner, er gehört zu einer anderen Generation und tut sich sicher auch mit den jüngeren Köchen leichter. Und es soll eine stetige Weiterentwicklung sein. Anfangs mussten wir um Anerkennung kämpfen, jetzt ist eine gute Basis vorhanden und auf dieser Basis kann Leo jetzt aufbauen.“



Sein Kochstil ist moderner als meiner, er gehört zu einer anderen Generation und tut sich sicher auch mit den jüngeren Köchen leichter.

Aichinger selbst hat seine Ziele genau abgesteckt und will in den kommenden Jahren die Vorreiter-schaft am Lebensmittelgroßmarkt ausbauen. „Der F&B-Bereich hat gerade in den vergangenen Jahren gezeigt, wie stark wandelbar er ist. Zu unseren Aufgaben wird es in Zukunft noch mehr gehören, dass wir Trends schon vorher erkennen und mit Qualitätsprodukten und dem nötigen Know-how unseren Kunden einen Wissensvorsprung geben.“

Damit knüpft Aichinger zweifellos an jene Erfolgsstrategie an, die Johann Neuhofer geprägt hat und die C+C Pfeiffer in den vergangenen Jahren an die Spitze führte. „Der Ursprung der Idee war es, Spitzenköche auf selber Ebene beraten und betreuen zu können. Damals, vor 10 Jahren, schwebten mir konkret drei Dinge vor, auf deren Weiterentwicklung ich mich konzentrieren wollte. Erstens die Dienstleistung. Wenn man da stärker ist, kostet das zwar Geld, aber es bringt viel mehr zurück. Zweitens ein verbessertes und attraktiveres Sortiment. Und



schließlich drittens bessere Qualität im Frischebereich. Bei diesen Punkten kann und konnte die Konkurrenz am schwersten mithalten. Heute ist C+C Pfeiffer absoluter Marktführer auf diesen Gebieten.“



Erstens: Dienstleistung. Zweitens: Besseres und attraktiveres Sortiment. Drittens: Bessere Qualität im Frischebereich. In diesen Dingen kann die Konkurrenz am schwersten mithalten.

Von der engen Zusammenarbeit mit Spitzenstars wie Roland Trettl (Ikarus im Hangar7), Silvio Nickol (Coburg) oder Thomas

M. Walkensteiner (Schloss Fuschl) profitieren zuletzt alle C+C Pfeiffer-Kunden. Die Stärke der Breite wird immer von der Spitze bestimmt. „Bei allen Trends, die in den vergangenen Jahren die Szene geprägt haben, kristallisiert sich eines heraus: Die Gäste wollen mit kreativen Ideen und Qualitätsprodukten begeistert werden. Darin liegt der Fokus. Und unsere Cook2.O-Studios werden in Zukunft noch stärker als kulinarische Kompetenzzentren präsentiert werden. Einerseits mit regionalen Schwerpunkten, den Blick aber immer auch auf internationale Top-Produkte gerichtet“, so Aichinger, der eine klare Vorstellung von der Zukunft der Branche hat.

„Wir bei C+C Pfeiffer blicken ständig über den Tellerrand hinaus“, sagt er. In Zukunft sollen auch die Kontakte zu den internationalen



Top-Stars gestärkt werden. „Je dichter wir unser Netzwerk zu den Sterneköchen in alle Länder knüpfen, desto mehr profitieren unsere Kunden. Wir verstecken uns nicht. Im Gegenteil: Wir wollen weiterhin die Themenführerschaft. Und da müssen wir über die Grenzen hinausblicken.“ Aichinger denkt zum Beispiel an die nordische Küche, die in den vergangenen Jahren das Thema Regionalität neu definiert hat. „Es geht, um außergewöhnliche Produkte, die direkt vor unserer Haustüre wachsen. Schon jetzt stehen wir in enger Kooperation mit den zahlreichen österreichischen Bauern. Durch unser Know-how beraten wir sie dahingehend, dass sie ihre Produkte auch in punkto Verfügbarkeit so definieren können, dass unsere Kunden optimal profitieren“, so Aichinger.

Setzen kann er dabei auf die Kompetenz sämtlicher Cook2.0-Köche in den Bundesländern, die seit Jahren eng mit den regionalen Landwirten zusammenarbeiten. Entstanden ist so ein Netz aus Top-Lieferanten, das international einzigartig ist. Eine starke Basis, die vor allem Neuhofer mitaufgebaut hat. „Das erste Kochstudio entstand in Salzburg, dann kam sukzessive jedes Jahr ein Standort dazu. Jetzt stehen wir bei sieben Standorten und sechs „Cook2.0“-Kochstudios, alle besetzt mit Top-Köchen. Das war immer mein Bestreben“, so Neuhofer.

Geachtet wurde stets darauf, dass die Cook2.0-Köche aus dem ein bis drei Hauben-Bereich kommen. Neuhofer: „Die Position erfordert ja nicht nur gutes Kochen, sondern auch eine freundliche Ausstrahlung, die richtige Kör-



Die Cookstudios2.0 sind ein Kommunikations- und Kompetenzzentrum für unsere Kunden.

persprache und dass man auf die Leute zugehen kann. Die Studios sind ein Kommunikations- und Kompetenzzentrum für unsere Kunden.“

Auch Leo Aichinger entspringt aus einer dieser Kreativschienen. Was die wenigsten wissen: Aichinger ist einst bei Neuhofer in die Lehre gegangen. Das war im Restaurant in der Stadt Haag. Neuhofer: „Ich habe schnell erkannt, dass da ein großes Talent heranwächst und ihn gefordert und gefördert.“ Aichinger sagt:

„Neuhofer zählte zu dieser Zeit zu den unumstritten besten Köchen in Österreich. Als Lehrherr war er streng, aber es ging nicht anders, wir haben ja mit vielen Lehrlingen gearbeitet. Natürlich ist es nicht einfach, wenn man mit 14 von der Schule kommt und eine Lehre beginnt mit Normalarbeitstagen von 10 bis 12 Stunden bei einer 6-Tage-Woche. Das war eine Herausforderung, auch körperlich. Noch dazu war alles neu, zum Beispiel die französischen Küchen-Fachausdrücke. Mir hat es aber Spaß gemacht, und das Interesse war auch da. Es war hart, aber ich habe viel gelernt.“



Tagtäglich ist im „Maxim's“ Prominenz ein- und ausmarschiert. Leute wie Onassis, Alain Delon, Romy Schneider und Salvador Dali.

In Stadt Haag servierte Neuhofer Regionales, aber auch internationale Produkte auf höchstem Niveau. Über Jahre hinweg zeichnete ihn der Gault Millau mit zwei Hauben aus. Erstaunlich für einen, der eigentlich aus dem Service gekommen war. „Tatsächlich habe ich im Goldenen Hirschen in Salzburg als Kellner gelernt. Der Besitzer des damaligen Restaurants Maxim's in Paris war Stammgast im Goldenen Hirschen. Und über diese Beziehung bin ich dann 1970 nach Frankreich gekommen, wo ich ein halbes Jahr lang als Commis de Rang gearbeitet hatte“, erinnert sich Neuhofer. In dieser Zeit bediente er in Paris Stars wie Onassis, Alain Delon, Romy Schneider oder Salvador Dali.

„Zurück in Salzburg entschied ich mich gemeinsam mit Franz Schafelner den Betrieb seines Vaters in Stadt Haag zu übernehmen. Anfangs noch zweigleisig, unter der Woche in der Küche, am Wochenende im Service. Mein Wissen habe ich mit Kochkursen bei berühmten Köchen ständig erweitert und so immer dazu gelernt. Dann ging alles Schlag auf Schlag. Nach zwei Jahren wurde uns die erste Haube verliehen, zwei Jahre später gleich die zweite, dann sogar der 16. Gault-Millau-Punkt“, so Neuhofer.



Am Anfang hab ich das gekocht, was ich konnte, und das ist dann immer mehr geworden. Etwa nach zwei Jahren hatten wir dann die erste Haube ...

Schon zu dieser Zeit wuchs „C+C Pfeiffer“ für Neuhofer zum wichtigsten Lebensmittelgroßmarkt heran. „Ich kannte die Mitarbeiter dort sehr gut und als Kunde habe ich auch das Unternehmen selbst als sehr seriös und sympathisch empfunden.“ Nach Jahren des Erfolgs in Stadt Haag, dachte Neuhofer aber auch über eine Neuorientierung seiner Karriere nach. „Mir war klar, dass ich nicht mein Leben lang 16 Stunden am Tag in der Küche stehen kann. Bei C+C Pfeiffer suchte man eine Art Testimonial, einen erfolgreichen Koch, der für andere Köche die Produkte nach außen hin vertreten soll. Dieser Job hat mich gereizt und ich habe schnell gemerkt, dass hier viel mehr möglich ist. Vor allem auch, weil ich als Koch und Gastronom einen geschärften Blick auf einen Lebensmittelgroß-

händler hatte und die Dinge aus der Perspektive des Kunden verstanden hatte.“

Der Plan ging auf. Neuhofer: „Wir haben immer daran gearbeitet, das Segment der Topprodukte für die Spitzengastronomie auszubauen. Das war anfangs schwierig, weil diese Produkte für den Einkauf wenig interessant waren. Die Grundidee lag darin, mit attraktiven Produkten eine andere Kundenschicht zu erreichen, die dann zusätzlich noch das Standardsortiment bei uns kauft.“ Mittlerweile zählt das Cook2.0-Sortiment mehr als 1500 Artikel. Aichinger ergänzt: „Hätten wir dasselbe Sortiment wie der Mitbewerber, ginge es nur um den Preis – aber so sind wir als Anbieter interessanter, nicht nur für die gehobene Gastronomie, sondern allgemein für Betriebe, die sich auf einem guten Niveau bewegen.“

Hier unterscheidet sich C+C Pfeiffer in keiner Weise von einem Spitzenrestaurant. Ziel ist es immer Neues zu bringen und seine Kunden mit Preis und Leistung zu beeindrucken. Aichinger: „Dazu zählt vor allem das Teamwork der Cook2.0-Köche. Disziplin gehört hier ebenso dazu wie in einer Küchenbrigade, jeder muss seinen Job perfekt machen. Wenn man ein gewisses Niveau erreicht hat, darf man sich keine Fehler mehr erlauben, schließlich kommen unsere Kunden auch mit bestimm-



Wenn man ein gewisses Niveau erreicht hat, darf man sich keine Fehler erlauben, die Gäste kommen mit bestimmten Vorstellungen, vor allem die Stammgäste.



# NEUHOFFER FACTS

Begonnen hat seine kulinarische Karriere vor rund 46 Jahren im „Goldenen Hirschen“ in Salzburg – jedoch nicht als Koch, sondern als Kellner.

Nach einem Abstecher ins damalige „Maxim’s“ in Paris landete er – mehr oder weniger zufällig – als Autodidakt in der Küche des Restaurant Schafelner in Stadt Haag, wo er mit seinen Kochkünsten zwei Hauben und 16 Gault-Millau-Punkte hielt.

Neuhofer war Vorreiter auf dem Gebiet der neuen regionalen Küche – seine hohe Kompetenz brachte er 2001 zu C+C Pfeiffer mit, wo er wesentlich an der Gründung der Kochstudios beteiligt war, stets bestrebt, die Firma zum Top-Anbieter für die gehobene Gastronomie zu machen.

# AICHINGER FACTS

Leo Aichinger ist dafür bekannt, am Herd stets gern Neues auszuprobieren. Der Cook2.0 Spitzenkoch in Traun begann seine Lehre unter Johann Neuhofer im Restaurant Schafelner. Seine weiteren Top-Stationen: Nach dem Wechsel ins Steirereck in Wien (vier Hauben) führte ihn sein Weg in den Münchner Freisinger Hof, danach in die Blaue Gans (zwei Hauben) sowie ins Hotel Dürnstein, wo er als Küchenchef eine Haube erkochte.

Vor dem Wechsel zu C+C Pfeiffer war Aichinger noch im Wiener Maestro an der Seite von Joachim Gradwohl tätig. Auch im Ausland sammelte er bereits Erfahrung, wie etwa in Fünf-Sterne-Hotels in Montego Bay (Jamaica) oder in Phuket (Thailand).



ten Erwartungen. Die müssen von uns erfüllt werden. Und das Ziel ist es ja auch, dieses Niveau weiter zu heben.“

Dass C+C Pfeiffer ein Unternehmen ist, das Innovationen zulässt, ist Aichinger schon bei seinem Eintritt bewusst gewesen. „Es war vom ersten Moment an zu spüren, dass ich hier in einem Unternehmen bin, das Neues zulässt. Zwar hatten die Kochstudios zu Beginn noch nicht jenen Status im Unternehmen wie heute, denn wir kochten mit einem kleinen Sortiment, und die Rezepte habe ich nebenbei geschrieben. Doch im Laufe der Zeit wurden die Studios immer bekannter.“ Jetzt steht Aichinger selbst an der Spitze der

Kochstudios. „Nur wer sich ständig weiter entwickelt und auch neu erfindet, wird über einen langen Zeitraum Erfolg haben. Ich finde hier dafür alle Komponenten vor und freue mich schon auf die vielen neuen Aufgaben, die nun ins Haus stehen“, so Aichinger.

Vor allem begeistert man durch die Serviceleistung, wie etwa durch „Cook on Tour“ oder die Sommeliers, die in die Restaurants fahren, dort Weinkarten samt Empfehlungen erstellen, die man sich dann direkt bei C+C Pfeiffer in der Druckerei anfertigen lassen kann. Neuhofer: „Durch die immer neuen Anforderungen, die unsere Spitzenkunden an uns stellen, entwickeln wir uns

weiter und optimieren unser Sortiment. Es dauert zwar eine Zeit, bis sich das Rad einmal dreht und der Kunde das bekommt, was er gerne hätte – vor allem zur richtigen Zeit und in der passenden Qualität. Aber heuer sieht man an den Zahlen, dass sich wirklich etwas bewegt. Wir haben ein bestimmtes Sortiment als Cook-Sortiment definiert, und dabei konnten wir im Vergleich zum Vorjahr ein Umsatzplus von 30 Prozent verzeichnen.“

Aichinger: „Wir wollen die Kunden unterstützen. Bei „Cook on Tour“ fahren wir zum Beispiel an den Nachmittagen zu interessierten Kunden und bieten das Service, das gewünscht wird – etwa ein



Ein Fisch-Gericht 2 x interpretiert: Johann Neuhofer vertraut auf die kulinarische Kompetenz seines ehemaligen Schützlings.



Geschmorter Wolfsbarsch mit Fenchel und Paradeiser von Leo Aichinger ...



Ich möchte, dass es bei C+C Pfeiffer weiter bergauf geht. Ich will unsere Qualitätsphilosophie und Leistung noch steigern und stärker an den Kunden bringen.

kleiner Einführungskurs in die Molekularküche oder einen Check der Speisekarte, oder wir stellen neue Produkte vor.“ Diese Qualitätsphilosophie und Leistung will Aichinger nun weiter steigern und noch stärker an den Kunden bringen. „Es gibt viele Ideen. Ganz sicher ist, dass wir immer am Puls der Zeit sein werden. Ein perfekter

Partner für die Gastronomie“, so Aichinger.

Vor allem die Bio- und die regionale Schiene sollen weiter anwachsen. „Der Trend wird immer mehr in Richtung gesundes Essen gehen, mehr Biologisches, mehr Gemüse. Dabei müssen aber auch die Qualität und der Preis passen. Wenn man nur billig einkaufen will, bekommt man keine Qualität. Aber es kommt natürlich auch darauf an, ob man es sich leisten kann – die, die es sich leisten können, ernähren ihre Familie natürlich lieber gesund und kaufen Bio“, weiß Aichinger, der das Know-how seines Lehrmeisters in Zukunft aber nicht missen will.

Und das muss er auch nicht. Neuhofer: „Ich werde geringfügig weiter hier arbeiten, meine Jour Fixe mit Leo abhalten, sodass ich ihn unterstützen kann oder individuell da bin, wenn mich das Unternehmen braucht. In der freien Zeit werde ich mich der Verbesserung meines Handicaps widmen, vielleicht kriege ich noch Enkelkinder, für all das braucht man Zeit. Ich hätte auch noch länger arbeiten können, aber man wird ja immer älter. Und mit Leo Aichinger steht nun jemand an der Spitze, der das Cook2.0-Segment noch erfolgreicher und vor allem noch besser für unsere Kunden machen wird.“



... und die klassische Variante Waller auf Rahmkraut mit Olivenöl-Balsamicoknoblauch von Johann Neuhofer.



# DAS GEHEIMNIS DER GEMÜSEKÜCHE

## DER NEUE MEGATREND

**Nicht nur die Gäste fahren derzeit auf fleischlose Gerichte ab. Auch die besten Köche der Welt beschäftigen sich mit diesem Trend und bringen nicht nur kulinarisch hochwertige Kreationen hervor, sondern auch solche, die ins Auge stechen. Wir gehen dem Geheimnis der Gemüseküche auf den Grund und fragen bei den Besten nach: von Deutschlands 3-Sternekoch Nils Henkel bis hin zu Renè Redzepi aus dem „noma“ in Kopenhagen.**

Spätestens als der Chefredakteur des deutschen Gault Millau, Manfred Kohnke, den Trend der Gemüseküche im Vorwort der aktuellen Ausgabe des angesehenen Gourmetführers besonders hervorhob und lobte, war klar: Gemüsekreationen und vegetarische Gerichte haben sich nun auch in der gehobenen Gastronomie festgesetzt. Freigeschlagen wurde der Weg sicherlich von Renè Redzepi. Der derzeitige beste Koch der Welt hatte schon vor zwei Jahren vorrangig Gerichte ohne Fleisch und Fisch auf seiner Karte. Der Fokus liegt auf regionalen und seltenen Gemüseprodukten in einem noch nie da gewesenen Variantenreichtum, wie ein Blick in seine Kreativküche verrät: „Gemüse auf Malzboden mit Kräutern“ oder

„Glasierte Bete mit Äpfeln“. Innovationen von denen sich auch Österreichs Nummer 1 Heinz Reitbauer in seinem „Steirereck“ (2 Michelin-Sterne, 19 Gault-Millau-Punkte) inspirieren ließ: Auch er reduzierte im vergangenen Jahr Fleisch und Fisch und stellt mit großem Erfolg Gemüse in den Vordergrund wie bei seinem Gericht „Schwarzkohl mit Ziegenmilch, Topinambur & Haselnuss“. Mit Vegetarisch ansich hat das al-



Mir geht es um die Ethik des Essens, die eine nachhaltige Küche mit ehrlichen Werten aufleben lässt.

Michael Hoffmann, Margaux



Nils Henkel (Bild) hat im „Gourmetrestaurant Lerbach“ in Bergisch-Gladbach erfolgreich sein Gemüsemenü etabliert, das perfekt in seine Linie „Pure Nature“ passt. Damit ist der 3-Sternekoch Henkel einer der Vorreiter dieses Trends. „Ich fühle mich den besten Produkten verpflichtet, die uns die Natur bietet. Durch eine überlegte Zubereitung der Grundprodukte will ich den Gästen innovative und aromenstarke Gerichte bieten. Dazu zählt der Einsatz von Kräutern und Gemüse, Aromen und Gewürzen ebenso wie das Spiel mit unterschiedlichen Texturen und Temperaturen.“

les nichts zu tun, wie auch Michael Hoffmann, Sternekoch aus dem Berliner „Margaux“, immer wieder betont: „Das Wort ist leider negativ besetzt. Mir geht es dabei eher um eine neue Ethik des Essens, die eine nachhaltige Küche mit ehrlichen Werten aufleben lässt.“

In den österreichischen Küchen wagen auch immer mehr Köche, Gemüse den Vorrang zu geben, wie etwa 2-Haubenkoch Peter Zinter im Restaurant „Vincent“ in Wien. Er erweiterte nach einem enttäuschenden Besuch in einem Veggie-Restaurant seine Karte um ein Veggie-Menü. „Die Gäste nehmen es wunderbar an. Und wenn ich ganz ehrlich bin, kann man mit dieser Küche als Koch noch stärker seine Kreativität unter Beweis stellen. Denn einfach nur dem Gast einen Gemüseteller vor die Nase stellen, funktioniert nicht.“

Interessant für Gastronomen ist der neue Trend nicht zuletzt deshalb, weil sich durch das Weglassen von Fisch und Fleisch auch geringere Food-Kosten ergeben, der



Wir stehen als Gesellschaft an einem Punkt, an dem wir nachdenken müssen wie es mit unserer Ernährung weitergeht.

Nils Henkel, Schloss Lerbach

Gast aber bereit ist, ein ähnliches Preisniveau wie bei Fleischgerichten zu bezahlen. Der Berliner Sternekoch Hoffmann geht sogar so weit, zu sagen man müsse für die Gemüseküche mehr Geld verlangen. Er rechtfertigt das mit einem erhöhten Arbeitsaufwand: Auf einen seiner Paradedeller kämen über 20 Gemüsesorten und schon allein das Putzen von Gemüse sei mit dem Parieren von Fleisch oder dem Filetieren eines Fisches nicht vergleichbar.

Im Restaurant „Vincent“ zum Beispiel kommt das 6-gängige Veggie-Menü um 55 Euro auf den Tisch. Zum Vergleich das „normale“ Menü mit fünf Gängen: 58 Euro. „Idee von Apfel und Karfiol“

als Vorspeise: ein Aromenspiel von Komponenten, die perfekt zusammenpassen. „Zum Beispiel die Süße vom Apfel, dann die Säure vom Apfelessig und die milde Creme vom Karfiol. Eine weitere Komponente ist ein Kren-Mousse“, so Zinter.

Sogar im Schloss Lerbach in einer der höchst dekorierten Restaurants Deutschlands mit 19 Gault-Millau-Punkten und drei Michelin-Sternen, hat sich die Gemüseküche etabliert. Hier erhebt sie Küchenchef Nils Henkel sogar zu einem Teil seiner neuen Linie „Pure Nature“. Für Henkel spielt nicht der Trend hin zu weniger Fleisch und Fisch eine Rolle, sondern er sieht dieses Thema als Lebenseinstellung. „Es ist nicht so, dass wir komplett vegetarisch kochen. Aber wir stehen als Gesellschaft an einem Punkt, an dem wir nachdenken müssen wie es mit unserer Ernährung weitergeht. Wir leisten uns den Luxus Pflanzen anzubauen, um damit die Tiere zu füttern, die wir essen. Der Fleischkonsum ist bereits so

hoch, dass er ohne Massentierhaltung nicht mehr gestillt werden kann. Und wenn man sich überlegt, was in den Tierfabriken abgeht, dann wird einem schlecht. Würde man nur einmal in der Woche auf Fleisch verzichten, würde das schon sehr viel bewirken.“ Henkel sieht seine Verantwortung, eine Vorreiterrolle einzunehmen. Sein Gemüsemenü serviert er in sechs Gängen um 145 Euro (neben dem Degustationsmenü um 192 Euro mit acht Gängen). Zwischen fünf und zehn Prozent seiner Gäste entscheiden sich bereits für die fleischlose Variante. Henkel: „Mehr als ich erwartet hatte.“ In den Wintermonaten füllten Gerichte seine Karte wie „Mariniertes Wurzelgemüse mit Sellerie-Petersilie-Trüffelcrème“ oder der „Andalusischen Tomate mit Kopfsalatpüree, Pinienkernen und Tomatenrelish“.

Auch Hoffmann berichtet von einem wahren Boom rund um die Gemüseküche: „Am Wochenende läuft es sehr gut, ein Drittel Gemüsemenü, Tendenz steigend, da geht der Kulturreisende in Berlin gezielt zum Gemüse-Hoffmann. Es gab Tage, da habe ich gedacht: Wie kriege ich meinen Fisch und mein Fleisch weg? Wir haben auch schon mal einen Abend gehabt, da haben alle vegetarisch gegessen.“ Im „Margaux“ aufgetischt wird zum Beispiel ein Selleriegericht, in Meersalz gegart, mit Sellerie-Gnocchi und Selleriecreme, Stangensellerie und Mandelöl sowie Emulsion von Sellerie, mariniertes, roher Sellerie und kandierte Zitrone.

Warum die Gemüseküche derzeit in aller Munde ist, erklärt Hanni Rützler, Leiterin des österreichischen „futurefoodstudio“: „Erstens bewegen sich die Menschen hin zu einem immer gesünderen und nachhaltigeren Essverhalten und zweitens haben die so genannten Fleischskandale in

Deutschland ihr übriges dazu beigetragen.“

„Mir geht es einfach auch darum, die Besonderheit und Qualität von



Das Feedback der Gäste war überwältigend. Mit der Veggie-Karte konnte ich sogar eine neue Gästeschicht gewinnen.

Philipp Haiges, Restaurant Carl

Produkten herauszustreichen“, sagt etwa Heinz Reitbauer. „Das bedeutet, dass der Einsatz von Fisch und Fleisch nicht gleich böse ist. Wichtig ist, dass man den Gästen ein ehrliches Produkt anbietet, von dem man weiß, woher es stammt und wie es gezüchtet wurde. Rein ‚Veggie‘ wäre nicht machbar.“

„Ja, es ist die Kombination mit denen man die Gäste beeindrucken

kann“, sagt Philipp Haiges, der als erster Hauben-Koch der Steiermark in seinem Restaurant „Carl“ in Graz eine eigene Veggie-Karte zusätzlich zu der „normalen“ Karte etablierte. „Als bekennender Fleischliebhaber war ich anfangs zugegebenermaßen skeptisch. Aber das Feedback der Gäste war überwältigend. Mittlerweile kann ich durch diese eigenständige Karte sogar neue Gäste anlocken.“

In einem Punkt sind sich alle einig: Um kreative Gemüsegerichte umzusetzen, braucht es nicht nur ein ausgewogenes Handwerk, sondern vor allem auch eine Menge Ideen. Denn bislang war Gemüse ja meist zum Nebendarsteller degradiert. „Entscheidend ist, dass man diesen Produkten ihren urtümlichen Geschmack entlockt und auch immer wieder auf außergewöhnliche Produkte setzt und diese auch dem Gast näher bringt“, sagt Renè Redzepi.

Sternkoch Michael Hoffmann



Setzt im Wiener Haubentempel „Vincent“ erfolgreich ein sechsgängiges Veggie-Menü um: Peter Zinter.

geht sogar soweit, dass er sagt: „Fisch und Fleisch werden in Zukunft zur Beilage werden. Selbst beim Fleischmenü habe ich bei den acht Gängen immer ein vegetarisches Gericht dabei. Und dann gibt es Makrele, Seeigel, Lachsforelle, Ente, wobei auch jedes dieser Gerichte gemüselastig ist. Meine Küchenmannschaft und ich haben uns auf Gemüse spezialisiert, das ist eine Riesenherausforderung. Nicht nur der Anbau. Mit Gemüse etwas kulinarisch Hochwertiges zu schaffen ist viel schwieriger als ein neues Fisch- oder Fleischgericht zu kreieren“, so Hoffmann.

Was nicht mit der Philosophie der neuen Gemüseküche zu tun hat, legt Hoffmann ebenfalls klar und ist damit auf einer Linie mit seinen Kollegen: „Ein Verbot habe ich mir selbst auferlegt: Kein Risotto, keine Pasta im Restaurant, das wäre mir zu einfach.“



Ein Verbot habe ich mir selbst auferlegt: Kein Risotto, keine Pasta im Restaurant. Das wäre mir zu einfach.

Michael Hoffmann, Margaux

Gibt in Berlin den Gemüse-Trend vor: Sternekoch Michael Hoffmann aus dem „Margaux“.



Renè Redzepi und sein Gericht „Gemüse auf Malzboden mit Kräutern“.

