gastrotel

MESSEN & EVENTS

Über den Tellerrand schauen

Die Teilnehmer und Organisatoren des JRE Genusslabors 2.0 (von links nach rechts): Sebastian Metzdorf, Tobias Bätz, Clarissa Städele, JRE Präsident Oliver Röder, Anja Kirchpfening, Maurizio Oster, Harald Rüssel, Alexander Wulf, Jason Grom, Diana Burkel, Graciela Cucchiara, Victoria Fonseka, JRE Vizepräsident Andreas Widman und Robert Brosowski alias CrispyRob | Foto: JRE Deutschland

Am 7. und 8. Mai wurde die Premiere des neuen JRE Genusslabors 2.0 bei Tobias Bätz, Restaurant Aura in Wirsberg, gefeiert. Neben JRE Mitgliedern nahmen erstmals vier Gastköche an der Veranstaltung teil. Die Teilnehmer stellten sich einer Kochchallenge, die zum Ziel hatte, Neues zu entdecken und innovative, kreative Herangehensweisen zu entwickeln. Das Ergebnis: außergewöhnliche Gerichte und ein intensiver Austausch unter den Köchen.

Kochen auf Augenhöhe

Die teilnehmenden Mitglieder der Jeunes Restaurateurs (JRE) ? Jason Grom (Die Burg, Donaueschingen-Aasen), Harald Rüssel (Rüssels Landhaus, Naurath im Wald), Alexander Wulf (Troyka, Erkelenz) und Maurizio Oster (Zeik, Hamburg) ? trafen beim Kochexperiment auf drei Gastköche und einen YouTuber. Mit dabei waren Kitchen Impossible-Teilnehmerin Graciela Cucchiara, YouTuber Robert Brosowski alias CrispyRob, The Taste-Kandidatin Victoria Fonseka und Wir in Bayern-Köchin Diana Burkel. Dieser neue Aspekt des Genusslabors stellte die JRE Spitzenköche bewusst vor eine neue Herausforderung: Die Zusammenarbeit mit unbekannten Teamkollegen sollte die Mitglieder aus ihrer gewohnten Komfortzone und Routine locken.

Darüber hinaus konnten sich die Köche in diesem Format zum ersten Mal nicht mit eigenen Gerichten auf das Genusslabor vorbereiten. Teil der Kochchallenge war es, am ersten Tag der Veranstaltung alle Zutaten auf dem Genussmarkt in Wirsberg und an anderen Stationen zusammenzustellen. Der Gedanke des Ausprobierens, des Kennenlernens neuer Produkte

und die Impulsgebung durch einen intensiven Austausch untereinander standen stets im Mittelpunkt.

Spannender Start

An Tag eins trafen die Teilnehmer im Schlossgarten von Wirsberg aufeinander. Dort fand die Auslosung von Teams und Gängen statt. Maurizio Oster und Victoria Fonseka erhielten die Vorspeise, Jason Grom und Diana Burkel den Zwischengang. Dem Team Alexander Wulf und CrispyRob wurde der Fischgang zugeteilt, Harald Rüssel durfte sich mit Graciela Cucchiara dem Hauptgang widmen. Außerdem sollte jedes Team einen eigenen Beitrag für das gemeinschaftliche Dessert zubereiten.

Vom Genussmarkt in den Wald und ins Future Lab

Auf das erste Kennenlernen folgte die Challenge der Produktzusammenstellung. Der von der Genussinitiative freakstotable veranstaltete Bauernmarkt auf dem Wirsberger Marktplatz bot den Köchen die Möglichkeit, aus einem breiten Sortiment kleiner Manufakturen die Produkte und Zutaten für ihre Gänge auszuwählen. Im Anschluss ging es für die Teilnehmer in den Wald: Chris Bumann von Rusticus Wildniskultur zeigte ihnen, welche Zutaten sie direkt aus der Natur sammeln konnten ? zum Beispiel Fichtentriebe oder Moos.

Zuletzt suchten die Köche das Anima auf. Das Future Lab ist ein experimenteller Ort, an dem das Team rund um Tobias Bätz versucht, das Beste aus Produkten herauszuholen und diese haltbar zu machen. Die Teilnehmer hatten so die Möglichkeit, ihre Zutaten um konservierte Produkte zu ergänzen. Ein gelungener erster Tag, wie Oster resümierte: ?Wir haben viel Neues erfahren. Mit der unfassbaren Auswahl an tollen Produkten auf dem Markt und im Lab haben wir ein breites Spektrum, um unsere Gerichte zu konzipieren."

?Wahnsinnige Kulisse in der Natur?

Der zweite Tag startete mit Champagner und einer Oldtimer-Bulli-Tour durch die nächste Umgebung von Wirsberg. Ziel war das bäuerliche Anwesen Leepswood. Zentrum des Geschehens war eine ausgebaute Scheune mit Outdoor-Küche.

Für die Zubereitung der Gänge hatten die Teams nun vier Stunden Zeit. ?Back to the roots! Die wahnsinnige Kulisse mitten in der Natur inspiriert dazu, sich auszutoben und die eigenen Fähigkeiten auf die Probe zu stellen. Eine echte Herausforderung!?, begeisterte sich Rüssel.

Die Gänge ? experimentell und raffiniert

Nach vier Stunden Arbeit präsentierten die einzelnen Teams ihre Gerichte. Los ging es mit einer Vorspeise von Oster und Fonseka: Bio-Ei, Waldrauch, Senfkohl, Begonien. Das pochierte Ei wurde zusammen mit einer geschäumten und geflämmten Hollandaise-Haube auf Pakchoi Blättern angerichtet. Die Vinaigrette auf naturbelassenem Senfkohl sorgte für ein ausgewogenes Süß-Säure-Spiel. Von allen Anwesenden als smarte Komponente für den Biss gelobt: die geröstete Haselnuss. Die leicht säuerlichen Begonienblüten rundeten das Gericht ab.

Beim Zwischengang setzten Grom und Burkel auf punktgenau gegarten Lachs mit Röstaromen. Die gesammelten Waldkräuter wie Wiesenschaumkraut und Spitzwegerich gaben dem Gang ein besonders frisches Aroma. Für Aufmerksamkeit sorgte die Komponente der vielen noch unbekannten, ursprünglich aus Sibirien stammende Haskap-Beere mit herb-süßer Note. Burkel: ?Diese Beere war mir vorher völlig unbekannt, schmeckt aber absolut mega. Damit werde ich in Zukunft wohl häufiger kochen.?

Beim Fischgang servierten Wulf und CrispyRob unter dem Namen Waldspaziergang ein Duett aus Garnele und Forelle. Bei der Zubereitung arbeiteten die beiden Köche mit bereitstehenden Feuerstellen. Das Ergebnis: ein kraftvolles Gericht mit intensivem Raucharoma. Basis bildeten zwei Ucha-Saucen aus der gleichnamigen klaren russischen Fischsuppe ? eine traditionell belassen, die andere mit Milch aufgeschäumt.

Die Garnelen wurden über dem Feuer gegart und sowohl geräuchert als auch als Tatar serviert. Die ebenfalls geräucherte Forelle wurde durch Senfkörner und kräftige Gewürze geschmacklich abgerundet. Inspiriert von CrispyRob fügten die Köche eine frittierte Ramennudel als knuspriges Element hinzu. Geriebene rote Bete aus dem Future Lab bildete das Finish.

Für den Hauptgang ließen sich Rüssel und Cucchiara unter dem Titel Dos Lamms etwas Originelles einfallen. Sie vereinten ihre Nationalitäten und kulinarischen Erfahrungen miteinander und bereiteten ein Poltinger Lamm auf zweierlei Art zu. Einmal klassisch mit Sauce und einmal mit einem argentinischen Touch. Bei zweiterem wird das Lamm auf Holzofenbrot serviert, der Bratensaft zieht so ins Brot ein und sorgt für einen ausgeprägten Geschmack. Eine Kombination aus gegartem Zuckerhut mit einer ausgeprägten Bitternote, Artischocken aus dem Future Lab, Mojo sowie Kichererbsen mit Salzzitrone ergänzten das Gericht.

Zuletzt tischten die Kochduos ihre Desserts Dolce Vita auf. Fonseka und Oster kreierten eine Schokoladencreme mit Fichtennadelsirup und Zitronen sowie einer knusprigen Panade aus japanischen Panko-Brotkrumen. Burkel und Grom variierten den Klassiker Armer Ritter mit Kirschschmand und Knöterich. Cucchiara und Rüssel präsentierten eine Olivenöl-Panna Cotta, die aus Zutaten wie Himbeeren, Balsamico und Knöterich kombiniert wurde. CrispyRob und Wulf lieferten Pflaumen aus dem Future Lab als Garnitur.

Intensive Gespräche

Die zubereiteten Gerichte wurden gemeinsam von geladenen Gästen und den Köchen verköstigt. Nach jedem Gang fand ein intensiver Austausch über die auf den Tellern präsentierten Geschmackserlebnisse statt. Tobias Bätz bringt den Kern des Genusslabors auf den Punkt: ?Am Ende liegt die Wahrheit auf dem Teller.? Im Genusslabor 2.0 manifestiert sich eine Symbiose aus Zutaten und der Begeisterung für das Kochen, die in der Fertigstellung jedes Gerichts auf dem Teller sichtbar wird.

JRE Präsident Oliver Röder zeigte sich ebenfalls zufrieden und resümierte: ?Die Premiere des Genusslabors 2.0 hat all unsere Erwartungen übertroffen. Wir durften tolle Gastköche begrüßen. Alle acht hatten Spaß am Experimentieren. Unsere Mitglieder waren zudem bereit, ihre Komfortzone zu verlassen und unter ungewohnten Bedingungen zu arbeiten. Das war ein ganz besonderer JRE Moment.?

Für einen Einblick hinter die Kulissen werden auf den Kanälen YouTube und Instagram der JRE-Deutschland in den nächsten Wochen Videos vom Genusslabor 2.0 hochgeladen.