

Was haben «Anna Karenina», «Frühstück bei Tiffany», «Der letzte Samurai» und «Stolz und Vorurteil» gemeinsam? Sie sind Legende, großes Kino, unsterbliche Literatur ... Michael Schinharl hat sie zu neuem Leben erweckt, als Tischdekoration: Stoff für feinsinnige Gespräche und stimmungsvolle Romantik.



Tisch



Der letzte Samurai

In traumhaften Bildern inszenierte Edward Zwick einen Wimpernschlag der japanischen Geschichte. Mit ein paar schönen Stücken aus dem modernen Japan und farbigem Licht lebt japanische Ästhetik neu auf.

Filmreife Tischgeschichten



Spitzenklasse

Das Hotel Bareiss in Baiersbronn ist eine Legende: Hotel und Drei-Sterne-Restaurant gehören zu den Besten, nicht nur in Deutschland. Küchenchef Claus-Peter Lumpp, Pâtissier Stefan Leitner und die Service-Crew von Gastgeber Thomas Brandt sorgen für unvergleichliche kulinarische Erlebnisse. Elegant, gekonnt und mit viel Charme.

Bilder Michael Ruder | Text Regula Wolf



Gratinierter Rosette von Jakobsmuschel
auf Mascarpone-Schnittlauchauce
mit Tatar und Imperial Kaviar



Die subtile Naturküche des Heinrich Schneider

Ganz oben, weit weg von Lärm und Hektik, hat Heinrich Schneider seine Naturküche eingerichtet – «Terra Küche», wie er sie nennt. Er holt sich rund ums Haus und von den Bauern der Umgebung alles was er für seine phantastischen Gerichte braucht. Das Hotel Auener Hof im Sarntal, geführt von Heinrich Schneiders Schwester Gisela, ist ein wahres Juwel, Italiens höchstgelegenes Sternerestaurant mit einmaligem Einklang von Küche, Hotel und unvergleichlicher Südtiroler Natur.

*Hefespaghetti, Verbene und junge Schafgarbe
mit Schaum vom getrockneten Wangener Waldmeister*

Rezept Seite 30

Rezepte Heinrich Schneider | Für 4 Personen | Bilder Michael Ruder



Ein Salineiro prüft die Sole in einer Meerwassersaline in der portugiesischen Algarve.

Salz

Geliebt und schlecht gemacht, mühsam gewonnen und schnell zerronnen: Das weiße Gold beschäftigt die Menschheit seit jeher. Was einst richtig teuer war, ist heute ein billiges Alltagsgut. Billig? Nicht ganz: Salzblumen und exotische, bunte Salze sind teuer. Sehr teuer sogar. Dafür sorgen sie für das optimale Finish auf den Gerichten.

Regula Wolf

Leicht verzerrt von der flirrenden Hitze stehen ein paar Flamingos am Rand von bunt leuchtenden Wasserpfannen in der weiten, flachen Landschaft. Beim zweiten Blick wird klar, diese schimmernden Flecken sind nicht zufällig entstanden. Es sind mit kleinen Wällen und schmalen Kanälen voneinander getrennte Gevierte, gefüllt mit Wasser, das die Farbe des Himmels spiegelt – die Salzpflanzen der Camargue, genährt aus den Wassern des Mittelmeeres.

Stimmen Wasser- und Lufttemperatur sowie die Windverhältnisse, bildet sich an der Oberfläche der Solepfannen eine zarte Haut aus kristallisiertem Natriumchlorid – Salz. Sie wird, wenn die Plättchen die richtige Größe haben, vorsichtig von Hand

mit Holzkellen abgeschöpft. Das Fleur de Sel – die Salzblume – wird geerntet. Zwischen Juni und September, meist in den Morgenstunden, sind die Verhältnisse für diese spezielle Salzernte ideal. Vor den

Nach
=
Salz

1980er Jahren interessierte sich eigentlich niemand für die zarten Kristalle, die heute als «Salzblumen» hohes Ansehen in der gehobenen Küche genießen.

Vor dieser Zeit wartete der Paludier, der Salzbauer, so lange mit Ernten, bis die immer schwerer werdenden Salzkristalle zu Boden sanken. Später, wenn das ganze Wasser in der Sommerhitze verdunstet ist, wird das liegengeliebene Mineral geerntet und zu hohen, spitz auslaufenden Hügeln geschichtet. Seit Urzeiten wird auf diese einfache Weise Meersalz geerntet. Und

zwar nicht nur in der Camargue. Entlang aller Meeresküsten schöpfen die Menschen aus dem unendlichen Salzreichtum.

Weiß oder schwarz?

Zartschmelzende, köstlich knackende und weiß leuchtende Pünktchen auf einem zart gegarten Fleisch, einem feinen Ei oder einem knackig frischen Gemüse bedeuten Genuss pur. Flor de Sal, Fleur de sel, Maldon Sea Salt, rabenschwarzes hawaiianisches Meersalz, angereichert mit Aktivkohle, oder das feine blaue Salz aus dem Iran sind aus der moderne Küche nicht mehr wegzudenken. Sie sind das Tüpfelchen auf den Würzbemühungen moderner Köchinnen und Köchen. Sie geben einem einfachen Gericht ebenso den optimalen Salzgehalt, wie einer teuren Gänseleber. Einzige Bedingung und auch Tipp von Andrea Siebert, die mit ihrer Fir-

Jung, kreativ und Koch des Jahres

Und der Gewinner ist: Christian Sturm-Willms. Der Küchenchef des Yu Sushi Restaurant im Kameha Grand in Bonn wurde im Oktober dieses Jahres als Sieger des internationalen Wettbewerbs «Koch des Jahres». Gekürt hat ihn die hochkarätige Jury mit insgesamt 56 Michelin-Sternen unter der Schirmherrschaft des Spitzenkochs Dieter Müller.



Königsmakrele | Ponzu | Avocado
Misoeggelb | Daikon | Shiso

www.kamehagrand.com
www.kochdesjahres.de

Rezept-Download:
www.zugast.tv

Rezepte Christian Sturm-Willms | Bilder Melanie Bauer