



TRADITIONELLES TRENDY AUFGETISCHT

Einst sorgten «junge Wilde» mit den aberwitzigsten Kreationen für grossen Wirbel. Die junge Spitzengastronomie von heute hat zu den Wurzeln zurückgefunden. Wir haben stellvertretend bei fünf jungen Spitzenköchen nachgesehen, was derzeit in Innovationstöpfen brodelt.

«TREND IST EIN GEFÄHRLICHES WORT...»

Frische ist auch für den 33-jährigen Daniel Achilles aus dem «reinstoff» in Berlin das A und O. Deshalb kommt in seiner Küche ein Frischling aus dem nahen Sachsen statt des iberischen Pata-Negra-Schweins in den Ofen. «Trend ist ein gefährliches Wort», sagt der Mitinhaber des «Michelin»-gekürten Sternerestaurants, «weil jeder Koch gerne etwas Unverwechselbares erschaffen will.» Aber regionale Produkte gäben dennoch ganz klar den Kurs an. Wie man auch heimische Rezepte mittels raffinierter Techniken gourmettauglich verfeinert, zeigt er mit seiner ganz eigenen Variation von Quarkkeulchen, die in Form einer Creme, aus Tannennadelöl und geeister Ziegenmilch auf einer Gewürzbirne landen. Als Chefkoch müsse man sich aber schon aus wirtschaftlichen Überlegungen heraus die Frage stellen, was aus der Region restauranttauglich ist. Ethisch gesehen ist es für Achilles ohnehin wichtig, regionale Anbieter zu unterstützen. Nur dann können die Waren der deutschen Anbauer und Züchter immer weiter verbessert werden. Und das sei in einem Land, das keine solch kulinarische Tradition wie beispielsweise Frankreich habe, besonders wichtig.

*Daniel Achilles, Jahrgang 1977
Chefkoch im «reinstoff» Berlin
1 Stern «Michelin»*

Gemüсли, Joburtdrink von Daniel Achilles im «reinstoff» Berlin.

