

Wildes Bayern



Unter dem Motto Wildes Bayern kreierten die Chefs beim Cook Tank Gerichte, die es so noch nicht auf Speisekarten gab / Foto: WhitePlate / Klaus Einwanger

Zehn Spitzenköche, zehn Gerichte, ein Thema: Gemeinsam mit sternefresser.de lud die Genussakademie Bayern im Januar zum 13. Cook Tank nach Kulmbach ein.

Der Cook Tank ist eine an den sogenannten ?Think Tank? angelehnte Koch- und Denkfabrik. Die Aufgabe der zehn Köche: Unter dem Motto ?Wildes Bayern? sollte neue, wegweisende Gerichte geschaffen werden, welche so noch nicht auf der Speisekarte standen. Mit dabei waren auch vier Köche, die im Food Lab der Genussakademie mitwirken: Heiko Antoniewicz ? kürzlich erneut zum Impulsgeber des Jahres gewählt ? wagte sich unter dem Titel ?Alles Zwetschge? an eine Kombination aus Zwetschgenbahmes (Schinken) und Zwetschgenholzeis. Felix Schneider (ein Michelin Stern) servierte einen mit der japanischen Methode ?Ike-Jime? geschlachteten Karpfen mit Rettich sowie Reh und Wildschwein in Miso. Tobias Bätz (ein Michelin Stern) kombinierte sein geschmortes Longhorn-Rind mit Haselnuss-Nougat und tropischen Früchten aus dem Tropenhaus in Tettau, dazu gab es Gewürzbutter und frisches Blaukraut. Ludwig Maurer brachte eine Neuinterpretation der bayerischen Brotzeitplatte mit. Darin hatte er unter anderem Biber und Dachs, bayerische Garnelen, mit der japanischen Methode ?Ike-Jime? geschlachteten Zander, Schneckeneier und fermentierten Radi verarbeitet.

Mit ihren Gerichten zeigten die Chefs, wie vielfältig regionale Produkte aus Bayern interpretiert werden können. Hierfür boten die Genussakademie Bayern und sternefresser.de mit dem Cook Tank optimale Voraussetzungen: Außerhalb des gewohnten Arbeitsumfeldes konnten die Köche neue Geschmackskombinationen und Verarbeitungstechniken

ausprobieren ? und erhielten dafür ein unmittelbares Feedback. Im Austausch mit Produzenten, Medienvertretern und Wissenschaftlern wurden die Neukreationen diskutiert. Dieser Blick über den Tellerrand ist die Basis, um Konzepte und Strategien für die Küche von morgen entwickeln zu können.

Alle Teilnehmer:

Heiko Antoniewicz aus Dortmund mit Zwetschgenbahmes und Zwetschgenholzeis
Tobias Bätz (ein Michelin Stern), Küchenchef in Herrmann's Posthotel in Wirsberg, mit geschmortem Longhorn-Rind mit Haselnuss-Nougat, Gewürzbutter und frischem Blaukraut
Alexander Huber (ein Michelin Stern), Küchenchef im Huberwirt in Pleiskirchen, mit Oberbayerischem Zander, Sauerei und Blaukraut

Ulrich Kohler (Wildcard-Gewinner) von Kohler's Kulinarik in Marktredwitz, mit lauwarmer Wildschweinkopfsülze, gebratener Wildschweinleber, eingelegter Quitte,
Umeboshi-Salz-Zwetschge, Steckrübe, Schweinskopfvinaigrette mit PX-Essig und Röstzwiebeln

Ludwig Maurer, Meating Point in Rattenberg, mit einer Seafood-Interpretation der bayerischen Brotzeit

Felix Schneider (ein Michelin Stern), Küchenchef im Sosein in Heroldsberg, mit Reh und Wildschwein in Miso sowie Ike-Jime Karpfen mit Rettich

Michael Simon Reis (ein Michelin Stern), Küchenchef im Johannis in Waldkirchen, mit einer Brotsuppe mit Zwiebelgewächsen, Donauwaller und Heidelberessig

Anton Schmaus (ein Michelin Stern), Küchenchef im Størstad in Regensburg, mit Sauerbraten vom Elch, Böhmisches Knödeln und Moltebeeren

Dominik Schmid (für Tohru Nakamura, zwei Michelin Sterne), Geisels Werneckhof in München, mit Ramen vom Emmer und Waldstaude, Kräuter aus dem Garten und Schwefelporling in der Brühe

René Stein (Wildcard-Gewinner), Küchenchef im Schwarzen Adler in Nürnberg, mit in Honig geröstetem Ansbacher Saibling mit Waldpilzen, Kartoffel und geräucherter Crème Fraîche