

HIER SCHREIBT DER KOCH

Degustieren oder schlemmen?

Viele Spitzenrestaurants huldigen der Häppchenküche: Der Gast soll gleichzeitig die verschiedensten Gerichte degustieren. Und wenn einer einfach schlemmen will?



Zum ersten Mal ist mir das Phänomen beim Wein aufgefallen. Die Spitzenreiter in einem Degustationswettbewerb sind oft nicht die Weine, die ich gerne einen Abend lang genieße. In Degustationen setzen sich meist Gewächse durch, die auf den ersten Schluck beeindruckend. Als Begleiter zum Essen muss mir hingegen ein Wein bis zum letzten Tropfen schmecken.

In meinem Beruf als Koch stelle ich etwas Ähnliches fest. Gibt es doch heute zwei grundverschiedene Gästetypen: den Degustator und den Schlemmer. Der Degustator will beim Essen etwas erleben, entdecken, vergleichen und bewerten. Der Schlemmer will einfach gut essen, schwelgen, seiner Seele etwas Gutes tun. Während früher das Degustieren verschiedener Häppchen wenigen passionierten Feinschmeckern vorbehalten blieb, ist das kritische Testessen zu einem Hobby vieler geworden. Beim Essen geht es längst nicht mehr nur um das leibliche Wohl. Essen gilt als kulturelles Ereignis, das entsprechend inszeniert werden will.

Degustator oder Schlemmer: Da kommen zwei Gäste mit komplett verschiedenen Erwartungen in ein Restaurant. Für den Koch ist es nahezu unmöglich, gleichzeitig beiden gerecht zu werden. Die Folge sind enttäuschte Erwartungen und Reklamationen, die machmal sehr spannend und lehrreich sein können. Dazu zwei Beispiele:

Eine unserer beliebtesten Vorspeisen ist eine Crème brûlée aus Ziegenricotta mit einem Kompott von getrockneten Berberitzen. Berberitzen sind kleine, rote Beeren, die in den Herbstwäldern so wunderbar leuchten. Ein Gast bemängelte, die Ziegencreme sei fad, mit dem Kompott zusammen schmecke sie hingegen sehr gut. Offenbar vertrat er die Ansicht, dass sowohl die Crème wie auch das Kompott für sich allein gut schmecken müssten. Ich bin der Auffassung, dass beides zusammen gut schmecken muss. Wenn die Crème für sich allein gut schmecken würde, wäre das Kompott überflüssig. Dieser Gast ist ein typischer Degustator, der jede Komponente des Tellers sorgfältig analysiert.

Einige Restaurants haben sich auf diesen Gästetyp spezialisiert. Sie servieren drei, vier oder fünf Gerichte gleichzeitig in verschiedenen Tellerchen, Schälchen und Gläschen, ein bisschen wie eine Versuchsanordnung in einem Labor. In wirklich guten Restaurants erlebt man dabei viel Überraschendes, und das Essen kann zum abendfüllenden Erlebnis werden.

Eine andere Kritik betraf die berühmten «Wädenswiler Nr.6», die besten Erdbeeren auf Erden, sehr saftig, süß, mit dem einzigartigen Aroma von Walderdbeeren und kaum erhältlich. Jedes Jahr ist es unser besonderer Ehrgeiz, ein paar Körbchen Wädenswiler Nr.6 zu ergattern, um sie unseren Gästen mit einem Löffel Crème de la Gruyère zu servieren. Unsere Gäste wissen diesen Effort zu schätzen. Bis auf eine Dame, die sich eines Mittags beschwerte, das sei ja kein Dessert, ein paar Beeren und etwas Rahm. Erdbeeren kaufen könne sie auch selber, womit sie ohne Zweifel recht hatte.

Mit dieser Dame setze ich mich immer wieder auseinander, wenn ich über einer neuen Speisekarte grübele: Soll ich aufregende, spannende, ungewöhnliche Gerichte kreieren, was mich ja selber auch fasziniert? Oder soll ich einfach auf die Karte setzen, was mir am besten schmeckt? Manchmal gebe ich der Dame recht und manchmal mir selbst. Beispielsweise mit frisch abgekochten Spaghetti vom Molino e Pastificio Poschiavo, etwas frischem Parmesan, abgeriebener Zitronenschale und Butter. Fertig.

Peter Brunner

Lorenz Meier (Illustration)



14.90

**Merlot Ticino DOC
Valsangiacomo
L'Ariete, 75 cl**

Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grösseren Coop Supermärkten und unter www.coopathome.ch

Für einen exzellenten Tessiner Merlot.

Dieser weiche Tessiner Merlot verströmt ein intensives, würziges Bouquet aus Beeren und Pfeffer sowie einen Hauch von Zwetschgen und Zimt. Der Auftakt im Gaumen ist aromatisch und seine Struktur ist ausgeglichen mit wenig Tannin. Ein Wein, der perfekt zur italienischen Küche sowie zu Grilladen, Braten, Charcuterie oder Käse passt.

Für jeden Anlass den passenden Wein.

coop

Für mich und dich.