

Der Star à part: Könner an der Seite großartiger Spitzenköche

Der elfte CookTank von Sternefrass.de bot erstmals den Souschefs bekannter Spitzenköche eine Bühne: Zehn Chefs aus der zweiten Reihe kamen zum Austausch in Berlin zusammen, um gemeinsam zu kochen und über die Rolle des Stellvertreters im Küchengefüge zu diskutieren.

BERLIN, 8. Juni 2016 – Koch-Legende Paul Bocuse bekannte auf die Frage „Wer kocht eigentlich bei Ihnen, wenn Sie einmal nicht im Restaurant sind“ einst freimütig: „Derselbe, der kocht, wenn ich da bin – mein Souschef.“ Die Stellvertreter von bekannten Sterneköchen wie Harald Wohlfahrt, Kevin Fehling, Hendrik Otto, Daniel Achilles oder Christoph Ruffer standen in der vergangenen Woche selbst im Rampenlicht: Der CookTank von Sternefrass.de machte Station bei Gastgeber Tim Raue in Berlin und versammelte am 30. Mai die interessantesten Chefs aus der zweiten Reihe für einen Tag zwischen Küche und Esstisch. „Wir haben für diese Ausgabe bewusst den Blick auf das Rückgrat der großen Köche gelenkt. Sehr oft wird dem Stellvertreter und der Küchenbrigade keine große Aufmerksamkeit zuteil – Gäste und Journalisten kennen meist nur den Küchenchef. Doch natürlich funktioniert keine gute Küche und kein guter Chef ohne ein eingefleischtes Team im Hintergrund und der Souschef hat dabei eine ganz zentrale Rolle“, erklärt CookTank-Gründer Christian Stromann die Intention der mittlerweile elften Koch- und Denkfabrik des Online-Magazins. Als Partner unterstützten die Lebensmittelprofis der Metro den kulinarischen Austausch mit einem Warenkorb, aus dem die Küchenchefs unter anderem Waller von Pistole, deutsches Salzwiesenschlamm, Sepia-Rogen, Beluga Kaviar von Aki sowie japanisches Wagyu-Beef für ihre Gerichte auswählen konnten.

„Ein Souschef ist nicht nur Koch“, bekräftigt auch Daniel Kofahl von der Universität Trier. In einem Kurzvortrag erklärte der Ernährungssoziologe das vielschichtige Sozialgefüge in Küchen sowie den besonderen Kommunikationsauftrag eines Stellvertreters. „Ein Souschef ist Mediator und Filter. Er ist Bindeglied zwischen Küchenchef und Kochbrigade und muss sich deshalb seiner eigenen Kommunikation sehr bewusst sein.“ Dass diese Funktion nicht nur für den Teamerfolg bedeutsam ist, sondern auch für die Esskultur im Allgemeinen, zeigte sich in der anschließenden Diskussion zwischen den anwesenden Souschefs und der Presse. Wie unterschiedlich das Thema „Der Star à part“ kulinarisch interpretiert werden konnte, zeigten die Köche mit ihren Gerichten. So wählte Andreas Caminadas Souschef Marcel Skibba aus dem dreifach besterten Schloss Schauenstein in der Schweiz Waller als Hauptakteur und servierte dessen Leber mit einem intensiven BBQ-Aufguss sowie die Loins und gegrillten Bauch auf den obligatorischen Beistellern à part. Torsten Michel, seit neun Jahren die rechte Hand von Harald Wohlfahrt, ließ sich vom „Nose-to-tail“-Gedanken leiten: In seinem Sechserlei vom Salzwiesenschlamm servierte der Souschef der Schwarzwaldstube unter anderem Lammfuß-Croustillant mit Gartengurke, Lammhirn in Limonen-Ingwer-Bouillon und Milchschlamm königlicher Art mit Innereienragout. Reihum kochte jeder der Teilnehmer rund 25 Kostproben, um sich dem Feedback der Kochkollegen und geladenen Fachmedienvertretern zu stellen.

Durch die Vergabe von zwei Wildcards bekommen regelmäßig auch Nachwuchstalente die Möglichkeit, am CookTank teilzunehmen. Der erst 20-jährige Clemens Grabmer aus der Waldschänke im oberösterreichischen Grieskirchen setzte sich aus 26 Bewerbern durch. Der junge Küchenchef nutzte seine Chance auf den Austausch mit den erfahrenen Kochkollegen und machte mit seiner Interpretation vom „G'surten Schweinebauch mit Hopfenspargel, Mehlknödel, Brot-Sponge und selbstgemachten Lardo“ auf sich aufmerksam. „Es ist schon sehr spannend zu sehen, wie viele eher unbekannte Köche durch die letzten CookTanks hervorgekommen sind und die Plattform genutzt haben, um sich und ihre Küche zu präsentieren“, ergänzt Tim Raues Küchenchef Christian Singer. Der diesmalige CookTank-Gastgeber arbeitet seit mehr als fünf Jahren im Restaurant des umtriebigen Berliner Spitzenkuchs und kann sich vorerst keinen besseren Arbeitsplatz vorstellen. „Als Nummer zwei im Küchenkader muss man sich nicht verstecken. Die meisten Souschefs sind voll in das Geschehen ihrer Küchen eingebunden – oft sogar komplett dafür verantwortlich“, erklärt der Stellvertreter des Zwei-Sterne-Kuchs.

Das Resümee der Tages zog Kai Röger, Chefredakteur vom Tagesspiegel Genussmagazin: „Der CookTank hat gezeigt, dass trotz Nachwuchsmangel an der Basis viele Spitzenküchen wirklich gut aufgestellt sind. Noch arbeiten die Souschefs zwar im Schatten, aber sie sind Dreh- und Angelpunkt in der Küche und stehen ihren Küchenchefs handwerklich kaum nach. Das Wissen ihrer Chefs scheint bei ihnen in guten Händen und wenn die Zeit gekommen ist, kann man gespannt sein, wie sie daraus ihren eigenen Stil entwickeln. Wissen ist schließlich auch bei Köchen kein Vermächtnis, sondern ein Auftrag, weiter zu denken.“

Der elfte CookTank von Sternefresser.de fand am 30. Mai im zweifach besternten Restaurant Tim Raue in Berlin statt. Die Stellvertreterrunde bestand aus Marcel Skibba vom Schloss Schauenstein (3) in der Schweiz, Torsten Michel aus der Schwarzwaldstube (3*) der Traube Tonbach in Baiersbronn, Jan-Philipp Berner vom Sylter Söl'ring Hof (2*) sowie den beiden Hamburger Souschefs Tobias Günther aus dem Haerlin (2*) und Dennis Ilies vom The Table (3*). Aus der Hauptstadt waren Julius Nowak vom Reinstoff (2*), Christian Singer vom Restaurant Tim Raue (2*) sowie Lukas Bachl und Thomas Lade aus dem Lorenz Adlon Esszimmer (2*) mit von der Partie. Als Wildcard-Gewinner nahmen Clemens Grabner aus der Waldschänke in Grieskirchen, Österreich, und Andre Schwuchow aus dem Berliner Fischers Fritz (2*) am kulinarischen Austausch teil. Partner des CookTanks No. 11 war Metro Cash & Carry Deutschland, die Porzellanmanufaktur Hering sowie das Berliner Lifestyle-Hotel The Weinmeister.*

###

CookTank

Der CookTank ist ein Format vom kulinarischen Online-Magazin Sternefresser.de. Um die Küche von morgen und ein besseres Netzwerk in der Gastronomie zu fördern, wurde der Austausch unter Spitzenköchen, Fachmedien und Wissenschaft im Jahr 2011 ins Leben gerufen. Neue Rezepturen, innovative Produkte und Kochtechniken stehen im Fokus, aber auch die Herausforderungen der Branche und die Inspiration für den Nachwuchs sind wichtige Punkte der regelmäßig stattfindenden Koch- und Denkfabrik. Partner der ersten Stunde ist das Foto- und Filmteam „White Plate“, das jedes Treffen für die Branche dokumentiert. Weitere Informationen unter www.sternefresser.de.

Metro Cash & Carry Deutschland

Die METRO Cash & Carry Deutschland GmbH betreibt mit mehr als 15.000 Mitarbeitern 106 Cash & Carry-Märkte in Deutschland. Rund vier Millionen Kunden vertrauen auf das Sortiment und die Leistungen des Unternehmens, das international in 25 Ländern mit mehr als 750 Märkten aktiv ist. Die METRO GROUP zählt mit einem Umsatz von rund 59 Mrd. € im Geschäftsjahr 2014/15 zu den bedeutendsten internationalen Handelsunternehmen. Weitere Informationen unter: www.metrogroup.de.

Hering Berlin

1992 gründete Stefanie Hering, Designerin und Keramikmeisterin, ihre Manufaktur in Berlin. Das hochwertige Porzellan schmückt heute die Tafeln zahlreicher Spitzenrestaurants weltweit und bietet eine ebenso formschöne wie edle Bühne für große Kochkunst. Weitere Informationen unter www.heringberlin.com.