BestChefs 03 15

Magazin

BestChefs.de · Deutschland 8,50 € | Österreich 9,50 € | Schweiz 15,00 CHF | Benelux 9,50 €
Pressesendung · Entgelt bezahlt · wildfarm media gmbh · Kurt-Schumacher-Str. 39 · 04105 Leipzig · Deutschland

SIEGER "KOCH DES JAHRES" 2015:

Stefan Lenz

ES GRATULIEREN CHRISTIAN STURM-WILLMS* 2013 & SEBASTIAN FRANK 2011**

Köche im Wettbewerb
- Finale Patissier des Jahres 2015
- Finale Koch des Jahres 2015
- Das Triumvirat der Sieger

Persönlichkeiten
- 16 Finalisten im Portrait
- Willms, Lenz und Frank, die 3 Musketiere

Ausblick
- S.PELLEGRINO Young Chef 2016

BestChef *sind:*
Sebastian Frank** | Christian Sturm-Willms* | Stefan Lenz

Beate E. Wimmer trifft:

3 kulinarische Musketiere

Fotos: © KDJ/Melanie Bauer Photodesign

Ein Ereignis, auf das die Freunde dieses einzigartigen Wettbewerbs der deutschsprachigen Kochszene zwei Jahre gewartet haben erreichte am 12.Oktober 2015 seinen Höhepunkt! Auf der ANUGA, der weltweit grössten Food-Messe in Köln, wurde der Sieger der dritten Staffel Koch des Jahres gekürt. Vier Vorfinale hatten wir mit den Akteuren gefiebert und gelitten.

Viele Tränen sind die Kochtöpfe rauf und runter gelaufen. Tränen des Schweißes, Tränen der Freude und auch Tränen der Verzweiflung. Denn eines war Teilnehmern, Besuchern und Zuschauern von "Koch des Jahres" klar: oftmals war es nur ein entscheidendes "µ", das am Ende dem einen oder anderen Protagonisten den Vorrang gab.

Ich spürte einige Tage vor dem großen Finale ein Kribbeln in meinen kulinarischen Adern, kleine Adrenalinstöße und ja, sehr viel Vorfreude, wenn ich an das Netzwerk dachte.

Nicht nur, weil ich dort auf die besten Köche und Pâtissiers Europas traf und meine geschärften Sinne nach allen Regeln der Kunst verwöhnt wurden. Auch, weil die Veranstalter es geschafft hatten, eine bunte Gemeinschaft von Menschen unterschiedlicher Charaktere zusammen zu führen, die sich 2 Tage lang zum Thema Genuss mit allen Sinnen austauschen konnten.

Wir trafen eine international hochkarätige Jury, die sich ihrer hohen Verantwortung den Teilnehmern gegenüber bewusst war. Genussvoll führten sie jede Gabel zum Mund um jede einzelne Komponente zu erschmecken. Die Geschmacksknospen waren bis aufs Äußerste sensibilisiert und über die Wettbewerbsbeiträge wurde intensiv mit dem Jury-Nachbarn philosophiert ... die Jury machte es sich wirklich nicht leicht. Nichts wurde dem Zufall überlassen, jedes Detail auf dem Teller wurde verkostet.

Das Serviceteam servierte der Jury die in 5 Stunden kunstvoll arrangierten Teller wie wertvolle Schätze.

Gerade die technischen Juroren Dirk Rogge, Miguel Contreras und Otto Wimmer leisteten Schwerstarbeit, führten sie doch neben ihrer Kontrollfunktion auch noch charmant und gekonnt durch das Rahmenprogramm. Stets hatten sie immer ein wachsames Auge auf die Akteure und achteten darauf, dass keine Hektik und Nervosität unter den Wettbewerbern aufkam.

Die vielen Besucher schauten den Köchen in offenen Wettbewerbsküchen gerne in die Töpfe. Sie nutzten die Gelegenheit Fragen zu stellen und sich Tipps zu holen. So verging die Zeit fast wie im Flug und alle warteten gespannt auf die Verkündung des Siegers.
Die Uhr tickte ... ich fühlte mich, wie an Weihnachten und Silvester zugleich, als gegen 18.00 Uhr sich der Platz vor der Bühne mit Zuschauern, Gästen, Besuchern, Medienvertretern, Supportern und Sponsoren füllte - alle warteten gebannt auf die Verkündung der Sieger durch die Juroren. Miguel Contreras und seine Moderationskollegen machten es noch einmal richtig spannend. Ein stimmungsvolles Video fasste den Tag kompakt zusammen und dann verkündete Jury-Präsident und Kochlegende Dieter Müller endlich:

The Winner is – Stefan Lenz, Küchenmeister im Relais Chateau Tennerhof in Kitzbühel, Österreich.

Der sympathische Koch aus Österreich konnte die Jury vor allem durch eine gelungene Präsentation seiner kreativen Aromenvielfalt vereinnahmen. Die Juroren sind überzeugt: Stefan Lenz hat seinen ganz eigenen Stil gefunden und versteht ihn konsequent umzusetzen.
Was der Titel "Koch des Jahres" wirklich für Stefan Lenz bedeutet, wird er wohl erst viel später realisieren können.
Noch am gleichen Abend verabredete ich mich Stefan Lenz und seinen 2 Vorgängern zu einem Gespräch über ihre ganz persönliche Entwicklung, ihren Werdegang, den Wettbewerb und das Geheimnis Ihres Erfolges!

Sebastian Frank**

Der Sieger der ersten Staffel aus dem jahr 2011! **Michelin, 17 Gault Millau Punkte, gebürtiger Österreicher, Inhaber und Küchenchef des Horváth in Berlin.

Das Horváth hat mittags geschlossen und so nutze ich die Gelegenheit, ungestört in den ehemaligen Räumlichkeiten des legendären Exil auf den Spuren von David Bowie, Andy Warhol, Rainer Werner Fassbinder, u.v.a. zu wandeln, die dort vor einigen Jahren aßen, tranken, diskutierten und Hof hielten.
Sebastian ist sich seiner exponierten Lage durchaus bewusst und es wird schnell deutlich, er überlässt nichts dem Zufall. Sein gastronomisches Konzept ist genau durchdacht und bis ins kleinste Detail geplant. Unweit von Berlin-Mitte, am Check-Point-Charlie, in der Nähe vom Tiergarten und nahe der 5-Sterne-Häuser Berlins gelegen, nimmt er mit seinem Team Abend für Abend das kulinarische Schicksal seiner Gäste in seine Hände. Er gilt als Geheimtipp in Kreuzberg ...
Während Sebastian und ich unser Gespräch führen, beginnen bereits in Küche und Service die Vorbereitungen für den Abend. Sebastian Frank wirkt bescheiden und warmherzig. Mit 14 Jahren beendete er die Schule und begann eine Kochlehre. "Meine Kochleidenschaft habe ich nicht von meiner Mutter, denn eigentlich konnte sie nicht wirklich gut kochen" gibt er mit einem Schmunzeln zu. "Dennoch ist die Küche einer jeden Mutter einzigartig und man erinnert sich voller Begeisterung an die wohlschmeckenden Erlebnisse". Noch heute begleiten ihn Aromen aus dieser Zeit, die er auch in seiner Zwei-Sterne-Küche zum Einsatz bringt.
Nach der klassischen Ausbildung verbrachte er die ersten zwei Jahre mit Gemüse putzen und Abwasch, um sich danach auch Schupfnudeln, Knödeln und Strudeln in jedweder Form zu widmen. Frank wurde in der klassisch, österreichischen Küche ausgebildet und fühlt sich ihr auch heute noch sehr verbunden. Und dann verrät mir Sebastian Frank, was er unter Heimat versteht: "In Österreich gibt's für Rindergoulasch nur eine Zubereitungsart – ob in Tirol oder Wien. In Deutschland ist dieses Paradegericht ein in Rotwein geschmortes Ragout und wird landauf landab immer wieder anders interpretiert. Ähnlich verhält es sich mit Gurken- oder Kartoffelsalat." Eindrucksvoll erklärt er mir, dass es dafür in seinem Heimatland eben nur eine Rezeptur gibt, wogegen es in Deutschland mal eine Version mit Dill (oder auch nicht), mal mit Mayonnaise (oder auch nicht) gibt. Frank ist in seinen traditionellen Werten kompromisslos und davon profitieren seine Gäste. Er verändert die Produkte nicht und er macht kein Chichi...
Er ging nie durch eine der großen Kochschulen und hatte auch keinen französischen Lehrmeister, sondern konnte sich als Autodidakt entwickeln. Vielleicht fühlt er sich in seiner Art des Kochens deshalb freier. Frei im Denken schöpft er seine kreativen Ideen aus seiner Herkunft. Sebastian Frank bedient sich wenig der Produkte aus der sogenannten 1. Reihe, er sucht und findet seine Ideen in der regionalen Küche.
Beispielsweise das Rezept für serbische Butter. Eine würzige Kreation, die in Österreich als klassischer Begleiter in jedem Wirtshaus zu jedem Mittagstisch gereicht wird. Nicht alle seine Gäste kennen dieses Gericht und so macht er Tradition und Regionalität seinen Gästen zugänglich und bietet ihnen neue Geschmackserlebnisse.
Oftmals gilt die Küche des Horváth als "vegetarisch" – was aber so nicht stimmt. Sebastian Frank liebt es einfach, Gemüsekomponenten mit Nuancen und Auszügen von Fisch oder Fleisch zu unterstützen.
Je länger ich diesem Ausnahmetalent zuhöre, umso mehr wird mir die Reife und Tiefe dieses wunderbaren Menschen bewusst. Sebastian Frank – ein Koch aus Leidenschaft, der nicht nur gerne am Kochtopf philosophiert...

BestChef *sind:*
Sebastian Frank** | Christian Sturm-Willms* | Stefan Lenz

Fotos: © BestChefs/ADK-Medien

Christian Sturm-Willms*

Mein nächster Weg führt mich in die alte Bundeshauptstadt nach Bonn.
Bonn hat sich zu einer Stadt mit internationalem Flair entwickelt.
Ganz anders, als ich es noch in Erinnerung hatte.

Das wird mir spätestens bewusst, als ich das Designer-Hotel KAMEHA-Grand betrete. Ein 5-Sterne-Haus, das keine Wünsche offen lässt.
Ich freue mich auf das Treffen mit *Sternekoch Christian Sturm-Willms, dem Gewinner der zweiten Staffel Koch des Jahres 2013.
Mich fasziniert der Mensch Christian Sturm-Willms, der mit seinem offenen und fröhlichen Wesen jeden für sich vereinnahmt. Seinem Charme können nur wenige Menschen widerstehen. Sein jungenhaftes, ehrliches Lachen eilt ihm voraus. Ich erlebe einen engagierten und äußerst eloquenten jungen Koch...
Das YUNICO befindet sich im 5.Stockwerk des KAMEHA-Grand und bietet authentisch japanische Küche mit mediterranen Einflüssen. Gerade erst ist das Restaurant mit einem Michelin* ausgezeichnet und mit 16 Punkten im Gault Millau wiederholt bestätigt worden. Fine-Dining und Modernität gehen hier eine perfekte Symbiose ein.
Im Januar 2016 leitet CSW, wie Christian Sturm-Willms in Insiderkreisen liebevoll genannt wird, das Gourmet-Restaurant schon 5 Jahre. Er weiß um die Wichtigkeit seiner Gäste und begrüßt und verabschiedet jeden persönlich. Er weiß aber auch, dass sein Platz da ist wo ihn die Bewunderer seiner Kochkunst am liebsten sehen, an den Töpfen und Pfannen des YUNICO. Wer das große Vergnügen hat einen der heiß begehrten Plätze an seinem Chefs-Table zu ergattern wird auch noch direkt von CSW bedient. Hier werden 8 - 12-Gang-Tasting-Menüs serviert, die von den Gästen gerne angenommen werden. Der Chef schöpft dabei aus der gesamten Produktpalette und lässt sich zusammen mit seinem Team aus kulinarischen Kreateuren immer wieder etwas Neues einfallen. An diesem Chefs-Table entwickeln sie auch gemeinsam Gerichte, die später auch oft auf die Karte kommen.

Ich lasse mich auf das Ü-Menü (Überraschungsmenü) ein. Übrigens, sein Gewinnermenü aus seiner Staffel "Koch des Jahres" 2013. Meine persönlichen kulinarischen Highlights an diesem Abend waren:

Gänseleber mit Flussaal,
Apfel-Dashi-Sud, Bauernbrot und
Dattel-Schalotten-Marmelade

*****

Reh mit Nuss-Crumble, Teriyaki,
Rösttomaten-Fregola, Hokkaido-Kürbis,
Shimeji-Pilze und schwarzem Knoblauch

Er bedient sich einer großen, von hoher Qualität getragenen Produktvielfalt und verrät mir, dass sein Sushi-Meister täglich rund 9 verschiedene frische Fischsorten plus 4 Sorten Krustentiere und Muscheln im Programm vorrätig hält. So bietet das YUNICO seinen Gästen eine dynamische Küche mit einer angemessenen Auswahl ausgesuchter Köstlichkeiten. Die Speisenkarte wird 3 mal im Jahr komplett geändert und saisonal angepasst.
YUNICO bedeutet EINZIGARTIG, und einzigartig sind für CWS seine Gäste. Er gibt immer mehr, als sie erwarten. "Dies ist heute der richtige Weg in der Gastronomie!" so seine Überzeugung.
Das YUNICO-Team hat es geschafft, dass durch Geschmacksvielfalt, Facettenreichtum, Texturen und Interpretationen mein kulinarisches Gedächtnis sich noch lange an diesen Abend erinnert wird.
Christian Sturm-Willms - als Koch aus purer Begeisterung - ein Aromenpapst!
Das YUNICO hat mich mit einem IRASSHÁIMASE herzlich willkommen geheißen.

BestChef *sind:*
Sebastian Frank** | Christian Sturm-Willms* | Stefan Lenz

Fotos: © BestChefs/ADK-Medien

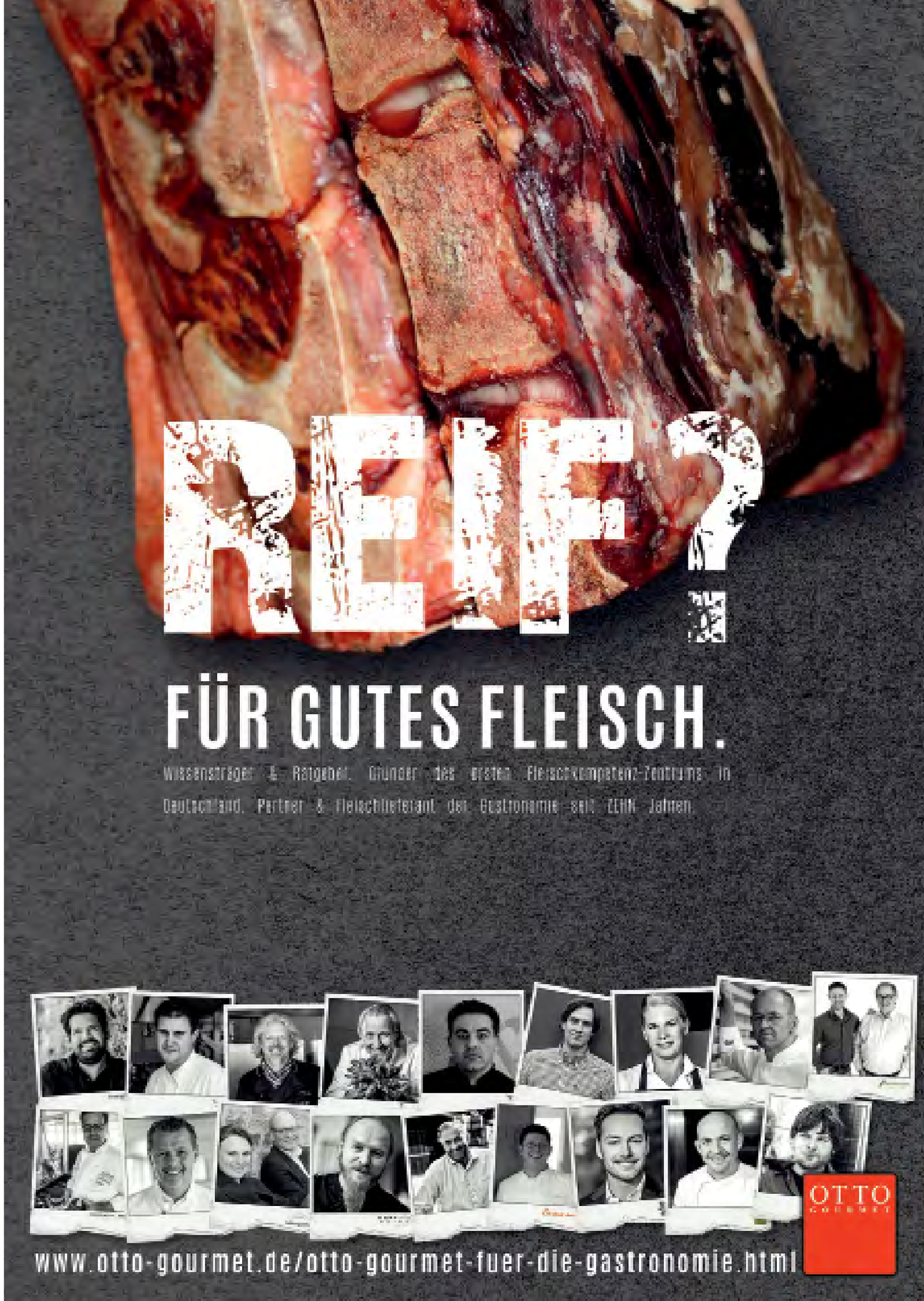
BestChef sind:
Sebastian Frank** | Christian Sturm-Willms* | Stefan Lenz

STEFAN LENZ

Die letzte Station der 3 kulinarischen Musketiere heisst Stefan Lenz – amtierender Titelinhaber von Koch des Jahres. Stefan Lenz ist Küchenchef im Relais Chateau und 5-Sterne-Haus Tennerhof in Kitzbühel, Österreich. Das Gourmet-Restaurant "Kupferstube“ ist mit 2 Hauben und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet und zählt seit vielen Jahren zu den besten Restaurants des Landes.

Fotos: © BestChefs/ADK-Medien

... Stefan Lenz

Er wirkt zunächst zurückhaltend, gar redescheu. Das liegt aber eher an der Sprachlosigkeit über seinen großen Erfolg beim Finale von "Koch des Jahres" in Köln. In unserem Interview sprudelt er dann nur so über von kulinarischer Begeisterung und gustiöser Hingabe.
Sein Leben hat sich verändert, verrät er gleich. Verändert durch unbezahlbare Kontakte, die er auf seinem Weg zum großen Erfolg sammeln konnte. "Auch wenn ich nicht gewonnen hätte", so Lenz, "hätte ich alleine durch den großen Zusammenhalt der Köche während des Wettbewerbes unglaublich profitiert. Die Möglichkeit den Bekanntheitsgrad zu steigern ist enorm. Teil dieses Ganzen zu sein ist ein großer Gewinn für mich!"
Ihm ist bewusst, dass auch seine gute Tagesverfassung ihm diesen Erfolg beschert hat. Denn der Abstand zum Zweitplatzierten war nur mehr 1 Punkt. "Ich habe den besten Tag von allen erwischt, und das hat dann letztlich den kleinen Unterschied ausgemacht!"
Stefan nimmt gerne Herausforderungen an, denn alles was er macht erweitert seinen "Kochhorizont". Wichtig ist ihm dabei vor allem der Austausch mit seinen Kollegen. Der Austausch über Produkte, über Philosophien, Herangehensweisen und Erfahrungen. Seine Maxime lautet: "Wenn Du vorwärts kommen willst musst Du neugierig sein und schauen, was andere machen, ohne kopieren zu wollen." Für ihn sind Geschichten, Interpretationen und Präsentationen von besonderer Bedeutung. "Wenn du 10 Köchen die gleichen Zutaten gibst, kommen 10 verschiedene Gerichte auf den Teller!"
Stefan Lenz kocht gerne regionale Küche mit internationalen Akzenten. Er ist kein Regionalfanatiker, aber er bevorzugt die Nähe zu seinen Lieferanten und pflegt sie intensiv.
So fährt er beispielsweise einmal wöchentlich zum BIO-Bauern, der nur 15 Minuten vom Hotel entfernt seinen Hof hat. Hier wählt er persönlich die Produkte aus, die er seinen Gästen gerne auf den Teller bringt. Er weiß, dass der Bauer und sein Team nur TOP-Ware anbieten. Nur der Bauer kann ihm Empfehlungen geben. Zum Beispiel dem einen oder anderen Produkt noch Zeit zu geben, weil sich die Qualität noch steigern wird. "Wie ich mich mit dem Essen beschäftige, so muss sich mein Lieferant mit dem Produkt beschäftigen."
Und Lenz schätzt Lieferanten, die nicht alles anbieten, die sich Nischen suchen und sich darauf spezialisieren, denn auch er lernt immer gerne dazu. So weiß er inzwischen viel über den Gemüseanbau. Der Lieferant erklärt ihm immer wieder, warum er was macht und warum er ihm gerade jetzt eine bestimmte Sorte nicht anbietet. Er hat Lieferanten, die speziell für ihn Gemüse anbauen und ihm die Ware auf den Punkt liefern. So hat man gemeinsam eine Minisalat-Kiste entwickelt, die genau 10 Tage benötigt um zu reifen und just-in-time frisch geliefert wird. Im Winter ist Mini-Vogerl-Salat schwer erhältlich, aber dennoch möchte er genau den seinen Gästen auf den Teller bringen. Und auch hier hat er mit seinem Lieferanten eine Möglichkeit erarbeitet.
Für die Großproduktion ist es unrentabel, immer die kleinen Triebe auszureißen. Für ihn ist das kein Problem...
Neben einem Spezialisten für Forellen hat er jetzt einen Züchter für Flusskrebse gefunden. Der braucht zwar noch 3 Jahre – aber Stefan Lenz hat Zeit...
Lenz Küche ist einzigartig. Er weiß, die Basis für den Winter legt er im Sommer. So bestellt er bereits im Januar zu einem fixen Preis die Wachauer Marille. Das kann gut gehen – kann aber auch zu seinem Nachteil sein. Wenn der Bauer eine gute Ernte hatte, hat er sie vielleicht zu teuer eingekauft, wenn der Bauer eine schlechte Ernte hatte, so hat Stefan Lenz den Preisvorteil. Für ihn ist sehr wichtig, dass die Qualität gesichert ist. Und der Bauer kann planen, denn er weiß, dass Lenz ihm die bestellten Mengen abnimmt. Alles ist ein Geben und Nehmen...
Lenz lässt Produkte gerne im Glas reifen um seine Speisen zu veredeln. Dabei geht er an der Natur nicht vorbei. So legt er Waldklee und Tannenwipfel ein, ist immer auf der Suche nach natürlichen Produkten. Das ist das Alleinstellungsmerkmal des Restaurants! Denn er weiß "Jakobsmuscheln oder Trüffel kaufen kann jeder, wenn man genug Geld ausgibt!"
Lenz ist auf der Suche nach besonderen Produkten, und schaut dabei über die Grenzen hinaus. So gibt es für ihn nur einen Lieferanten für Tauben. Der Gerhard aus dem Vorarlberg (er kennt nicht mal den Nachnamen), der ins Burgenland gezogen ist und dort die Tauben züchtet. "Der Gerhard züchtet jährlich nur rund 300 Tauben und ich muss frühzeitig reservieren für den Winter, damit ich wöchentlich mit rund 10 Tauben beliefert werde. Wichtig sind konstante Qualität und sinnvolle Logistik."
Aktuellen Trends verschließt sich Stefan Lenz ebenfalls nicht. Wie zum Beispiel das große Thema der Fermentation. Gerne verwendet er Säfte zum Abschmecken oder zum Mischen von Gemüse. Alle 3 Monate wird die Speisenkarte umgestellt, die Gäste sollen schmecken wo sie sind.
Stefan Lenz bezeichnet seine Küche als "straight" im Sinne von geradlinig. Auf den Teller gehören 3 Produkte in verschiedenen Varianten und geschmacklich perfekt aufeinander abgestimmt, denn die Kunst des Kochens liegt im Weglassen. Nur weil ein Produkt TOP ist, heißt es nicht automatisch, dass es passt. Stefan Lenz probiert vieles aus und gibt sich nicht so leicht mit den Ergebnissen zufrieden.
Das mag auch das Quäntchen gewesen sein, das er dem Zweitplatzierten Cornelius Speinle, aus dem Drei10 Sinne in Schlachtingen, Schweiz an diesem Tag voraus hatte.

Mein Fazit aus meinen Gesprächen mit diesen 3 kulinarischen Musketieren: Ein guter Küchenmeister hat immer eine eigene Handschrift, ist extrem eigenwillig, in jedem Fall eine besondere Persönlichkeit und hat immer ein starkes Team hinter sich. Der Koch von heute ist wissenshungrig, neugierig, kommunikationsfreudig und liebt gute Weine. Chapeau meine Herren – es war mir ein sinnesfreudiges Vergnügen.