

(Download) Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers

Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers

Von Jürgen Dollase

**Download PDF / ePub / DOC / audiobook / ebooks*



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #233577 in BcherVerffentlicht am: 2014-09-08Abmessungen: 10.75 x 1.10b x 7.44l, Einband: Gebundene Ausgabe304 Seiten | File size: 62.Mb

Von Jürgen Dollase : Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Himmel und Erde: In der Küche eines Restaurantkritikers:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen5 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nur für Menschen, die schon viele Anregungen aus "richtigen" Kochbüchern verwendet habenVon Hedda JungferJürgen Dollase ist ein bekannter Restaurant-Kritiker, der in diesem Buch Einblicke in seine Art des Kochens gibt. Deutlich wird, dass

er ein leidenschaftlicher Koch ist, der gerne experimentiert. Alle seiner "berzeugungen" muss man nicht teilen, um trotzdem Gewinn aus der Lektüre zu ziehen und Anregungen für das eigene Kochen zu bekommen. Allerdings: das gilt nur, wenn man bereits erkleckliche Erfahrungen in der Küche gesammelt hat. Was mir weniger gefällt, ist, dass "Rezepte" in Texte eingestreut sind und sich (zumindest mir) keine Systematik erschließt. 7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Kritiker kocht von tartuffel.de In dem Moment, in dem man isst, sollte man sich auf das Essen konzentrieren. Und also schweigen. Es ist das Diktum Jürgen Dollases, welches einen Auenstehenden verblüfft. Unverkennbar ist die Referenz an einen anderen großen Meister der Zunge, an Michel Serres. Für beide ist die Zunge das Organ, das schweigend schmecken oder sprechend reden kann. Anregung erfährt sie im Wechsel dieser beiden Sphären, Betäubung dadurch, dass diese vermischt werden. Jürgen Dollase schwebt in der Balance zwischen Himmel und Erde Als der Philosoph und große gastrosophische Kopf Michel Serres mit Freunden einen unglaublichen Wein genießen will, einen Chateau d'Yquem 1947, beschreibt er deren besondere Eignung wie folgt: Meine Freunde besaßen die Kunst der Zunge, sie konnten schweigen. Für Serres wie für Jürgen Dollase steht fest, dass sich die Zunge mit Geschmack hingeben muss, wenn sie schmecken will. Und erst später kann sie die Eindrücke in Worte - die im besten Falle eine Analyse oder gar eine Synthese des Geschmacksakkords angeben - zu fassen. Um so mehr zeigt Jürgen Dollase Mut, wenn er als Kritiker seinen Lesern den von ihm beständig kritisierten Küche und seinem Lesepublikum, also mithin den an der Gourmandise interessierten Menschen, darunter zahlreiche ambitionierte Hobbyköche mehr als nur einen Blick in seine eigenen Kochpfanne gewährt. Dabei zeigt schon der strukturierte Aufbau des Buches das es hier nicht um eine Spielerei, nicht um kritische Seitenhiebe, nicht um eine eitle Selbstdarstellung, sondern um Grundstzliches in Sachen der Kochzusammenhänge geht. Der Koch-Kritiker Im Unterschied zu anderen Künstlern kann man sich dem Kochen gegenüber nicht wirklich verschließen. Jeder von uns isst und hat eine mehr oder weniger dezidierte Meinung zu seinen persönlichen Vorlieben. Hier muss man behutsam zu Werke gehen, denn beim Essen sind wir normalerweise vor allem eines: sehr konservativ. Wir übernehmen die Geschmacksmuster unserer Kindheit, die Gerüche, die Zubereitungsarten falls überhaupt. Auf diese Weise haben sich die traditionell festzustellenden Kochstile entwickelt. Um hier nur einige plakative Beispiele zu geben: Soja als Grundlage in Japan. Soja und Ingwer in Indonesien. Soja und Kokos in Thailand. Tomaten in den mediterranen Ländern etc. Seit Mitte des letzten Jahrhunderts scheinen sich diese Bilder aufzulösen, zu modifizieren oder zu internationalisieren. Dies geschieht vor allem durch einen Prozess, der uns vor Kochsendungen sitzen lässt, während wir nebenher irgendetwas essen, das wir in der Regel nicht gekocht sondern im besten Falle aus verschiedenen Komponenten zusammengesetzt und erwärmt haben. Das Koch-Paradox: Die Zahl der Kochshows nimmt zu, wir vermissen es anscheinend, anderen Leuten beim Kochen zuzusehen. Gleichzeitig steigt unser Bedürfnis, uns mit Essen auseinander zu setzen, uns zu informieren. Aber im Unterschied zu der vergangenen Generation verbringen wir im Schnitt deutlich weniger Zeit damit uns Mahlzeiten selbst zuzubereiten. Verblüffend, zumindest wenn man bedenkt, dass der Trend zum gemeinsamen Kochen ungebrochen scheint. Zumindest an Wochenenden unter Freunden. In der Theorie. Hier kann es hilfreich sein, sich mit der Spitzengastronomie auseinanderzusetzen. Zum einen, da hier Kochen eben voll und ganz als Kunst am Genuss praktiziert wird. Zum anderen, da es sich hier um Grundlagenforschung handelt. Denn jede Idee, die wir später in anderen Restaurants, Bistros oder im Tiefkühlregal als Produkt der Nahrungsmittelindustrie wieder finden, stammt aus der Spitzengastronomie. Sie beeinflusst unser tägliches Leben also wesentlich mehr, als wir es uns denken. Begreift man Kochen also nicht nur als notwendiges Bel zur Nahrungsaufnahme, sondern als Kunst aus vorhandenen Materialien ein möglichst vielschichtiges Genusserlebnis zu gestalten, wird klar, dass es zur Beurteilung des Kochkünstlerlebens nicht nur einen Tester geben muss, sondern auch einen Kritiker. Vielleicht aber zunächst ein Einschub an dieser Stelle: Muss ein Restaurant- und mithin Kochkritiker selber kochen können? Vor einigen Jahren gab der Herausgeber eines berühmten Restaurantführers zu Protokoll, dass ein Tester nicht verstehen müsse zu kochen. Ein Ballettkritiker müsse ja auch nicht Ballett tanzen. Das mag für einen Restauranttester, der einfach nur Empfehlungen wobei man hier stets fragen sollte auf welcher Grundlage diese geschehen und welche Art von Zubereitung favorisiert wird, mithin welche Systematik hinter den Empfehlungen stehen, wenn sie nicht lediglich persönliche Vorlieben bedeuten abgibt, angehen, nicht aber für einen Gourmetkritiker. Denn, so legt Dollase klar und schlüssig vor, der Kritiker sollte nicht nur die grundlegenden Techniken des Kochens beherrschen, sondern auch danach streben, so gut wie möglich selbst zu kochen und sich ein breites Wissen über die Produkte, ihre Qualitäten und Zubereitungsmöglichkeiten aneignen. Mittels dieser Grundlage sollte der Kritiker stets selbst strukturiert nach Lösungen für Zubereitungsprobleme suchen. Das vorliegende Buch erklärt nicht nur anschaulich, sondern seinerseits klar strukturiert warum. Zettels Traum Zunächst nimmt der Autor den Leser bei der Hand und erklärt ihm die grundlegenden Kenntnisse der Spitzengastronomie, die neuen Produkte, die hier schon routinierte Anwendung finden, teilweise lange bevor sie in den Handel gelangen. Dazu sieht man auf dem Bild einen Zettelkasten aus den 1990er Jahren, in welchem Dollase Fakten über Produkte, klassische und innovative Zubereitungsarten sowie Rezepte berühmter Köche sammelte. Man kann sich sehr gut vorstellen, wie dieses über ein Vierteljahrhundert gesammelte Wissen nun gebündelt Einzug in dieses Buch holt. Sozusagen der heimliche Traum eines jeden Menschen, der einen Zettelkasten zu einem bestimmten Gebiet anlegt, dieses Zutaten eines Tages zu einer großen Kreation zu bringen. Doch dies ist erst die Einföhrung, die uns vor allem dazu ermuntert, an unserem eigenen Geschmack zu arbeiten und ihn mit Wissen rund um die Dinge zu fterren, die wir uns einverleiben. Wichtig jedoch ist,

dass man bei dem Kochen nur schreiben sollte wenn man sich auch kochend Gedanken über das Geschriebene gemacht hat. Kochtopf und Schreibmaschine, bzw. Computer beeinflussen und bereichern sich in diesem Universum wechselseitig. Deklination des Wirsings Nach diesen kleinen Appetithappen beginnt das Menü mit einem ganz alltäglichen Produkt, um für den Leser eine höchstmögliche Transparenz zu liefern: Wirsing. Was kann man mit diesem Gemüse machen? Vor allem aber: wie kann man auch die Teile des Gemüses kulinarisch verwerten, die man bisher achtlos entsorgte? Schon wird die Theorie praktisch und die Praxis verweist auf Reflexion, will man nicht im Stadium des Redundanzkochers verweilen. Hier zeigt der Autor, wie das regelmäßige Essen in Sternerestaurants Anregungen zu eigenen Kochexperimenten gibt. Zu Beginn des Kapitels nennt er nicht nur besternte Köche wie Andree Kthe, Yves Oellich, Alain Passard oder Kobe Desramault, die ausgezeichnet mit Gemüse arbeiten, sondern mit Stefan Wiesner und Ren Redzepi auch ausgewiesene Experten einer Nova Regio Küche. Schon das Antippen dieser Referenzen zeigt, dass man Kochen nicht in einem rein klassischen Rahmen begreifen sollte, sondern als eine umfassende Herausforderung, um zum Beispiel einem Wirsing neue Geschmackskomponenten, Texturen und Aromen zu entlocken. Warum nicht, möchte man denken, schließlich ist der Wirsing lange genug gewickelt und bis zur Vernichtung farblos gekocht worden. Viele von uns verfolgt noch der Kohlgeruch aus den Küchen der Kindheit. Wenn man dann nachvollzieht, wie sich das Aroma eines Wirsingessigs langsam im Mund zu erkennen gibt, wenn das Eis sich der Krüppertemperatur annähert, findet man die Idee aus Wirsing ein Eis zu machen nicht mehr per se absurd. Ergänzt man das Eis mit einem gegarten Wirsingstrunk, so kann man die Aromatik intensivieren und zeitlich verlängern. Denkt man dazu darüber nach, hierzu noch einen Schaum von roh passiertem Wirsingsaft zu reichen ..., bekommt man langsam eine Idee, welche bisher unbeachteten Möglichkeiten in diesem Gemüse stellvertretend für andere Produkte der Region stecken. Im Buch wird auf ähnliche Weise und mit sehr überraschenden Ergebnissen mit Rosenkohl und Kohlrabi, aber auch mit einem anderen bodenständigen Produkt, der Bratwurst experimentiert, wobei die kulinarischen Überlegungen durch die praktischen Umsetzungen direkt anregend wirken. Das Dollase-Prinzip Wie bei den genannten Beispielen geht es Dollase darum, den Leser nicht nur für die Kochkunst zu begeistern, sondern für die Möglichkeiten der Küche, indem man selbst den Versuch unternimmt, tradierte Kochbilder aufzubrechen. Es geht nicht darum, mit möglichst teuren Produkten in der Küche zu glänzen, sondern, ganz im Sinne der Nova Regio Küche um die Frage: Was kann ich aus den Produkten meiner Region kochen? So schärft sich der Blick für die teilweise sicherlich noch unbekannt regionalen Produkte und die Zubereitungsarten. Wie wäre es, wenn man den Strunk des Wirsings in kleine Würfel schneidet und anröstet, um so den Akkord von Rstaromen mit anderen Varianten des Gemüses zu nutzen? Doch das Buch bleibt nicht an diesem Beispiel stehen. Wie kann man simple Saucen kreieren, wie die Flamme eines offenen Feuers sinnvoll zum Garen eines ganzen Huhnes nutzen? All dies immer nur Fingerzeige, die kulinarische Möglichkeitenräume beleuchten. Eine kaum sprichbare didaktische Meisterleistung, die hier in sachlichem Ton vollzogen wird: Die Lektüre ist nicht nur anregend, sie führt unwillkürlich zu eigenen assoziativen Gedankengängen. Welches Potential liegt wohl in Sellerieknollen, welches in roter Beete verborgen? Gewürzt werden diese Überlegungen mit Ausführungen gegen das prinzipielle Salzen. Man sollte in der heimischen Küche den Produkten zunächst zu ihrem Eigengeschmack verhelfen. Viel zu sehr haben wir uns daran gewöhnt, alles zu salzen, oder mit anderen Gewürzen zu versehen und erliegen dabei sehr oft einem einheitlichen Geschmacksbild. Bereitet man beispielsweise Kohlrabi mit wenig Wasser zu, ohne sie zu salzen, ergibt sich ein vollständig anderes Geschmacksbild, als wenn man das Gemüse salzt. Der Eigengeschmack kommt stärker zur Geltung, ganz so, als würde das Salz, welches ja eigentlich ein Geschmacksträger sein soll, hier etwas verdecken und den Eigengeschmack des Gemüses stumpf machen. Es sind diese kleinen Fingerzeige, die nicht nur die Lektüre spannend machen, sondern zum direkten Experiment in der Küche einladen, um die Sinne neu zu schärfen. Dabei geht es nicht um ein Verbot des Würzens, sondern um einen grundlegend anderen Umgang mit Gewürzen. Man soll sie nicht automatisch verwenden, sondern erst nachdem man den Eigengeschmack der Produkte herausgearbeitet hat, mittels Würzung einen gewünschten Effekt bewirken. Bilder Ein Wort zu den Bildern sollte an dieser Stelle noch angemerkt werden. Der Autor gewährt dem Leser einen Einblick in seine Küche, lädt bildlich gesprochen an seinen Herd. Das funktioniert ausgezeichnet, sicherlich auch, da der Fotograf Thomas Ruhl ein alter Freund des Autors ist. Hier ist man unter Freunden. Dabei geht es nicht um eine Selbstdarstellung als vielmehr form follows function um die Unterstützung des strukturellen Konzepts. In ihrer ruhigen Art unterstützen diese Bilder die Rezeptbilder, der Leser kann sich besser vorstellen, wie diese Gerichte zubereitet worden sind, da der Blick nicht nur auf dem Teller verharret. Der Blick des Kritikers richtet sich aufs Ganze Betrachtet man das von Dollase nach allen Kriterien der Kochkunst ausgebreitete Kapitel, so wird einem klar, dass man bei Geschmack sehr wohl diskutieren kann. Vorausgesetzt, die möglichen Geschmacksbilder werden wie hier beschrieben analytisch klar in Sprache übersetzt. So kann man den Bereich des kulinarischen Schmeckens in Geschmacksbilder übersetzen und auf diese Weise zum Sprechen bringen. Dies ist ganz beiläufig erwähnt Lebensaufgabe, Antrieb und Verdienst des Autors. Dass wir bei Zubereitungsarten von Produkten selbst nachdenken sollen, ist mehr als sinnvoll: unsere Kochmuster sind sehr konservativ. So haben sich die verschiedenen Geschmacksbilder, die man Ländern oder Regionen zuordnen kann, über Generationen entwickelt. Zumeist haben wir lediglich gelernt, diese Geschmacksbilder zu kopieren, oder uns andere (Pastasaucen) insoweit angeeignet, dass wir diese stets wieder kopieren können. Die neuen Entwicklungen in der Spitzengastronomie, die durch die molekulare Entwicklung klassische Geschmacksbilder und

Zubereitungsarten in Frage gestellt hat und durch die Nova Regio Küche nun nach neuen Kochmöglichkeiten Ausschau holt, versetzt uns auch am eigenen Herd in die Lage, neu über die Verwendung von Produkten und über das Kochen nachzudenken und das heißt stets am Herd neue Muster auszuprobieren. Kurzum, das Buch ist für jeden interessant, der am Kochen interessiert ist. Es ist sowohl ein Grundlagenbuch für den Laien, als auch ein nützliches Werk für den Profi, der hier auch die ein oder andere grundlegende Anregung finden wird. Aber auch nach Jahrzehnten als Kochkritiker hat Dollase hier kein Fazit seiner Arbeiten vorgelegt sondern eher grundlegend sein eigenes Terrain abgesteckt. Man darf auf die Fortsetzung dieser ambitionierten Arbeit gespannt sein. Denn so wie sich das Kochen durch immer neue Produkte, Zubereitungsarten und Darreichungsformen weiter entwickelt, wird es auch stets der Reflexion dieser Arbeiten brauchen. Die Kochkunst braucht gut ausgebildete Kritiker, dieses Buch ist eine Einladung.⁴¹ von 47 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Mit Siebeck hat das nichts zu tun...! Von fonkyfingers Schon deswegen, weil Wolfram Siebeck sehr gut schreibt, während der gestelzte Dollase-Stil einem schnell auf den Nerv gehen kann. Aber der Reihe nach... Zunächst ist dies kein Kochbuch für Anfänger oder Gelegenheitsköche. Es ist eine ziemlich breite Darlegung eines Konzepts, das nach besserer (bestmöglicher) Qualität beim Kochen bzw. Restaurantessen strebt und in sich schlüssig ist. Man muss sich auf diese Idee einlassen um zu verstehen, warum der Autor über die fehlenden Einkaufsmöglichkeiten in seiner Gegend klagt, und der Hinweis eines anderen Rezensenten, dass das alles am Kaiserstuhl viel besser sei, ist ebenso berflüssig wie arrogant. Die Möglichkeiten, die man am Kaiserstuhl hat sollte eigentlich jeder in Deutschland haben können, da helfen auch Internetversender aus Italien nicht weiter. In diesem Buch geht es auch kaum um den Ernährungsaspekt beim Kochen, sondern um das, was Dollase seit langem umtreibt: Geschmack und Sensorik. Sein unbestrittenes Verdienst ist es, diese Themen so neugierig und ausführlich ausgelotet zu haben, wie kein anderer vor ihm (schon gar nicht Siebeck, der es in seiner aktiven Zeit hauptsächlich mit konventionellen Gerichten zu tun hatte und wohl eher die handwerkliche Kochleistung beurteilte). Der Leser hat Gelegenheit, Dollase bei seinen Experimenten in der Küche zu begleiten, alles ist so dokumentiert, dass man es nachkochen kann, wenn man sich die Mühe macht die Zutaten in entsprechender Qualität zu besorgen. Dass das nicht mal sehr teuer sein muss, beweisen Gerichte wie die Variationen vom Rosenkohl oder seine Experimente mit der Bratwurst. Hier wird eine enorme Sorgfalt an den Tag gelegt, um verschiedene Ausprägungen von Sensorik und Geschmack zu erzeugen, anhand derer man das kulinarische Konzept, das er verfolgt, verstehen lernt, falls man es nicht sowieso schon vorher begriffen hatte. Er bleibt dabei natürlich voll auf seiner Linie, und so gibt es mengenweise Hinweise auf Produkte, Produktqualitäten und Kochwerkzeuge unter deren Niveau Dollase sich nicht mehr begeben will. Diese sind natürlich teurer als im Discounter, das klingt dann arrogant, ist aber eigentlich nur folgerichtig. Erstaunlich ist, dass er nichts über den Wein sagt, den er zum Essen trinkt. Wo er sonst so derartig ausführlich beschreibt, was er bei der Zubereitung benutzt, schweigt er hier. Dabei möchte ich fast ausschließen, dass er an der Stelle nicht ebenso methodisch vorgeht, wie beim Kochen. Ansonsten ist die handwerkliche Produktion des Buchs zu loben. Ansprechender Satz, gutes Papier, gelungene Fotos - einzig ein Sachregister fehlt. Auch die Hinweise auf seinen Hund, den er überall dabei zu haben scheint, finde ich wirklich berflüssig - Ausdnstungen eines solchen Tieres würde ich in meiner Küche nicht dulden, aber da ist jeder anders. Fazit: tolles Buch für Menschen mit Koch- und Genussleidenschaft, die sich auch mal sehr weit über den Tellerrand wagen wollen.

Kurzbeschreibung Jürgen Dollase, der herausragende Restaurantkritiker der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, hat ein Buch geschrieben, wie es noch nie geschrieben wurde. Der einflussreichste Gastronomiekritiker Deutschlands (taz) und Deutschlands wichtigster Gourmet (Sd Kurier) besitzt dafür beste Voraussetzungen. Er ist ein Kritiker, der Massstäbe und Begriffe definiert, und gleichzeitig passionierter Privatkoch mit ganz ungewöhnlichen und überraschenden Fähigkeiten. In diesem Buch gibt er einen tiefen Einblick in die kulinarischen Grundlagen seiner Arbeit und Gedanken. Nach der programmatischen Einleitung Warum ich koche oder warum ein Restaurantkritiker gar nicht gut genug kochen kann wird es ganz konkret: Es geht um Produkte und Einkauf, seine Küche und ihre Ausstattung, seine Arbeitsweise zu Hause und den Einfluss der Restaurantbesuche. Einem winterlichen Gemseteller, den man in dieser Form noch nicht gesehen hat, folgen genial einfache Zubereitungen, Optimierungen und Dollase-Klassiker, Arbeit mit einfachen Produkten bis hin zum ansanften Bratwurst-Füllhorn oder Grenzwertigem wie Blut oder Bete. Immer geht es um eine vertiefte, neue Art der Wahrnehmung und des Aufbaus von Gerichten. Mit spektakulären Fotos von Thomas Ruhl, einem der besten Foodfotografen der Welt. über den Autor und weitere Mitwirkende Jürgen Dollase geboren 1948 in Oberhausen im Ruhrgebiet, Studien der Kunst, Musik und Philosophie in Düsseldorf und Köln. Von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, Gründer, Chef und Autor der Rockgruppe Wallenstein, danach als Autor und Produzent tätig. Seit etwa 1983 zunehmendes Interesse am Kochen. Seit 1999 Arbeit für die F.A.Z., etwas später dann für F.A.S., Feinschmecker, Port Culinaire und Fine & European Wine Magazine. Seit 2005 Autor zahlreicher kulinarischer Bücher. Jürgen Dollase geboren 1948 in Oberhausen im Ruhrgebiet, Studien der Kunst, Musik und Philosophie in Düsseldorf und Köln. Von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, Gründer, Chef und Autor der Rockgruppe Wallenstein, danach als Autor und Produzent tätig. Seit etwa 1983 zunehmendes Interesse am Kochen. Seit 1999 Arbeit

fr die F.A.Z., etwas spater dann fr F.A.S., Feinschmecker, Port Culinaire und Fine European Wine Magazine. Seit 2005
Autor zahlreicher kulinarischer Bcher.