

# Regelwerk der neuen Küche

Die positive Entwicklung in einheimischen Restaurants gestattet es, von einer Neuen Deutschen Schule unter den Köchen zu sprechen. Wie versteht sie sich?

Die Köche der Neuen Deutschen Schule (F.A.Z. vom 2. Juni) befinden sich in einer außergewöhnlich günstigen historischen Situation. Sie arbeiten in einem Land, in dem handwerkliche Aspekte hochgeschätzt werden. Die kreativen Entwicklungen in der Kochwelt und vor allem die Entwicklungen der spanischen Avantgarde haben diese Generation zu einem Zeitpunkt erreicht, als sie fertige Köche waren, so dass das Neue einem schon fortgeschrittenen eigenen Schaffen gegenübertrat.

Nach einer Phase gewisser Irritationen, unkritischer Adaptionen oder noch wenig ausgereifter eigener Versuche gab es in den letzten zwei bis drei Jahren eine wesentliche Veränderung. Es zeichnet sich sozusagen ein dritter Weg zwischen Frankreich und Spanien ab. Er könnte sich zu einem goldenen Mittelweg entwickeln, weil sich unsere modernen Meister von Wissler, Bühner und Raue bis zu Elverfeld, Amador oder Hoffmann einerseits besser von überkommenen Traditionen lösen könnten als die meisten Franzosen und auf der anderen Seite über wesentlich mehr Substanz verfügen als die meisten Spanier, deren technologische Fortschritte oft nicht von einer entsprechenden Qualität im aromatischen und strukturellen Bereich begleitet sind.

Es scheint nunmehr möglich, die veränderte Sicht der Neuen Deutschen Schule auf die Kochkunst in einer Liste von zehn Merkmalen zusammenzufassen, die von den Grundlagen bis zur konkreten Arbeit

nelle Luxusprodukte. Jedes technisch einwandfreie Naturprodukt, aber auch viele hochwertige Artefakte von Gewürzmischungen bis zu speziellen Saucen können Material werden, wenn sie den Kriterien einer entwickelten Küche entsprechen.

5. Die Köche der Neuen Deutschen Schule nutzen alle Vorbereitungs- und Kochtechniken, die ein unverwechselbares Ergebnis ermöglichen. Die Spannweite reicht von klassischen Techniken bis zu innovativen Entwicklungen und zur Wiederentdeckung traditioneller Verfahren. Aus dem Grundsatz der ständigen Recherche ergeben sich vermehrte Anstrengungen zur weiteren Verbesserung der Kochtechniken mit dem Ziel der Optimierung des Endproduktes.

6. Die neue Küche öffnet sich gegenüber den Aromen der Welt. Sie beendet damit die langjährigen Einschränkungen, die durch einseitige und meist in



Zeichnung Oliver Seb

die wichtigsten Punkte enthält. Diese Merkmale entwickeln ein Profil, das sich natürlich nicht bei jeder Kreation in Reinkultur findet, sondern die verschiedener gewichteten Ansätze der Köche kondensiert und in einen Zusammenhang stellt. So wie die Neue Deutsche Schule keine wohlfeilen Tricks für Berufsanfänger bereithält, sondern kulinarische Substanz voraussetzt, setzt auch diese Zusammenstellung von Merkmalen im fortgeschrittenen Bereich an. Unentbehrliche Grundsätze wie zum Beispiel die Marktfrische der Produkte oder sich aus dem Text ergebende Folgerungen wie etwa der Verzicht auf kulinarisch unwesentliche Dekorationsstücke und die Leichtigkeit der Zubereitungen werden nicht eigens erwähnt.

1. Die Neue Deutsche Schule hat eine universelle Sicht auf die Kochkunst. Sie schätzt die Qualitäten unterschiedlicher Küchen und steht nicht mehr ausschließlich in der Nachfolge der klassisch-französischen Haute Cuisine, deren Leistungen sie differenziert betrachtet.

2. Das erweiterte Verständnis von Kochkunst verlangt Offenheit gegenüber möglichen neuen Impulsen und damit auch die Notwendigkeit einer ständigen Recherche, Bewertung und Einordnung. Bei der Umsetzung dieser Einflüsse und Erkenntnisse werden Kreativität und Individualisierung zu einem grundlegenden Merkmal der neuen Küche.

3. Aus dieser neuen Offenheit und Sensibilisierung folgt neben der stärkeren Individualisierung der Küchenstile auch eine veränderte Sicht auf regionale und traditionelle Ressourcen, die zur gleichberechtigten und selbstverständlichen Quelle der Inspiration werden.

4. Die Neue Deutsche Schule konzentriert sich nicht mehr allein auf traditio-

enem bestimmten historischen Kontext zu schennde Vorgaben speziell der französischen Haute Cuisine entstanden sind.

7. Die neue Küche berücksichtigt in umfassenderer Weise als bisher die physiologischen und psychologischen Grundlagen des Essens. Ihre Kreationen überwinden das traditionelle Bild einer vorwiegend an den Aromen im engeren Sinne ausgerichteten Küche zugunsten einer komplexen Sensorik.

8. Die neue Küche antizipiert die Reaktionen der Esser und sucht Präsentationsformen; mit deren Hilfe die präzise strukturierten Absichten des Kochs und die möglichen Wahrnehmungen des Essers synchronisiert werden.

9. Infolge dieser Überlegungen entwickelt sich als grundsätzliches Prinzip die strukturalistische Küche. Bei ihr werden alle Elemente einer Kreation unter sensorischen Gesichtspunkten präzise aufeinander bezogen. Vor allem genau durchdachte Proportionen werden zu einem Kernthema der kulinarischen Konstruktion.

10. Im Mittelpunkt eines Essens der Neuen Deutschen Schule steht der degustative Charakter der Kreationen, in dem sich stärker als bisher das Interesse an Vielfalt und Subtilität widerspiegelt. Ihren Ausdruck findet diese Form des Essens aber nicht allein in einer möglichst umfangreichen Folge von Miniaturen, sondern auch in komplexeren Kreationen, deren vielfältige Struktur hohe Ansprüche an Köche wie Esser stellt. Höhepunkt der Kochkunst bildet unter diesen Voraussetzungen die unter Beachtung komplexer physiologischer und psychologischer Aspekte subtil erarbeitete und ebenso rezipierte strukturalistische Kreation.

JÜRGEN DOLLASE