

01 | 02

JAN | FEB
2023

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

7,50 €

chefs!

GOURMET-SZENE
**PINZETTEN-KÜCHE
OHNE TRADITION?**

Warum die deutsche Spitzenküche international wenig Renommee hat.
Im Fokus ab Seite 6

Was 2023 angesagt ist

10 Top-Themen aus dem
neuen Trend-Report von
Experte Pierre Nierhaus

Asado in Austria

Wie Malcom Praun
in Lech den Klassiker
aus Südamerika
neu interpretiert

OMAN FOOD FESTIVAL IM ORIENT

„Taste the World“ im Al Baleed Resort Salalah by Anantara: Eine ganze Woche lang standen Sterneköche aus Europa mit den Teams des Resorts am Herd



ORIENT TRIFFT OKZIDENT

LET'S TASTE THE WORLD BEIM FOOD-FESTIVAL IM OMAN

Traumhafte Kulisse: Das Al Baleed Resort Salalah by Anantara liegt direkt an den weißen Stränden des Indischen Ozeans im Süden des Omans und hat drei Restaurants, in denen die Gastköche ihre Menüs zelebrierten



Weihrauch, Kokosnuss, Granatapfel & Co. sind in den Küchen des Al Baleed Resort Salalah by Anantara omnipräsent. Beim Al Baleed Food Festival Ende November sorgten fünf Sterneköche aus Europa und eine britische Köchin mit osmanischen Wurzeln für kulinarische Abwechslung und genussvolle Menüfolgen in den Restaurants

FOTOS: AL BALEED RESORT SALALAH BY ANANTARA





Kulinarik-Spektakel am Indischen Ozean

Mittendrin statt nur dabei: Während des Food Festivals im Al Baleed Resort Salalah by Anantara kochten die Teams der drei Restaurants im Resort mit den sechs Gastköchen aus Europa

Das luxuriöse *Al Baleed Resort Salalah by Anantara* liegt – eingebettet zwischen einer Süßwasserlagune und dem Indischen Ozean – im Süden des Omans, gleich neben dem Archäologischen Park Al Baleed und dem Weihrauchmuseum. Es bietet 136 luxuriöse Zimmer, Junior-Suiten sowie Villen mit zum Teil eigenem Pool sowie einige der besten Restaurants des Omans. Hier genießen die Gäste viele Produkte aus der Region – von Kokonuss über Granatapfel bis Fisch & Seafood, aber auch internationale Spezialitäten.

Ein echtes kulinarisches Highlight war das zweite *Al Baleed Food Festival*, das künftig eine alljährliche Eventreihe werden soll. Fünf Sterneköche aus Deutschland, Frankreich, Belgien, Portugal und den Niederlanden sowie eine

britische Köchin mit omanisch-sansibarischen Wurzeln kochten eine Woche lang gemeinsam mit den Teams des Resorts. Als Gastkoch/-köchin mit dabei:

- Dina Macki, britische Köchin & Foodexpertin mit Supperclub in London
- Thomas Bühner, einst Küchenchef des inzwischen geschlossenen Restaurants *La Vie****, Osnabrück, jetzt Gastronomieberater, Markenbotschafter & Gastkoch
- Peter Gast, Küchenchef und Inhaber, Clubrestaurant *Graphite by Peter Gast**, Amsterdam
- Louis Anjos, Executive Chef, *Palmares Ocean Living & Golf Resort* mit Restaurant *Al Sud**, Lagos/Algarve
- Patrick Jeffroy, ehemals Patron-Chef im Restaurant *Patrick Jeffroy***, Bretagne
- Roger van Damme, Patron-Chef im Restaurant *Het Gebaar**, Antwerpen

Jeden Abend präsentierte ein anderer Gastkoch sein Fünf-Gang-Menü in einem der drei Restaurants des Resorts – im mediterranen *Al Mina*, im Büfettrestaurant *Sakalan* und im asiatischen *Mekong*. Jeweils am folgenden Mittag leitete der Gastkoch dann einen Workshop, in dem er den Hobbyköchen und Foodies unter den Hotelgästen seine Küche näher brachte. Innerhalb von zwei bis drei Stunden wurde dabei gemeinsam ein Lieblingsrezept des Chefs nachgekocht und jede Frage direkt beantwortet.

Jeden Nachmittag sorgte der gelernte Konditor & Sternekoch Roger Van Damme für das High Tea-Erlebnis. Das finale Highlight des *Al Baleed Food Festival* war dann das Abschlussdinner „A Night to Remember“ im Restaurant *Al Mina*, bei dem alle Gastköche gemeinsam kochten. !



„Eine sehr spannende Woche“

Köche lernen nie aus. Deshalb freute sich Executive Chef Robert Murray, renommierte Kollegen bei Anantara zu begrüßen

Sechs Gastköche in sechs Tagen – das bedeutete viel Schweiß und Nerven für Robert Murray, Executive Chef im *Al Baleed Resort Salalah by Anantara*. Doch der Brite, der erst seit einigen Monaten die Küchen im Luxushotel im südlichen Oman leitet, ist ein ausgesprochener Profi und nahm's sportlich. „Das war eine sehr spannende Woche. Als Koch lernt man ja nie aus, und ich denke, dass nicht nur ich, sondern auch meine Teams von der Zusammenarbeit mit den verschiedenen renommierten Chefs profitiert und viel dazugelernt haben.“

Ungewöhnliche Bestellwünsche, Verständigungsprobleme, Lieferausfälle, Produktreklamationen – es gab viel zu organisieren für Robert Murray und seine Mitarbeiter:innen vor und während des *Al Baleed Food Festival*. Und oben-

drein lief natürlich auch noch der normale Hotelbetrieb im Haus mit 136 Zimmern & Suiten weiter. Da traf es sich gut, dass die hochkarätigen Gastköche quasi im Urlaubs-Modus waren, weil sie „nur“ an einem Abend kochen und anderntags einen Workshop bestreiten mussten. Dazwischen blieb ihnen Zeit, die Seele baumeln zu lassen und die wilde Natur des Omans zu erkunden. Obendrein waren alle Chefs gut vorbereitet angereist, und von Kollege zu Kollege verstand man sich sowieso „blind“.

Die Vorbereitungen für das Food Festival offenbarten natürlich so manches Handicap, mit dem die ambitionierten Köchinnen & Köche im Oman im Alltag kämpfen müssen: Nicht jedes Produkt ist jederzeit verfügbar. Erst recht nicht in Salalah, also im Südoman, wo es nur

Bester Laune: Executive Chef Robert Murray beim Interview mit Sabine Romeis von chefs!, die das Food Festival im Al Baleed Resort Salalah by Anantara über mehrere Tage live vor Ort begleitete

wenige Fünf-Sterne-Hotels gibt, und die Produktqualitäten stark schwankend sind, weil sich die Produzenten & Lieferanten (noch) nicht auf die Bedürfnisse der Hotels eingestellt haben. Robert Murray nennt ein Beispiel: „Hier vor der Küste gezüchtete Austern, die vorgestern für den Testlauf des Gastkoch-Menüs noch in Top-Qualität waren, sind heute in der neuen Lieferung enttäuschend.“ Doch auch alternative Lieferungen aus der Hauptstadt Muscat fast 1000 Kilometer nördlich sind nicht immer eine Alternative, weil sie vornehmlich in Lkw transportiert werden, die sehr lange brauchen, bis sie Salalah erreichen.

Die Restaurantlandschaft im *Al Baleed Resort Salalah by Anantara* bietet für die Gäste drei Optionen. In den offenen Küchen des *Sakalan* (zu deutsch: Weihrauchland) werden regionale und internationale Gerichte zubereitet, die direkt im Speiseraum oder auf der Terrasse am Infinity-Pool serviert werden. Bereits zum Frühstück steht ein reichhaltiges Büfett bereit mit gesunden und exotischen Leckereien, Live-Cooking-Stationen und hausgemachten Broten und Backwaren. Mittags und abends locken Themenbüfets mit dem Besten aus dem Orient oder den Küchen der Welt.

Al Mina heißt das mediterrane Restaurant mit Bar, in dem italienische, griechische und spanische Klassiker auf der Karte stehen. Serviert wird am Tisch im zu Meer und Strand offenen Restaurant, direkt am Strand oder am Pool.

Die Aromen Asiens sind im Restaurant *Mekong* angesagt, das im weitläufigen Resort direkt an der Lagune liegt. Hier kann der Gast à la carte auf kulinarische Entdeckungsreise durch Thailand, China und Vietnam gehen oder, immer am Mittwochabend, die besten Köstlichkeiten Asiens vom Büfett wählen. !





Aus Deutschland THOMAS BÜHNER

3-Sterne-Koch im 2018 geschlossenen „La Vie“, Osnabrück, jetzt Berater & Gastkoch

Kochen zu Parfums: Das ist auch für einen Drei-Sterne-Koch wie Thomas Bühner durchaus eine Herausforderung und spannende neue Erfahrung. Beim



Al Baleed Food Festival in Salalah war er auserwählt, sein Menü ganz auf die vier neuen Düfte Lineage, Search, Guidance und Purpose von Festival-Partner Amouage – international gefragte Premium-Parfümmarke aus dem Oman – abzustimmen. Entsprechend orientierte sich seine Speisenfolge am Festival-Abend im Restaurant *Mekong* an Oberbegriffen wie würziges Mineral, holzige Zitrusfrüchte, blumiger Bernstein oder würziges Holz, und die Gäste waren begeistert.

Zwölf Jahre, von April 2006 bis Juli 2018, war Thomas Bühner Geschäftsführer und Küchenchef im Osnabrücker Restaurant *La Vie*, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen (seit 2011) und 19 Gault&Millau-Punkten. Im Juli 2018 gab der Eigentümer, die Georgsmarienhütte Unternehmensgruppe, überras-



Aus dem Festival-Menü von Thomas Bühner: Hamachi, Tigermilch, Mandarine, Menengetisches Öl (großes Foto); Krabbe, fermentierter grüner Spargel, Meeresluft; Gefrorene Kumquat, Seeigel; Königskrabbe, Kürbis, Lebkuchen; Gefrorene Bergamotte, Pandan, Earl Grey, Blaubeere, Roter Pfeffer (kleine Fotoreihe, von oben nach unten)



Zum Menüauftakt: Gillardeau-Auster, Apfel, Ingwer, Bockshornklee

schend die Schließung des Restaurants wegen einer „organisatorischen Neuausrichtung“ des Unternehmens bekannt.

Für Thomas Bühner begann ein ganz neuer beruflicher Lebensabschnitt: Er machte sich selbstständig, lebt weiter in Osnabrück und arbeitet als international gefragter Berater für Gastronomiebetriebe, Markenbotschafter, Redner und Gastkoch. Dabei ist der asiatische Markt für ihn ein sehr wichtiger geworden. 2019 hat er das *Majesty Restaurant* im *Kaohsiung Marriott Hotel* im Süden von Taiwan eröffnet und bis Ende Oktober 2022 als kulinarischer Berater begleitet.

Kürzlich gab der 60-jährige Spitzenkoch nun bekannt, dass er im ersten Halbjahr 2023 ein neues Restaurant in Taiwan eröffnen wird: das *La Vie by Thomas Bühner* in der Millionenstadt Taipeh. Betrieben wird es von seinem taiwanesischen Partner Genesis Lavie. Bühner selbst fungiert als Konzeptgeber und Patron. Er sucht nicht nur den Küchenchef aus, sondern wird gemeinsam mit ihm auch die Speisekarte konzipieren, das gesamte Team trainieren und regelmäßig persönlich vor Ort sein.

Im neuen *La Vie* wird eine europäische Küche mit den besten taiwanesischen Produkten angeboten. Thomas Bühner steht für eine avantgardistische Aromenküche, die sich grundsätzlich am Eigengeschmack eines jeden Produkts orientiert und es mit modernen Kochtechniken wie beispielsweise Niedertemperaturgaren bestmöglich zubereitet.

Aus England DINA MACKI

Köchin & Foodexpertin mit omanisch-sansibarischen Wurzeln, London

Dina Mackis Speisen sind stark beeinflusst von ihrer Herkunft: Die Familie der gebürtigen Britin kommt aus dem Oman und aus Sansibar. Schon früh half sie ihrer Mutter und Großmutter in der Küche, wählte aber zunächst eine Ausbildung in Mode & Design. 2019 startete die quirlige junge Frau in London ihre sehr erfolgreichen Supper Clubs rund um die omanische Esskultur. Heute umfasst ihre Arbeit vor allem Rezeptentwicklung und Foodpräsentationen, auch vor Kameras. !



Voll konzentriert: Dina Macki richtet, assistiert von ihrem omanischen Freund Abdullah, einen Gang ihres Menüs an



Aus Frankreich

PATRICK JEFFROY

Zwei-Sterne-Koch im Ruhestand, ehemals Hotel de Carantec, Bretagne

Mit Patrick Jeffroy, Jahrgang 1952, kam ein Vertreter der französischen Klassik nach Salalah. Der Zwei-Sterne-Koch aus der Bretagne ist ein Experte für Fisch und Meeresfrüchte und erkochte bereits 1984 seinen ersten Stern. Später, in seinem Restaurant im Hotel de Carantec am Ärmelkanal, hielt er seit 2002 zwei Michelin-Sterne. Für Patrick Jeffroy ist das Produkt der Star in der Küche: „Für mich sind alle Produkte, die aus dem Boden oder dem Meer kommen, der Trend. Die Natur der Berge und des Meeres auf dem Teller, das macht mich glücklich.“

Der Guide Michelin beschrieb die Küche von Patrick Jeffroy als eine „subtile Allianz aus Klassik und kontrolliertem Erfindungsreichtum“. Der Gault & Millau sah in seinen Gerichten die „Intelligenz des Meeres [...], die ihn die großen Akkorde finden lässt, das Neue, das Bekannte, das Würzige, das Asiatische, das Botanische, das Exotische...“.

Beim Al Baleed Food Festival konnten die Gäste beim Genuss seines Menüs nachempfinden, was seine Küche groß gemacht hat. Eine seltene Chance, denn Jeffroy hat sein Restaurant 2019 verkauft und ging in den Ruhestand.



Aus Portugal

LOUIS ANJOS

Executive Chef, Palmares Ocean Living & Golf Resort, Lagos/Algarve

Im Al Baleed Resort Salalah by Anantara fühlte sich Louis Anjos schnell wie zu Hause, denn auch als Executive Chef im Palmares Ocean Living & Golf Hotel bei Lagos an der Algarve hat er das Meer vor der Tür und genießt viele Sonnenstunden im Jahr. Offenbar tiefenentspannt und mit mediterraner Lässigkeit bereitete er sich auf sein Menü vor, das im Restaurant Al Mina mit offenen Küche serviert wurde. Viele Zutaten und Menükomponenten für sein fünfgängiges Festival-Menü hatte er bereits in der heimischen Küche vorbereitet und mit nach Salalah gebracht. Zum Beispiel seine Oktopus-Butter, die dem original Meerestier täuschend ähnlich ist. Andere Komponenten wurden vor Ort eingekauft, zum Beispiel die Austern für seine Vorspeisenkombination. Dank der offenen Küche konnten die Gäste Louis Anjos und dem Team des Al Mina am Menüabend bei der Arbeit zusehen. Immer wieder kam der Chef aus der Küche, um sein Gericht persönlich an den Tisch des Gastes zu bringen und zu erklären.

Louis Anjos wurde in den USA geboren und lebt seit vielen Jahren in Portugal. Die portugiesische Küche ist seine Leidenschaft. Er schätzt die hohe Qualität der regionalen Produkte, egal ob vom Land und aus dem Meer. Sein Kochstil ist stark von traditionellen Rezepten beeinflusst, so durfte zum Beispiel auch der Stockfisch nicht in seinem Menü in Salalah fehlen. Er bringt Tradition jedoch modern und leicht interpretiert auf den Teller.

Louis Anjos wurde durch seine Arbeit im Restaurant Bon Bon in Carvoeiro (ein Michelin-Stern) bekannt. Im Oktober 2020 wurde er Executive Chef im Palmares Ocean Living & Golf Resort in Lagos und erkochte mit seinem Team nur sechs Monate nach Eröffnung des Gourmetrestaurants Al Sud im Clubhaus wieder einen Michelin-Stern. „Ein so besonderer Ort wie dieses Resort verlangt geradezu nach Benchmark-Küche. Ich glaube, dass meine Erfahrung zum Erfolg des Hauses beitragen wird“, sagte Louis Anjos selbstbewusst, aber ohne Arroganz kurz nach Antritt an seinem neuen Arbeitsplatz. !



Louis Anjos ist ein Teamplayer und ein sehr entspannter Chef. Mit der Küchenmannschaft im Restaurant Al Mina arbeitete er auf Augenhöhe und brachte seine portugiesische Sterne-Küche in Top-Qualität auf den Tisch





Aus Holland PETER GAST

Inhaber & Küchenchef, Restaurant Graphite, Amsterdam

Hoch gewachsen, sehr schlank und mysteriös, weil immer ein wenig in sich gekehrt – das ist der niederländische Spitzenkoch Peter Gast. Er kochte

am vorletzten Abend des *Al Baleed Food Festival* im Restaurant *Mekong* und begeisterte mit einem Menü, wie man es auch in seinem Amsterdamer Clubrestaurant *Graphite* genießen kann.

Peter Gast hat lange in der klassischen Sternegastronomie gearbeitet, bis er eines Tages entschied: „So will ich nicht weitermachen! Entweder ich steige aus oder mache künftig eine ganz andere Art von Gastronomie.“ Er wählte Letzteres und eröffnete ein privates Restaurant in einem ehemaligen Jazzclub im Zentrum von Amsterdam. Es hat inzwischen auch wieder einen Michelin-Stern, doch hier stellt Peter Gast die Regeln auf, die ganz anders sind, als man sie aus klassischen Sternerestaurants kennt. Die Atmosphäre im *Graphite* ist clubbig, es gibt laute Musik und gedämpftes Licht, aber keine



FOTOS: AL BALEED RESORT/SALAH BY ANANTARA

Aus Belgien ROGER VAN DAMME

Inhaber, Lunch & Dessert-Restaurant Het Gebaar, Antwerpen

Roger van Damme ist Niederländer und widmete sich zunächst der süßen Kunst. Dutzende Male flog er als junger Konditor nach Spanien, um sich mit Gleichgesinnten wie Albert Adrià auszutauschen. Im Laufe der Jahre hat er neben seinem starken süßen Oeuvre auch ein technisch fortgeschrittenes pikantes Speisenrepertoire entwickelt. Mit Eröffnung seines Lunch & Dessert-Restaurants

Het Gebaar im belgischen Antwerpen avancierte er zum Sternekoch und wurde auch durch seine Fernsehauftritte bekannt. 2018 kaufte er das Kultlokal *Désirée de Lille* in Antwerpen, ein so genanntes Pfannkuchenhaus, das er zur erfolgreichen Marke aufbaute und inzwischen wieder verkauft hat.

Beim *Al Baleed Food Festival* sorgte Roger van Damme für die nachmittägliche High Tea Experience im *Al Mina*.

Fenster. Rein kommt man nur mit einem QR-Code, den man am Tag der Buchung per Whatsapp-Nachricht erhält. Es gibt mehrere runde Tische, jeder in einer halbrunden Kabine mit Sofas, die Platz für zwei bis drei Personen bieten, und einen größeren Tisch für sechs bis neun Gäste. Gesellschaften über acht Personen nehmen im Veranstaltungsort *Obsidian* Platz, der zusätzlich für private (Dinner-) Parties buchbar ist.

Im kulinarischen Angebot sind Menüs mit 8, 10, 12 oder 15 Gängen. Gerne verarbeitet der Chef dafür Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten. Wer mag, kann auch à la carte bestellen. Und weil hier alles ein wenig anders ist als in klassischen Sternerestaurants, wird im *Graphite* auf die sonst beliebten Speisen-Wein-Pairings bewusst verzichtet.

