

# gelb



Das forum gelb Magazin Ausgabe 2 | 2009

Titel | Der Künstler Thomas Demand exklusiv  
Wirtschaft | Emotionen und ihr Nutzwert für das Marketing  
Logistik | Die Herausforderung Megacity

forum | gelb

Deutsche Post DHL





# Dubai(erisch)

Aus dem tiefsten Bayern gelang ihr der Sprung in die Glitzermetropole Dubai. Gabriele Kurz ist nicht nur eine brillante Köchin, sondern auch Expertin vegetarischer Ernährung. Sie zelebriert fleischlose Menüs auf höchstem Niveau.

Autor: Andreas Tölke







Gabriele Kurz im Küchengewand

**B**abylon muss heute wohl in Dubai liegen. Denn der Sprachen-Wirrwarr und das, was man bei uns als Multikulti bezeichnet, gehören an der Wüstenküste zum Alltag. Der Ausländeranteil der Bevölkerung im Emirat am Persischen Golf – es handelt sich um mindestens eine Million Menschen – pendelt um 80 Prozent.

In der Küche von Gabriele Kurz wirbeln Ägypter, Nepalesen und Inder durcheinander und schaffen gemeinsam Gaumenschmäuse der Spitzenklasse. Alles hört auf ihr Kommando. Die Chefin lacht: »Ich bin eben mehr auf der sonnigen Seite.« Sie meint damit nicht nur das herrliche Wetter am Golf. Sondern mehr noch ihre Aufgabe. Seit zwei Jahren verwöhnt sie eine internationale Klientel mit vegetarischen Köstlichkeiten und verleugnet dabei die bayerischen Wurzeln keineswegs: »Brennnesselsalat und Sellerieschnitzel mit Preiselbeerkompott sind natürlich auch auf der Karte.« Für Araber sowie die meisten der Immigranten könnte es kaum exotischer zugehen. Die Botschafterin des guten Geschmacks hat sich für ihre Kochkünste eine der feinsten Adressen in Dubai ausgesucht. Es herrscht ja kein Mangel an Fünf-Sterne-Hotels in Dubai, aber das Madinat Jumeirah ist ein Highlight. Neben dem luxuriösen Hauptgebäude sind auf dem Areal direkt am Strand »kleine« Villen mit 140 Quadratmeter Grundfläche verteilt, die durch Kanäle miteinander verbunden sind. Und so schippere ich – am liebsten abends, wenn alles pittoresk beleuchtet ist – zu einem der vierzig Restaurants. Vierzig? Richtig.

Das Wellbeing-Restaurant Magnolia von Gabriele Kurz nimmt im kulinarischen Universum des Luxus-Resorts Jumeirah trotz aller Konkurrenz eine Sonderstellung ein.

Zum einen ist sie eines der beiden einzigen weiblichen Kochoberhäupter in der kulinarischen Phalanx, die der Hotelkomplex aufzubieten hat, zum anderen ist das Magnolia im Hotel das jüngste Restaurant, und last not least ist Frau Kurz ein Fan von Bioprodukten. Und das aus Tradition: Ihre Mutter Christel führt nämlich das Biohotel Kurz in Bischofswiesen und tischt dort seit dreißig Jahren Vollwertküche auf. Im Jahr 1989 ist Gabriele Kurz in den Familienbetrieb mit







Sommerliche Salatinterpretation

eingestiegen und hat ernährungsbewusste Feinschmecker Tag für Tag mit einem neuen vegetarischen Sechs-Gänge-Menü überrascht. Der Lockruf des Emirats ereilte sie dann vor gut zwei Jahren. In der Rückschau sagt sie: »Ich bin kein Musterbeispiel für eine gut geplante Übersiedlung, ich hatte ganz einfach keine Zeit zur Vorbereitung. Die Anfrage kam aus heiterem Himmel. Sechs Wochen später bin ich schon nach Dubai gezogen.« Spontaneität und Optimismus sind zwei besonders ausgeprägte Eigenschaften, die dazu beigetragen haben, dass aus Gabriele Kurz schließlich ein erfolgreicher Entrepreneur wurde. Aber zum Wichtigsten zählt für sie, ein Produkt zu

## »Balance ist wichtig, die ideale Vermählung von Genuss und Gesundheit.«

verarbeiten, hinter dem sie mit Leib und Seele steht: »Ein Koch sollte zutiefst vertraut sein mit der Wirkung seiner Speisen auf den Körper. Es ist der ganzheitliche Ansatz, mit dem man an das Kochen herangehen sollte. Wie kann ich die wertvollen Inhaltsstoffe aus der unbearbeiteten Zutat kulinarisch bestmöglich in ein Gericht transportieren? Balance ist wichtig, die ideale Vermählung von Genuss und Gesundheit. Ein spannendes Gebiet.« Wie anregend sie die Arbeit am Herd empfindet, beweist der Einfallsreichtum, mit dem sie aus – zumindest für Laien – profanen Ingredienzien fleischlose Köstlichkeiten zaubert, die auch hartgesottene Gourmets überzeugen.

Gnocchi von lila Kartoffeln, Hirselaibchen mit Grüne-Erbsen-Minze-Püree und Haselnussöl, handgemachte Magnolia-Dattelpralinen mit eisgekühlter Mandelmilch sind nur ein paar jener innovativen Gerichte, mit denen sie bei den Speisenden ein absolutes Wohlgefühl hervorruft. Was bis vor kurzem noch mit Ökofreaks in grob gestrickten Alpakapullovern in Verbindung gebracht wurde – unter den Händen von Gabriele Kurz gerät es zum Lifestyle pur: Gut essen und dem Körper etwas Gutes tun, gehen bruchlos ineinander über. Die Expertin hat noch mehr Argumente parat: »Es ist eine sehr ästhetische Küche. Kein Blut und keine Fischschuppen.« Lange wurde sie, die von ihren Mitarbeitern »Gaby-Chef« gerufen wird, unterschätzt. »Alles drehte sich ums zentrale Thema tierisches

Protein. Außen herum garniert wurden die Beilagen, aus denen im Magnolia ganze Gerichte komponiert werden. Das weckt meinen ganzen professionellen Ehrgeiz.« Ein Verlangen, das durch die exotischen Zutaten noch befeuert wird. Datteln, Kamelmilch, Granatäpfel, Feigen, Gewürze wie Kardamom und Zimt auch in salzigen Speisen zu verwenden, sind Herausforderungen für die Spitzenköchin. »Ich entdeckte, dass meine geliebten Auberginen hier meist in süßen Speisen auftauchen. Und dass es eine oft verwendete Kräutermischung gibt, Za'atar, unserem Bergbohnenkraut recht ähnlich.« Heimweh will sich bei so viel Hingabe nicht einstellen, aber der Alltag jenseits der Küche hat sich für die 44-Jährige enorm verändert: »Statt eines Spaziergangs in frischer Waldluft schwimme ich am Morgen im Meer. Statt auf den Berg fahre ich jetzt in die Wüste. Ansonsten: Mein Rhythmus richtet sich nach der Arbeit. Ich komme meistens erst gegen Mitternacht nach Hause, habe dann aber morgens Zeit für persönliche Dinge.«

Eine Frage, die sich aufdrängt, zielt auf ihre Stellung als Frau in einem patriarchalisch geprägten Kulturkreis.

»Letztendlich zählt die Leistung. Aber der Umgang mit Frauen ist mir hier sehr angenehm, weil er sehr respektvoll ist.« Gabriele Kurz hat sich mit Offenheit, Flexibilität und einer gesunden Portion Neugier auf die unvertraute Umgebung eingestellt. »Ich fand das Eingewöhnen gar nicht so kompliziert. Es gibt ja genügend Leute, zuallererst Kollegen, die man fragen kann. Klar, es dauert ein bisschen, bis man sich etwas besser auskennt. Mein Orientierungssinn beispielsweise ist nicht der beste, wenn ich mit dem Auto unterwegs bin. Also habe ich mir ein Gebiet in der Stadt oder außerhalb ausgesucht, das ich an einem freien Tag ganz entspannt erkundet habe.« Heute, ganz Dubaierin, gehört es für sie zum Schönsten, mit Freunden ein Picknick auf einer Oase zu veranstalten. »Denn ich gehe nicht gern in ein Restaurant, da verbringe ich ja ohnehin die meiste Zeit.« ■

→ Die beliebtesten fünf Rezepte von Gabriele Kurz finden Sie auf [www.forumgelb.de](http://www.forumgelb.de) unter 54209





Die Terrasse des Magnolia-Restaurants



Gefüllte Kohlblätter in einer Ingwer-Orangen-Sauce und Kokosnuss-Schaum