

Les Chefs



01

Aug.
2009

food & beverages & people

www.les-chefs.at



food

- Die Sonnenschweine
vom Labonca-Biohof
- Frischkäse
leichter Genuss im Sommer

beverage

- Cocktails à la Cuisine
- Champagner
Sommer im Glas

people

- Gabriele Kurz
- Heinz Hanner
- Nikolas Kulmer

Sinfonie am Gaumen

Fleiß, Leidenschaft und Hingabe gekrönt mit einem außergewöhnlichen Talent – das ist Gabriele Kurz und ihre unvergleichbare Art zu kochen. Handwerk in vollendeter Präzision und Kreativität.

Text: Silvia Laser

Unser erster Kontakt mit ihren kulinarischen Kreationen begann wie es normalerweise beginnt – zufällig, mit der Entscheidung Abendessen zu gehen. Nur der Ort war vielleicht etwas außergewöhnlicher als sonst: Das Luxus-hotel Madinat Jumeirah in Dubai, ein riesiger, einem arabischen Märchenpalast nachempfunder Hotelkomplex direkt am Meer. Durch die gesamte Anlage mit ihren unterschiedlichen Bauten, dem geschäftigen Bazar und der Vielzahl an wunderschönen Gärten führen verschlungene Wasserwege, auf denen stilsicher nachempfundene traditionelle Holzboote, die Abra's, für den Gästeverkehr sorgen. Und eben dort können Urlaubende neben Strand, Pool und vielen anderen Zerstreuungen unter 44 Restaurants wählen – da ist für jeden Geschmack und Wunsch etwas dabei. Und da die Vielzahl dieser Restaurants zur absoluten Spitzenklasse zählt, darf der abendlichen Restaurantwahl besonders intensives Augenmerk geschenkt werden.

Unsere Aufmerksamkeit erregte die Ankündigung „Indulge your palate“ (Verwöhne deinen Gaumen). Magnolia „Dubai's only well-being vegetarian restaurant“. Das klang viel versprechend, obwohl unsere Erfahrungen mit vegetarischen Restaurants bis zu diesem Zeitpunkt nicht gerade umwerfend waren. Aber trotz diverser lieblos zubereiteter Gerichte bestiegen wir pünktlich um 20 Uhr eines der Abra-Boote und begaben uns zum Magnolia. Lautlos glitt das Boot durch die beleuchteten Wasserstraßen, vorbei an zahlreichen kleineren Villen und legte dann direkt vor der Terrasse des Restaurants an, wo wir herzlich von einer Empfangsdame begrüßt und zu unseren Tisch geleitet wurden. Ein wunderschöne Karaffe gefüllt mit eisgekühltem Wasser, in dem einige aromatische Beeren und



© Peter von Felbert

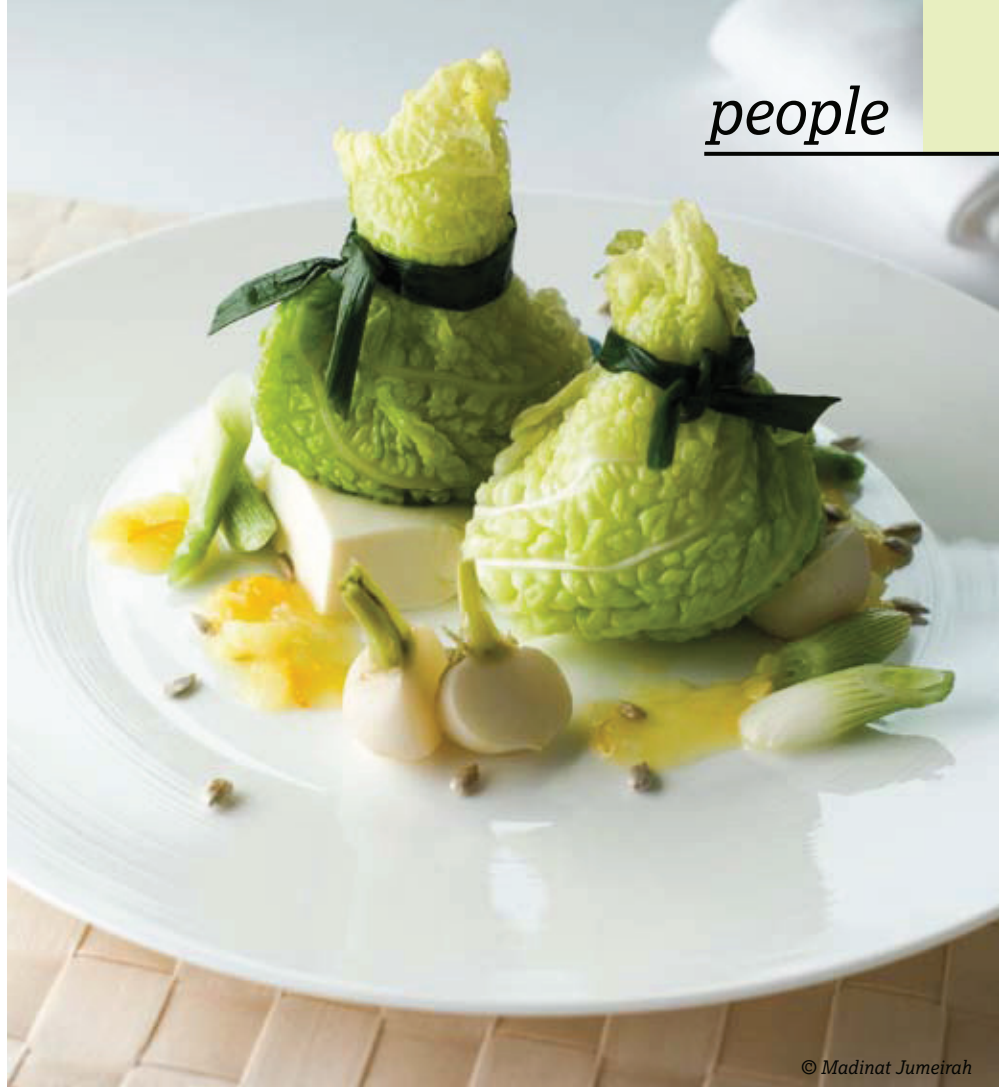
viel Grün schwammen, wurde gereicht. Das Crystal-enriched water soll erfrischen und auf das kommende Essen einstimmen.

Und dann begann eine nicht erwartete Gaumenfreude, die sich über mehrere Stationen, immer einen Deut köstlicher als die vorher, in ungeahnte Höhen aufschwang. Nach dem erfrischenden Wasser wurden als Aperitif Obst- und

Früchte-Cocktails empfohlen – unterschiedlichste Kreationen mit geheimnisvollen oder romantischen Namen. Ich entschied mich für einen Moon Rising Cocktail auf Sojamilch Basis. Der erste Schluck überraschte und bot ein total neues Geschmackserlebnis. Es reichte von erfrischend, samtig weich, ehrlich im Geschmack und sehr fruchtig. Was dann folgte waren

appetitlich arrangierte Kunstwerke am Teller. Ein Genuss für das Auge, ein Feuerwerk für die Geschmacksnerven und es machte Lust auf das Essen. Jedes Gericht eine meisterhafte Komposition von Zutaten, Gewürzen und Kräutern. Du führst die Gabel zu den Lippen, ein unglaublicher Duft steigt dir in die Nase und dann passiert etwas – Geschmacksexpositionen im Mund und am Gaumen, in einer Vielfalt und Intensität, wie man es „vegetarisch“ nicht erwartet. Das Schlucken wird so lange wie möglich hinausgezögert, nur damit dieses Empfinden nicht verschwindet: Ein unverfälschter purer Genuss kombiniert mit einer Raffinesse der Einfachheit – und gerade deshalb ein Esserlebnis seltenen Ausmaßes.

Im Hotelprospekt kann man nachlesen: Nutritionally balanced menu prepared from the freshest, mostly organic ingredients, which enhances the wellness of mind, body and soul..... das können wir nur unterschreiben, noch nie haben wir uns nach einem Abendessen so wohl gefühlt und das Gefühl gehabt, etwas vollkommen Gutes für unseren Körper getan zu haben. Und es machte uns richtig neugierig – WER ist hier am Werk!



© Madinat Jumeirah

Melonen-Tomaten-Salat:

Zutaten für 4 Portionen
 500 g Wassermelone (etwa 200 g Fruchtfleisch)
 200 g Fleischtomaten
 1 Stange Staudensellerie
 100 g gemischte Salatblätter (z. B. Eichblatt oder Frisée)
 1 reife Avocado
 1 Zitrone
 4 EL Olivenöl
 2 EL Balsamessig
 Himalaya-Salz

Kräuteröl:

50 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel und Basilikum)
 1/8 l Olivenöl

Fetakäse-Spießchen:

80 g Feta-Schafkäse
 100 g gelbes oder rotes Wassermelonenfleisch

Ingwer-Melonen-Saft:

1 Honigmelone (1 kg) und 1 Stück Ingwer (1/2 cm)

- Für den Melonen-Tomaten-Salat: Melone in Spalten schneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden. Dabei Kerne entfernen. Tomaten abspülen, vierteln, Kerne und Stängelansatz entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Staudensellerie abspülen und würfeln. Melone, Tomaten und Staudensellerie mischen. Salatblätter abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Avocado halbieren und den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch in Scheibchen schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Für die Vinaigrette Öl und Essig verrühren und mit Salz würzen.
- Für das Kräuteröl: Kräuter abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zusammen mit dem Öl pürieren und mit Salz abschmecken. Das Öl durch ein Sieb streichen.
- Für die Fetakäse-Spießchen: Käse in vier Stücke, Melonenfleisch in acht Stücke schneiden und alles auf kleine Holzspieße stecken.
- Für den Ingwer-Melonen-Saft: Melone vierteln, entkernen, schälen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen. Melonenwürfel und Ingwer mit dem Stabmixer pürieren. Die Hälfte der Vinaigrette unter die Melonenmischung, die andere Hälfte unter den Blattsalat mischen. Zum Servieren zuerst die Avocado-Scheibchen auf vier Teller geben. Darauf die Melonenmischung und den Blattsalat anrichten. Fetakäse-Spießchen dazulegen und alles mit dem Kräuteröl beträufeln. Ingwer-Melonen-Saft in kleine Gläschen gießen und dazu servieren.

Dieses Rezept stammt von Spitzenköchin Gabriele Kurz.



© Madinat Jumeirah

Vorerst waren wir angesichts der Information ungläubig, denn in dieser orientalischen Stätte sollte eine Frau aus Deutschland werken, nämlich Gabriele Kurz aus Bischofswiesen in Bayern. Dort besitzt sie gemeinsam mit ihrer Mutter ein Bio-Hotel mit einem der besten vegetarischen Restaurants in Deutschland. Ihre Mutter war es auch, die die Tochter behutsam hingeführt hat zum Kochen. Denn eigentlich wollte sie ja Architektin werden, aber dann ist es doch die Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall geworden, der die Ausbildung zur Hotelfachfrau im Münchener Hilton Hotel folgte, die sie mit der Meisterprüfung abschloss.

Die weite Welt im Hotelmanagement oder in der PR-Abteilung frohlockte, aber es gab nur einen Ort der Gabriele Kurz immer wieder magisch anzog – die Küche. Hier wieder fühlte sie sich zum Vegetarischen hingezogen, ein kulinarisches Neuland mit ungeheurem Potenzial. Hier sah sie die Möglichkeit ihre Kreativität und Leidenschaft auszuleben und eine eigene kulinarische Handschrift zu entwickeln. Und so kam es dann auch, dass im Dezember 2006 plötzlich jemand anrief und sie fragte, ob sie nicht Küchenchefin in Dubais erstem vegetarischem Restaurant werden möchte. Die Verantwortlichen des Luxushotels Madinat

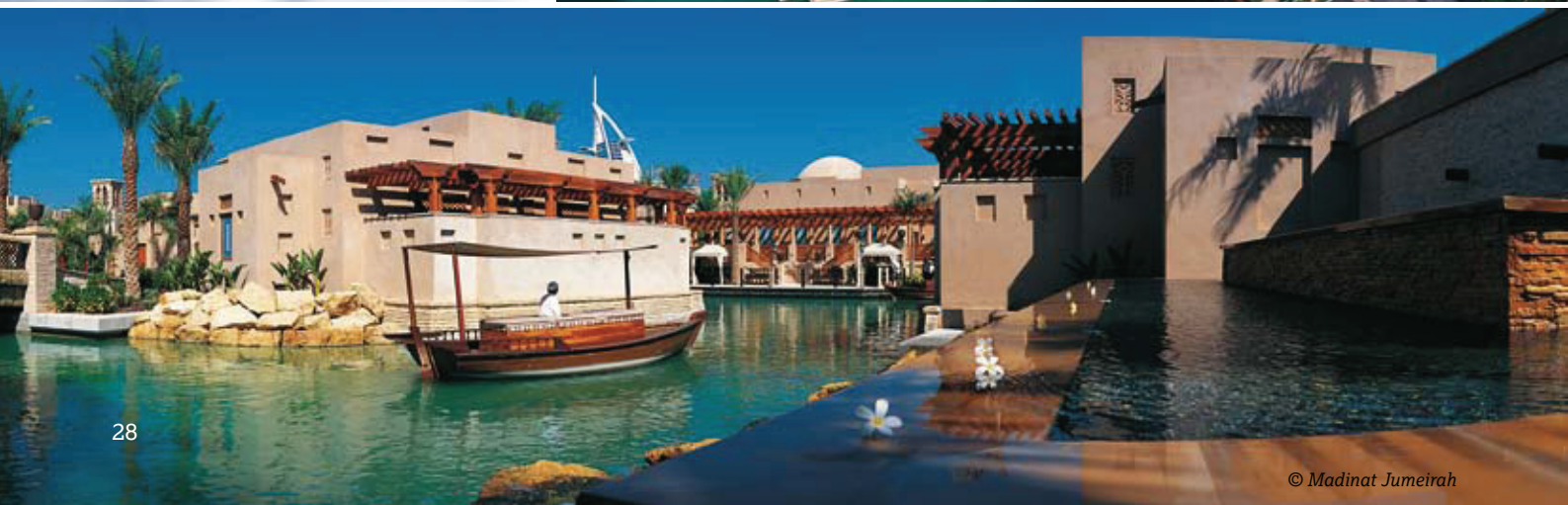
Jumeirah hatten eine deutsche Personalagentur mit der Suche nach einem Koch oder Köchin, spezialisiert auf eine feine, authentische vegetarische Küche beauftragt. In Dubai kochte sie offiziell vor, eine halbe Stunde nach dem Testessen war ihr Vertrag unter Dach und Fach, und bereits 6 Wochen später trat sie ihre Stelle an. Hier kann sie ihre Ideen ausleben und immer neue Gerichte entwickeln. Sie genießt die multikulturellen Küchenstile, die Vielfalt der Aromen und die Dichte an interessanten Menschen und Ideen. Alles das liefert ihr reichlich Stoff für Neues und ist Grundlage für ihre ganz persönliche Definition von Lebensqualität.



© Madinat Jumeirah



© Madinat Jumeirah



© Madinat Jumeirah

Biografie

Gabriele Kurz blickt auf eine langjährige Berufserfahrung zurück. Seit 1989 leitet sie gemeinsam mit ihrer Mutter das Biohotel Kurz in Bischofswiesen, das neben einem vegetarischen Restaurant auch eine Kochschule für die feine vegetarische Küche beherbergt. Außerdem ist die Bioköchin Autor und Co-Autor verschiedener Ernährungs- und Kochbücher. Begonnen hat sie ihre Karriere im Hilton Park Hotel, München. Ferner absolvierte Gabriele Kurz das Master-Hotelier-Studium des Steigenberger College of Hotel Management in Bad Reichenhall. Seit 2007 leitet sie als Küchenchefin das erste Well-being Restaurants Dubais, das Magnolia im luxuriösen Hotelkomplex des Madinat Jumeirah. Das vegetarische Gourmet-Restaurant ist Teil des Talise-Spa-Konzeptes. Inmitten halbtropischer Gärten und idyllischer Wasserwege gelegen, ist das Talise Spa eine Oase der Ruhe und Entspannung. Das von Jumeirah entwickelte Spa-Konzept Talise berücksichtigt alle für das Wohlbefinden relevanten Elemente: Ernährung, Bewegung und Sport, alternative Therapien, traditionelle Spa-Anwendungen, Entspannung und Verjüngung. Hierbei stellt es den Menschen und seine individuellen Bedürfnisse in den Mittelpunkt.

Tipp! (Kochbuch)



© Barbara Lutterbeck

Natürlich gut essen!

Meine vegetarische Küche zwischen Bischofswiesen und Dubai

Unverfälschter Geschmack und purer Genuss sind das Credo der Bio-Spitzenköchin Gabriele Kurz. Mit ihren besten Rezepten und vielen Tipps zum behutsamen Umgang mit naturbelassenen Lebensmitteln, präsentiert sie eine aromenreiche Küche, in der nur vegetarische und vollwertige Zutaten verwendet werden.

2008, 192 Seiten, durchgehend farbige Abbildungen, Maße: 21,4 x 27,3 cm, geb.

mit Su., Deutsch

Ludwig, München

ISBN-10: 3453280008

ISBN-13: 9783453280007



© Madinat Jumeirah



© Madinat Jumeirah

Gabriele Kurz im Interview

Sie leben jetzt seit mehr als 2 Jahren in Dubai. Wie ist es heute für Sie, noch immer ein Traum?

Dieser Traum ist heute erstaunliche Realität. Dubai ist mit nichts in der Welt zu vergleichen. Ich empfinde es immer noch als Privileg, hier für einige Zeit arbeiten zu dürfen. Mittlerweile habe ich mich gut eingelebt, es gibt jedoch noch viel zu entdecken. Schon allein dadurch, dass sich hier ständig so viel verändert, macht es spannend, hier zu sein.

Wie kann man sich das Arbeiten in einem arabischen Land als Frau vorstellen?

Sie werden überrascht sein: Es ist ganz normal. In meinem Job sind ja Frauen und Männer gleichermaßen beschäftigt. Was hier besonders ist – die Kollegen sind aus allen Nationen der Welt. So etwas erweitert ungemein den Horizont.

Ihre Art zu kochen ist ja unglaublich kreativ und perfekt, sowohl im Aussehen, im Geschmack als auch in der Kombination. Ist es schwierig geeignete Mitarbeiter zu finden?

Wir sind schon selektiv im Vorfeld. Wichtig sind Einsatzbereitschaft, Teamfähigkeit, Ausdauer, Flexibilität und Fantasie. Talent ist wichtig, aber nicht alles. Der Rest ist Training. Vieles kann man lernen und üben, wenn man die Liebe dazu in sich entfacht. In diesem Teil der Welt habe ich viele Menschen kennengelernt, die mit viel Hingabe an die Arbeit gehen. Das ist toll.

Ihre Ausbildung war ja zu Beginn im Hotelmanagement-Bereich. Die Kenntnisse über die Kräuter, Gewürze und sonstigen Zutaten zu den Gerichten haben Sie von ihrer Mutter erhalten oder gibt/gab es noch andere Quellen?

Meine Mutter ist meine Hauptquelle und Inspiration. Wenn ich daran denke, wie vieles wir früher ausprobiert haben an uns selbst... meine Güte! Zum Beispiel Beinwellsuppe, das werde ich nie vergessen. Da lernt man schon allein durch Versuch und Irrtum sehr viel.



© Madinat Jumeirah

Sie verwenden ja europäische und arabische Aromen und teilweise kombinieren sie diese. Wir dachten, hier ist jemand am Werk, der aus der asiatischen oder arabischen Gewürzwelt kommt und mit nichts anderem zu tun hat, so perfekt sind die einzelnen Aromen aufeinander abgestimmt. Wie erreicht man das?

Vielen Dank für das schöne Kompliment. Hier zu leben, verführt einen schon ein wenig mehr, die Aromen auch generös einzusetzen, denke ich... Da ist Dubai mit seinen vielen Kulturen durchaus inspirierend.

Wie kann man sich einen Kräutergarten in Dubai vorstellen?

Der Magnolia-Kräutergarten befindet sich im lauschigen Halbschatten von hohen Palmen und liegt am Bootsanleger eines der zahlreichen Wasserwege, die durch das Madinat Jumeirah Resort führen. Ein sehr romantischer Ort, an dem unsere Gäste auch speisen können. Damit die Kräuter gut wachsen und im Wüstenklima anwurzeln können, wurden die Beete 60 cm aufgehoben, der Sand mit Kompost vermischt und wieder eingefüllt. Alle 15 cm verlaufen kleine wasserspendende Schläuche, die mit einem Timer versehen sind. In den kühleren Nacht- und frühen Morgenstunden werden so die Pflanzen gesprengt.

Wieviel kommt aus dem eigenen Kräutergarten für die Küche?

Alles was wächst. Wir beziehen während $\frac{3}{4}$ des Jahres, wenn die Temperaturen in Dubai sehr angenehm sind, 90 Prozent unserer Kräuter aus dem eigenen Garten. Im Sommer verhält es sich ungefähr so, wie in Europa im Winter. Dann kaufen wir ca 70–80 Prozent zu. Manche Kräuter sind sehr hitzeresistent, wie Aloe Vera, manche Minzesorten, Zitronengras. Die wachsen bei uns auch im Sommer.

Was sollte in einem Kräutergarten keinesfalls fehlen?

Der Komposthaufen...!

Sie sprudeln ja nur so vor Ideen und Begeisterung. Gibt es ein neues Konzept oder Ideen für weitere Projekte?

Ich denke, so ein Weg ist nie zu Ende. Es wäre schade, stehen zu bleiben.

Was würden Sie jungen Menschen, die in Ausbildung stehen, mit auf den Weg geben?

Es ist wichtig, Träume und Pläne zu haben. Sie verwirklichen sich nur manchmal anders, als man es sich vorstellt. Deshalb ist es wichtig, flexibel zu sein und nicht ungeduldig zu werden. Es ist etwa so, wie wenn man ein Samenkorn in die Erde setzt, es gießt. Und dann alle paar Tage ausgräbt, um nachzuschauen, ob es schon wächst. Glauben Sie, dass es dann gut wachsen kann? Trotzdem müssen Sie sich merken, an welcher Stelle das Samenkorn ist.

Was kann man selbst aktiv unternehmen, um die Möglichkeit seine beruflichen Träume umzusetzen zu erhalten? Wie wird ein Headhunter auf mich aufmerksam?

Ich weiß nicht, ob ich ein Musterbeispiel dafür abgebe? Ich habe jedenfalls niemals zuvor an einen Headhunter gedacht und kannte bis dato auch keinen. Hätte er sich nicht bei mir gemeldet, wäre meine berufliche Laufbahn auf keinen Fall unglücklich oder erfolglos verlaufen. Ich hätte andere Pläne zuerst verwirklicht. So ändert sich ganz einfach die Reihenfolge!

Was ist/wäre Ihr größter Wunsch? Das ist geheim und sehr privat...

Walderdbeer- Tiramisu

Zutaten für 4 Portionen

2 Eier
 1 Msp. Kristallsalz
 50 g Klee Honig
 70 g fein gemahlener und gesiebter Dinkel
 20 g gemahlene Haselnüsse
 1 EL Mascarpone
 125 g Sahne
 etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
 1 EL Klee Honig
 4 Kakaobohnen
 4 EL Walderdbeeren
 2 EL starker Getreidekaffee
 2 Tropfen Mandelaroma
 Butter für das Backblech
 Kakaopulver zum Bestäuben

- Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Backblech mit Butter fetten. Für den Teig Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Kristallsalz halbsteif schlagen. Die Eigelbe nach und nach unterschlagen. Gemahlene Dinkel und Nüsse daraufgeben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf das Backblech geben und verstreichen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Für die Creme Mascarpone mit Sahne, Orangenschale und Honig mit dem Schneebesen schaumig verrühren. Die Kakaobohnen grob hacken. Die Walderdbeeren waschen und putzen. Kakaobohnen und Beeren vorsichtig unterheben.
- Den Biskuit zum Schichten in Stücke schneiden. Kaffee und Mandelaroma mischen. Eine Schicht Biskuit jeweils in Dessertgläser geben. Den Biskuit mit Kaffee beträufeln. Darauf jeweils eine Schicht Creme geben. Mit dem Schichten so lange fortfahren, bis Creme und Biskuit aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte Creme sein. Diese mit Kakaopulver bestreuen.

Rote-Rüben-Salz

Zutaten für 110 g:

100 g Kristallsalz
 100 g geriebene Rote Rüben
 1 EL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
 Mark von 1 Vanilleschote

- Das Kristallsalz mit der Roten Rübe, der Orangenschale und dem Vanillemark vermischen.
- Die Mischung auf ein Blech mit Pergament geben und im Backofen bei 50° Umluft ca. 1 Std. trocknen lassen. Die getrocknete Mischung im Mixer mahlen oder im Mörser fein zerstoßen.

Wichtig:

Das Rote-Rüben-Salz erst in verschließbare Gläser abfüllen, wenn es völlig trocken ist. Das erdige Aroma der Roten Rübe wird durch die fruchtige Säure der Orangenschale leicht angehoben und durch die Lieblichkeit des Vanillemarks ausbalanciert – probieren Sie's! Das Salz sieht hübsch aus, deshalb verwende ich es gerne als Garnitur für Vorspeisen.

