



DIE SPANNENDSTE HERAUSFORDERUNG IST GEKONNTES FOOD PAIRING



Zum Glück gibt es auch noch Küchenhilfen ...

NEXT CHEF KEVIN GEDIKE IM KULINARISCHEN INTERVIEW

Was ist das Geniale an Food Pairing?

Jedes Lebensmittel hat ganz spezifische Merkmale bezüglich Duft, Geschmack, Konsistenz und Farbe. Die Herausforderung ist, Produkte so zu kombinieren, dass sich ihre Eigenschaften ergänzen, weil sie sehr unterschiedlich, zum Teil sogar gegensätzlich sind, etwa das erdige, etwas dumpfe Aroma der Roten Bete und das säurebetonte, fruchtige Aroma der Kirsche. Dazu kommen unterschiedliche Texturen, aber sehr ähnliche Farben, was durch eine weitere andersfarbige Zutat ausgeglichen werden kann. Das herauszufinden und dann großartige Erlebnisse für Augen und Gaumen zu erhalten, ist einfach genial.

Macht nicht jeder, der kocht, Food Pairing?

Im Prinzip ja. Mehr oder weniger geht so jeder Koch vor, auch der Hobbykoch zu Hause. Das ist schließlich der Reiz an gutem Essen. Aber ich habe äußerst großen Spaß daran, die verschiedensten Lebensmittel-Kombinationen auszuprobieren. Spannend sind für mich besonders Zusammenstellungen, die auf den ersten Blick unmöglich erscheinen, wie etwa Blumenkohl und weiße Schokolade. Natürlich geht da immer wieder einmal etwas daneben. Aber auch solch eine Erfahrung bringt einen weiter.

Was ist das Besondere bei Ihrer Art zu kochen?

Ich koche sehr vielfältig, probiere viele Aromenspiele aus, das heißt, ich bringe die Gegensätze zusammen und balanciere sie aus. Klassische Gerichte interpretiere ich auch sehr gern neu, beispielsweise Rote Grütze: Ich stelle aus den säurebetonten

Beeren und Agar-Agar ein stichfestes Gelee her und kombiniere dieses mit verschiedenen Toppings wie Cremes (süß und cremig) oder Biskuit (süß und fluffig).

Was wäre Ihr Wunsch, wenn Sie einmal bekocht werden würden?

Klasse wäre ein asiatisches Gericht, denn die ganze Welt der Asienküche und ihre »Geheimnisse« faszinieren mich. Und es gibt da jede Menge zu entdecken, etwa einige für uns nicht alltägliche Zutaten und vor allem die Kräuter und Gewürze. Wenn dann noch ein in der Asia-Alltagsküche versierter »Einheimischer« kochen würde, wäre das Glück wahrhaft perfekt, weil ich da sicher viel Interessantes lernen könnte, auch im Hinblick auf die Verwendung der Zutaten und die Zubereitungsmethoden.