

# Gastrokritiker am Herd

**Jürgen Dollase ist Deutschlands pointiertester Gastrokritiker. Nun hat er sich als Autor des Koch- und Rezeptbuches «Himmel und Erde» in die Rolle des Koches begeben.**

FRANZISKA RICHARD

Jürgen Dollase, Ihr neues Buch erschliesst dem Leser die Spitzengastronomie. Mit komplexen Kommentaren zu den Rezepten und Exkursen widersetzen Sie sich dem Trend, es den Lesern à la Jamie Oliver möglichst einfach zu machen. Das mutet fast etwas anachronistisch an.

Ich verneine. Jamie Oliver und Co. sind anachronistisch. Sie versuchen auf die ganz alte Tour, mit den beliebten Simplitätsversprechen Bücher zu verkaufen. Auch beim Kochen ist Wissen Macht.

**Das heisst?**  
Erst wenn man viel weiss, wird die Sache besser und einfacher. Ich richte mich an Leute, die weiterkommen und mehr Genuss haben wollen.

**Somit auch an Berufsköche?**  
Ja, für sie gibt es eine ganze Reihe von Ideen und vor allem Erläuterungen zur Struktur kulinarischer Kompositionen.

**Können Sie das konkretisieren?**  
Es gibt zum Beispiel ein «Sensorisches Ragout von der Tomate», das ausschliesslich aus in Textur und Temperatur unterschiedlichen Zubereitungen von Tomate besteht. So etwas ist ausgesprochen spannend zu essen.

**Was sind die wichtigsten Themen in Ihrem neuen Buch?**  
Der rote Faden ist die Suche nach immer besserer Qualität und einem vertieften Genuss, von der Klassik bis zur Avantgarde.

**Die Sensorik ist eines der Hauptthemen in Ihrem Buch. Lässt sie sich trainieren?**  
Das konzentrierte «Hinschmecken» ist eine unglaublich spannende Erfahrung. Vielen Essern ist gar nicht bewusst, was sie da alles wahrnehmen können, und das ohne eigentlich ein grösseres Training zu brauchen.

**Warum ist die Haute Cuisine Ihre Messlatte?**



Ist nicht nur Kritiker, sondern auch ein passionierter Koch: Jürgen Dollase.

## Zur Person Der Feinschmecker als Musiker und Autor

Jürgen Dollase schreibt als Gastrokritiker unter anderem für die «Frankfurter Allgemeine Zeitung» und die «Frankfurter Allgemeine am Sonntag». Der im Ruhrgebiet aufgewachsene Autor, der zuvor als Rockmusiker und Maler wirkte, lebt mit seiner Ehefrau Bärbel in Mönchengladbach. Dollase hat in Köln und Düsseldorf Kunst, Musik und Philosophie studiert. fr

Qualität ist im Grunde nicht relativierbar. Die Spitzenküche sind einfach die besten ihres Faches und nach wie vor Vorbilder, auch für die



Dollase bereitet Gerichte gerne auch in «verwegenen» Richtungen zu: Hier inszeniert er die Bratwurst wie eine Art Füllhorn, aus dem eine ganze Reihe von Dingen kommt.

Bilder Thomas Ruhl

bürgerliche Küche. Zudem stammen alle Neuigkeiten – auch für einfachere Gastronomieformate – aus dieser Ideenschmiede.

**Sollte die Spitzenküche gleichwohl demokratischer und alltagstauglicher werden?**  
Ohne Einschränkung: Ja. Ich finde es sehr bedauerlich, dass viele Spitzenküche nicht in anderen Formaten der Gastronomie aktiv werden. Sie könnten so auch einem breiteren Publikum demonstrieren, wie gut sie eigentlich sind.

**Was sind die derzeit interessantesten Trends in der Spitzengastronomie?**

Einmal das, was ich Nova-Regio-Küche nenne, also eine ganz enge Bindung an die Produkte und Traditionen der eigenen Region, die aber sehr fantasievoll und originell verarbeitet werden. Dann die intelligente Verbindung von

traditioneller Küche und modernem Denken. Gerade im deutschsprachigen Raum hat man viel zu lange französische oder italienische Küche nachgeahmt und die eigenen Traditionen nie wirklich als gleichwertig angesehen.

## «In anderen Formaten könnten Spitzenküche noch mehr zeigen, wie gut sie sind.»

Jürgen Dollase  
Deutscher Gastrokritiker

**Wie stufen Sie die Schweizer Haute Cuisine ein?**  
Ich habe lange Jahre den Eindruck gehabt, dass die Schweizer Spitzenküche trotz aller klassischen

Stärken sich mit ihren Gästen langsam in Richtung Pensionsalter bewegt. Das hat sich stark geändert. Caminada und Co. haben mit ihrer puristischen Feinmechanik und einem authentischen Geschmacksbild den Anschluss an die internationale Moderne geschafft.

**Wie hat sich die deutsche Haute Cuisine entwickelt, gerade auch in den neuen Bundesländern?**

Sie sind als solche immer noch kein Thema. Die deutsche Spitze hat mittlerweile eine grosse stilistische Breite, und das mit den allseits bekannten handwerklichen Qualitäten – auch bei den modernsten Köchen wie Wissler, Elverfeld, Bühner, Bau. Es kommt im Moment eine grosse Generation von 30-Jährigen, die sie einmal weitgehend nahtlos ablösen wird. Was fehlt, ist immer noch die Verbindung zu den nationalen Traditionen, vereinfacht gesagt: die Schweinshaxe auf Drei-Sterne-Niveau.

## Buch Spielwiese und Experimentierfeld

Jedes Rezept versorgt er mit Gedanken, führt sie aus, fügt an, ergänzt und vertieft. Dabei versteht er die Rezeptur oder Präsentation zuweilen mit gastro-unüblichen Begriffen wie «seriös» oder – im Gegenzug – «grenzwertig» und «verwegen». Das macht das überaus wortgewaltige und reichhaltige Kochbuch «Himmel und Erde» aus der Feder des deutschen Gastrokritikers Jürgen Dollase so kurzweilig. Nehmen wir das Beispiel Bratwurst: Indem der Autor sie erst «seriös» – mit Kräutern, Karotten und schwarzem Knoblauch – anrichtet, dann das

Rad weiter dreht zum «Pot-au-feu von der Bratwurst», einmal avantgardistisch flüchtig präsentiert, einmal klassisch in tiefem Teller, und noch weiter dreht zum Bratwurst-Füllhorn (siehe Bild ganz oben), zeigt er zum einen die Spannweite eines einzelnen, so gewöhnlichen Produkts auf. Diese ungewöhnliche Herangehensweise an Rezepturen zeugt aber auch von Dollases breitem Wissen sowie seiner Verspieltheit rund um Produkte, deren Zubereitung und Anrichtung.

In der Rolle des Kochs und Buchautors gibt er einen Ein-

blick in seine private Küche und präsentiert sich als passionierter Koch. 51 Rezepte stellt Dollase vor – vom Rosenkohl-Kohlrabi-Törtchen aus der Serie Gemüsepatisserie über die Blutwurstvariation bis zum «Sensorischen Ragout von der Tomate oder: Zwölfmal Tomate», und zeigt, was für ihn die Kochkunst immer auch ist: Experimentierfeld und Spielwiese. Fotografiert hat das Werk der renommierte Foodfotograf und Herausgeber der Esszeitschrift Port Culinaire Thomas Ruhl, der viele Gerichte eigenwillig und spektakulär in Szene gesetzt hat. fee



Jürgen Dollase, **Himmel und Erde**. In der Küche eines Restaurantkritikers, AT Verlag, ISBN 978-3-03800-814-9, 301 Seiten, Fr. 49,90 [www.hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://www.hotelleriesuisse.ch/buchshop)

## News

Winzer erwarten einen guten Jahrgang

Der sonnige September und das gute Wetter zur Rebenblütenzeit im Juni lassen Schweizer Weinliebhaber auf einen guten Jahrgang hoffen. Dies zeigten etwa die Werte der grösstenteils bereits geernteten Sorte Riesling-Sylvaner, heisst es beim Branchenverband Deutschschweizer Wein. Die Ernte der Chasselas- und Pinot-Noir-Trauben beginnt erst nächste Woche. Weniger Freude bereitete den Winzern die in der Schweiz erstmals grossflächig auftretende Kirschessigfliege, ein ursprünglich aus Asien eingewandeter Schädling.

Tourismusroute auf historischen Salzpfeilen



Saline de Bex

Die Franche-Comté präsentiert in Zusammenarbeit mit der Schweiz drei verschiedene Routen, die ganz im Zeichen eines gemeinsamen Kulturguts beider Regionen steht: dem Salz. Die Routen der «Terra Salina» führen an drei historische Stätten des Salzabbaus und des -handels: der königlichen Saline von Arc-et-Senans, der grossen Saline von Salins-les-Bains und den Salinen von Bex, dem Schweizer Salzbergwerk, das noch in Betrieb ist. Auf diesen Ausflügen können Kulturstätten besichtigt, aber auch Menüs verkostet werden.

[www.terrasalina.eu](http://www.terrasalina.eu)

## Genuss

Londoner Haute Cuisine in Graubünden

Zwei «London Talents» sind Gastköche bei Manuel Reichenbach, Chefkoch im Casa Tödi in Trun GR (14-GM-Punkte): Am 18. Oktober schwingt Oscar Holgado vom Claridges Hotel den Kochlöffel in Trun. Eine Woche später, am 24. Oktober, wird Aaron Ashmore, Junior Sous Chef vom ausgezeichneten Angela Hartnett's Murano Restaurant seine Kochkünste zum Besten geben.

[www.casatoedi.ch](http://www.casatoedi.ch)

Tobias Buholzer ist zwei Mal Gast im Restaurant Kiosk



zvg

Tobias Buholzer, zuvor Küchenchef im Zürcher «Münsterhöfli» (16 GM-Punkte), ist Gastkoch im «Kiosk» beim Hafen Riesbach: Vom 18. bis 23. November serviert er ein 7-Gang-Menü mit «Noix gras», der vegetarischen Alternative zu Foie gras. Vom 25. November bis 6. Dezember folgt ein Kaviar-Menü mit Kaviar von Zwyer (Appenzell), Oona (Frutigen) und Vivate (Deutschland). fee

[www.restaurant-kiosk.ch](http://www.restaurant-kiosk.ch)