

→ Chefs!		<small>KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT</small> chefs!	
2.4.2014	Edition: April	Search Item: New Zealand Venison	
	Circulation:	12.500	Advertisement Equivalent Value: 75.892 €
Professional Journal/ 10 times a year	Reach:	40.000	Position Cover/ lower left corner Page 3/ lower left corner Page 62-71/ whole page Page 98/ upper left corner

04 APRIL 2013 KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT 4,90 €

chefs!

FURY IM FOKUS
Ein Skandal und die Neugier:
Wie schmecken eigentlich
Gulasch & Steak vom Pferd?

KASSE MIT KAFFEE
Warum das Geschäft mit
der braunen Bohne heute so
einfach ist wie nie zuvor

**ARBEITSPLATZ
EVENT-CATERING**
Traumjob mit Hürden:
Worauf sich Köche
im Alltagsgeschäft
einstellen müssen

**Special
Neuseeland
auf 10 Seiten**
So tickt die Kochszene
am anderen
Ende der Welt

Die charismatische Zwei-Sterne-Köchin
vom legendären Stucki in Basel
beherrscht das kreative Spiel mit
Farben und Gewürzen in Perfektion

**AROMENKÜNSTLERIN
TANJA GRANDITS**

CHEFS Editorial



Sabine Romeis
Herausgeberin &
Chefredakteurin
von *chefs!*

Liebe Leserinnen und Leser,

Testfrage: Was haben eine bayerische Designer-Leserhose und ein leckeres Hirschgericht gemeinsam? Richtig, idealerweise stammen die „Zutaten“ für beides vom Neuseelandhirsch. Fast eine Million Hirsche leben auf dem Inselstaat am anderen Ende der Welt, auf rund 3000 Farmen verteilt; das ist die Hälfte des Zuchtwildes rund um des Globus. Neuseeland ist der größte Wildexporteur der Welt, und das meiste Fleisch geht nach Westeuropa, wobei Deutschland als größter Einzelmarkt fungiert. Die Deer Industry New Zealand ist ein extrem effektiver Wirtschaftszweig, der die Bestandteile der wertvollen Schlachttiere wirklich von A-Z verwertet und vermarktet. Neben dem gesunden fettarmen Fleisch eben auch die Haut der Tiere.

Nicht nur das natürliche Lebensumfeld der Hirsche, sondern vor allem auch die gastronomische Szene Neuseelands lernten jüngst die vier deutschen Nachwuchskochtalente kennen, die Ende Februar im Rahmen des Young Chefs Exchange Program von Neuseelandhirsch in den Südpazifik reisten. Sie durften in einigen der besten Restaurants des Landes, in Auckland, Wellington und Queenstown, arbeiten und die pazifische Küche & Kochszene aus erster Hand kennenlernen. Parallel war auch *chefs!* vor Ort und machte Bekanntschaft mit einer jungen, aufstrebenden Food- und Gastronomie-Nation, die mit Volldampf daran arbeitet, an die europäischen Standards und Trends anzuknüpfen. Viele neuseeländische Chefs, die über Jahre im Ausland gearbeitet haben, besinnen sich auf ihre Wurzeln und kommen mit all ihren Erfahrungen zurück nach Hause, um ihr Land und seine hervorragenden Lebensmittel (neu) zu entdecken. Das gibt der neuseeländischen Koch- und Gastronomieszene derzeit einen unheimlichen Schub.

Parallel zu immer neuen Restaurants sprießen zurzeit auch die Cafés und Coffeeshops wie Pilze aus dem Boden. Sie setzen auf erstklassige Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität. Kaum anderswo auf der Welt schmeckt der Kaffee derzeit so gut wie ausgerechnet am anderen Ende der Welt. Neuseeland war viel zu lange ohne eigene kulinarische Identität und holt nun rasant auf – ohne Rücksicht auf Traditionen nehmen zu müssen. Erfahren Sie ab Seite 62 mehr über das andere Ende der Welt!

So erreichen Sie
die Redaktion von *chefs!*
am Telefon: 0 66 54/91 92 30
oder per E-Mail:
s.romeis@chefs-magazin.de

Herzlichst Ihre

April 2013 | chefs! 3



LARS MIDDENDORF



GESA WIEFERICH

IMLAND DER

Das Young Chefs Exchange Program von Neuseelandhirsch ermöglichte es vier jungen deutschen Kochtalenten, in den besten Restaurants Neuseelands mitzuarbeiten und touristische Highlights der jungen Nation am anderen Ende der Welt kennen zu lernen. *chefs!* hat sich parallel in Neuseelands Restaurantszene umgesehen und hinter die Kulissen der weltweit größten Farmhirsch-Industrie geblickt

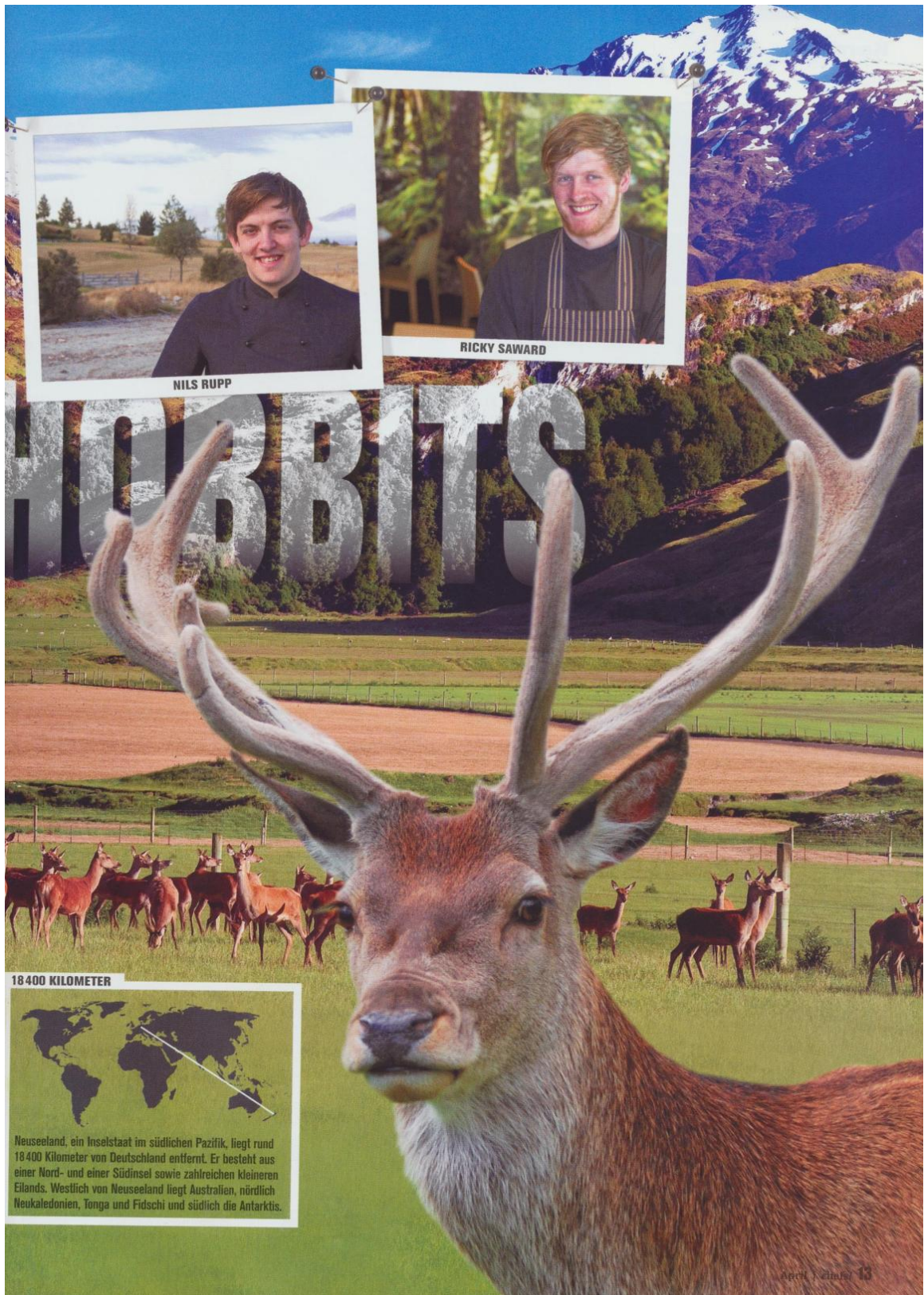


FOTOS: NEUSEELANDHIRSCH

Neuseeland - allein die schlichte Nennung dieses Wortes löst bei vielen Menschen hierzulande Fernweh und Neugier zugleich aus. Wie mag es wohl sein, am anderen Ende der Welt? Wo Sommer ist, wenn wir hier in Deutschland Winter haben. Wo die Menschen ihren Feierabend genießen, wenn wir gerade ans Aufstehen denken? Zwölf Stunden Zeitunterschied, 18 400 Kilometer Distanz und damit über 30 Flugstunden tren-

nen Deutschland vom Land der Kiwis, wie sich die Neuseeländer augenzwinkernd nennen. Wie man am anderen Ende der Welt lebt und arbeitet, das erfahren nun eine junge Köchin und drei junge Köche zwischen 22 und 24 Jahren, die sich für ein neues Austauschprogramm der Deer Industry New Zealand, sprich Neuseelandhirsch, qualifiziert hatten. „Deutschland ist der größte Exportmarkt für Neuseelandhirsch, und viele deutsche Kö-

chinnen und Köche haben damit schon gearbeitet“, sagt Innes Moffat von Deer Industry New Zealand. „Wir freuen uns, dass wir im Rahmen unseres neuen Projekts vier Nachwuchsköchen hier vor Ort zeigen können, unter welchen Bedingungen das hochwertige Fleisch produziert wird, welche Qualitätsstandards wir bei der Aufzucht und Verarbeitung anlegen und wie vielfältig das Produkt in der Küche eingesetzt werden kann.“



18 400 KILOMETER

Neuseeland, ein Inselstaat im südlichen Pazifik, liegt rund 18 400 Kilometer von Deutschland entfernt. Er besteht aus einer Nord- und einer Südinsel sowie zahlreichen kleineren Eilands. Westlich von Neuseeland liegt Australien, nördlich Neukaledonien, Tonga und Fidschi und südlich die Antarktis.



Eine atemberaubende, weitgehend unberührte Natur und eine quirlige, aufstrebende Metropole - Neuseeland bietet beides. In Auckland schlägt auch das Herz der aufstrebenden Food-Nation Neuseeland, die sich in den letzten Jahren mit Volldampf anschickt, in Sachen kulinarisch-gastronomische Trends aufzuholen



Wenn man der Einschätzung von Alan Brown glaubt, dann ist Neuseeland eine aufstrebende Food-Nation. „In den letzten fünf Jahren hat sich in der Food- und Gastronomieszene so unglaublich viel getan“, sagt der Senior Lecturer an der School of Hospitality & Tourism in Auckland. „Viele neuseeländische Chefs, die über Jahre im Ausland gearbeitet haben, beispielsweise in Großbritannien oder anderen Teilen Europas, besinnen sich auf ihre Wurzeln und kommen mit all ihren Erfahrungen zurück nach Neusee-

land. Das gibt der Gastronomieszene einen unheimlichen qualitativen Schub.“

Nicht nur kulinarisch holt Neuseeland auf. Parallel zu immer neuen Restaurants sprießen zurzeit auch die Cafés und Coffeeshops wie Pilze aus dem Boden. Im Angebot: herrliche Backwaren aus handwerklicher Fertigung und erstklassige Kaffeespezialitäten in Barista-Qualität; kaum anderswo auf der Welt ist die Kaffeequalität derzeit so hochkarätig wie ausgerechnet am anderen Ende der Welt. Und wer durch den Hafendistrikt von Auckland schlendert, entdeckt zunehmend kleine Pâtisseries oder handwerkliche Eis- und Käsemanufakturen. Die kulinarisch-gastronomische Szene entwickelt sich mit hoher Geschwindigkeit. Vielleicht auch, weil das Land viel zu lange ohne eigene kulinarische Identität war und nun, ohne Rücksicht auf Traditionen nehmen zu müssen, rasend schnell aufholt.

Mit seiner lang gezogenen Nord- und Südinsel liegt Neuseeland etwa 1600 Kilometer östlich von Australien und ist mit einer Gesamtfläche von fast 270 000 Quadratkilometern etwa mit der Größe Großbritanniens vergleichbar. Doch Neuseeland ist wesentlich weniger dicht besiedelt. Zwei Drittel der 4,4 Millionen Einwohner leben auf der Nordinsel – 1,3 Millionen davon allein in Auckland, der größten Stadt des Landes. Die Bevölkerung ist multi-kulturell. Maori aus Polynesien waren die ersten Menschen, die Neuseeland vor etwa 1000 Jahren besiedelten. 1642 wurde Neuseeland von den Europäern entdeckt. Es dauerte noch über hundert Jahre, bis die britische Krone das Land als Kolonie bean-

Eine Investition in die Zukunft

Aufgrund der großen Resonanz will Neuseelandhirsch das Young Chefs Exchange Program fortsetzen und plant bereits die Neuauflage im Jahr 2014

Das Engagement für Köche und die enge Zusammenarbeit mit ihnen liegt uns sehr am Herzen“, sagt Innes Moffat von Deer Industry New Zealand. Dabei ist insbesondere die Förderung junger Köche und Köchinnen für Neuseelandhirsch ein Anliegen. „In ihnen liegt die Zukunft, sie werden in einigen Jahren der kreative Motor der Branche sein“, ist Innes Moffat überzeugt. Deshalb hat Neuseelandhirsch das Young Chefs Exchange Program ins Leben gerufen. Köchinnen & Köche zwischen 18 und 28 Jahren waren im Herbst 2012 erstmals aufgerufen, sich mit Lebenslauf und einem kreativen Neuseelandhirsch-Rezept zu bewerben. Eine Expertenjury mit u.a. den Sterneköchen Carmelo Greco und Volker Drkosch wählte drei junge Köche und eine Nachwuchsköchin aus, für die der Traum vom anderen Ende der Welt wahr wurde: Das Quartett reiste im Februar 2013 für vier Wochen nach Neuseeland, um dort in einigen der besten Restaurants des Landes in Auckland, Wellington und Queenstown zu arbeiten und die pazifische Spitzenküche kennen zu lernen. Natürlich blieb dazwischen noch Zeit, die touristischen Höhepunkte des Landes zu genießen. Die gute Nachricht aus Neuseeland: Aufgrund der großen Resonanz ist die Fortsetzung des Programms für 2014 bereits in Planung.





Michael Meredith schätzt die Produkte Neuseelands. Eines seiner Lieblingsprodukte ist Neuseelandhirsch, den er – wie im Gericht rechts – gerne auch roh serviert und beispielsweise mit einem Topping aus geräuchertem Aal, Meerrettich und Mikrokressen anrichtet

Kreativer Vordenker

Michael Meredith ist der derzeit wohl spannendste Küchenchef Neuseelands. Er verarbeitet in seinen avantgardistischen Gerichten vorzugsweise lokale Produkte



Wer Michael Meredith nach seinem Erfolgsrezept fragt, bekommt eine knappe, aber einleuchtende Antwort: „Hard work!“ Der Inhaber und Küchenchef des *Meredith's* in Aucklands Stadtviertel Mt. Eden ist der zurzeit vielleicht spannendste Koch Neuseelands. Michael Meredith ist auf Samoa geboren und aufgewachsen und zog mit dreizehn Jahren zu seinem Onkel nach Neuseeland. Mit 19 schrieb er sich mit einem Stipendium an der Auckland University of Technology ein, wo seine Leidenschaft fürs Kochen entfacht wurde. Mit einem weiteren Stipendium hatte er die Chance, mehrere Wochen die amerikanische Elite-Kochschule „Culinary Institute of America“ in Hyde Park, New York, zu besuchen und in einigen der Top-Restaurants Manhattans zu arbeiten. Zurück in Neuseeland, führte ihn sein Weg durch die besten Küchen Aucklands, bevor er sich 2005 das erste Mal selbstständig machte. 2007 eröffnete er das *Meredith's*, das vom Start weg ein Erfolg war und heute zu den angesagtesten Restaurants in Auckland gehört. Vielleicht auch, weil er eine aufregende Küche bietet, die mit den avantgardistischen Pendants in Europa voll mithalten kann, und zugleich so ganz anders ist, als man sich ein Top-Restaurant vorstellt. „Ich reise viel und habe in den besten Restaurants der Welt gegessen“, sagt Meredith. „Meist ging es dort sehr steif und reserviert zu, und ich konnte mich nicht entspannen und den Abend genießen.“ Im *Meredith's* ist das anders. Die Atmosphäre ist locker, der Dresscode casual, der weibliche Service sehr herzlich und kompetent. Und das Essen? „It's amazing!“, schwärmt die Dame am Nebentisch. Und Recht hat sie, denn was hier auf den Teller kommt, verrät das Talent und die Weltoffenheit eines Kochs, der jenseits aller klassischen Konventionen arbeitet und anrichtet. Gleich zum Start serviert Michael Meredith eine Art Mini-Hamburger aus Rote-Bete-Baiser mit geräucherter Entenbrust und Rucola, der direkt aus der Hand gegessen werden soll. Das Menüerlebnis umfasst unter der Woche wahlweise sechs oder acht Gänge, am Wochenende neun. Während des Abends haben die Gäste im mittleren von drei Gasträumen mit insgesamt rund 40 Plätzen freie Sicht auf die Vorgänge in der Küche. Michael Meredith und seine drei Köche setzen alle Gerätschaften ein, die man heute auch in den Avantgarde-Küchen Europas findet: Wasserbad, Pacojet, Thermomix... Michael Meredith kocht produktorientiert und mit möglichst vielen lokalen Produkten. „Die Kiwis sind sehr qualitätsorientiert und entdecken immer mehr die Schätze ihres Landes. Hier gibt es tollen Fisch, bestes Fleisch und wunderbares Gemüse“, schwärmt der Küchenchef. „Natürlich verarbeiten wir auch Schokolade, aber wann immer möglich kommen unsere Zutaten ansonsten aus Neuseeland.“ Wer Michael Meredith und seinem kleinen Team während der Arbeit zuschaut, bewundert seine Ruhe und Gelassenheit, mit der er die Bestellungen abarbeitet. „Wenn etwas schief läuft, bin ich nicht so gespannt“, verrät er schmunzelnd und schränkt gleich ein, dass man als Chef eines nur dreiköpfigen Teams nicht zu streng sein dürfe: „Alle machen mal Fehler, und es ist schwer, hier in Auckland gute Köche zu finden.“ Gerade arbeitet er wieder mit einem komplett neuen Team, darunter ein Ire und ein Brite. „Es ist anstrengend, neue Leute einzuarbeiten, aber es ist auch bereichernd, denn sie bringen neue Energie mit.“

Michael Meredith wurde auf Samoa geboren und kam mit 13 nach Neuseeland. Seit fast 20 Jahren kocht er und plant zurzeit sein zweites Restaurant in Auckland, das sich der vegetarischen Küche widmet

FOTOS: MEREDITH'S



Ein kleines Stück vom Paradies

In der Luxus-Lodge Blanket Bay bei Queenstown verwöhnt Executive-Chef Corey Hume jeden Abend maximal 24 Gäste mit einem täglich neuen, siebengängigen Degustationsmenü



Viele werden Corey Hume um diesen Arbeitsplatz beneiden. Der gebürtige Neuseeländer ist Executive-Chef der Blanket Bay Lodge in Glenorchy, die am nördlichen Ende des Wakatipu Sees inmitten spektakulärer, unberührter Natur liegt. Wenn der Blick über den See auf die schneebedeckten Berggipfel gleitet, scheint das quirlige Queenstown unendlich weit entfernt, obwohl man mit dem Auto in knapp einer Stunde

dort ist. Blanket Bay ist Neuseelands luxuriöseste Lodge und ermöglicht zahlungskraftigen Gästen alle erdenklichen Annehmlichkeiten und sportlichen Abenteuer, etwa einen Helikopterflug zum Skifahren auf dem Gletscher oder zum Fjord Milford Sound. Blanket Bay nimmt maximal 24 Gäste auf. Sie werden allabendlich von Corey Hume und seinem Team mit einem siebengängigen Degustationsmenü verwöhnt. „Das Menü ist jeden Tag neu und wird von Grund auf frisch zubereitet“, berichtet der engagierte Küchenchef. Corey Hume stammt aus der Region Queenstown und hat mehrere Jahre Erfahrungen in internationalen Küchen gesammelt,

bevor er in seine Heimat zurückkehrte. Wann immer die Qualität stimmt, verarbeitet er lokale Produkte. So bezieht er u.a. handgeangelte Fische wie John Dory, Grouper oder Snapper und schätzt das milde, fettarme Hirschfleisch von dem umliegenden Farmen ebenso wie das neuseeländische Lamm. Auch Beeren, Tomaten, Kürbis und andere Obst- und Gemüsesorten bekommt er in Top-Qualität aus der Region. „Wir haben hier so tolle Produkte“, schwärmt Corey Hume, „bis auf die Schokolade für unsere Desserts – da gibt es für mich noch keine Alternative zu den Spezialitäten von Valrhona.“



Mit Begeisterung serviert Corey Hume seinen Gästen Neuseelandhirsch, wobei er die Teilstücke am liebsten in diversen Gararten präsentiert

FOTOS: SABINE ROWEIS (3), LOGAN BROWN, NEUSEELANDHIRSCH



sprachte. 1840 wurde mit dem Vertrag von Waitangi das Gründungsdokument der Nation unterzeichnet.

Neuseelands Klima, seine Landschaften und sein Charakter wurden bis heute maßgeblich durch die isolierte Lage der Insel geprägt. Für viele Naturliebhaber gilt sie als das schönste Ende der Welt. Kaum ein anderes Naturparadies bietet so viele spektakuläre und vielfältige Naturwunder auf engstem Raum. In kürzester Zeit kann man Gletscher und Fjorde, hohe Berge und weitläufige Ebenen, sanft geformtes Hügelland, sub-

tropischen Regenwald, brodelnde thermische Gebiete, liebeliche Seen und unendlich lange Sandstrände entdecken. Ein Teil der Landschaften und einige Meeresabschnitte sind mittlerweile zu Nationalparks und Meeresschutzgebieten erklärt worden. Dem Reisenden begegnet ein unkompliziertes, immer erlebnisreiches Land mit freundlichen, hilfsbereiten Menschen, die entspannt ihrem Tageswerk nachgehen.

Die Hirsche leben ganzjährig in freier Natur und ernähren sich von Gräsern und Kräutern. Nur im Winter wird Heu oder Silage zugefüttert





**DAS SAGT:
RICKY SAWARD* (24)**
Finalist des Young Chefs
Exchange Program 2013

Über seine Gast-Restaurants

Da ich bereits in Sydney/Australien gearbeitet habe, hatte ich vor Antritt der Reise eine kleine Vorahnung, was mich in Neuseeland in kulinarischer Hinsicht erwarten würde. Meine Erwartungen waren also sehr hoch, und ich wurde nicht enttäuscht. Ob *Meredith's*, *Clooneys* und *Hamptons* in Auckland, *Logan Brown* in Wellington oder *Rata* in Queenstown – wöw, ich könnte einen ganzen Tag lang erzählen, was ich alles an Erfahrung mitgenommen habe. Einfach unheimlich viel! Ich habe viele neue berufliche und auch persönliche Eindrücke gewonnen, die mich

– dass kann ich jetzt schon sagen – sehr viel weitergebracht haben.

Über das Küchenniveau

Die Küchenchefs von *Meredith's* und *Clooneys* pflegen einen sehr internationalen Kochstil mit auffälligem asiatischen Einfluss, setzen aber streng auf regionale Produkte. Meiner Meinung nach machen sie eine fantastische, interessante Küche, die der europäischen Küche locker das Wasser reichen kann. Modern, experimentierfreudig und durchaus auf Sternenniveau. Die Restaurants *Logan Brown* und *Rata* haben mich ähnlich begeistert, wenngleich diese eher unter klassisch-französisch einzuordnen sind. Dennoch bieten sie tolle Geschmackserlebnisse und harmonische Kombinationen. Einfach klasse!

„Ich könnte einen Tag lang erzählen, was ich beruflich wie privat an Erfahrung mitgenommen habe.“

Ricky Saward

Über den Lifestyle

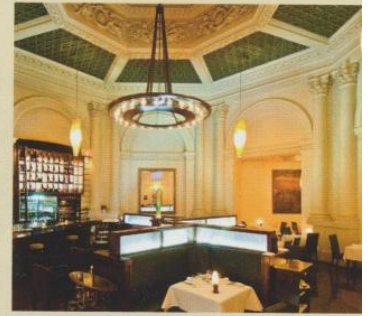
Die Lebens- und Arbeitseinstellung der Menschen in Neuseeland ist nicht mit unserer deutschen zu vergleichen. Vielleicht liegt der entspanntere Stil ja auch am guten Wetter und der tollen Landschaft. Die Menschen, die ich kennen lernen durfte, waren der Wahnsinn. Freundlich und immer zuvorkommend, in allen Situationen. Da konnte man sich nur gut fühlen.

Über den Young Chefs Exchange

Neuseelandhirsch hat für mich ein absolut perfekt geplantes Programm geboten, für das ich mich immer wieder gerne bedanke. Ich hatte eine wundervolle Zeit, die mich mein Leben lang prägen wird. Und wenn mich jemand fragt, was mir am wenigsten an dieser Reise gefallen hat, dann kann ich nur sagen: Dass ich wieder zurück ins kalte Deutschland fliegen musste!

Über Neuseelandhirsch

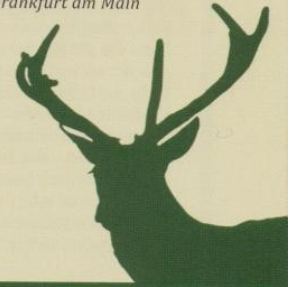
Meine Meinung bezüglich Hirschfleisch aus Neuseeland wurde durch meine Eindrücke vor Ort komplett umgekrempelt. Der Besuch auf der Farm sowie im Schlacht- bzw. Verarbei-



Das Logan Brown in Wellington, das in einem ehemaligen Bankgebäude untergebracht ist, gehörte zu Ricky Sawards Stationen

tungsbetrieb hat meine Einstellung zum Produkt verändert. Ich weiß jetzt, was für ein tolles Produkt das ist. Ich esse eigentlich kein Hirschfleisch. Doch bei diesem Produkt mache ich eine Ausnahme, denn es ist mit unserem europäischen Wild gar nicht zu vergleichen. Zudem ist es ein Produkt, mit dem man sehr vielseitig kreativ arbeiten und das man aufgrund der hervorragenden Hygiene bei der Verarbeitung sogar roh servieren kann. Ich bin ein echter Neuseelandhirsch-Fan geworden.

* Ricky Saward war zuletzt Chef-Tournant in der King Kameha Suite, Frankfurt am Main



Neuseeland ist stark landwirtschaftlich geprägt, obwohl rund 85 Prozent der Bevölkerung in Städten leben. Die Agrarindustrie beansprucht über 60 Prozent der Gesamtfläche des Landes. Einen großen Anteil daran hat die Tierzucht. Rinder, seit einigen Jahren auch Strauße und natürlich Schafe bevölkern beide Inseln. Parallel dazu ist die Produktion von Hirschfleisch zu einem wichtigen Wirtschaftszweig geworden. Heute leben fast eine Million Hirsche über das Land verteilt auf rund 3 000 Farmen – das ist die Hälfte des weltweiten Zucht-

wildes. Neuseeland ist der größte Wildexporteur der Welt, die meisten Tiere gehen nach Westeuropa, Deutschland ist größter Einzelmarkt.

Hirsche sind wie die meisten Säugetiere nicht in Neuseeland heimisch, sondern wurden einst importiert. Man holte sie Ende des 19. Jahrhunderts zum Jagdvergnügen britischer Einwanderer aus der alten Heimat und siedelte sie damals vor allem auf der Südinsel an, die sich mit ihren hohen Gebirgen und unzähligen Hügellandschaften ideal für das Rotwild eignete. Ohne natürliche Feinde



Fusion-Küche in Bestform

Die Speisekarte im *dine* by Peter Gordon in Auckland vereint das Beste aus der pazifischen, asiatischen und europäischen Küche

Das 2005 eröffnete *dine* im Fünf-Sterne-Hotel *Skycity Grand* in Auckland hat nicht nur für seine Küche, sondern auch für das Design viele Auszeichnungen erhalten



Das vielleicht schickste und urbanste Restaurant Neuseelands ist das *dine* by Peter Gordon im *Skycity Grand Hotel* in Auckland. Das Restaurant wurde im Mai 2005 eröffnet und gewann mehrere Preise für seine Küche und das gelungene Design. Peter Gordon ist einer der weltweit bekanntesten neuseeländischen Köche, der heute überwiegend in London lebt. Er absolvierte seine Kochausbildung 1981 in Melbourne/Australien. Nach fünf Jahren am Herd bereiste er ein Jahr lang Asien – eine Zeit, die sein kulinarisches Denken maßgeblich beeinflusst hat. Viele bezeichnen Peter Gordon als Vater der Fusion-Küche – seine die Weltküchen umspannende kulinarische Philosophie ist das Ergebnis weiterer Trips durch die ganze Welt.

Der kochende Tausendsassa hat sechs Kochbücher geschrieben, ist regelmäßig im britischen Fernsehen und betreibt heute neben dem *dine* auch ein Tapas-Konzept im *Skycity Grand* sowie zwei Restaurants in London (*The Providores and Tapa Room* und *Kopapa*). Viermal im Jahr überarbeitet er mit dem Restaurantteam die Speisekarten. Mit Nick Haszard steht ein ebenfalls weit gereister neuseeländischer Küchenchef der achtköpfigen Weißen Brigade vor. Zu den beliebtesten Gerichten gehören beispielsweise die Nelson Jakobsmuscheln & Garnelen im offenen Ravioli mit Garnelen-Bisque, Fenchelsalat, Fenchelpüree und Lotuswurzel-Chips oder die mit 5 Gewürzen gebratene Entenbrust mit Entenconfit-Frühlingsrolle, würzig gerösteter Pflaume und geräucherter Süßkartoffelpüree.



vermehrten sich die Tiere jedoch so rasant, dass sie zu einer Landschaftsplage wurden und große Flurschäden anrichteten. Um die Schäden zu reduzieren, rief die neuseeländische Regierung in den 1960er Jahren zum Abschuss der Hirsche auf. Das Rotwild wurde systematisch gejagt, der Bestand verkleinert, und das Fleisch erfolgreich exportiert. Angespornt durch die guten Verkaufszahlen, züchteten die ersten Farmer in den 1970er Jahren Hirsche für den Export.

Hirschfleisch zeichnet sich durch den charakteristischen milden Geschmack

und einen geringen Fett- und Cholesteriengehalt aus. Die Nachfrage nach Premium-Rotwild stieg vor allem in Europa sprunghaft an. Heute gibt es in Neuseeland die weltweit größten Hirschfarmen, auf denen die Tiere natürlich und artgerecht gehalten werden. Viele der riesigen, eingezäunten Areale sind so weitläufig, dass es kaum Berührungspunkte mit Menschen gibt. Die Hirsche bewegen sich das ganze Jahr in freier Natur. Manche Betriebe sind so groß, dass die Herden auf den riesigen Flächen mit Helikoptern zusammengetrieben werden

müssen, wenn es ans Schlachten geht.

Aufgrund der isolierten Lage beider Inseln ist Neuseeland seit jeher von vielen Schädlingen und Viehseuchen verschont geblieben. Mit seinen scheinbar grenzenlosen, saftigen Graslandschaften sind Nord- und Südinsel prädestiniert für die artgerechte Haltung von Hirschen. Sie sind das ganze Jahr über im Freien, ernähren sich ausschließlich von Gräsern und Blättern und trinken reines Wasser. Lediglich im Winter wird Heu zugefüttert. Auf Zusatz- und Aufbaunahrung verzichten neuseeländische Hirsch-



DAS SAGT: NILS RUPP* (22)

Finalist des Young Chefs Exchange Program 2013

Neuseeland ist ein fantastisches Land, und wir hatten die Chance, wirklich viel davon zu sehen. Etwa die Weinbau-Insel Wahiki Island, deren Hügel mich an meine Heimat Rheinhessen erinnern, oder die heißen Quellen und steinig, trockenen Ebenen von Rotoura, das windige Wellington, die Gegend um Queenstown mit glasklaren Seen und schneebedeckten Hügeln oder den Fjord Milford Sound – auf dem Weg dorthin haben wir auch viele Tierfarmen passiert und besucht. Das Beste an meinem Trip war natürlich die Möglichkeit, Einblick in die Denkweisen und Philosophien von Neuseelands Küchenchefs zu bekommen. In meinen Gast-Restaurants wurde ich überall

sehr herzlich willkommen geheißen. Ich habe mich sehr gut mit den Köchen verstanden, die alle sehr locker und durchweg freundlich waren.

Über die Gast-Restaurants

Als erstes durfte ich in Auckland im Restaurant *The Grill by Sean Connolly* mitarbeiten. Das ist ein High Class-Steakhouse, wo man sich voll und ganz darauf konzentriert, die besten und frischesten Produkte optimal zuzubereiten, ohne sich dabei in zu vielen Zubereitungsschritten zu verlieren. Selbst die von Hand geschnittenen und in Entenfett frittierten Pommes frites wurden stets am Pass vom Chef kontrolliert, ob sie auch tatsächlich perfekt knusprig sind. Danach war ich in *Martin Bosley's Fish Restaurant* in Wellington. Ich habe zuvor noch nie in einem privat geführten Restaurant gearbeitet und fand es darum spannend, wie flexibel, aber

„Es hat mich bei unseren Besuchen beeindruckt, wie liebevoll sich die Farmer um ihre Hirsche kümmern.“

Nils Rupp

auch kostenorientiert dort gearbeitet wurde. Schließlich war ich im *Blanket Bay Resort* in Glenorchy, das ich als ein kleines Paradies für Köche beschreiben würde. Das Restaurant ist nur für maximal 24 Lodge-Gäste zugänglich, und es gibt ein täglich wechselndes Menü. Es hat wirklich Spaß gemacht, dort mitzuarbeiten, weil ich sehr kreativ sein durfte und meine Ideen einbringen konnte. Aber ich glaube, auf Dauer würde ich mich dort langweilen, weil mir die Spannung des à la carte-Geschäfts fehlt und man 55 Kilometer von der nächsten Stadt entfernt ist.

Über die neuseeländische Küche

Grundsätzlich glaube ich, dass die neuseeländische Küche die Innovationskraft der Küchen Europas besitzt. Dabei sind die Küchen in Neuseeland nicht einem solchen Druck ausgesetzt wie Küchen in Europa. Die Bevölkerung ist viel kleiner, und es gibt auch weniger Top-Restaurants. Unabhängig vom Preis, habe ich in Neuseeland kein einziges Mal schlecht gegessen. Ich denke, das liegt mit daran, dass es dort einfach tolle Produkte gibt, und das schmeckt man. Ich bin sicher, dass Neuseeland in den nächsten Jahren zu einer wichtigen kulinarischen Nation aufsteigen wird.

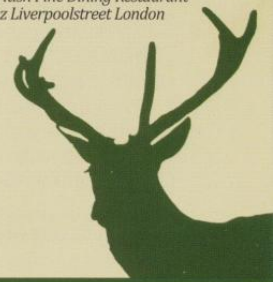
Über die Arbeitsbedingungen

In Neuseeland arbeitet man entspannter als in Deutschland. Es gibt mehr oder weniger geregelte Arbeitszeiten, es gibt aber auch weniger Gast-Restaurants, nachdem sie mit ihren Posten fertig waren, immer den Spülern geholfen, damit am Ende alle gemeinsam Feierabend haben.

Über Neuseelandhirsch

Ich habe Neuseeland als ein sehr reines Land mit vielen grünen Hügeln und klarem Wasser kennen gelernt. Meine Meinung zu Neuseelandhirsch hat sich verändert, weil ich gesehen habe, wie gesund und natürlich die Tiere aufwachsen. Es hat mich beeindruckt, wie liebevoll sich die Farmer um ihre Tiere kümmern, nicht nur auf kleinen Farmen. Die Tiere sahen einfach glücklich aus!

* Nils Rupp ist Chef de partie im „1901 British Fine Dining Restaurant“ im Andaz Liverpoolstreet London



farmer ebenso wie auf den Einsatz von Hormonen und Steroiden. Die Landwirte sind stolz auf die gute Qualität, die sie erzeugen. Sie wissen, dass sich diese Qualität nur erhalten lässt, wenn sie im Einklang mit der Natur und nicht gegen sie arbeiten.

Im Alter von maximal zwei Jahren werden die Hirsche geschlachtet, dann ist ihr Fleisch noch zart und weich und noch nicht von zähem Bindegewebe durchsetzt. Sie werden nicht gejagt, sondern möglichst stressfrei ausgesucht und schonend zum Schlachthof gebracht.

Die Tatsache, dass männliche Tiere während der Brunftzeit nicht geschlachtet werden, sorgen dafür, dass die Hirsche auch ohne den Einsatz von Beruhigungsmitteln nicht unter Stress stehen.

Alle diese Faktoren fördern eine konstant hohe Fleischqualität, die auch Spitzenköche wie der bekannte neuseeländische Koch Graham Brown schätzen: „Hirschfleisch aus Neuseeland ist ein wunderbar leichtes und vielfältiges Produkt. Es ist so zart und fein, dass ich es für viele Gerichte nehme, für die man normalerweise Thunfisch verwendet.“

Die neuseeländischen Hirschfarmer schlachten außer im Herbst das gesamte Jahr über. In der Brunftzeit sind die männlichen Tiere voll mit Testosteron, das sich im strengen Geschmack widerspiegelt, den ihr Fleisch entwickelt, wenn die Tiere während der Paarungszeit erlegt wurden. Bevor neuseeländisches Hirschfleisch verpackt wird, wird das sichtbare Fett entfernt, sodass ein Fettgeschmack überhaupt nicht erst entstehen kann. Das kalorienarme neuseeländische Hirschfleisch ist auch aufgrund seines hohen Eisengehalts eine



3 Fragen an Innes Moffat*

chefs!: Neuseeländisches Hirschfleisch wird in 50 Länder exportiert. Deutschland ist der wichtigste Exportmarkt. Sind Sie mit der Akzeptanz des Produkts durch die deutschen Küchenchefs zufrieden?

Moffat: Auf jeden Fall, doch wir denken, dass es noch Luft nach oben gibt. Wir sind sehr stolz auf unser Produkt und glauben, dass Neuseelandhirsch qualitativ einzigartig ist auf der Welt. Bislang servieren es die deutschen

Chefs vorzugsweise ab Herbst, wenn in Deutschland die traditionelle Wildsaison beginnt. Das wollen wir sukzessive ändern. Hirschfleisch aus Neuseeland hat das ganze Jahr Saison und ist u.a. auch ideal für die leichte Sommerküche geeignet.

chefs!: Was spricht für einen ganzjährigen Einsatz von Neuseelandhirsch?

Moffat: Es ist ein sehr gesundes Fleisch von Tieren, die in reiner Natur ganzjährig im Freien leben und sich von Gras und Kräutern ernähren. Das Produkt ist extrem fettarm und hat keine gesättigten Fettsäuren. Die Hirsche werden mit 12 bis 18 Monaten geschlachtet. Darum ist das Fleisch sehr zart und hat nicht den typischen Wildgeschmack. Gerade den lehnen viele Verbraucher ja ab.

chefs!: Neuseelandhirsch kommt als TK- und zunehmend gekühlte Ware auf den Markt. Mit welcher Haltbarkeit?

Moffat: Neuseelandhirsch ist ein extrem gut kontrolliertes Produkt, die Hygiene bei Schlachtung und Verarbeitung ist phänomenal. Die Tiere werden relativ stressfrei getötet, das belegt der geringe PH-Wert des Fleisches. Die Haltbarkeit der gekühlten Ware beträgt 14 Wochen. Das ist bei einem gejagten Stück Wild aber auch dem meisten anderen Schlachtfleisch undenkbar.

* Innes Moffat ist Marketing-Repräsentant der Deer Industry New Zealand, Wellington



DAS SAGT: LARS MIDDENDORF* (24)

Finalist beim Young Chefs Exchange Program 2013

Über das Erlebnis Neuseeland

Neuseeland muss man gesehen haben. Die Natur ist wahnsinnig toll. Doch auch gastronomisch gibt es einige interessante Dinge zu entdecken. Zum Beispiel im *dine by Peter Gordon* in Auckland, meinem ersten Gast-Restaurant mit asiatisch-neuseeländischer Küche, oder in der *Blanket Bay Lodge*, wo ein großartiges Team eine super Küche macht. Die Lodge gehört zu den besten sechs weltweit; ich denke, das sagt alles. In Neuseeland sind die Arbeitsbedingungen entspannter; es läuft alles lockerer ab als in Europa – das hat Vor- und Nachteile. Der Aussage, dass man gutes Hirschfleisch aus Neuseeland beziehen kann, kann ich nach diesem Trip nur zustimmen! Die Bedingungen, unter denen die Tiere leben, sind super.

* Lars Middendorf arbeitete zuletzt u.a. im Sternrestaurant Feinschmecker in Oslo, Norwegen

FOTOS: NEUSEELANDHIRSCH (3), SABINE ROMEIS (2)

gute Alternative zu Kalb, Geflügel und Rind. Da es ganzjährig verfügbar ist, kann es nicht nur zur traditionellen Wildzeit im Herbst zum Einsatz kommen, sondern findet auch in der warmen Jahreszeit Verwendung. Kochen mit neuseeländischem Hirschfleisch sind keine Grenzen gesetzt. Es eignet sich für Steaks vom Grill ebenso wie für Medallions, Ragouts oder Braten und lässt sich sowohl traditionell als auch modern interpretieren. Da es keinen intensiven Wildgeschmack besitzt, ist es vielfältig kombinierbar und muss nicht erst ma-

riniert werden. Es harmoniert hervorragend mit leichten Soßen, mit Sommer-salaten und schmeckt auch asiatisch oder mexikanisch gewürzt.

Der gleiche hohe Qualitätsanspruch wie bei Aufzucht und Haltung des Rotwils gilt auch für die Weiterverarbeitung und den Transport des Fleisches an seine Bestimmungsorte. Die Schlachthöfe und Verarbeitungsbetriebe werden von der neuseeländischen Regierung streng kontrolliert und unterliegen europäischen Hygienestandards. Um die gleichbleibende Qualität des Hirsch-



Fachgespräch: Young Chef Ricky Saward mit Helen Turnbull, Küchenchefin des Gast-Restaurants Rata in Queenstown



DAS SAGT: GESA WIEFERICH* (23)

Finalistin beim Young Chefs Exchange Program 2013

Über die Gast-Restaurants

Ich wusste nicht wirklich, was mich in Neuseeland erwartet, doch ich wurde positiv überrascht. In Auckland habe ich im derzeit wohl trendigsten Restaurant, dem *Depot Eatery & Oyster Bar* von Al Brown, gearbeitet. Dort werden eher simple Gerichte angeboten, die aber durch außergewöhnlichen Variationen und Zubereitungsarten wirklich super schmecken. Aufgrund der lockeren Atmosphäre in Küche und Service habe ich mich dort sehr wohl gefühlt. Meine zweite Station war *The White House* in Wellington. Dort wird klassisch, aber auf sehr hohem Niveau gekocht. Besonders hat mich die Organisation in der Küche

begeistert. Küchenchefin Mary legt extremen Wert auf exaktes Arbeiten. Meine letzte Station war das *True South* in Queenstown, das ins *The Rees Hotel* integriert ist. Küchenchef Ben Batterbury ist ein lockerer, lustiger Typ, der sich viel Zeit für mich genommen hat. In allen drei Restaurants dreht sich alles darum, die Gäste glücklich zu machen und Gewinn zu erzielen, dennoch gehen die Teams vergleichsweise viel entspannter an die Arbeit ran als wir in Deutschland.

Über Neuseelands Küche

Die neuseeländische Küche ist modern. Allerdings merkt man teilweise, dass sie noch ein paar Jahre brauchen wird, um das europäische Niveau letztendlich zu erreichen. Das liegt sicher auch darin begründet, dass Neuseeland eine Insel ist und die Köche dadurch schwereren und

„Die vielfältige, reine Natur und die freundlichen, entspannten Menschen haben mich begeistert“

Gesa Wieferich

späteren Zugang zu neuen Technologien haben. Außerdem verwenden die Köche dort hauptsächlich regionale Produkte, was sie bisweilen in Sachen Vielfalt einschränkt.

Über die Arbeitsbedingungen in den Küchen

Meiner Meinung nach unterscheiden sich die grundsätzlichen Arbeitsbedingungen für Köche in Neuseeland nicht so sehr von denen in Europa. Die Arbeitszeiten sind in den meisten Restaurants, auch in den hochklassigen, tendenziell kürzer und betragen acht bis zehn Stunden. Mir ist aufgefallen, dass die Köche sehr flexibel sein müssen, weil es durchaus vorkommen kann, dass Produkte nicht immer sofort oder manchmal erst wieder in einer Woche verfügbar sind.

Über das Young Chefs Exchange Programm

Es war für mich einfach eine tolle Erfahrung, im Rahmen des Young Chefs Exchange Program in drei ganz unterschiedlichen, aber stets hochklassigen Restaurants arbeiten zu können und obendrein noch etwas von Neuseeland zu sehen. Das Land hat mich durch seine vielfältige, reine Natur und seine sehr freundlichen und entspannten Menschen begeistert.

Über Neuseelandhirsch

Wir haben einen Schlachthof und eine Hirschfarm besucht und haben insbesondere auf der Südsüdinsel sehr viele weitere Hirschgehege gesehen. Dadurch hat sich mein Verhältnis zu dem Produkt Neuseelandhirsch weiter positiv verändert. Neben entscheidenden Faktoren wie dem geringem Fettanteil und dem mildem Geschmack, hat mich vor allem die sehr natürliche Aufzucht und Lebensweise der Tiere überzeugt. Neuseeländische Hirsche wachsen – genau wie Lämmer, Schafe oder Rinder – unter sehr natürlichen Bedingungen und mit natürlichem Futter auf. Das kann man auch schmecken. Der bessere Geschmack ist mir im übrigen ebenso bei Obst und Gemüse aus Neuseeland aufgefallen.

* Gesa Wieferich absolvierte ihre Ausbildung zur Köchin im Hotel-Restaurant *Résidence* in Essen-Kettwig und studiert nun im ersten Semester Betriebswirtschaft.



fleisches zu gewährleisten, werden alle Auflagen eingehalten und zweimal pro Jahr von einer unabhängigen Behörde kontrolliert. Nur Wild, das höchsten Haltungs-, Verarbeitungs- und Prüfnormen entspricht, wird für den Export freigegeben.

Neuseelands Rotwildzüchter sind stets darauf bedacht, ihr Land auf nachhaltige Weise zu bewirtschaften. Landwirtschaft wird hier seit jeher als natürliche Nutzung der Landschaft gesehen, die es zu erhalten gilt. Auch der Transport der Hirsche in die Importländer

erfolgt nach ökologischen Prinzipien. Die Produktionsweise und der ressourcenschonende Transport eines Produkts haben einen wesentlich größeren Einfluss auf den Energieverbrauch und den Kohlendioxid-Ausstoß als die Entfernung zum Erzeugermarkt. Zahlreiche Studien widerlegen inzwischen den Vorwurf, der Anteil des Transports neuseeländischer Ware nach Europa dominiere die Gesamtbilanz.

Neuseeländischer Hirsch ist demnach eine gute Alternative zu heimischem Fleisch. Fast das gesamte neuseeländi-

sche Hirschfleisch wird vakuumverpackt und gekühlt als Seefracht transportiert. Auf seiner sechswöchigen Seereise nach Europa kann es langsam reifen und bleibt so garantiert zart. Die Vakuumverpackung ermöglicht den Vorgang in einer kontrollierten, hygienischen Atmosphäre. TK-Hirschfleisch aus Neuseeland braucht den Vergleich mit frischer Ware nicht zu scheuen, lässt man es über Nacht im Kühlschrank auftauen. Das dunkelrote Fleisch hat fast keine Sehnen und büßt beim Garprozess kaum etwas von seinem Gewicht ein.

QUELLE: MODERNE WILDKÜCHE/UMSCHAU

2. Jahrgang

Herausgeberin & Chefredaktion

Sabine Romeis (verantwortlich für den Inhalt)

chefs!-Redaktionsbüro

Brembach 5a

36129 Gerstfeld

Tel. 0 66 54/91 92 30

Fax 0 66 54/91 92 31

E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

Redaktionsassistentin:

Monika Valenti

Tel. 0 66 54/91 92 30

Fax 0 66 54/91 92 31

E-Mail: m.valenti@chefs-magazin.de

Redakteure:

Jörg-Michael Ehrlich

Tel. 04 31/780 27 18

E-Mail: j.ehrlich@t-online.de

Cornelia Liederbach

Tel. 0 61 03/30 16-60; Fax -79

E-Mail: cornelia.liederbach@t-online.de

Gestaltung/Layout:

servicemedia, Ralf Schneider,

Peter Dwertmann, Saeed Maleki

Tel. 0 40/27 17-36 12

Verlag:

Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG

Brembach 5a, 36129 Gerstfeld

Tel. 0 66 54/91 92 30

E-Mail: info@gastronomia-verlag.de

www.chefs-magazin.de

Geschäftsführer:

Richard Herbert

Anzeigenleiter:

Richard Herbert

Tel. 0 66 54/91 92 30

E-Mail: r.herbert@chefs-magazin.de

Vertrieb, Leser- & Aboservice:

Monika Valenti, Tel. 0 66 54/91 92 30

E-Mail: m.valenti@chefs-magazin.de

Gültige Anzeigenpreisliste:

Nr. 2 vom 1.1.2013

chefs! erscheint 10 x im 2013

Bezugspreise:

Einzelpreis: 4,90 Euro, Jahresabonnement
Inland: 49,00 Euro, Jahresabonnement Aus-
land: 59,90 Euro. Alle Preise inklusive Versand.
Inlands-Bezugspreise inkl. 7 % MwSt. Kein
Anspruch auf Rückgabe des Bezugs geldes bei
Ausfall der Lieferung durch höhere Gewalt.

Nachdruck:

Kein Teil der Zeitschrift darf ohne schriftliche
Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder
verbreitet werden. Das gilt vor allem für ge-
werbliche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme
in elektronische Datenbanken und Vervielfälti-
gung per CD-ROM. Für unverlangt eingesandte
Manuskripte & Fotos keine Haftung.

Druck:

Stürtz GmbH, 97080 Würzburg

ISSN: 2195-8866



In Neuseeland, also am anderen Ende der Welt, recherchierte **chefs!**-Herausgeberin Sabine Romeis für die Aprilausgabe. Gut, dass neben all den Gesprächen mit neuseeländischen Chefs und Besuchen bei Hirschfarmern auch immer ein wenig Zeit blieb, die großartige Gastfreundschaft der Kiwis zu genießen. Beispielsweise in der Tikana Lodge von Hirschfarmer Dave Lawrence und seiner Frau Donna. Sie ließen es sich nicht nehmen, für den Gast aus Deutschland zu kochen und ihm beim Abendessen Gesellschaft zu leisten. Auf dem Teller: natürlich Neuseelandhirsch, zuckersüße Tomaten aus Donnas Garten und ein leckeres Dessert im XL-Format. „Thank you so much, Donna & Dave!“

**WAS
LOS WAR...
UND WAS
KOMMT**



Rezepte für Schüler

Mehr als Pommes und Tomatensoße: **chefs!** stellt erfolgreiche Konzepte fürs Schul-Catering vor

Neuer Monat, neue Themen: Auch für die Maiausgabe bereitet die **chefs!** Redaktion wieder einen bunten Informationsreigen mit viel Lesespaß für Sie vor. Neben neuen Folgen aus unseren beliebten Rubriken Schnitzeljagd oder Chef on High Heels setzen wir dann beispielsweise einen Schwerpunkt im Bereich Schul-Catering. Unser Weinexperte Martin Kucher berichtet über seine besten Entdeckungen auf der Pro-Wein in Düsseldorf. Wir gehen der Frage nach, warum Köche in besonderem Maße vom Burnout-Syndrom bedroht sind und werfen einen aktuellen Blick auf die neuesten Entwicklungen im Bereich Heißluftdämpfer.