



Schlichter geht's kaum: Schweinenacken und Rohrkolben, Veilchen und Malz, ein Gericht aus René Redzeps Kochbuch «Noma».

Ditte Isager/mit freundlicher Genehmigung von Phaidon/Edel/zvg

## Tommy Myllymäki Ein Schwede kocht in Engelberg

Tommy Myllymäki, Sie hatten einen Gastauftritt an den «Schweden-Wochen» in der Ski Lodge in Engelberg. Was haben Sie aufgetischt? Verschiedene typisch schwedische Gerichte wie Kalix-Kaviar mit Petersilien-Jus. Zum Dreierlei Kalb mit Filet, Bries und Brust gab's die typische süss-saure Dillsauce. Auch das ist ein Gericht aus Grossmutterzeiten.

Das klingt jetzt sehr traditionell, dabei sorgen die skandinavischen Köche weltweit für Furore. Was machen Sie konkret anders? Nichts Spezielles. Wir besinnen uns einzig wieder vermehrt auf unsere traditionellen Gerichte, wir ergänzen sie mit neuen Ideen und bereiten sie moderner und leichter zu. Zudem legen wir grossen Wert auf regionale und saisonale Produkte. Und nicht zuletzt haben wir diesen Überlebenstrieb in uns. Wir wollen die

Besten sein, dafür geben wir alles. Wir – ob Schweden, Norweger oder Dänen – sind zudem kleine Völker und lieben es, uns miteinander zu messen. Das spornt auch an.

Stimmt es, dass diese «New Nordic Cuisine» entstand,



Der 33-jährige Myllymäki besitzt drei Restaurants.

damit Sie sich von der französischen und mediterranen Küche lösen konnten?

Ich denke, wir haben einfach realisiert, dass auch wir gute Zutaten haben und damit perfekte Speisen kreieren können. Wenn ein Italiener also für ein Gericht Zitrone verwendet, dann greifen wir nun stattdessen zu Essig. Und ich persönlich achte immer darauf, dass ein, zwei verrückte Speisen auf dem Menüplan sind, die zu reden geben. Denn etwas sollte eine Speisekarte nie sein: langweilig.

Und wie unterscheidet sich Ihre Küche von der hiesigen?

Nun, Sie sind berühmt für Käse, Schokolade und Ihr vorzügliches Kalbfleisch. Zudem ist Ihre Küche eng mit der französischen und italienischen verbunden. Wir aber sind nun mal kein Land der Zitronen und Tomaten. Wir haben viel Schnee und Wald, und so kochen wir auch. fee

## Einfach nordisch und mehr als gut

Jüngstes Beispiel: der Bocuse d'Or Europe von vergangener Woche. Die ersten drei Ränge: in nordischer Hand. Erster Platz Ørjan Johannessen aus Norwegen, zweiter Platz Adam Dahlberg aus Schweden, dritter Platz Jeppe Foldager aus Dänemark. Und Teo Chiaravalloti, Sous-Chef des Hotel Villa Principe Leopoldo in Lugano, der als Schweizer Vertreter auf dem hervorragenden siebten Platz rangiert und sich damit die Teilnahme am internationalen Bocuse d'Or 2013 in Lyon gesichert hat, er gesteht seinen drei Mitstreitern aus den nordischen Ländern neidlos zu, perfekt gewesen zu sein.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass beispielsweise Schweden seine Kochkandidaten nicht nur moralisch, sondern auch materiell unterstützt. Ob Firmen, Tourismusorganisatoren oder gar der Staat selber, sie alle investieren – und profitieren schliesslich auch vom Sieg. Chiaravalloti erzählt: «Ørjan Johannessen hat sich in den letzten sechs Monaten nur dem Bocuse d'Or gewidmet. Er war perfekt vorbereitet, arbeitete im Gegensatz zu uns anderen völlig ruhig und voller Zuversicht», und das vereinfacht natürlich manches, so der Tessiner. Auch Armin Fuchs, der Chiaravalloti als Coach nach Brüssel begleitet hat, ist überzeugt, dass die Schweiz könnte ihr Kandidat auf eine ähnliche Unterstützung zählen.

Redzeppi verarbeitet nur, was im Land produziert und gewachsen ist

Trotzdem: Es ist nicht nur die breite Unterstützung, welche die Köche aus dem hohen Norden so herausragend werden lässt. Diese innovative Küche «kommt nämlich nicht nur an Wettbewerben zum Vorschein, sondern ist längst Realität», sagt Armin Fuchs. In

Sie räumen ab, wo sie können: Egal bei welchem Wettbewerb, die skandinavischen Köche haben die Nase vorn. Wie nimmt man das hierzulande wahr? Eine Spurensuche.

FRANZISKA EGLI

den skandinavischen Ländern dominiert seit längerem die «New Nordic Cuisine» mit ihrer ausschliesslich regionaltypischen Küche, die ihren Höhepunkt 2010 in der Ernennung des Kopenhagener Restaurants Noma zum weltbesten Restaurant der Welt fand. In diesem bietet der erst 33-jährige René Redzeppi seine unverwechselbare «Cuisine du Terroir»: Redzeppi verarbeitet nur, was im Land produziert wird und gewachsen ist.

Und er geht höchstpersönlich des Morgens in den Wald, «wo er sich holt, was dieser zu bieten hat, statt nach China oder Thailand zu schielen und mit deren Produkten zu liebäugeln», wie es Jonas Bolling ausdrückt. Bolling ist Schwede und Küchenchef in der Ski Lodge Engelberg, wo dieser Tage die «Schweden-Wochen» stattfinden mit Tommy Myllymäki als Gastkoch (siehe Interview), einem «jungen Wilden» aus dem Norden und Zweitplatzierten am Bocuse d'Or 2011. «Die nordische Küche ist sehr simpel», so Bolling, «eine

Karotte etwa ist immer eine Karotte. Da wird nichts verfälscht». Was zwar einfach klingt, aber gar nicht so einfach ist, das hat auch Fuchs am Bocuse d'Or beobachtet: «Bei den Skandinavieren blieb die Seezunge immer eine Seezunge. Darin sind sie ganz stark».

Mit seiner avantgardistischen Naturküche ist Wiesner im Trend

Ein Schweizer, der sich seit 15 Jahren an Naturprodukten aus der nächsten Umgebung orientiert, ist Stefan Wiesner vom Gasthof Rössli in Escholzmatt. Den jüngsten Kochtrend beobachtet der mit 17 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Koch mit Interesse und ja, auch etwas Genugtuung – galt er doch hierzulande mit Gerichten wie Suppe aus geräuchertem Schnee oder Holzkohlesenf lange als Exot. Nun erhält er gar international Anerkennung. «In der Schweiz», findet er, «dominiert eher die klassische Kochkunst. Wer aber international bestehen will, muss mehr bieten.» Umso wichtiger dünkt ihn, dass Trends jeweils auch an den Ausbildungsstätten Thema sind, dass man sie beobachtet und analysiert. Für Armin Fuchs, der auch als Fachlehrer amtiert, ist es wichtig, «selber am Ball zu bleiben, damit ich das Wissen weitergeben kann».

Am World Chocolate Contest vor wenigen Monaten in Paris bot der Däne Palle Sørensen ein Dessert, das mit seinen gestreuten, schockgefrorenen Kräutern wie ein torfiger Waldboden anmutete – was die Schweizer Teilnehmerin und Confiseurin Claudia Schmid zur Erkenntnis führte, dass sie bei einem nächsten Mal «noch viel mutiger sein kann».

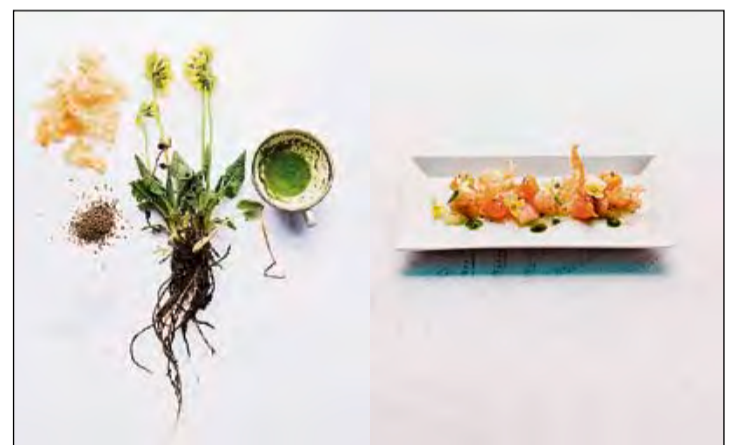
### Kochbücher Die jüngsten Werke aus den «Naturküchen»

«Avantgardistische Naturküche» heisst das neueste Werk vom Schweizer Küchen-Alchemist und 17-Gault-Millau-Punkte-Koch Stefan Wiesner. Avantgardistische Naturküche, Stefan Wiesner, AT Verlag, ISBN 3-03800-532-0, Fr. 109.–

«Noma. Zeit und Ort in der nordischen Küche» bietet einen schönen Einblick in René Redzeps nordische Spitzenküche und sein Restaurant Noma in Kopenhagen, das zurzeit als bestes der Welt gilt. Noma, René Redzeppi, Edel Verlag, ISBN 3-8419-0120-4, Fr. 74.90

«Quay. Nature based Cuisine» ist das neue Werk vom australischen Starkoch Peter Gilmore und seiner Naturküche. Es erscheint im Juni auf Deutsch. fee Quay, Peter Gilmore, Matthaes Verlag, ISBN 3-87515-063-5, Fr. 95.–

Zu beziehen bei: [www.hotelleriesuisse.ch/buchshop](http://www.hotelleriesuisse.ch/buchshop)



Grashecht mit Schlüsselblumenblätternöl von Stefan Wiesner.

Bilder zvg



Ganz im skandinavischen Sinn: eine schlichte Seezunge vom Bocuse-d'Or-Europe-Sieger Ørjan Johannessen aus Norwegen.