

Heiko Antoniewicz – verwegen Kochen

Agar zoon – Algi zoon – Gellazoon – Lota zoon – Xantha Zoon – Pul Biber. Der KULINARIKER sendet heute live von der angesagten Gelierstation in der Molekularküche von Sternekoch Heiko Antoniewicz. Denn die Zoons stehen alle für verschiedene Gelier- und Verdickungsmittel oder Stabilisatoren. Pul Biber hingegen ist zur Abwechslung eine scharfe türkische Gewürzmischung aus Paprika, Chili und Salz, die sich kurzweilig in eines der Rezepte mischt. Eines klingt dann so: Von der Baumpilzessenz 200 ml abnehmen und mit der Hälfte der Arabica Robusta Kaffeebohnen auf 60° erwärmen. Nach 30 Minuten passieren, abschmecken und dann mit dem Alginat binden. Eine dreiprozentige Kalziumlactatlösung herstellen und die Kaffeemasse in kleinen Tropfen verkapseln lassen. In Wasser neutralisieren.

Unschwer erkennbar, dass es sich bei diesem Rezept um eines für Profiköche handelt, das bei uns Hobbyköchen nichtsdestotrotz eine gewisse Faszination und Neugierde auslöst. Zeit, um den Kreativeur, Sternekoch Heiko Antoniewicz, zu treffen. Bekannt geworden ist er durch seine feinen, außergewöhnlichen Fingerfood-Kompositionen, so in ihrer Art einmalig in Deutschland. In seinem Buch ‚FingerFood‘ bringt er die Techniken für die kleinen á la Minute Degustationen so professionell rüber, dass sein Werk selbst in London als ‚Das beste innovative Kochbuch der Welt‘ mit dem Gourmand World Cookbook Awards 2007 ausgezeichnet wurde und schon heute als Klassiker für Fingerfood gilt. Obiges Rezept ist nur ein kleiner Auszug. Denn das Werk richtet sich in erster Linie an Profiköche und sehr ambitionierte Amateure. Ein Grund mehr, ein weiteres folgen zu lassen: ‚Verwegen Kochen‘.

KULINARIKER: Verwegen? Da fallen mir die Westernfilme mit John Wayne ein und so mancher draufgängerische Cowboy. Wie kamen Sie auf den Titel?

HEIKO ANTONIEWICZ: Ich finde, er bezeichnet sehr gut einen Stil, der die neue molekulare Küche wieder spiegelt und der in der Begrifflichkeit des new daring cooking begründet ist. Daring cooking heißt übersetzt nichts anderes als verwegen kochen. Wobei bei mir verwegen nichts mit Draufgängertum zu tun hat, sondern für mich für ein Wagnis eingehen steht. Aus meiner Sicht wird sich daring cooking zusammen mit der Avantgarde-Küche in der kommenden Zeit noch sehr viel stärker in Deutschland etablieren.

Die molekulare Küche wird immer als eine neu erfundene dargestellt, dabei hat bereits Nicolas Curtis 128 Tage vor der ersten Mondlandung vor der World Society in London darüber gesprochen, wie man alte und traditionelle Rezepte durch wissenschaftliche Erkenntnisse neu interpretieren kann. Nehmen wir den Begriff ‚Frozen Alaska‘, der für außen heiß und innen kalt steht. Wir drehen ihn um und probieren, wie eine Speise außen heiß und innen kalt bleibt.

KULINARIKER: Sie werden ‚Der Molekulator‘ genannt. Wie gefällt Ihnen selbst dieser Titel?

HEIKO ANTONIEWICZ: Für mich steht er für Wohlwollen auf der einen Seite, zugleich für Spaß und auch honoriert zu werden. Ich bin schließlich einer der wenigen, die zu den Techniken stehen. Viele weitere Köche setzen sie ein, sprechen aber nicht darüber. Molekular umschreibt letztlich die lange Auseinandersetzung mit der Materie und nichts anderes machen wir als Köche, wenn wir uns mit einem Produkt beschäftigen.

KULINARIKER: Wie entstand die Faszination für die molekularen Techniken?

HEIKO ANTONIEWICZ: Neugierde. Jeder Koch versucht seine bekannten Gerichte kreativ zu verbessern. Heute ist es so, dass viel Theorie existiert wie die, dass durch das Anbraten des Fleisches kein Fleischsaft mehr austritt. Somit eine Theorie, die wir hinterfragen, denn es tritt sehr wohl noch Fleischsaft aus.

Letztlich kam die Begeisterung für diesen Kochstil vor neun oder zehn Jahren als Ferran Adrià in seinem Vortrag die Espuma-Technik vorstellte und bereits damals über viele neue Techniken sprach. Mir gefiel die Philosophie und darüber hinaus diese offene Neugierde zu experimentieren und alle kulinarischen Gesetzmäßigkeiten zu hinterfragen.

KULINARIKER: In Ihrem Buch ‚FingerFood‘ arbeiten Sie häufiger mit Absinth. Weshalb Absinth?

HEIKO ANTONIEWICZ: Ich habe sogar davor bereits ein Buch ‚Kochen mit Absinth‘ herausgebracht, das leider im Buchhandel nicht mehr erhältlich ist. Das Produkt Absinth als solches ist nämlich wesentlich kochstabiler und geschmacksintensiver als Pernod oder Pastis.

KULINARIKER: Kann man auch ein Schnitzel molekular aufpeppen und mit Zoon geschmacklich ein wenig größer oder kleiner Zoomen?

HEIKO ANTONIEWICZ: Ich kenne Leute, die sich unter anderem mit der Entwicklung einer Panade beschäftigen, um zu sehen, wie diese mit elektronisch geladenen Proteinen anders reagiert und wie sich zudem das Garverhalten ändert.

KULINARIKER: Für Ihr Hachée vom Seebarsch verwenden Sie tunesisches Olivenöl. Wäre der Seebarsch mit italienischem oder griechischem Olivenöl geschmacklich genauso?

HEIKO ANTONIEWICZ: Nein, denn mit diesem tunesischen Olivenöl ist der Gang absolut rund. Ich habe zudem ein Faible für dieses Öl. Inspiriert hat mich dazu die marokkanische Küche. Obgleich ich verschiedene Öle ausprobiert habe, fiel meine Entscheidung ganz klar auf dieses. Ich mag die Gerichte aus den einzelnen Regionen mit den passenden Zutaten dazu.

KULINARIKER: In Ihrem Buch ‚FingerFood‘ setzen Sie öfter Maldon Sea Salt oder ein Fleur de Sel ein, aber über lange Rezeptstrecken hinweg kein einziges Mal Pfeffer. Wie kommt das?

HEIKO ANTONIEWICZ: Nachdem ich vor Jahren ein Pfeffersteak gegessen und auf die Körner gebissen habe, mag ich keine Pfefferkörner mehr. Wenn Pfeffer, dann gefällt mir der tasmanische Pfeffer, langer oder Szechuan sehr gut.

KULINARIKER: Was gibt es privat?

HEIKO ANTONIEWICZ: Frische Kost und diese quer Beet. Ich koche immer nach dem Lustprinzip, wobei der Großteil meiner Speisen privat in 30 Minuten zubereitet ist.

KULINARIKER: Sie arbeiten selbstständig u. a. als Berater.

HEIKO ANTONIEWICZ: Ja, ich gebe Kochkurse und Seminare in erster Linie für Fachleute, arbeite aber auch als Hotelberater oder in der Produktentwicklung für große Konzerne. Für die Deutsche See zum Beispiel habe ich eine Produktserie namens ‚Meerrauch‘ entwickelt. Wir zogen uns für eine Woche komplett zurück und arbeiteten ganz intensiv daran, wie wir Räucherfisch neu interpretieren können. Acht der vierzehn von uns entwickelten Gerichte wurden in die Serie aufgenommen, die von Hotels und Caterern über die Deutsche See bezogen werden kann.

KULINARIKER: Was ist Ihnen bei Ihren Kochkursen wichtig den Teilnehmern rüber zu bringen?

HEIKO ANTONIEWICZ: Mir ist es wichtig vor den Kollegen viel über die Philosophie und die Techniken zu sprechen. Viele denken, diese Art zu kochen ist nur Effekthascherei. Viel mehr geht es darum Geschmacksmomente zu zaubern, indem wir uns die biochemischen und physikalischen Gesetzmäßigkeiten zu Nutze machen. Gerne werden dabei das Handwerk und die erstklassigen Produkte übersehen, die zum Einsatz kommen. Denn ein schlechtes Ausgangsprodukt wird durch meine Techniken nicht besser, sondern intensiver schlecht. Deshalb sind hervorragende Ausgangsprodukte ein absolutes Muss. Wir bringen zum Beispiel Sojalecithin mit ins Spiel, das in jeder Schokolade vorhanden ist oder Carrageen, das sich in jedem Eis findet. Alginat kann wie Pektin verwendet werden und Agar-Agar ist das älteste Geliermittel der Welt. Womit sich der Kreis wieder schließt.

KULINARIKER: Sie setzen sich sehr intensiv mit molekularen Texturen und Techniken auseinander. Wie finden Sie neue Techniken und Zusammensetzungen?

HEIKO ANTONIEWICZ: Es ist spannend Neues auszuprobieren. Wobei ich nicht kreativ sein will auf Teufel komm raus, sondern ich es wesentlich interessanter finde, Lebensmittel mit den gleichen Inhaltsstoffen miteinander zu kombinieren. Nehmen wir die grünen Noten, die wir in einer Banane und auch in der Petersilie finden oder Mango und Olivenöl. Ideen für neue Kombinationen und Gerichte entstehen in relativ kurzer Zeit. Um sie wirklich ausreifen zu lassen können hingegen Wochen oder auch Monate vergehen. Letztlich ist jeder Koch Veränderungsprozessen unterworfen und kann heutzutage nicht stehen bleiben.

KULINARIKER: Gibt es so etwas wie eine Lieblingstextur?

HEIKO ANTONIEWICZ: Nein.

KULINARIKER: Können Sie sich vorstellen einmal wieder als Sternekoch ‚normale‘ Küche ohne Xanthan und die verschiedenen ‚Zoons‘ zu kochen?

HEIKO ANTONIEWICZ: Nein, denn sie gehören in meiner Küche mit dazu. Xanthan zum Beispiel kann man wunderbar anstelle von Mehl zu Saucen geben ohne einen Geschmacks- oder Farbverlust zu erzeugen. Wer diese Techniken heute ein Stück weit ablehnt, der wird mit seiner Küche langfristig keinen Erfolg mehr haben.

KULINARIKER: Sie setzen Algi zoon als Geliermittel in Kombination mit Calcium ein zur Ionen-Herstellung. Wie stellt man diese Gelkapseln her?

HEIKO ANTONIEWICZ: Algi zoon ist ähnlich wie Pektin. Die Industrie setzt es für Konfitüren und Marmeladen ein. Nehmen wir einen Cassisfruchtsaft, den wir verdicken bis er nur noch leicht fließfähig ist und bilden eine Lake aus gesalzener Milchsäure, eine Cala zoon. Beide bilden geordnete Molekülstrukturen. Wir machen beide so fest wie wir wollen. Beim Eintauchen bildet der Cassisfruchtsaft eine dünne Haut und das Innere bleibt flüssig. Fest – flüssig sind Begriffe, mit denen wir gerne arbeiten.

KULINARIKER: Auch ein Juan Amador zaubert wie Sie Rauch unter die kleine gläserne Cloche. Tauschen Sie öfter mit Kollegen wie Amador, Martín Berasategui oder Ferran Adriá aus?

HEIKO ANTONIEWICZ: Juan Amador und ich kennen uns seit unseren beruflichen Anfängen. Gemeinsam haben wir für meinen damaligen Arbeitgeber, das Cateringunternehmen Kofler, eine neue Speisenkollektion entwickelt. Viele unserer Techniken kommen aus Spanien, wie auch die Rauchtechnik.

KULINARIKER: Haben Sie das Gefühl, als Molekulator – von Juan Amador abgesehen, einsam auf weiter Flur in Deutschland zu kochen?

HEIKO ANTONIEWICZ: Nein, denn viele Spitzenköche nutzen mittlerweile die Techniken, sprechen nur nicht darüber. Jeder muss das für sich entscheiden. Letztlich geht es um ein tolles Geschmackserlebnis und darum, seine Gäste zu überraschen.

KULINARIKER: Wie darf man sich den Prozess vorstellen, bis so ein Eintopf von Kartoffeln im Minigläschen mit Morchelschaum und Lauchöl aus der Pipette steht?

HEIKO ANTONIEWICZ: Kartoffeln, Morcheln und Lauch sind alles traditionelle Grundprodukte. Ich gehe dann eben gerne in die Dekonstruktion und trenne diese bekannten Lebensmittel, um sie neu zu interpretieren und in einem anderen Optimum darzustellen. Herauskommt dann unter anderem die eben genannte Komposition.

KULINARIKER: Für Fingerfood muss wesentlich akribischer gearbeitet werden als für so manchen Zwischen- oder Hauptgang. Es ist ja auch die Krönung der kulinarischen Kunst, wie Sie es zutreffend ausdrücken. Wie geht man mit dieser Akribie um?

HEIKO ANTONIEWICZ: Es ist zweifelsohne ein Detail verliebtes Arbeiten. Man muss viel akribischer und genauer arbeiten als in der Zubereitung eines normalen Ganges. Bei Fingerfood muss der Gast

mit ein bis zwei Happen bereits das gesamte Spektrum des Geschmacks erfassen. Nicht umsonst heißt der Untertitel des Buches die Krönung der kulinarischen Kunst.

KULINARIKER: Ist eine Anti-Aging-Molekularküche ein Trend für die Zukunft?

HEIKO ANTONIEWICZ: Ja, denn eine gesunde ernährungsbewusste Küche wird durch diese neuen Techniken leichter. Ich würde sie insgesamt mit dem Begriff Wohlfühlküche umschreiben.

KULINARIKER: Wo sehen Sie selbst die Molekularküche in zehn Jahren?

HEIKO ANTONIEWICZ: Es wird viel weniger über sie gesprochen werden, da sie zum Selbstverständnis wird und entsprechend wie selbstverständlich genutzt und einbezogen wird. Nehmen wir als Beispiel das Wort Espuma, das bereits vor neun oder zehn Jahren eingeführt wurde und sich heute anstelle von ‚Sahnebläser‘ etabliert hat. So wird es auch mit der molekularen und daring cooking sein.

Ohne Thermomix und Einhängethermometer für das Niedertemperaturgaren geht der Molekulator übrigens nie außer Haus, wenn er sich auf dem Weg zu seinen Kocheinsätzen und Seminaren macht. Ob er nicht doch vom Planeten Zoon zu uns herab gesandt wurde, um uns mit seiner verwegenen Kochkunst zu faszinieren und uns in eine gesunde und leichte Zukunft zu führen? Wenn Sie Lust bekommen haben, diese molekulare Kochwelt des daring cookings zu erforschen, dann sollten Sie ab sofort ‚Verwegen Kochen‘!

Interview: © Christine Schmidhuber, CS Fine Communications

Erschienen: DER KULINARIKER – Das Magazin für mehr Genuss, www.kulinariker.de