

Kochen verstehen-

Wie ein Blick in die Geschichte der Kochkunst neue Perspektiven auf die aktuelle Spitzengastronomie eröffnet

Vortrag von Felix Bröcker

Was ist Spitzengastronomie?

Der Vortrag beginnt mit der Frage nach unseren heutigen Vorstellungen von Spitzengastronomie und stellt gängigen Klischees aktuelle Gerichte von Sterneköchen gegenüber.



Müller 2005



Leung 2010



Redzepe 2012

Wodurch unsere Vorstellungen geprägt wurden und auf welcher Grundlage neuere Entwicklungen beruhen, zeigt ein Blick zurück in die Geschichte.

Verschiedene Epochen der Kochkunst werden anhand von herausragenden Vertretern vorgestellt.

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Mittelalterliche Küche | Taillevent, Martino, Scappi |
| 2. Haute Cuisine | La Varenne, Menon, Marin, |
| 3. Grande Cuisine I + II | Carême, Escoffier |
| 4. Nouvelle Cuisine | Bocuse, Witzigmann, Keller... |
| 5. Techno Emotional Cuisine | Adrià, ... |

Die Epochen werden jeweils charakterisiert durch den Küchenstil, die Serviceform und spezifische Regeln, die eng verbunden sind mit der vorherrschenden Gesellschaftsstruktur.

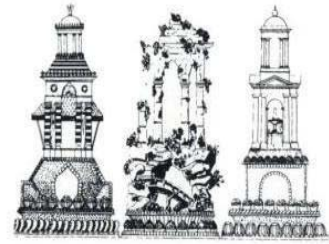
Vom Mittelalter, in dem es um die Ausstellung von Macht ging und somit auch in der Küche die Ständegesellschaft widerspiegelt wurde, geht es zur Haute Cuisine, die sich stetig verfeinert hat und den Geschmack zunehmend in den Mittelpunkt stellte. Vereinfachung und Herausarbeitung des Eigengeschmacks bestimmte auch die Grande Cuisine, die durch Carême und Escoffier den Weltruhm der französischen Küche begründete.



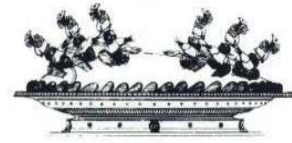
Wolgemut, 1491



Bankett, Service à la française



Carême, Grande Cuisine I



Montagné, Grande Cuisine II

Die Nouvelle Cuisine und ihr internationaler Einfluss wird durch unterschiedliche Vertreter und ihren individuellen Stil anhand deren Gerichte vorgestellt:

Eckart Witzigmann, Thomas Keller, Dieter Müller, Harald Wohlfahrt, Alain Ducasse



Witzigmann



Keller



Müller



Wohlfahrt



Ducasse

Es wird erkennbar, dass gesellschaftliche Umstände sehr stark die Ausrichtung der Hochküche bestimmen und auch Einfluss auf die Tellerästhetik der jeweiligen Zeit haben.

Die Techno Emotional Cuisine, oft als „Molekularküche“ bezeichnet, wird als prägende Küche unserer Zeit näher betrachtet. Kochen hat durch Sie Wandlungen auf verschiedenen Ebenen erfahren.

Welche sind das, wo lassen sich diese heute noch beobachten und welche Ausdifferenzierung hat dieses Küchenverständnis durch die neue Köche Generation erfahren?

Welcher Küchen- und Servicestil prägt diese Küche? Lässt sich, wie im geschichtlichen Rückblick, eine Verbindung zur bestehenden Gesellschaft herstellen?

Was bestimmt diese Küche?, Gab es einen Paradigmenwechsel oder folgt auch diese Küche alten Zielen? ,

Ist Küche nun Kunst ?, Sollte Sie es überhaupt sein ?, Oder sind viele Neuerungen nur ein kurzer Trend, der schon jetzt im Verschwinden ist ?



Adrià



Redzepi



Wissler



Blumenthal



Aduziz



Bühner