

JUN/JUL 06/07
D 30383
chefsbest.de
Deutschland 2 0 1 3
Österreich
Schweiz

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

HEISSE TAGE
**WENN ES
SOMMER WIRD**

HEISSE KÜCHE
**WARTEN AUF
DEN FIX POINT**

HEISSE TASSE
**GENUSS AUF
KNOPFDRUCK**

HEISSES FINALE
**SCHOKOHOLICS
AM START**

VERLAGSGRUPPE | ES

Pressesendung · Engelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheidegasse 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

CHRISTIAN BAU

NEUES VOM BAU-STIL



EIGENTLICH
WOLLTE ER KOCH
WERDEN. WIE SO OFT
WAR ES EIN ZUFALL,
DER EINE KARRIE-
RE IN EINE ANDE-
RE BAHN LENKTE.
HEUTE IST RENÉ FRANK
CHEF PÂTISSIER IM
LA VIE IN OSNABRÜCK.

RENÉ FRANK
ICH KANN
KEINE ZWEI
TAGE OHNE
SCHOKOLADE
AUSKOMMEN!

Chefs best: *Herr Frank, woher kommt die Liebe für die süße Kunst?*

René Frank: Die Liebe für die Süße Kunst entstand bei mir durch die Liebe zum Essen und Kochen. Ich bin leidenschaftlicher Koch und auch leidenschaftlicher Esser – vor allem was das Süße angeht. Der Mensch kann ja bekanntlich einige Wochen ohne Essen, aber nur wenige Tage ohne Trinken auskommen. Ich könnte aber nicht einmal zwei Tage ohne Schokolade auskommen. Ich finde es sehr wichtig, dass man das, was man tut und herstellt, auch selbst gerne isst. In meiner Familie wurde schon immer gerne gekocht und gegessen, somit bin ich mit dieser Kultur einfach aufgewachsen.

CB: *Sie haben bereits einen beeindruckenden Werdegang vorzuweisen. Was waren die interessantesten Stationen?*

RF: Wenn ich zurückschaue, möchte ich keine dieser Stationen missen. Ich habe die meiste Zeit in der Küche gearbeitet und mich erst vor wenigen Jahren dafür entschieden, mich nur noch auf die Patisserie zu konzentrieren. Im Rückblick aber war meine Zeit in Japan die interessanteste Zeit. Vor allem menschlich hat es mich dort sehr geprägt.

CB: *Wie würden Sie selbst Ihren Stil beschreiben?*

RF: Die Patisserie im La Vie ist auf die vorherigen Gänge und auf das gesamte Menü abgestimmt. Es ist wichtig, dass der





Übergang zum Dessert nahtlos erscheint. Besonders achten wir auf leichte Desserts, die bewusst kalorienreduziert sind, durch weniger Fett, Kohlenhydrate und Zucker. Mir ist wichtig, dass ein Gast auch nach zehn Gängen das Dessert nicht als zusätzliche Last sieht. Und auch nach dem Dessert noch Lust auf Petit Fours und Pralinen hat. Mit Vorliebe verarbeite ich asiatische Zutaten und kreierte Kombinationen, die auf den ersten Blick eher ungewöhnlich erscheinen. Viele Gewürze, Aromen oder seltene Gemüse lassen sich im Süßen Bereich oft sehr gut einbringen. Diese verlangen dann aber auch etwas mehr an Aufmerksamkeit und sorgen für eine gewisse Herausforderung.

CB: Was kennzeichnet ein interessantes und überraschendes Dessert?

RF: Ein Dessert überrascht, wenn die Sinne getäuscht werden oder etwas auf dem Teller passiert. Auch wenn etwas anders

schmeckt, als es das Auge vorher annehmen lässt oder wenn durch die Komplexität der Gerichte während des Essens verschiedene Geschmackskombinationen entstehen. Kennzeichnend sind vor allem aber ungewöhnliche oder vorher nie erfahrene Geschmacksbilder. Interessant wird es wenn man erfährt, dass gewisse ungewöhnliche Zutaten wie Gemüse oder exotische Gewürze einem plötzlich ganz selbstverständlich vorkommen, als wären sie prädestiniert dazu, in Desserts aufzutauen.

CB: „Moderne Desserts“ lautet eines Ihrer Seminare. Was kennzeichnet ein modernes Dessert?

RF: Ein modernes Dessert verabschiedet sich von der Übersättigung an Zucker und Fett in der Zubereitung. Dafür nutzt man mehr die natürlich vorkommende Süße von Früchten und Gemüse sowie Alternativen zu Milch und Milchpro-

dukten und dem klassisch verwendeten Weizenmehl. Selbstverständlich ohne dabei Einbußen beim Geschmack zu verzeichnen. Bei modernen Desserts beschäftigt man sich heute außerdem mit neuen Geschmackskompositionen, die sich somit von der klassischen Patisserie abheben.

CB: Stichwort „Schwarzes Gold“: Was ist besonders wichtig für die Herstellung köstlicher Pralinen?

RF: An erster Stelle steht Input = Output. Die Auswahl von qualitativ hochwertigen Zutaten ist oberstes Gebot bei der Pralinenherstellung. Außerdem sollte es selbstverständlich sein, auf vorgefertigte Zutaten und Convenienceprodukte wie Pralinen-Hohlkugeln und fertige Nusspasteten zu verzichten.

CB: Welche Rolle spielt dabei die Kombination exotischer und hochwertiger Gewürze mit Schokolade?



René Frank,
Chef-Pâtissier im La Vie Osnabrück.

RF: Gewürze sind interessant, jedoch sollten sie die Schokolade nicht zu sehr dominieren. Ein unausbalancierter Einsatz von Gewürzen kann eine Praline schnell weihnachtlich erscheinen lassen und das kommt nicht immer gut an. Auch bei Gewürzen spielt die Qualität und vor allem die Frische eine wichtige Rolle. Alte Gewürze schmeckt man einfach.

CB: Welche Rolle spielt das richtige Temperieren der Schokolade?

RF: Trotz zunehmender Hightech, bleibt das Temperieren der Schokolade das A und O bei der Herstellung von Pralinen. Es ist entscheidend für das Geschmackserlebnis im Mund beziehungsweise auf Schmelz und Konsistenz beim Essen. Es gibt viele Tricksereien, das Temperieren zu vereinfachen. Jedoch kommt man gerade im Confiseriebereich nicht um das klassische Tablieren auf der Marmorplatte herum.

CB: Mit welchen Produkten arbeiten Sie am liebsten?

RF: Mit Produkten, die gerade Saison haben. Leider ist es sehr schwer, regelmäßig reife und aromatische Früchte zu bekommen. So wird aus der Not auch mal eine Tugend gemacht und man arbeitet mal eben mit dem was man bekommt, ohne dabei Kompromisse einzugehen. Das darf dann auch mal ein Gemüse oder eine spontan ungewöhnliche Zutat sein. Das ist immer sehr spannend und fördert außerdem die Kreativität.

CB: Gibt es technische Küchenhelfer, auf die Sie nicht verzichten können?

RF: Wenn man mir den Thermomix wegnimmt, dann gehe ich nach Hause ...

CB: Was ist interessanter: Harmonisierte Produkte oder Kombinationen die auf den ersten Blick nicht zusammenpassen?

RF: Ich denke, die Kombination aus beidem. Schließlich darf man den Gast nicht

überfordern. Interessant ist es Produkte zu kombinieren, die vielleicht auf den ersten Blick nicht zusammenpassen, aber im Nachhinein dann doch so harmonieren, als wären sie füreinander gemacht.

CB: Wie entstehen Ihre Kreationen?

RF: Grundsätzlich spontan und teils über große Umwege. Das Schlimmste ist es unter Druck kreativ zu sein.

CB: Gibt es erkennbare Trends im Bereich der gehobenen Pâtisserie?

RF: Ganz klar weg von über süßen und deftigen Desserts. Zu beobachten ist hierbei der vermehrte Einsatz „grüner“ Zutaten und Gemüsen, sowie ungewöhnlicher Zutaten oder Zubereitungen aus der fernöstlichen Küche. Oder eben einfach die Reinterpretation alter und bekannter Klassiker, die traditionelle Desserts zeitgemäß erscheinen lassen.

CB: Was ist Ihr Lieblingsdessert?

RF: Ich liebe ein richtig gutes Tiramisu.



BERLEPSCH APFEL

warm – kalt – eiskalt, Haselnuss Cookies, Joghurt & Pulver

von René Frank

