

Fortschritt erfordert Mut

Beim Hutterer „Flavour Pairing“ Kochkurs gab es zahlreiche „Ohs“ und „Ahs“

Die Belohnung, sich auf etwas Neues einzulassen, ist dafür meistens ein erstaunlich gutes Gefühl. So war es auch für alle 25 Teilnehmer des Hutterer-Kochkurses Ende März. Da ging es zum ersten Mal um das spannende Thema „Flavour Pairing“, das Österreich bis jetzt noch wenig durchdrungen hat. Wer an diesem Tag dabei war, konnte es hautnah miterleben: Das kreative Potenzial interessanter Geschmackskombinationen. Passen Gambas und Marzipan zusammen? Oder Gänseleber mit Nougat? Ja. Und das zeigen die aktuellsten Erkenntnisse der Aromenforschung, vorgeführt von Heiko Antoniewicz. In mindestens 25 österreichischen Küchen wird ab sofort erfolgreich experimentiert, und das verspricht neue Geschmackserlebnisse und vor allem Freude für die Gäste.

Flavour Pairing mit Sous Vide kombiniert

Dipl.-Ing. Dieter Cramer, Hutterer-Inhaber und -Geschäftsführer, holte für seine exklusive Tagesveranstaltung erneut Sternekoch Heiko Antoniewicz ins Wiener Unilever Austria Chefmanship® Centre. Dauerbrenner „Sous Vide“ wurde bei diesem Termin als Kernthema zwar abgelöst, aber nicht außer Acht gelassen. Im Gegenteil. „Flavour Pairing mit Sous Vide zu kombinieren, ist ja überhaupt das Nonplusultra“, freut sich Cramer, der selbst begeisterter Koch ist und größte Freude an Fortschritt und Neuheiten hat. „Anfangs hatte ich befürchtet, dass die Berührungsängste mit Flavour Pairing für

Antoniewicz demonstrierte anhand mehrerer Rezepte, wie Geschmacksverbindungen – von denen man denken könnte, sie würden nicht zusammenpassen – wunderbar harmonierten. Er beeindruckte außerdem mit seinem Talent für Foodstyling und ließ die Teilnehmer beim Anrichten ordentlich mit anpacken. Dass ein Luftballon – der in Stickstoff geworfen und anschließend aufgeschnitten zu einer Kugel Karottensaft wird,



die mit Rauch gefüllt ist – für ein lautstarkes Raunen sorgte, kann man sich wohl lebhaft vorstellen.

Heiko Antoniewicz mit Kursteilnehmern (r.) und beim „Beschwören“ eines Luftballons (l.)



Dusko Novakovic, Haubenkoch vom „Restaurant beim Novak“, nannte es so: „Heiko Antoniewicz ist fachlich top! Dieser Kurs war bereits der dritte, den ich besucht habe, und er war der beste. Flavour Pairing ist toll. Alles, was ge-

zeigt wurde, war beeindruckend. Sicherlich kommt es auf die Gäste-schicht an, die man in seinem Lokal bekocht, aber es ist auf jeden Fall für jeden etwas dabei. Ich habe mir einiges herausgefiltert, auf das ich selbst gar nicht gekommen wäre.“



SHIFT_

NISSAN NV200 Frischdienst

- Kühlaggregat mit Standkühlung
- Gesamthöhe inkl. Kühlaggregat nur 1,94 m
- Verstärkter Aluminiumboden

