

INDIVIDUELL und von der Natur inspiriert

Mit dem Einzug der Terroir-Küche in hiesige Restaurants verändert sich auch das Geschirr, auf dem die Kreationen präsentiert werden: Vermehrt setzen Spitzengastronomen und ambitionierte Jungköche auf handgefertigte Töpferware und an Natur erinnernde Teller.

Am Anfang ist das Gericht. Erst dann kommt der Teller. Und noch dann kann es sein, dass er Tage später – wenn das Menü längst «in Betrieb» ist – ihn noch auswechselt. «Ich bin ein intuitiver Koch», sagt Simon Apothéloz von sich, «und so machen nicht nur die Gerichte im Verlaufe der Zeit oftmals noch eine Wandlung durch, sondern auch deren Form und in der Folge auch deren Präsentation.» In der Küche des mittlerweile mit 15 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants Eisblume in Worb BE, wo Terroir-Küche in bester Manier zelebriert wird, geniesst die Optik einen hohen Stellenwert. Kein Wunder, setzt Apothéloz daher nicht einfach auf eine einheitliche Geschirr-Linie, sondern wählt je nach Gang den Untersatz mit Bedacht: Er richtet das Kalb mit Laugengebäck, Zwiebel und Buchweizen effektiv auf einem schwarzen, grossen Teller aus Steingut an, den der ebenfalls in Worb ansässige Töpfer Martin

Freiburghaus eigens für die «Eisblume» gefertigt hat. Den Seeteufel mit Schweinekinn, Pastinake und Rosenkohl dagegen präsentiert er auf einem elfenbeinfarbenen Teller mit überbreiter Fahne aus der arabischen Manufaktur RAK, den Taschenkrebs mit Portulak, Pomelo und weisser Schokolade schliesslich in einem schlichten cremefarbenen Schüsselteller des deutschen Porzellanherstellers Fürstenberg. Und immer wieder zum Einsatz kommen bei dem jungen Chefkoch verschiedenste Teile aus der handdekorierten Porzellan-Serie Craft von Steelite aus England, die von handwerklicher Töpferware inspiriert ist und entsprechend aussieht, als käme sie frisch aus dem Brennofen.

Obwohl Simon Apothéloz manchmal davon träumt, nur auf Freiburghauses naturbelassene Töpferware setzen zu können, nicht zuletzt weil es seiner Philosophie von Regionalität entspricht: Im Grunde genommen stört ihn



«EIN BUNTER
TELLERMIX
PASST PRIMA
ZU MEINER
KOCHKUNST.»

SIMON APOTHÉLOZ
«EISBLUME» WORB BE

Abwechslungsreich (von oben): dunkler Steingut-Teller vom Töpfer Martin Freiburg-
haus, Teller mit breiter Fahne aus der Manufaktur RAK, schlichter Schüsselteller von
Fürstenberg Porzellan.

→

der Mix zwischen industriell hergestellter und in Handarbeit kreierter Tableware nicht – im Gegenteil: «Eigentlich passt diese Abwechslung prima zu meiner Kochkunst, die auch immer wieder für eine Überraschung gut ist»,

«DAS GELB DER MANGO WIRKT MEHR AUF GRÜNEM GRUND DENN AUF WEISSEM PORZELLAN.»

FABIAN INDERBITZIN
«BELVÉDÈRE» HERGISWIL LU

erklärt er. «Kommt dazu, dass in unserem Betrieb und bei einer Menüabfolge von neun bis zwölf Gängen handgefertigte Tableware finanziell schlicht nicht drinliegt.»

Töpferware von Caminada bis Violier

Tatsache jedoch ist: Mit dem Einzug der Terror-Küche veränderte sich auch das Geschirr, auf dem sie präsentiert wird. Weg vom ewig

gleichen blütenweissen, nüchternen Porzellan hin zum naturnahen, handwerksinspirierten Teller lautet heute die Devise vieler Köche bis weit in die Spitzengastronomie, die mit viel Einfallsreichtum und Individualität dem spielerischen Mix verschiedener Stile frönen. Von Andreas Caminada und Benoît Violier bis zu Markus Arnold und Ivo Adam – sie alle beanspruchen seit geraumer Zeit gar die Künste von Keramikern und Töpfern und lassen Speiseuntersätze kreieren, die ihre Kochkunst in gänzlich anderem Licht erscheinen lassen und für viel Abwechslung in der Menüabfolge sorgen. So wird ein Gericht nicht wie bis anhin einfach möglichst kunstvoll präsentiert, sondern es bildet mit dem Untersatz eine Art organische Einheit.

Eins zu eins der Natur abgeschaut ist die eben lancierte Serie Arborescence vom französischen Hersteller Revol. Der Name – «Arborescence», zu Deutsch «Baumdiagramm» – ist Programm: Die Teller, Schüsseln und Becher, die in den Dekors Pfeffer, Lakritze und Elfenbein erhältlich sind, zieren Baumlinien, so dass sich individuelle Kontraste widerspiegeln. «Sensationell, wie besonders der dunkle Teller die Farben eines Gerichts regelrecht herausstechen lässt», findet Roger Stierli. Der Mitinhaber und Küchenchef des mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants Frohsinn in Hedingen ZH, lässt die Teller und Schalen vor allem bei seinen sechsgängigen Menüs «Wasser» und «Land» zum Einsatz kommen. «Aber nicht nur das Gericht, der ganze Tisch mit seinem cremefarbenen Tischtuch kommt mit diesen Tellern völlig anders zur Geltung.»

«Das Gelb einer Mango wirkt auf einem grünen Teller völlig anders als auf weissem Porzellan»

→



Farbig (von oben): Teller der Serie «Flom» von Figgjo sowie schlammgrüne Modelle, die Inderbitzin eigens aus Hongkong mitgebracht hat.



FOTOS: ZVG



FOTOS: PHILIPPE BARRET

Natur-inspiriert: Die Serie «Arborescence» von Revol Porzellan besticht mit einem Dessin, das Baumlinien nachempfunden ist.



**«MIT DUNKLEN
TELLERN KOMMT
DER GANZE TISCH
GANZ ANDERS
ZUR GELTUNG.»**

ROGER STIERLI
«FROHSINN», HEDINGEN ZH

Handgesammelt und handbearbeitet: Die Teller der «Stone Collection» von Rochini stammen aus der Bregenzer Ache.



→

lan, ebenso das Grün der Erbsen auf dunklem Grund», beobachtet auch Fabian Inderbitzin, und der Küchenchef des mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Seerestaurants Belvédère in Hergiswil LU präsentiert stolz seine neusten Errungenschaften: Teller in natürlichem Grün und Anthrazit aus der Serie «Flom» der angesagten norwegischen Manufaktur Figgjo. Die «Flom»-Teller mit ihrem natürlichen Aussehen werden einzeln und von Hand dekoriert, weswegen jedes Stück ein Unikat ist. «Mit solchen Tellern richtet man völlig anders an. Sie sorgen für viel Inspiration und Individualität und bieten nicht nur uns Köchen, sondern auch den Gästen viel Abwechslung», beobachtet Inderbitzin. Alte Gemüsesorten beispielsweise würden sich per se besser machen auf Tellern im Handwerkstil als auf klinisch weissem Grund, findet er, der sich generell für Untersätze aller Art begeistern lässt: Aus seinen Thailand-Ferien hat er auch schon Mangoholz-Schalen mitgebracht, die nun regelmässig im Einsatz sind, und in Hongkong erstand er schlammgrüne Teller, auf denen er Jakobsmuscheln mit Mango und Sesam serviert.

Serie «Organic» mit über 80 Naturtonfarben

Auch Sven Wassmer, Küchenchef im Bündner Hotel 7132 (einstige «Therme Vals»), der schon länger auf das Porzellan der Edelmanufaktur Hering Berling setzt, hat seine Tableware ausgebaut: Neu ist er im Besitz von vier verschiedenen Tellern der Serie «Organic» des österreichischen Anbieters Rochini. Seit zwei Jahren ist die Keramik-Linie auf dem Gastro-Markt. Zum Einsatz kommt sie unter anderem im Parkhotel Vitznau bei Spitzenkoch Nenad Mlinarevic, aber auch im Restaurant Mirazur in Menton F, Nummer elf der «50 Best», und besticht

mit einer unendlichen Vielfalt: Es stehen nicht weniger als 80 Naturtonfarben und weit über 50 Formen von Tellern über Bowls bis zu Tassen zur Auswahl. Jedes Stück wird nur auf Bestellung und individuell gefertigt und ist bewusst

«TELLER IM HANDWERKSTIL EIGNEN SICH GUT FÜR EXPERIMENTELLE GERICHTE.»

SVEN WASSMER
HOTEL 7132 VALS GR

unregelmässig. Wassmer zeigt sich begeistert von der Linie: «Besonders die grüne Bowl ist ein sehr lebendiger Teller und eignet sich hervorragend für experimentelle Gerichte.» Darin serviert er zum Beispiel konfiertes Eigelb mit Hefecrème, Bergkartoffeln und geröstetem Kartoffelschalen-Wasser. Überhaupt findet er: «Es ist eine zusätzliche Harmonie, die auf Tellern im Handwerkstil entstehen kann. Die Farbtöne von Tellern und Speisen, die ineinandergreifen, kann ein Gericht lebendiger und komplett machen.» Rochini Finest Tabletop geht gar noch ein Stück weiter: Mit der «Stone Collection» bringt das Unternehmen Teller quasi aus dem Flussbett direkt auf den Tisch. Die Serie besteht aus Steinen aus der Bregenzer Ache, die von Hand gesammelt und bearbeitet werden. Jedes Stück gibt es somit wirklich nur einmal – und sorgt wahrlich für eine effektvolle Präsentation.

FRANZISKA EGLI



Sven Wassmer.

Harmonisch: Die drei oberen Teller stammen aus der Keramik-Serie «Organic» von Rochini, das unterste Modell, die weisse Porzellan-Bowl, ist von Hering Berlin.