

Interview mit Harriet Deris

„Die Suppe ist der neue Gott am Mittagstisch-Himmel“

Die Rezepte von **Harriet Deris** (30) aus Bruchsal haben etwas Bodenständiges, ein wenig Extravaganz und sind in ihrer Einfachheit voller Charme.

Ihre Rezepte sind unkompliziert und dennoch vielschichtig, umwerfend – wie die Köchin selbst. Auch ihr gerade entstehendes Kochbuch wird alle diese Nuancen haben und Blicke hinter die Kulissen ihrer Arbeitsstellen werfen. Zwei Jahre kochte sie auf den Privat-Yachten eines mexikanischen Medienmoguls, im Sommer darauf für Bono von U2. Auch im Bangaloo, Berlin, war sie Küchenchefin: von der Baustellenphase bis hin zur Eröffnung mit 1.500 Mann, die mit Flying Food verwöhnt werden wollten.

Doch mit dem Kochen hat sie noch nicht genug: 2007 entstand ihre weltweit erste Kollektion für Köchinnen unter dem Label „dancing chef“ (www.dancing-chef.de), denn ihrer Meinung nach gab es nirgends Berufsbekleidung für Frauen, die genügend praktikablen Charme und Respekt vor deren Arbeit in der Küche zeigte. Seit Februar 2009 will sie neben Stefan Marquardt und Carl von Waldersdorff in der Kochcasting-Show „Restaurant sucht Chef“ bei RTL II den Kandidaten Illusionen nehmen und Mut zusprechen. *gastgewerbe* •••Magazin sprach mit dem Multitalent über die angesagten Suppen- und Beilagentrends in deutschen Küchen.

gastgewerbe ••• *Magazin*: Was ist „in“ in Sachen Suppen?

Harriet Deris: Da auch in den Medien immer mehr der Schwerpunkt auf saisonale Zutaten gelegt wird, ist die ‚Saisonsuppe‘ mehr und mehr „in“. Kürbis, Spargel, Brunnenkresse, etc. Auch der Asia-Boom ist nicht zu stoppen. Suppen auf Kokosmilch-Basis sind Vegetarier-freundlich und überraschen mit geschmacklicher Leichtigkeit. Zitronengras-Süppchen locken mit dem Duft ätherischer Öle und zaubern die Deutschen mit kleinen Curry-Schärfen aus der Reserve. Allgemein kann man sagen, dass die Suppe als pure Vorspeise überholt ist, sie wird in vielen Lokalen im Mittagstisch als vollwertiges Essen in großen Schalen serviert und hilft somit, den Flüssigkeitshaushalt zu sta-

bilisieren und kalorienarm das Mittagsloch zu umschiffen. Die Suppe ist der neue Gott am Mittagstisch-Himmel.

Welche angesagten Alternativen gibt es für den Gastronomen zu Pommes, Kartoffeln & Co.?

Da die Gäste immer mehr Wert auf Selbstgemachtes legen, ist der Serviettenknödel eine tolle Alternative: Schnell zuzubereiten, toll zu lagern – und dabei „altes“ Brot zu verwerten ist nicht das Schlechteste, zumal mit Zugabe von Kräutern oder Gemüse eine Vielfalt möglich ist, die den Gast reizt und den Gastronomen „das Kühlhaus aufräumen lässt“. Auch Graupen und Dinkel

stehen wieder höher im Kurs, seit die Bio-Welle ihre Kreise zieht; gerne auch als Risotto etwas „männerfreundlicher“ gestaltet. Hirseplätzchen kommen auch gut an. Für die kalorienbewusste Karte eignen sich Gemüse-Pürees wie Sellerie oder Blumenkohl, die je nach Gericht das geschmackliche i-Tüpfelchen setzen und den Gast überraschen.

Es geht in Deutschland kaum mehr um den wirklichen Satt-Faktor, satt werden wir alle. Es geht um Geschmackserlebnisse und das Verwöhnen und Entspannen nach oder zwischen den Arbeitsstunden. Daher kann man auch mit wenig Beilage Eindruck schinden. Drei hausgemachte Ravioli lassen den Gast



Fotos: Deris



An Tagen mit weniger Auslastung können **Beilagen, Saucen & Co.** gut vorbereitet und eingefroren werden, empfiehlt Harriet Deris.



als Kaiser das Restaurant verlassen, und ich bin sicher, Sie können ihn bald wieder begrüßen.

Wie convenient sollte es Ihrer Meinung nach sein?

Mit Convenience-Komponenten ist es schwer möglich, den Gast an den eigenen Wiedererschmeckungswert zu binden, und der geschulte Gaumen weiß oft schon beim Lesen der Karte, wo conveniente Produkte eingesetzt werden. Wenn man Convenience-Produkte einsetzt, müssen diese wohl selektiert werden und vorab auf ihre Tauglichkeit getestet sein. Im gehobenen Segment kann man sehr charmante Alternativen finden, ansonsten ist es besser, an Tagen mit wenig Auslastung der Küchen-Crew in die Vorbereitung zu gehen und Ravioli, Saucen, Knödel, etc. zu produzieren und diese einzufrieren.

Wie viel „Bio“ ist Ihrer Meinung nach heute nötig?

In der Gastronomie auf eine reine Bio-Karte zu setzen, erfordert unnachgiebige Konsequenz bis hin zum Krümelchen Salz oder der Handwaschseife und dem Geschirreiniger. Bioprodukte machen Sinn: Das sehen wir nicht zuletzt bei den Tests an Ratten, die sich weigern, konventionell angebauten Karotten zu essen, wenn sie auch Bio-Möhren in Reichweite haben. Bei Salaten und Gemüse, Molkereiprodukten und Gewürzen oder Kräutern zeigt eindeutig der Geschmack, wohin die Reise gehen sollte. Ein sinnvolles Umstellen der Einkäufe auf Bioware muss nicht die ganze Palet-

te umfassen, sondern gezielt und souverän geschehen.

Welche Vielfalt auf der Karte empfehlen Sie für die unterschiedlichen Gastronomie-Betriebe?

Für ein „normales“ Restaurant mit täglich oder wöchentlich wechselnder Karte empfehle ich eine Suppe, am besten vegetarisch, damit alle Zugang zur Bestellung haben oder sonst eine zweite Auswahlmöglichkeit. Außerdem drei Vorspeisen, Fisch, Fleisch und Veggie, sowie zwei Salate, die als Vorspeise oder Hauptgang wählbar sind. Außerdem Pasta und vier Hauptgänge: Fisch, Veggie und Fleisch, einmal kurzgebraten und einmal als Schmorgericht. Zum Abschluss zwei Desserts plus Käse. Toll ist es auch, das leider fast verschwundene Sorbet als Zwischengericht wieder aufleben zu lassen – für die Gäste, die das Essen auswärts zelebrieren möchten.

Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?

Lieblingsrezepte sind für Köche mit das Schwierigste, was man sich vorstellen kann. Jeden Tag „lieblingt“ man sich durch seine Vorräte. Ich kann den Badischen Eintopf „Verheiratet“ als einen meiner Klassiker nennen. Da verheiratet sich die Kartoffel mit den Spätzle und alle werden satt – also keine Vorspeisen-Suppe sondern ein eigenständiges Gericht.

Das Gespräch führte Babette Schneider

Das Rezept „Verheiratet“ finden Sie im Internet unter:
www.gastgewerbe-magazin.de



Besuchen Sie uns auf der INTERNORGA 2009!
Halle B4.EG, Stand 306
Wir freuen uns auf Sie!

Bauernland. Heimat ursprünglicher BIO-Qualität.

Für ursprünglichen Geschmack und beste BIO-Qualität stehen die Premium-Spezialitäten von Bauernland. Im verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt bereiten wir aus den Qualitätskartoffeln unserer österreichischen BIO-Bauern die kulinarischen Köstlichkeiten von Bauernland zu. Traditionelle Rezepturen, ausgewählte BIO-Zutaten und sorgfältige Verarbeitung garantieren höchstes Geschmackserlebnis.

Bauernland. So schmeckt Heimat.



www.bauernland.at
Eine Marke von Frisch & Frost

AT-W-02-BIO
10001261