



EHMA – European Hotel Managers Association

Telefon Sektion Deutschland +49 (0)611-4476000 · Fax +49 (0)611-44760044
 info@ehma-deutschland.de · www.ehma-deutschland.de · www.ehma.com

Im Norden viel Neues

Reisen bildet, findet Peter Bierwirth, EHMA-Präsident und National Delegate Deutschland. Der Schritt über die Landesgrenze hilft, guten Willen und etwas Neugierde vorausgesetzt, gewisse, gut gehütete Vorurteile abzubauen

Zum Beispiel jenes, dass man in Nord- und Nord-Westeuropa oft ungewohnte Speisen mit seltsamer Würzung vorgesetzt bekomme. Süßes Brot etwa. Oder Hackbraten im Ziegensack. Das einzig Delikate, das in wirklich allen Variationen angeboten würde, sei Fisch: vom exzellenten Lachs über marinierte Heringsfilets bis hin zum Stockfisch. Und natürlich Fish'n Chips aus der Papiertüte. Außerdem sei alles sündhaft teuer, besonders die alkoholischen Getränke, ohne die obige Speisen nur schwer verdaubar wären. Soweit die Legende, die den normalen Reisenden stets in südliche Gefilde treibt – insbesondere, da diesem zusätzlich in jeder Kochshow und jedem Lifestyle-Journal die Vorzüge der mediterranen Küche angepriesen werden.

Gourmet-Mekka England?

Den jüngsten Kulturschock erfuhr ich selbst, als ich Mitte dieses Jahres zu einer kulinarischen Reise nach England aufbrach. Nun hat es sich ja nicht nur in Expertenkreisen herumgesprochen, dass London sich zu einer veritablen Hauptstadt trendiger Restaurants gemausert hat. Die zahlreichen Investmentbanker haben sicherlich dazu beigetragen und ihr schnell verdientes Geld wieder stilvoll unters Volk gebracht. Londons Chefs wissen mittlerweile ihre Landsleute und ausländische Gastro-Pilger mit ihren lukulli-

schen Eskapaden zu beeindrucken. Damit aber nicht genug: Der gute Geschmack zieht Kreise bis in die Dörfer der englischen Parklandschaften. Zum Beispiel bis nach Kingham. Dieses kleine Örtchen besteht nur aus einigen Dutzend uralter Häuser, hat aber zwei hervorragende Hotels, von denen das Kingham Plough zusätzlich über eine sensationelle Küche und unverkrampft-herzlichen Service verfügt, der vom Wirt und seiner brillant kochenden Frau persönlich geleitet wird. Letztere hat bereits als Souschefin in der »Fat Duck« von Heston Blumenthal am Herd gestanden. Kein Wunder also, dass das Restaurant des Kingham Plough auf Monate ausgebucht ist. Erstaunlicher ist, dass hier – mitten auf dem platten Land – genügend, vorwiegend lokale Gäste anzutreffen sind, die sich nicht nur von Fish'n Chips, Irish Stew und Plumpudding mit Kullererbsen zu ernähren scheinen.

Ein Einzelfall? Bestimmt nicht, denn nur ein paar Meilen weiter befindet sich das Herz der Daylesford Organic Farm – eine Restaurant- und Bio-Laden-Kette, deren Geschäfte nicht nur in London, sondern auch in Tokyo und München für Furore sorgen. Hier ist alles »organic«: von den Milchprodukten über die zahllosen Brot- und Backwaren, dem eigenen Olivenöl und den Weinen bis hin zu den Körperpflegeartikeln und der Kleidung. Bei Daylesford findet man alles, was das Bio-Herz begehrt. Die Tierprodukte werden vor Ort produziert; Hühner, Schafe, Kühe & Co. artgerecht gehalten: Das schmeckt man einfach. Auch in der voll ausgestatteten Kochschule ist alles an »Organic«-Produkten zu finden, was der Markt bietet. Aber nicht etwa in drögem, freudlosem »Müsl-Stil« verpackt, sondern bemerkenswert modern und konsequent durchdesignt. Schon kommen die ersten Busladungen Japaner, die

sich an dieser neuen Art der Gastrokultur begeistern und zu ihren Wurzeln pilgern.

Dänisches Kochgefühl

Genauso verblüffend – obwohl ganz anders: In Dänemark scheint sich ein neues Kochgefühl zu entwickeln. So überraschte auf der Generalversammlung der Hotrec Ende Oktober in Kopenhagen die gastgebende Delegation mit einer verblüffenden Demonstration nordischer Kochkunst: zelebriert von keinem Geringeren als Rasmus Kofoed. Der derzeit »Beste Koch der Welt« zeichnete verantwortlich für das Menü der Gala im Festsaal des Kopenhagener Rathauses, an der die gastronomischen »Landesfürsten« aus 27 europäischen Ländern teilnahmen. Als korrespondierende Getränke reichte er Biere, die so unterschiedlich in Geschmack und Textur waren wie die preisgekrönten Speisen. Nicht nur für Südländer eine zunächst empfundene Provokation – die nach ein paar Schlücken Carlsberg Bräus in Staunen und Anerkennung umschlug. Nach einem würzigen »Saaz Blonde« zur Vorspeise gab es ein malziges »Brown Ale« zum Hauptgang und ein im Sektglas serviertes »Velvet Ale« zum Dessert, das den Vergleich mit einem guten Schaumwein nicht zu scheuen braucht.

Bleibt anzumerken: Es tut sich was im Norden Europas. Auch kulinarisch lohnt sich wieder einmal eine Stippvisite zu unseren Nachbarn in Nord und Nord-West. **TH**



Peter Bierwirth ist seit April 2010 amtierender Präsident der EHMA und Geschäftsführer der B&P Hotel Management Services GmbH mit Sitz in Wiesbaden. Das

Unternehmen managt, saniert, entwickelt und berät Hotels im deutschsprachigen Raum.
 Info: www.bierwirth-partner.de

Termin 2012

39. EHMA Annual General Meeting

29. März bis 1. April 2012 • Wien
www.ehma-vienna-2012.com