

Silvio Nickol verwöhnt seine Gäste im „Palais Coburg“



Shortcut bringt's auf Ihr Smartphone!
Einfach diese Seite scannen!
Die Gratis-App „Shortcut“ gibt's im App-Store
+ Die ganze Themenwoche „Küchenträume“ gibt es auch online.

Thermomix, Niedrigtemperaturgarer und geschärfte Messer

Seit mittlerweile vier Jahren bekoht der gebürtige Sachse Silvio Nickol die Gäste des „Palais Coburg“ im Zentrum Wiens. In der Küche schwört er auf Hightech

Um die erlesenen Gaumen der Gäste des nach ihm benannten Edelrestaurants im Palais Coburg mit angemessenen kreativen Kreationen verwöhnen zu können, setzt Nickol in der Restaurantküche auf die Unterstützung von verschiedensten technischen Geräten. Absolut unverzichtbar ist für ihn zum Beispiel der Thermomix. Mit dieser High-End-Küchenmaschine lassen sich Lebensmittel nicht nur mahlen, hacken und passieren, sondern auch erhitzen oder cremig rühren sowie Teig kneten. Auch der Pacojet, ein Gerät, mit dem tiefgefrorene Lebensmittel direkt püriert oder zu Eiscremes, Mousses und Sorbets emulgiert werden können, ohne dass sie

dabei an Farbe oder Aroma einbüßen, ist regelmäßig im Einsatz in der Küche des Palais Coburg. „Ebenfalls ganz wichtig ist mir auch der Julabo Fusion-chef – den brauche ich zum Niedrigtemperaturgaren. Das Tolle bei dieser Zubereitungsart ist, dass das Fleisch dabei wunderbar zart und saftig bleibt. Mit dem Fusionchef kann ich es einfach sich selbst überlassen und mich in der Zwischenzeit um andere Dinge kümmern“, sagt Nickol.

Beruflich vs. privat

Und wie erklärt sich die Begeisterung des mit zwei Sternen und drei Hauben ausgezeichneten Kochs für technische Spielereien am Arbeitsplatz? „Ich bin

der Meinung, mit Hightech-Geräten hat man einfach ein wesentlich größeres Spektrum an Zubereitungsarbeiten zur Verfügung. Damit habe ich viel mehr Spielraum bei der Kreation von neuen Rezepten“, so der Haubenkoch. Hobbyköche brauchen zwar nicht ganz so eine umfangreiche Ausstattung in der heimischen Küche, aber gewisse elektronische Geräte würde Nickol dennoch jedem empfehlen, der gerne und viel hinterm Herd steht. Eine echte Bereicherung in der Privatküche ist zum Beispiel der Sous-Vide-Garer; damit gart man in eine Vakuumverpackung eingeschweißte Lebensmittel bei einer Temperatur zwischen ca. 50° und 70° Celsius. Ganz wichtig

ist dabei, dass es während des Gargvorgangs nicht zu Temperaturschwankungen kommt – ein guter Sous-Vide-Garer kann deshalb die Temperatur ganz exakt halten.

Back to Basics

Allen technischen Spielereien zum Trotz ist es aber weder der Niedrigtemperaturgarer, noch die Luxusküchenmaschine, auf die der Haubenkoch in seiner Privatküche auf gar keinen Fall verzichten möchte, sondern ein gut geschärftes Messer. Und welches Küchengerät hält Nickol für eine reine Geld- und Platzverschwendung? „Ein Eierkocher ist in meinen Augen unnötig. Dafür reichen Topf und Wasser!“

FOTOS: PALAIS COBURG/TINA HERZIG, PRIVAT, JÜRGEN HÄMMERSCHMID, PARK HYATT VIENNA

Dampfgarer, gute Pfanne und Salatschleuder

Sasha Walleczek, Kochbuchautorin und Ernährungsberaterin, setzt auf gute Mittelklassegeräte zur schonenden Speisenzubereitung und nützliche kleine Küchenhelfer

Modernsten Hightech und futuristisch anmutende Gerätschaften sucht man in Sasha Walleczeks Küche vergeblich. Die leidenschaftliche Köchin und Autorin mehrerer Kochbücher setzt auf eine solide Mittelklasseausstattung, die sich auch Hobbyköche leisten können. Ein Must-have in der Küche 2015 ist aber der Dampfgarer; idealerweise handelt es sich dabei um ein Kombinationsgerät mit Backofenfunktion. Einerseits lassen sich Lebensmittel damit sehr vitaminschonend garen, andererseits ist das Gerät unglaublich vielseitig einsetzbar. Alles – von Quinoa und Reis über Gerste bis zu Rindsrouladen – kann im Dampfgarer zubereitet werden.

Auch dass sie den Dampfgarer zu einem zweiten Backrohr umfunktionieren kann, möchte sie auf keinen Fall missen. „Das benötige ich vor allem fürs Niedrigtemperaturgaren, wenn ich größere Menüs koche, sind fast immer beide Röhre im Einsatz“, so Walleczek. Schneide- und Knetarbei-

ten lässt sie sich von insgesamt drei Küchenmaschinen abnehmen. Alle drei sind regelmäßig im Einsatz: ein Pürierstab, eine „Moulinette“ (eine kleine Küchenmaschine) und eine klassische große Küchenmaschine. Tipp der leidenschaftlichen Köchin: unbedingt in ein Gerät mit einer ausreichenden Wattanzahl investieren; qualitativ hochwertige Küchenmaschinen haben ab 1300 Watt aufwärts. Auf keinen Fall sollte die Leistung schwächer als 1000 Watt sein.

Sparen am richtigen Platz

Zur Grundausstattung jeder Küche gehört unbedingt auch eine gute Pfanne. Hier lohnt es sich durchaus, in Qualität zu investieren. Bei billigeren Pfannen verteilt sich die Hitze ungleichmäßig und die Beschichtung fängt rasch an, sich abzulösen. Damit Fleisch optimal braten kann, sollte die Pfanne übrigens einen niedrigen Rand haben, sodass der Dampf und somit die Feuchtigkeit entweichen können.

Sonst wird das Gargut nämlich eher geschmort als gebraten. Gut sparen lässt es sich Walleczeks Meinung nach aber bei Töpfen und Messern – hier reichen günstigere Gerätschaften durchaus aus. Allerdings sollten die Messer auf jeden Fall ab und zu nachgeschliffen werden.

Um den perfekten Salat zuzubereiten, schwört Walleczek auf zwei Dinge: eine Salatschleuder, um die Blätter zu trocknen, und einen Spiralschneider, mit dem sich Dressings und auch Saucen viel besser vermischen lassen als mit dem gewöhnlichen Schneebesen. Nützliche Helfer sind auch eine kleine, gute Reibe – „die braucht man unbedingt“ – und ein Apfelschneider – hier tut es der billige ebenso gut wie der hochpreisige. Und wo schwört die Kochbuchautorin unbedingt auf Handarbeit? „Kräuter hacke ich nie mit der Maschine – angeblich werden sie davon bitter. Und Zwiebeln scheide ich grundsätzlich auch immer mit der Hand“, sagt sie.



Es muss nicht unbedingt Hightech sein

Stefan Resch vom Restaurant „The Bank“ im Park Hyatt Vienna findet sich mit wenig Equipment zurecht, weiß aber, dass es hinterm Herd vor allem auf persönliche Vorlieben ankommt

Wichtig ist dem in der Steiermark geborenen Koch vor allem, dass eine Küche mit einem guten Herd ausgestattet ist. Resch schwört dabei auf einen Gas- oder Induktionsherd, weil sich damit Temperaturen sehr schnell verändern und regulieren lassen. Außerdem sollten in jeder solide ausgestatteten Küche qualitativ hochwertige Töpfe, Pfannen und unbedingt auch gute Messer vorhanden sein. Elektronische Küchengeräte sind dem Chefkoch grundsätzlich nicht so wichtig, denn: „Schließlich komme ich aus der alten Schule, ich finde mich mit wenig zurecht und bin nicht sehr anspruchsvoll“, sagt Resch. Ein kleiner Streitpunkt in der Küche des Park Hyatt ist deshalb auch die Anschaffung eines Pacojets – mit diesem Gerät lassen sich gefrorene Lebensmittel ohne Farb- und Aromaverlust in Eiscremes und leichte Mousses verwandeln. Den hält der Chefkoch zwar grundsätzlich für eine gute Erfindung, findet aber den hohen Preis nicht ganz gerecht-

fertigt. Als „Arbeits erleichterung“ bezeichnet er Küchengeräte wie Mixer, Entsafter und Pürierstab. Unverzichtbar ist dagegen sein kleiner Hobel, diesen würde er – wenn nötig – auch selbst mitbringen. Zum Einsatz kommt er bei verschiedensten Lebensmitteln, zum Beispiel bei Trüffeln und Käse, aber auch bei Gemüse.

Der Chefkoch empfiehlt

Und was für Gerätschaften würde der Chefkoch, der schon in Edelrestaurants in Berlin, Zürich und Tokio hinterm Herd stand, für die private Küche empfehlen? „Um rasch und einfach gute, gesunde Sachen herstellen zu können, sollten auf jeden Fall Mixer und Entsafter vorhanden sein“, so Resch. Zwar kein Muss, aber doch eine schöne Ergänzung ist ein Backofen, der auch eine Dampffunktion hat. Auch eine grammgenaue Waage, um Rezeptanleitungen genauestens befolgen zu können, gehört in eine gut ausgestattete Küche. Ganz wichtig ist

aber die Arbeitsfläche an sich: Die darf auf keinen Fall zu knapp bemessen sein, sonst bekommt man früher oder später Platzprobleme. „Grundsätzlich gilt aber bei der Ausstattung der eigenen Küche: Jeder sollte die Geräte verwenden, die ihm gefallen und das Kochen erleichtern“, bringt es der Chefkoch auf den Punkt.

Große Leidenschaft

In seiner Privatküche hat der gebürtige Steirer ein ganz besonderes Lieblingsgerät: „Ich bin ein Riesenfahnenfan von meinem Bamix Pürierstab, der auch einen Aufsatz zum Zerkleinern besitzt. Mit diesem Gerät lässt sich wirklich viel machen.“ Der Pürierstab kommt bei Resch zu Hause bei verschiedensten Gerichten zum Einsatz – von einfachen Dressings über das Passieren von Suppen und Pürees bis hin zu Eiscremes. Auch Gewürze malt der Chefkoch damit. Die kauft er nämlich grundsätzlich nur im Ganzen und mahlt sie bei Bedarf frisch.



Genügsamer Technikfan mit Leidenschaft

Für Paul Ivic, Chefkoch des „Tian“ – des ersten vegetarischen drei-Hauben-Restaurants in Wien –, zählt die Begeisterung fürs Kochen mehr als die beste Küchenausstattung

Für den Haubenkoch ist es die solide Grundausstattung, auf die es ankommt. Jede Küche braucht zum Beispiel gut geschliffene Messer. Wichtig sind auch ein Schneidebrett aus Holz und ein Sparschäler. Zwei mit Teflon beschichtete Pfannen sollten ebenfalls vorhanden sein, eine mittelgroße und große. Und es sind nicht mehr als drei Töpfe in verschiedenen Größen nötig. Außerdem empfiehlt Ivic für die gut ausgestattete Küche 2015 einen leistungsstarken Smoothie-Standmixer und – hier kommt die Vorliebe des Chefkochs für Pasta durch – eine Nudelmaschine. Allerdings erkennt er durchaus die Arbeits erleichterung an, die elektronische Küchengeräte bieten. Für Hobbyköche sind deshalb ein Multi-Zerkleinerer und eine universelle Rührmaschine wie zum Beispiel der „Cooking Chef“ heiße Tipps.

Traum vom Hightech

Seine private Traumküche würde Ivic aber gerne auch mit verschiedenen

anderen technischen Spielereien ausstatten, um sich noch besser entfalten und seine Kochleidenschaft optimal ausleben zu können. In die engere Auswahl kämen dabei Geräte wie der Pacojet, ein Hold-o-Mat – darin können Lebensmittel bei einer exakt festgelegten Temperatur und Luftfeuchtigkeit garen –, ein Dehydrator, um frisches Obst und Gemüse zu trocknen, und ein Kombidampfer – ein Backofen mit Dampffunktion. „Auch der Green Egg Smoker ist ein tolles Gerät“, so Ivic. „Mit diesem Grillen können die verschiedensten Lebensmittel – nicht nur Fleisch und Gemüse, sondern auch Brote oder Pizza – besonders schonend zubereitet werden. Das Fleisch bleibt sehr saftig, und alle Speisen behalten ihr volles Aroma.“ Was in der Wunschküche des Haubenkochs auch nicht fehlen dürfte, wären ein Gefrierrockner und ein Weinschrank.

Dennoch besteht der Chefkoch hinter dem beruflichen Herd nicht unbedingt

auf ausgefeilte Technik und würde – unterstützt von seiner generellen Begeisterung für das Kochen – auch zum Kochlöffel greifen, wenn seine Arbeitsausrüstung aus nichts außer ein paar frischen Zutaten, einem Schneidebrett, einem gut geschliffenen Messer und einer Pfanne bestehen würde.

Was wichtig ist

Unverzichtbar in seiner privaten Küche sind aber drei Geräte: Die Nudelmaschine wegen der schon erwähnten Liebe zu hausgemachter Pasta und Ravioli, Sonos-Boxen für den richtigen Soundtrack und eine Jura Espresso-Maschine wegen Ivics Vorliebe zu einem guten „kleinen Schwarzen“. Und gibt es auch ein Gerät, das dem Sternkoch auf keinen Fall in die Küche kommt? Ja, das gibt es. „Eine Mikrowelle ist für mich ein absolutes No-Go“, sagt Paul Ivic und lacht. „Und ich finde, dass auch jeder ambitionierte Hobbykoch gut und gerne darauf verzichten kann.“

