

Vegan trifft auf omnivor: Ein kulinarisches Meisterwerk in Nürnberg

Sternekoch Ricky Saward begeisterte im Tisane mit einem Four-Hands-Dinner und enthüllte inspirierende Einblicke in die vegane Spitzenküche.

NÜRNBERG – Die Verschmelzung von Omnivore und veganer Küche eröffnet neue Horizonte in der gastronomischen Landschaft. Im Rahmen eines besonderen kulinarischen Events trafen zwei kreative Köpfe aufeinander: Sternekoch René Stein aus dem Nürnberger „Tisane“ und der renommierte Gastkoch Ricky Saward aus dem „Seven Swans“ in Frankfurt. Ein Four-Hands-Dinner bildete den Rahmen, in dem beide Chefs ihre Kochkünste und Philosophien einem ausgewählten Publikum vorstellten.

Ein inspirierendes Zusammenkommen

Das Four-Hands-Dinner bot nicht nur ein außergewöhnliches Menü, sondern diente auch als Plattform für eine Masterclass, die Saward für angehende Köche und Ausbildungsverantwortliche hielt. Die Veranstaltung war Teil der Bemühungen von „jb Company“, die Ausbildungsinhalte in der veganen und vegetarischen Küche zu erweitern. „Wir möchten das Wissen um alternative Küchenrichtungen fördern und unser Team inspirieren“, erklärt Nadine Böhm, HR-Leiterin von jb Company. Damit reagiert das Unternehmen auf das wachsende Interesse an nachhaltiger Gastronomie.

Nachhaltigkeit und Kreativität im Fokus

Ricky Saward, der in seinem Frankfurter Restaurant seit 2019 ohne tierische Produkte kocht, betont in seinem Vortrag die Wichtigkeit regionaler Zutaten und der Vermeidung von exotischen Lebensmitteln. „Ich arbeite ausschließlich mit dem, was ich lokal finde“, erklärt er, wobei er selbst bei Grundnahrungsmitteln wie Zitronen auf Alternativen verzichtet. Dies ist nicht nur eine persönliche Entscheidung, sondern auch eine Strategie zur Förderung lokaler Landwirtschaft und zur Reduktion des ökologischen Fußabdrucks.

Herausforderungen der veganen Kochkunst

Während des Vortrags sprach Saward auch über die Herausforderungen, die sich bei der Zubereitung veganer Gourmetgerichte ergeben. „Es gibt oft Misstrauen gegenüber veganen Optionen“, so der Sternekoch. „Manchmal werden wir nach der Herkunft der Materialien in unseren Kochutensilien gefragt.“ Trotzdem sieht Saward die Balance zwischen den Erwartungen der Gäste und der eigenen Kreativität als eine bedeutende Herausforderung. „Die Fokussierung auf kreative Verwendung von einfachen Zutaten hat mir geholfen, Neues zu entdecken“, bestätigt er.

Eine unkonventionelle Philosophie

Saward vertritt eine unkonventionelle Sicht auf das Verhältnis zwischen Veganismus und Nachhaltigkeit: „Ein Fleischesser, der bewusste Entscheidungen trifft, ist für mich wertvoller als jemand, der sich strikt vegan ernährt, aber wenig über die Folgen seines Konsums nachdenkt.“ Diese Perspektive ermutigt zu einem reflektierten Umgang mit Lebensmitteln und unterstreicht, dass sowohl vegane als auch omnivore Ansätze ihren Platz in der modernen Gastronomie haben.

Verstärkung durch kreative Kooperation

Das Zusammenspiel zwischen Stein und Saward während des

Dinners zeigte, wie unterschiedliche Küchenstile harmonisch kombiniert werden können. Beide Köche verwendeten jeweils eine bis zwei Hauptzutaten pro Gang, um die Aromen intensiv zur Geltung zu bringen. Die Gäste, die um den U-förmigen Chef's Table platziert waren, genossen die Einblicke in die Zubereitung und den Austausch mit beiden Küchenchefs.

Ein Blick in die Zukunft der Gastronomie

Die Veranstaltung unterstrich die Bedeutung einer nachhaltigen und kreativen Küche in unserer Gesellschaft. Saward motivierte die angehenden Köche, ihre eigene Kreativität zu fördern und die Welt der Zutaten neu zu entdecken: „Experimentiert und lasst euch von eurem Umfeld inspirieren!“, riet er den Zuhörern. „Die Möglichkeit, aus etwas Gewöhnlichem wie einer Kartoffel einen einzigartigen Gang zu kreieren, ist nur der Anfang.“

Diese Begegnung zwischen Meisterköchen eröffnet nicht nur neue kulinarische Perspektiven, sondern spiegelt auch einen wachsenden Trend in der Gastronomie wider: die Integration von Nachhaltigkeit und Kreativität im Kochen. Es bleibt zu hoffen, dass solche Veranstaltungen bald zur Norm werden, um das Bewusstsein für bewussten Genuss und vielfältige Küchenstile zu stärken.

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de