

KÖCHE & IHRE REGIONALEN LIEFERANTEN (1)

Das Beste aus dem Berchtesgadener Land

Sterne Koch Ulrich Heimann vom InterContinental Berchtesgaden Resort ist nicht nur ein Fan der Felswände im Naturpark, sondern auch ein Verfechter der guten regionalen Produkte wie Forelle & Wild



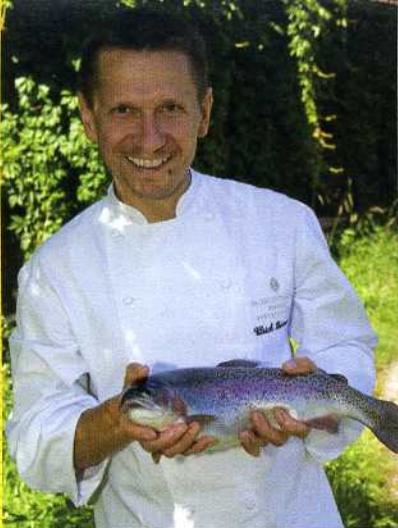
Mitten in der Naturwelt des Berchtesgadener Lands kocht Ulrich Heimann im Le Ciel des InterContinental Berchtesgaden Resort saisonal, leicht, innovativ und liebsten mit Produkten auf der Region, z.B. Kaninchen orientalisches auf Bulgur-salat und Kicher-erbse-Humus



Später Nachmittag im Restaurant *Le Ciel*. Es ist kurz vor 18 Uhr, und die Fotoproduktion von KÜCHE mit Ulrich Heimann noch in vollem Gange. Vier Tische im Sternerestaurant des *InterContinental Resort Berchtesgaden* und die linke Hälfte des Raumes sind mit Kameraaufbau, Equipment und Fotoaccessoires belegt. Restaurantleiter Thomas Schreiber schaut immer wieder auf die Uhr, denn für 18.30 Uhr haben sich Stammgäste angesagt: „Die sind immer besonders pünktlich.“ Küchenchef Ulrich Heimann ist keinerlei Nervosität anzumerken. Der 44-Jährige feilt konzentriert an seinem Hauptgang. *Glasiertes Rehnüsschen aus dem Berchtesgadener Land mit Kakao-bohnenjus, Mispeln, Pfifferlingen und Specklardons* hat er arrangiert. Mit KÜCHE-Fotografin Claudia Rothenberger berät er, wo noch ein Stückchen Gemüse und wo ein weißes Schäumchen die Komposition perfektionieren könnte. Die Minuten verrinnen wie im Fluge. Thomas Schreiber schaut sorgenvoll, auch wenn er beteuert „keinen Stress“ zu haben – sein Gesichtsausdruck spricht Bände: „Die Stammgäste...“, entschuldigt er sich. Ulrich Heimann lässt sich nicht beirren. Das Dessert ist noch

nicht „im Kasten“, und auch die dreiteilige Salzkombination des *Le Ciel* mit selbst aromatisierten Salzspezialitäten möchte er unbedingt noch fotografieren lassen ...

Ulrich Heimann ist passionierter Skifahrer, Mountainbiker, Bergsteiger und Kletterer. Ob er daraus seine Nervenstärke bezieht? Schließlich gilt es auch im Fels, nie die Nerven zu verlieren und ruhig zu bleiben; selbst oder gerade in prenzigen Situationen. Wie dem auch sei: Ulrich Heimann, der bis vor dem Wechsel ins *InterContinental Resort Berchtesgaden* viele Jahre in Hamburg – *Prinz Frederic Room* im Hotel *Abtei* und *Seven Seas* auf dem Söllberg – Sterne erkocht hat, ist vor allem eines: ein erfahrener, routinierter Profi. Ein Perfektionist mit Liebe zum (selbst kleinsten) Detail, der souverän mit Zutaten und Aromen spielt, und ein Koch mit Mut zur eigenen Linie und Individualität. Dazu gehört, dass er sich nicht dem Mainstream beugt, sondern stets auf der Suche ist nach neuen Produkten für seine auch in Berchtesgaden mit einem Stern ausgezeichnete Küche. Und die kommen für ihn vorzugsweise aus der Region. Beispiele gefällig? Sein Wild bezieht Ulrich Heimann vom Jäger aus dem Naturpark Berchtesgaden. Er bringt die in der Sterneküche eher



Ideale Lebensbedingungen wie in der Natur haben die Regenbogenforellen & Lachsforellen der Fischzucht Resch in Stanggass (www.resch-stanggass.de). In den mit Frischwasser aus dem Naturschutzgebiet Böcklweiler gespeisten Teichen wachsen die Fische dank der sorgfältigen Aufzucht und Pflege von Vroni & Thomas Resch langsam über zwei Jahre bis zur Schlachtreife heran. Sie fressen ausschließlich natürliches Futter ohne Wachstumshormone oder Arzneimittel/Zusatzstoffe. Küchenchef Ulrich Heimann schätzt das feste, aromatische Fleisch und hat gemeinsam mit Thomas Resch ein Kalträucherverfahren für die Lachsforelle entwickelt. Ergebnis: ein regionaler kulinarischer Hochgenuss!

Kalt geräucherte Lachsforelle von der Fischzucht Resch mit Meerrettich-Apfel und Kräutersalat

Zutaten: 2 kalt geräucherte Lachsforellenfilets, 1 säuerlicher Apfel (z.B. Granny Smith), 1 TL frisch geriebener Meerrettich, 1 TL gehobelter Meerrettich, 1 EL Crème fraîche, etwas Zitronensaft, Cayennepfeffer, Meersalz. Für den Salat: 4 Radieschen, je 10 g Frisée, Kerbel, Radichio, Kresse, Dill und Blattpetersilie. Für die Vinaigrette: Champagneressig, grober Senf, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Olivenöl

Zubereitung: Lachsforellenfilets in hauchdünne Scheiben schneiden. Apfel fein würfeln, mit der Crème fraîche und dem geriebenen Meerrettich marinieren. Anrichten: Meerrettich-Apfel in einem kleinen Ring (5 cm Durchmesser) in der Mitte des Tellers einschichten, mit den Lachs umlegen. Kräutersalat auf den Meerrettich-Apfel drapieren, mit Meerrettichstreifen und Radieschen garnieren.





Lachsforelle auf weißem Bohnenpüree mit Artischocken und Brunnenkresse-Emulsion

Zutaten: 2 Artischockenböden, je 30 g Bohnenpüree, je 80 g Lachsforellenfilet, 100 g Brunnenkresse (gezupft), Taubnesselblüten, 50 ml Olivenöl und Öl zum Braten, 60 ml Fischfond, 1 Prise Stärke, 20 g Butter, je 1 Zweig Rosmarin und Thymian, Piment d'Espelette, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft, unbehandelte Zitronenschale

Zubereitung: Artischockenböden in 1 cm große Würfel schneiden, in Olivenöl 3–4 Minuten mit den Kräuterzweigen anbraten; mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Forellenfilets auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech setzen, nochmals mit Olivenöl beträu-

feln, Zitronenschale hinzugeben und bei 68° C 10–12 Minuten ziehen lassen, dann mit Meersalz würzen. Die Brunnenkresse mit dem Olivenöl pürieren. Fischfond mit etwas Stärke anziehen, mit Piment d'Espelette und Salz würzen. 1 EL Olivenöl und Butter einmontieren, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. 1 EL der pürierten Brunnenkresse in den Fond geben. **Anrichten:** Bohnenpüree auf die Teller mittig verteilen, darauf ein Lachsforellenfilet setzen, gebratene Artischockenwürfel gleichmäßig dazugeben und mit den Taubnesselblüten garnieren. Mit der Brunnenkresseemulsion je einen Längsstrich auf die Teller ziehen.

seltene Lachsforelle auf den Teller, die er in Top-Qualität und Frische von der Fischzucht Resch bezieht. Er kooperiert in Sachen Kräuter mit dem *Bio-Hotel Kurz* im benachbarten Bischofswiesen. Er kauft Rindfleisch und Kalb in der näheren Region und ist im Übrigen immer auf der Suche nach interessanten neuen regionalen Lieferanten. KÜCHE sprach mit ihm nach der Fotoproduktion über die Philosophie seiner Küche, seine Liebe zur Natur und Supertypen unter den Lieferanten. (PS: Die Stammgäste haben sich diesmal ausnahmsweise verspätet.)

Wer ist der Koch Ulrich Heimann und was ist ihm wichtig?

Heimann: Ich bin bestimmt von der Lust am Kochen. Jeden Tag mit meinem Team neue Herausforderungen zu bewältigen und das Beste geben – das ist mein Leben. Und das Schöne daran ist, dass ich jeden Tag mit Top-Produkten arbeiten kann.

Top-Produkte verarbeiten viele Köche gern und bestellen bei den einschlägigen Lieferanten die einschlägigen Produkte, die nach wie vor vor allem aus Frankreich kommen. Sie hin-

gegen setzen mit Vorliebe auf Top-Produkte aus der Region.

Heimann: Egal, ob im Norden in Hamburg oder jetzt hier im südöstlichen Zipfel Deutschlands – ich bin immer auf der Suche und unterwegs, um Neues zu finden. Hier in der Region Berchtesgadener Land gibt es noch viel zu entdecken. Bei Rungis und Bosfood kann jeder einkaufen. Mein Motto lautet: den kleinen regionalen Lieferanten unterstützen und industrielle Produkte möglichst umgehen. Der persönliche Kontakt zu den Lieferanten ist mir sehr wichtig, zumal es ja auch menschlich alles Supertypen sind. Mit dem Blick für die Region und die Natur bin ich im schönen Schwarzwald aufgewachsen. Und aus der Liebe zur Natur beziehe ich bis heute meine mentale Stärke. Wenn es drauf ankommt, kann ich schon mal auf die Tube drücken. In erster Linie gilt für mich jedoch: In der Ruhe liegt die Kraft. An diesem Sprichwort ist viel Wahres dran.

Neben Ihrem Faible für regionale Produkte fällt auf, dass Ihre Küche besonders leicht und bekömmlich ist ... ▷



FOTOS: KÜCHE/CLAUDIA ROTHENBERGER



Rehkoteletts mit Steinpilzen, Rahmwirsing und Brombeeren, Steinpilz-Knuspercannelloni



Zutaten: 4 Rehkarees (mit je 3 Rippenknochen), 6 mittelgroße Steinpilze, Rehjus, Schalotten, 12 Brombeeren, Rahmwirsing: 200 g Wirsing, fein geschnitten, Sahne, 1 EL Bauchspeckwürfel, Blatt Petersilie, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Muskat, etwas Mehl, geschlagene Sahne. 2 Stängel Rosmarin und Thymian, Zitrone, Olivenöl zum Braten. Rehgewürz: 1 EL Pfeffer, 5 Wacholderbeeren, 2 EL Korianderkörner, 1 Sternanis, alle Körner im Mörser stoßen. Fond kochen aus 1 EL Zucker, 50 ml Cassislikör, 100 ml Portwein, 50 ml Orangensaft, 50 ml Rotwein, mit Zimtstange und Sternanis würzen, auf die Hälfte reduzieren, mit wenig Stärke binden, Brombeeren zugeben und 1 EL geschlagene Sahne unterziehen. Steinpilz-Knuspercannelloni: 50 g Steinpilze in Würfeln, 1 EL Schnittlauchwürfel, 200 g Kartoffelpüree, 20 g gehobelter Parmesan ½ Baguette, gefroren, 1 Schalotte gewürfelt, 1 Eigelb, Salz, Muskat, Zucker, Rosmarin

Zubereitung: Rehkarees von allen Seiten anbraten, mit Rehgewürz und Salz würzen. Im Ofen bei 160° C anbraten,

weitere 5 Minuten bei 68° C ruhen lassen. Rahmwirsing herstellen. Steinpilzviertel in Olivenöl anbraten. Schalotten mitbraten, einen Spritzer Zitronensaft und feingeschnittene Blatt Petersilie zugeben, würzen. Steinpilz-Cannelloni: Steinpilze in Öl anbraten, Schalotten kurz mitbraten. mit Parmesan, Schnittlauch und Eigelb unters Kartoffelpüree heben. Mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken. Baguette in ca. 10 cm lange Stücke auf der Aufschnittmaschine längs in 2-mm-Scheiben schneiden. Pro Cannelloni vier Scheiben aufeinander lappend der Breite nach auslegen. Vom Steinpilz-Kartoffelpüree mit dem Spritzbeutel einen Streifen aufs Baguette spritzen. Anschließend mit dem Brot einrollen. In der Pfanne erst den Rosmarinstrauch dann das Cannelloni goldbraun braten.

Anrichten: Wirsing, Pilze und Brombeeren anrichten. Rehkoteletts nochmals kurz in Butter mit Rosmarin und Thymian nachbraten. Aufschneiden, auf den Wirsing setzen, mit Rehjus nappieren. Koteletts mit Meersalz und Steinpilz-Knuspercannelloni dekorieren.

Frischer und besser geht es nicht: Im Naturpark Berchtesgaden, im Revier Königssee, erlegt Berufsjäger Ernst Schellmoser das heimische Wild in 600 bis 1700 Metern Höhe. Der einzige Hochgebirgsnationalpark in Deutschland umfasst 5 500 Hektar. Pro Jahr erlegt Schellmoser nach einem streng austüftelten Abschussplan 40 Stück Rotwild, 80 Gamsen und 30 bis 35 Rehe. Ulrich Heimann bekommt das Wild frisch aus dem Wald - erlegt, abgezogen und im Kühlraum abgehängt - zur weiteren Verarbeitung.



Rosa glasiertes Rehnüsschen
*aus dem Berchtesgadener Land mit Kakaobohnenjus,
 Mispeln, Pfifferlingen und Specklardons*

Zutaten: 4 Rehnüsse (Keule), 20 g gestoßene Kakaobohnen, 400 ml Rehnjüs, je 40 g Selleriepüree, 120 g geputzte Pfifferlinge, 4 kleine Karotten, 12 Bauchspeck-Lardons, Kerbel, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Taubnesselblüten, 8 Mispeln, enthäutet. **Fond:** 1 EL Zucker, 50 ml Orangensaft, 20 ml weißer Portwein, 30 ml Sekt, 1 Zimtstange, 1 Sternanis, ½ Vanilleschote
Zubereitung: Rehnüsse von allen Seiten anbraten, salzen und pfeffern. Kakaobohnen in einer Pfanne leicht anrösten, angebratene Rehnüsschen in den Kakaobohnen wälzen, mit Jus ablöschen. Mit dem Jus nappieren

und im Ofen bei 160° C ca. 12 Minuten braten und weitere 5 Minuten bei 68° C ruhen lassen. Pfifferlinge mit Schalotten sautieren, salzen und pfeffern. Karotten mit Butter, etwas Zucker, Salz und Mineralwasser glasieren. Specklardons nicht zu kross anbraten. Mispelfond zubereiten und Mispeln darin ziehen lassen. **Anrichten:** Je einen Klecks Selleriepüree auf die Teller verteilen, darauf die Rehnüsschen setzen; nochmals einen Kranz aus Püree ziehen. Pfifferlinge, Karotten und Mispeln verteilen, mit Jus nappieren und Kerbel und Taubnesselblüten garnieren.

Heimann: Das ist mein Ziel. Butter und Sahne lasse ich, soweit es geht, weg. Allein schon, um die Grundprodukte nicht zu überlagern. Meine Küche ist schon klassisch geprägt, denn aus der klassischen Basis entsteht letztlich der Geschmack. Man kann aber vieles durch Olivenöl oder andere mediterrane Produkte und Kochmethoden ausgleichen. Wenn ich einem Gast ein Gericht vorsetze, und es bleibt ihm auch Monate später noch positiv in Erinnerung, habe ich mein Ziel erreicht. Das fällt uns hier im *InterContinental Berchtesgaden Resort* vielleicht etwas leichter, denn unser Gast hat in der Regel Muße und steht nicht unter Zeitdruck wie in der Stadt. So ist er aufnahmefähiger für gutes Essen. Jedoch: Die Gäste, die hierher kommen, haben meist schon sehr viel von der Welt gesehen. Insofern ist es für mich immer wieder eine Herausforderung, vor ihnen zu bestehen.

Sie setzen auf Wild aus dem Naturpark Berchtesgaden, das Sie beim Jäger beziehen, und die Forelle aus der Fischzucht Stanggass. Gibt es weitere regionale Partnerschaften?

Heimann: Mit meinem Metzger habe ich eine Wurst aus Lammleber entwickelt. Da wir in der Küche die technischen Möglichkeiten nicht haben, stellt mein Metzger sie für uns her. Heimische Kalbshaxen besorgt er mir auch. Bei Kräutern & Pilzen arbeite ich mit Familie Kurz in Bischofswiesen zusammen. Sie hat ein Biohotel mit Kräutergarten am Haus und weiß, wo man die besten Pilze findet. Leider reichen die Mengen oft nicht aus.

Sie scheuen sich auch nicht, etwas rustikalere oder internationale Rezepturen fein zu machen ...

AUF EINEN BLICK

InterContinental Berchtesgaden Resort

Lage: auf 1000 Metern Höhe in Panoramalage im Naturpark Berchtesgaden

Eröffnung: März 2005

Hotel: 138 Zimmer & Suiten, In- und Outdoor-Pool, Spa; Konferenzen & Tagungen bis 200 Personen, Cocktailempfang bis 500 Gäste; Outdoor-Veranstaltungsfläche (4000 m²)

Restaurants: Fine Dining Restaurant *Le Ciel*, Restaurant & Grill *3'60°*, *Bayernstube* Schallender

Mitarbeiter gesamt: ca. 140

Kontakt/Adresse: 83471 Berchtesgaden, Tel. 0 86 52/97 55-0, www.berchtesgaden.intercontinental.com

Heimann: Das ist doch gerade das Spannende. Gänseleber braten kann jeder. Rustikale Produkte auf ein Niveau zu bringen, das sternewürdig ist, ist eine Herausforderung. Das kann schon mal ein orientalisches Gericht sein, dessen Komponenten wir so fein rüber bringen, dass auch der Araber überrascht ist. Ich konzentriere mich im Übrigen sehr auf die Jahreszeiten, der Saisonbezug ist bei mir sehr ausgeprägt.

Sie sind seit der Eröffnung im Haus und somit der Küchenchef mit der meisten Kompetenz. Wie erfolgt die Abstimmung mit den Chefs der übrigen Restaurants im Resort?

Heimann: In allererster Linie liegt mein Fokus auf dem *Le Ciel*, dafür muss ich auch geradestehen. Aber im Ganzen gesehen, sind wir ein Team. Wenn es darum geht, Herausforderungen zu bewältigen, ziehen wir an einem Strang. Ich freue mich schon sehr auf meinen international erfahrenen Kollegen Harald Rohrmoser, der jetzt im Herbst bei uns anfängt und vornehmlich das Tagesrestaurant *3'60°* und das Bakettgeschäft betreuen wird. Durch den Austausch und die intelligente Verarbeitung der Produkte erhöhen wir Küchenchefs im Zusammenspiel die Wirtschaftlichkeit. Ein ganzes Reh vom Jäger zerteile ich mit den Kollegen. Im *Le Ciel* sind Nüsschen und Rücken gefragt, im *3'60°* Restaurant und Grill das Rehkotelett und in der *Bayernstube* kommt das Rehragout sehr gut an. Es nutzt nichts, wenn der Gast nur im *Le Ciel* zufrieden ist, das kulinarische Gesamterlebnis für den Gast muss stimmen.

● INTERVIEW: SABINE ROMEIS



FOTO: KÜCHE/CLAUDIA ROTHENBERGER