

Wirtschafts  
Woche

Das Lifestyle-Magazin der

# fivetonine

drei|2007

## Warum...

**Sir Anthony Hopkins**  
nie blinzelt

**Beyoncé**  
in Hongkong  
Gurken-Ravioli isst

**Tom Perkins**  
nah am Wasser baut

**Tomas Maier**  
Krokos in die  
Tasche steckt

**Jonathan Adler**  
mit Liberace auf  
dem Sofa sitzt

**Peter Schmidt**  
mit Elefanten und  
Porzellan lebt

## Macht Geld!

Wie uns Mäuse  
menschlicher machen



Von den großen Chefs genussvoll lernen – an diesen Herden und mit diesen

begnadeten Lehrmeistern wird die hohe Schule des Kochens zum Vergnügen.

62

	CASA DE SIERRA NEVADA, SAN MIGUEL DE ALLENDE, MEXIKO	HOTEL CUSINART RESORT & SPA, INSEL ANGUILLA, KARIBIK	HOFGUT HAFNERLEITEN, BAD BIRNBACH	HOTEL L'ANDANA, CASTIGLIONE DELLA PESCAIA, TOSKANA	SCHLOSSHOTEL LERBACH, BERGISCH GLADBACH	MANDARIN ORIENTAL THE LANDMARK, HONGKONG	
<b>Ankunft</b>	Drei Stunden nördlich von Mexiko-Stadt liegt die denkmalgeschützte Kolonialstadt San Miguel de Allende. Das „Casa“, eine 300 Jahre alte Hacienda mit 33 luxuriösen Zimmern und Suiten, liegt in einer ruhigen Seitenstraße und ist schon optisch ein Leckerbissen.	Keine Bettenburgen, kein Shopping – nur unaufgeregte Exklusivität. Das schätzen Gwyneth Paltrow, Uma Thurman, Calvin Klein. Das Fünf-Sterne-Resort ist schneeweiß wie der menschenleere Strand.	Das Ziel liegt ländlich einsam, bezaubernd. Bis zu 16 Gäste wohnen in sieben gemütlichen Luxus-Häusern. Sehr romantisch: das Bootshaus mit eigenem Steg und weitem Blick über den See und die Wiesen. Gekocht und gegessen wird im Haupthaus des Hofguts.	Satte Weinreben, Zypressen, Pinien säumen die Zufahrt zum einstigen Jagdhaus von Herzog Leopold II. Die neuen Hausherrn: Alain Ducasse und Vittorio Moretti. Der Sterne-Koch und der Weinexperte haben das Haus in ein persönlich geführtes Luxushotel verwandelt.	Ein verschlungener Weg führt zum idyllischen Flirt. Das Schlosshotel liegt eingebettet in einem 28 Hektar großen Park. Die Fassade des Schlosses wird von wildem Wein umrankt – ein perfekter Platz für eine romantische Wochenendreise.	Stylish. Das neue Boutique-Hotel überrascht mit Eleganz und raffinierten Akzenten an einem der Hot Spots der Stadt. Umgeben von Designerläden, hat es sich schnell zu einem der prominentesten Plätze der Stadt entwickelt.	<b>Ankunft</b>
<b>Der Chef</b>	Vormittags zieht Chef Gonzalo Martínez über den Markt der Stadt, mittags kocht er mit Schülern in der neu eröffneten Sazón-Kochschule traditionell mexikanisch. Der Chef lernte 14 Jahre lang im Ausland und ist gerade zurückgekehrt.	Die Kanadierin Denise Carr kam über die USA, Dubai und Paul Bocuse nach Anguilla und wurde der erste weibliche Chef der Karibik. Mit ihr kochen 41 Köche in den drei Restaurants und der Kochschule.	Erwin Rückerl hat das Talent vom Vater, der in Schweden auch die schwedische Königsfamilie bekochte. Zu den Stationen gehören das Münchner Restaurant Königshof und „La Pinta“ auf Sardinien.	Alain Ducasse erhielt vom Michelin neun Sterne für seine Kochkunst: Je drei Sterne für seine Häuser Le Plaza Athénée in Paris, Alain Ducasse at the Essex House in New York und Le Louis XV. in Monaco.	Dieter Müller kocht mit Leidenschaft, sein Restaurant ist eine Pilgerstätte für Gourmets. Seine sterne-gekrönte Küche goutierten auch schon Mick Jagger und Joschka Fischer.	Küchenchef Richard Ekkebus bekochte schon Giorgio Armani, Beyoncé und Tiger Woods. Er hat sich in seinem Restaurant „Amber“ den Spitzenplatz im Tatler-Ranking erkocht.	<b>Der Chef</b>
<b>Kochschule</b>	Tacos, Tamales und Salsas sind in Martínez' Küche präsent; auch die berühmte „Mole-Poblano“-Soße aus Chilischoten, Nüssen, Gewürzen und ungesüßter Schokolade, die zu Fleischgerichten gereicht wird.	Außer tropischem Gestrüpp und wilden Frangipani-Bäumen gibt der Sandboden nicht viel her. Schüler kochen z. B. Thunfischartar mit Kokosnuss, Salat von scharfen Mangos, Bouillabaisse mit Limetten, Pilz-Polenta, Schoko-Soufflé mit Banana-Rum-Sauce.	„Sterneküche leicht gemacht“ ist mehr als ein Versprechen. Rückerl lehrt, dass die Lust am Kochen wichtiger ist als die Technik. Sein Lieblingskurs: „Ein Stück Süden“ mit mediterranen Raffinessen.	Im stilvoll-lässigen Gourmetrestaurant La Villa befindet sich die Schauküche. Chef Christophe Martin vermittelt dort genial einfache toskanische Kreationen des Meisters, wie Muscheln im Weinsud.	In seiner Kochschule gibt Dieter Müller drei Tage die Woche etwas von seiner Kunst weiter, inklusive Ernte im alten Kräutergarten. Sein Amuse-bouche-Menü aus 19 kleinen Leckereien ist eine Erfindung, die sich zum Renner entwickelt hat.	Wenn Chef Richard Ekkebus Rohes auf den Plan stellt, verfallen ihm selbst die verwöhntesten Gaumen. Er ist berühmt für Kreationen wie seine Gillaudeau-Austern mit Gurken-Ravioli und Foie-gras-Sushi mit schwarzen Trüffeln. Ab und zu lehrt er.	<b>Kochschule</b>
<b>Küchentipp</b>	Küchenchef Gonzalo Martínez, der auch im Vier-Sterne-Restaurant French Room in Dallas lernte, rundet die traditionell scharfen Gemüsegerichte seiner Heimat gern mit einem Hauch echter Vanille ab. Dazu empfiehlt Martínez Weine von Los Reyes und Calafia.	Denise Carr reduziert Balsamico auf mittlerer Flamme zu einer sämigen Sauce und süßt sie abschließend, nach Art der Köche in Modena, mit etwas Honig. Ideal zu Sommersalaten und Fleischgerichten.	Olivener Öl, das je nach Provenienz und Sorte auch mal zu stark oder zu bitter für nordeuropäische Gaumen schmecken kann, lässt sich sehr gut mit Rapsöl strecken. Das ist genauso hochwertig, aber geschmacksneutraler.	Wenn Martins Hände nach Knoblauch riechen, spült er sie unterm kalten Wasser und reibt dabei die Finger an der Stahlklinge eines Küchenmessers.	Müller liebt Zitronengras. Er träufelt es als Reduktion gern über Fischgerichte. Dafür Zitronengras häckseln und mit Noilly Prat, Weißwein und dem Saft einer Orange einköcheln lassen und absieben.	Der Holländer mit langjähriger Tropenerfahrung weiß, was bei heißen Tagen Linderung verschafft: Ingwer ist eine seiner bevorzugten Ingredienzen. Daraus macht er sogar Eiscreme. Umso besser für die gestressten Gäste. Ingwer hilft gegen Herz-Kreislauf-Leiden.	<b>Küchentipp</b>
<b>Souvenir</b>	Zur Kochschule gehört der Sazón-Store, in dem es alles gibt, was in eine durchgestylte mexikanische Küche gehört. Besonders beliebt sind bei den Gästen getrocknete Gemüse, bestickte Tischdecken, bunte Keramik und Kupfertöpfe.	Um nicht von Gemüseimporten abhängig zu sein, wird in bescheidenem Umfang lokales Gemüse angebaut. Die Kirschtomaten aus eigenem Cusinart-Anbau schmecken kurioserweise nach Schokolade – kaum ein Gast reist ohne eine Tüte voll ab.	Zum Abschied gibt es für Gäste und Kursteilnehmer ein frisches Sauerteigbrot aus der eigenen Bäckerei, damit die Gäste auch zu Hause noch ans Hofgut denken.	Die Weinberge und Olivenhaine der Umgebung gehören zur malerischen Weinlandschaft L'Andana, inmitten der sublimen toskanischen Maremma zwischen Chianti und Siena. Kaum einer fährt hier wieder ab, ohne reichlich Wein und Olivenöl im Gepäck zu haben.	Moutarde violette, ein mit blauen Trauben hergestellter Senf. Die Spezialität stammt aus dem französischen Südwesten und wird seit dem Mittelalter hergestellt: fein, mild, fast schon mehr eine Sauce als ein Senf.	Wer Hongkong mit allen Sinnen genießen hat, möchte wiederkommen. Gar nicht so einfach bei den Preisen der Metropole... Die Währung dafür nennt sich „Lucky money“. Das Glücksgeld wird im Souvenirshop verkauft, dann verbrannt und soll sodann Wohlstand bescheren.	<b>Souvenir</b>
<b>Termine</b>	Dienstags bis freitags. Im Angebot sind Tageskurse sowie Koch-Pakete von vier oder mehr Tagen. Im Mai ist die Schule geschlossen. Dann nimmt sich der Chef Zeit und probiert neue Rezepte aus.	Sonabends, montags und mittwochs dampft es in der Cusinart-Lehrküche „Kitchen Stadium“ und aus den weiteren Restaurant-Küchen im Resort nach allen Regeln der Kochkunst. Die Kurse sind jeweils für 10 bis 16 Teilnehmer ausgelegt.	In der „ersten Kochschule Niederbayerns“ werden fast rund um die Uhr Koch- und Gourmetkurse angeboten. Für Feinschmecker, Italien-Fans, für Kaffeetrinker und für Weinliebhaber.	Kochkurse finden für Gäste des Hauses das ganze Jahr über jeden Montag statt. In der Hochsaison von Juni bis September bittet Chef Christophe Martin täglich an den Herd. Einziger Wermutstropfen: Der große Maître Ducasse ist nicht persönlich zugegen.	Dieter Müller steht regelmäßig mit Schülern am Herd. Im Mai, dienstags: Fische, mittwochs: Zicklein und Lamm, donnerstags und freitags: Frühlingsküche. Im Juni kommt sommerlich leichte Küche dran, im August Brasserie-Küche.	Am 27. Mai, rechtzeitig zur Spargelsaison in Europa, gibt es im Mandarin Oriental den Kurs „Preparing Asparagus – Green, Violet & White“. Am 24. Juni lädt Chef Richard Ekkebus zu einem genießerischen Seminar zum Thema „Great Summer Salads“ ein.	<b>Termine</b>
<b>Must-do</b>	Abends zum Plaza de Allende schlendern, den Mariachi-Spielern zuhören und einfach zuschauen – auf dem Platz spielen sich die besten Dokusoaps der Stadt ab. Entspannend ist ein Abstecher nach La Gruta. Dort treiben Bade Gäste in vier Quellen von warm bis heiß.	Mit dem Taxi nach Cap Juluca fahren und ein bisschen neidisch werden. Die Ferien-Villen mit Privatstrand sind ab 50 000 Dollar pro Woche zu mieten. Die Abende auf Anguilla sind bodenständig, im Pumphaus gibt es Live-Musik und Carib-Beer.	Sich beim Streifzug durch die pastorale niederbayrische Seelandschaft ein Stückchen von Kater Fritzi begleiten lassen. Der nette Hofkater trägt erheblich zum ruralen Flair bei und lässt sich dafür gern in Streicheleinheiten honorieren.	Ein Besuch des Weingutes Petra – nicht nur wegen der prämierten Roten und Weißen, sondern wegen der Architektur: Mario Botta baute hier 2003 eine völlig neue Kellerei auf, die Züge eines Sakralbaus trägt. Mit 300 000 Flaschen im Jahr wird der Bacchuskult zelebriert.	Um den Körper auch von außen zu verwöhnen, sollte man die Behandlung „Look Great“ im Spa buchen. Und falls auch die Seele der Erholung bedarf, sei ein Spaziergang in den traumhaft schönen Parkanlagen des Schlosshotels empfohlen.	Nach Marktbesuch, dem Dienst am Herd und der Verköstigung des Gaumen-Feuerwerks in der Hotelbar „MO“ feiern. Sie hat bis zum frühen Morgen geöffnet und wird von Besuchern und Einheimischen als die neue In-Bar in Hongkong gehandelt.	<b>Must-do</b>
	Hospicio, San Miguel de Allende, GUA, Mexico, Tel. 00 52/41515270 40, www.casadesierranevada.com	Rendezvous Bay, Anguilla, British West Indies, Tel. 001/264/4982000, www.cusinartresort.com	Brunndobl 16, 84364 Bad Birnbach, Tel. 085 63/91511, www.hofgut.info	Tenuta La Badiola, Castiglione della Pescaia, Grosseto, Tel. 00 39/0564 94 4800, www.andana.it	Schlosshotel Lerbach, 51465 Bergisch Gladbach, Tel. 022 02/20 40, www.schlosshotel-lerbach.com	15 Queen's Road Central, Central, Hongkong, Tel. 008 52 2132 0188, www.mohg.com	