



Available on the App Store

Get it on Google play

amazon

f

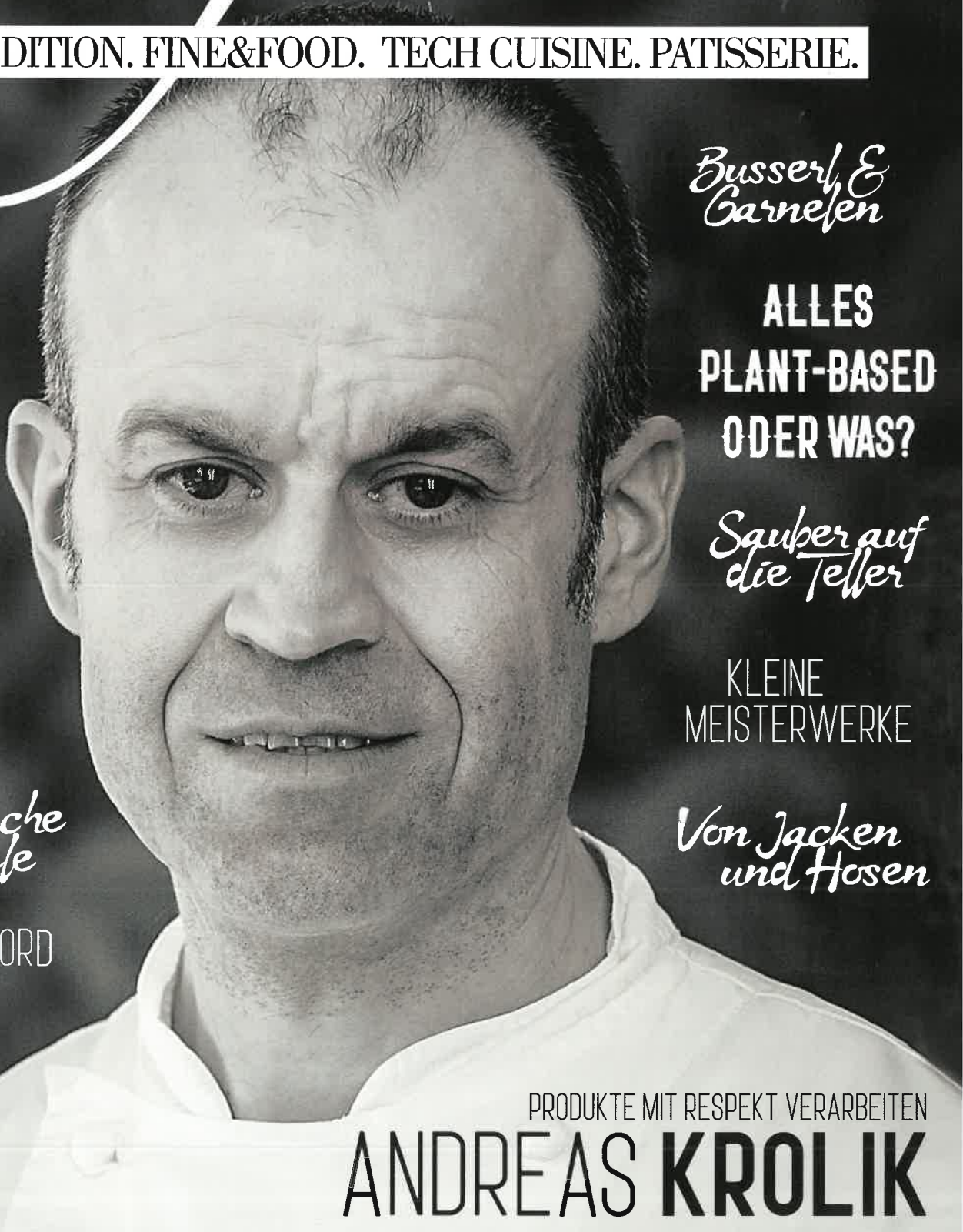
yt

www.chefsbest.de/at/ch D 30383
Deutschland, Österreich, Schweiz
Ausgabe Mai-Juni 2024

EDITION
296

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.



Bussert & Garnelen

**ALLES
PLANT-BASED
ODER WAS?**

*Sauber auf
die Teller*

**KLEINE
MEISTERWERKE**

*Von Jacken
und Hosen*

**PERFEKTES
ERLEBNIS**

*Blue
Lagoon*

**KOCH
DES
JAHRES**

*Bretonische
Makrele*

STERNEREKORD

PRODUKTE MIT RESPEKT VERARBEITEN

ANDREAS KROLNIK

VERLAGSGRUPPE EB

Presseanmeldung: Engel/bezahl - ES-VERLAG GMBH - Scheideleinstr. 2 - D-61130 Mödrath - Deutschland



ANDREAS KROLIK LAFLEUR FRANKFURT

BEIM BESUCH DES FRANKFURTER **PALMENGARTENS** WARTET MIT DEM MIT ZWEI STERNEN AUSGEZEICHNETEN **RESTAURANT LAFLEUR** EIN WEITERES HIGHLIGHT AUF DIE GÄSTE. DIE KÜCHE TRÄGT DIE FEINE HANDSCHRIFT VON **ANDREAS KROLIK** UND VEREINT ZEITGEMÄSSE KLASSIK MIT MEDITERRANEN ASPEKTEN UND REGIONALEN PRODUKTEN. WIR SPRACHEN MIT IHM IN UNSEREM **TITEL-INTERVIEW**.

INTERVIEW



Chefs best: Herr Krolik, wie kam es zur Berufswahl Koch?

Andreas Krolik: Das war eher ein Zufall. Ich bin gebürtig in einem kleinen Dorf (Erdeborn) in Sachsen-Anhalt aufgewachsen und wollte ursprünglich Förster werden. Mein Onkel leitete das zweitgrößte Forstrevier im Thüringer Wald in der ehemaligen DDR. In meiner Kindheit habe ich dort in den Ferien viele Wochen verbracht. Mit der Wiedervereinigung wurde dieser Wunsch zunichte gemacht, da viele Wälder schnell privatisiert und zu der Zeit keine Forstmitarbeiter mehr ausgebildet wurden. Da meine Großmutter und meine Eltern als Nebenerwerb viele Tiere (4 Schweine, 70 Hühner, jährlich 15-20 Gänse, einige Enten und eine Zeit lang auch 50 Kaninchen) gehalten und in 3 großen Gärten saisonale Obst- und Gemüsesorten angebaut hatten, habe ich seit meiner Kindheit immer schon einen sehr engen Bezug zu Lebensmitteln, die unverfälscht, sehr geschmacksintensiv und ursprünglich sind. Meine Oma war eine sehr gute Köchin und ich habe oft als Kind mit ihr gekocht, da war die Idee sehr naheliegend stattdessen eine Kochausbildung zu machen. Im Nachhinein betrachtet war es eine sehr glückliche Fügung und ich war sofort mit großer Leidenschaft dabei.

CB: Sie beschreiben Ihre Küche als „zeitgemäße Klassik“. Wie werden Ihre Klassiker zeitgemäß, wie darf man sich die kulinarische Handschrift von Andreas Krolik vorstellen?

AK: Zeitgemäße Klassik heißt, mein Kochstil beruht auf dem Fundament der französischen Küche, die ich sehr saisonal und regional umsetze. Allerdings setze ich auch einige Spitzenprodukte aus aller Welt ein, wenn diese Referenzqualität haben. Da wir nur wenig mit Butter und Sahne arbeiten, sind die Gerichte leicht. Meine Gerichte sind sehr gemüselastig, aber dafür mit starkem Fokus auf die allerbesten Grundzutaten, spannende Aromen, Kombinationen, intensive Saucen, Essenzen, Vinaigretten und Marinaden. Viele Gerichte sind immer auch ein Stück bodenständig, so wie meine Wurzeln, aber eben auf eine sehr feine und kreative Art und Weise umgesetzt.

CB: Sie arbeiten bei der Zubereitung Ihrer Gerichte gerne mit intensiven Saucen und Essenzen. Sehen Sie diese als Basis Ihrer Kreationen und wie bringen Sie die Intensität mit dem Hauptprodukt in Einklang?

CB: Ja, intensive Saucen, kräftige Essenzen, egal ob auf tierischer oder pflanzlicher Basis, bilden einen Schwerpunkt in fast jedem meiner Gerichte und stellen gleichzeitig die Verbindung zu unserem hochkarätig und umfangreich bestückten Weinkeller her. So findet auch unsere Sommelière Alexandra Himmel, immer schnell und treffsicher die perfekte Begleitung.

„NACHHALTIGKEIT HEISST FÜR MICH VOR ALLEM AUCH, DIE PRODUKTE MIT RESPEKT UND GANZHEITLICH ZU VERARBEITEN.“

Die intensiven Saucen lassen sich immer sehr einfach mit dem Hauptprodukt in Einklang bringen, weil diese auch zum Großteil aus Teilen des Hauptprodukts hergestellt werden. Zum Beispiel werden zu einem Gericht mit Sellerie die Saucen, Bouillons oder Essenzen zum Großteil, neben einigen anderen Zutaten, aus dem Sellerie zubereitet – sei es geröstet, entsaftet oder fermentiert. Zu einem Gericht mit Jakobsmuschel wird die Sauce aus den geputzten Jakobsmuschel „Bärten“ und teilweise auch aus dem Rogen gekocht.

So mache ich das bei nahezu jedem Gericht. Alle Abschnitte, Schalen, Karkassen und Knochen fließen immer wieder mit eigener Zubereitung in das Gericht zum jeweiligen Hauptprodukt ein. So erreichen wir eine angenehme Komplexität, Vielschichtigkeit, Kreativität und enorme Geschmackstiefe. Darüber hinaus erzielen wir nahezu eine Vollverwertung aller Produkte, was mir persönlich sehr wichtig ist. Auch dieser Ansatz der positiven Vollverwertung, rührt noch aus meiner Kindheit. Wir hatten nichts im Überfluss, aber das, was wir hatten, war immer sehr guten Ursprungs, das meiste sogar selbst angebaut bzw. gezüchtet. Daher wurde auch damals schon nichts verschwendet, sondern alles komplett verwertet.

CB: Mit dem Schatzkammer Menü bieten Sie auch eine beeindruckende Weinbegleitung an. Wie gestaltet sich hierbei die Abstimmung mit Ihrer Chef-Sommelière Alexandra Himmel für die einzelnen Gerichte?

AK: Wenn ich jahreszeitlich bedingt neue Gerichte mit meinem Team kreiere, werden diese zusammen mit Alexandra verkostet. Ich sage hier vorab schon in welche aromatische Richtung es geht und ob es eher ein leichtes oder intensiveres Gericht wird. Mit diesen Eckpunkten bereitet Alexandra 3-4 Weine vor (meistens mit dem Coravin System, da es sich hier um sehr exklusive und oft auch perfekt gereifte Weine handelt), von denen Sie glaubt das es ein sehr gutes Pairing sein könnte. Wenn wir dann gemeinsam das Gericht und die Weine dazu verkosten, findet sich in der Regel sehr schnell ein perfekter Wein zum Gericht. Was auch dem ausgezeichneten Gespür von Alexandra bei der Vorauswahl der Weine zu verdanken ist.

CB: Wie kam es 2014 zur Idee für die vegane Gourmetlinie?

AK: Da kommt unser Inhaber Robert Mangold, zu der Zeit als ich noch im Tigerpalast Küchenchef war, ins Spiel. Ich muss kurz vorausschicken, dass ich zu diesem Zeitpunkt schon mehr als 10 Jahre lang ein vegetarisches Menü im Angebot hatte. Dies begann schon 2002 im Brenners Parkhotel. Zu dieser Zeit war es noch sehr selten, dass ein Spitzenrestaurant vegetarische Menüs angeboten hat. Aber zurück zur Frage: Im November 2013 fragte



Blick in das Restaurant L'Affleur.

mich Robert, ob ich mir vorstellen könnte, auch ein rein veganes Menü auf top Niveau zu kreieren. Ich bat um etwas Bedenkzeit und auch um Zeit zum Ausprobieren. Ende Januar 2014 kam ich dann zum Entschluss, dass es möglich ist. Mir war dabei von Anfang an wichtig, es als eine gleichwertige Alternative zum traditionellen Degustationsmenü zu gestalten, anderenfalls hätte ich das nie angeboten. Zum einen war es mein eigener Anspruch, zum anderen konnte und wollte ich auch nicht davon ausgehen, dass die Gäste Abstriche in Geschmack, Kreativität und Komplexität machen, nur weil es vegan ist. Der Gast, der zu uns kommt, darf immer den Anspruch haben, dass alles, was wir anbieten und servieren auf top Niveau ist, egal ob pflanzlich oder traditionell. Diesen Anspruch haben unsere Gäste auch. Damals war das ein Risiko für uns. Wir wussten nicht wie die Restaurant Tester/Inspektoren/Journalisten unser veganes Menü bewerten würden. Wir kochen natürlich in erster Linie für unsere Gäste, dennoch sind die Bewertungen für uns wichtig, um die Gäste zu animieren, zu uns zu kommen.

Positive Nebeneffekte bei unserer damaligen Überlegungen waren auch der Standort, die Unverträglichkeiten wie Lactose etc.. Frankfurt ist eine sehr internationale Stadt mit den verschiedensten Nationalitäten, wo es teilweise ethische, religiöse oder auch persönliche Gründe für pflanzliche Ernährung gibt. Dies alles können wir mit unserem veganen Menü abdecken und das auf

Spitzenniveau. Die Gäste, sind uns überaus dankbar dafür, dass wir ihnen schon damals diese Möglichkeit geschaffen haben. Wir waren zu dieser Zeit in ganz Deutschland und vermutlich auch in Europa das einzige 2 Sterne Restaurant mit einem komplett veganen Menü. 2022 wurden wir von der Vereinigung Relais & Chateaux, in der unser Restaurant Mitglied ist, weltweit für unsere nachhaltige Arbeitsweise und eben besonders auch für unser veganes Menü mit dem Ethical Cuisine Award ausgezeichnet.

CB: Können Sie unseren Lesern das aktuelle Menü „Ethical Vegan Cuisine“ etwas näher beschreiben?

AK: Unser aktuelles „Ethical Vegan Cuisine“ Menü spiegelt die aktuelle Jahreszeit, den Frühling und auch teilweise den Übergang von Winter zum Frühling wider. Angefangen von unserem aktuellen Amuse Bouche, einer geschmorten, weissen Zwiebel, mit einer intensiven Zwiebelbouillon, knuspriger Wetterauer Kartoffel, Brunnenkresse und Pilzen, teils frisch, teils fermentiert. Es geht dann weiter mit einer Vorspeise aus gebackenem Blumenkohl mit Currynoten, Blumenkohlcreme, roh mariniert, Zedratzitrone, Mispelvinaigrette, Oliven und Zitronengel. Anschließend Zweierlei von der Gewürzkarotte mit Chicoree, Karotten-Kimchisud und Karottenkraut. Danach Morchelravioli, gefüllte Morchel, Artischocken, Liebstöckel und



Aubergine Canneloni.



Fennel, Carrot and Turnips.



Petersilienwurzel, Rosenkohl mit schwarzem Wintertrüffel.

Morchelbouillon. Als letzte Vorspeise startet anschließend im Ofen gebackener Sellerie mit grünem Spargel, Selleriepüree, Treviso di Tardivo und intensive braune Selleriejus. Als Hauptgang folgt angebratener Griesheimer Stangenspargel, Spargelragout mit Erbsen, Bärlauchöl, konfierte Wetterauer Kartoffel, helle Trüffelveloute und eine Trüffeljus a part angegossen. Es folgen noch ein Rhabarber Dessert und ein weiteres Dessert mit karamellisierter Ananas und Schokolade

Es ist eine wunderbare Reise durch die verschiedensten Aromen und Geschmackswelten, kreativ und facettenreich, ohne dabei zu überfordern.

CB: Was ist der Hintergrund des Menüs „Menü Grands Produits“, welche „großen“ Produkte sind aktuell am Start?

AK: Angefangen vom Wagytatar im Amuse Bouche, über Black Cod, bezogen von der nachhaltig arbeitenden weltweit einzigen Farm auf Vancouver Island. Der Black Cod ist von herausragender Qualität und im Gegensatz zu Wildfischen garantiert parasitenfrei und dadurch auch für alle Rohzubereitungen verwendbar. Es folgen spanische Carabinero, anschließend ein Morchel-Gericht und im Hauptgang gibt es Lamm aus der Pfalz oder aus dem Naturreservat Hoher Vogelsberg – verschieden zubereitet. Den süßen Abschluss macht Bio Grand Cru Schokolade mit sizilianischen Kumquats, abschließend noch eine Rohmilchkäseauswahl von Maitre Fromager Antony.

CB: Gibt es bei den Menüs Anpassungen bzw. neue Gerichte für die anstehende Sommersaison, auf was dürfen sich Ihre Gäste demnächst freuen?

AK: Ja natürlich gibt es permanent jahreszeitliche Anpassungen. Gerade im Frühling und Sommer sind regelmäßig neue jahreszeitliche Produkte verfügbar, die ich dann auch immer in die Menüs integriere. Zum Beispiel frische Erdbeeren vom Obsthof am Steinberg in Niedererlenbach in Referenzqualität, oder

auch alle anderen Arten von Beeren, Kirschen, Pflirsche usw. Zusätzlich werden folgen: Holunderblüten, Fichtensprossen (mit denen ich sehr gerne arbeite), Kalbsbrics, Kaisergranat, Gerichte mit Gurken und vollreifen Sommertomaten, Japanisches Wagyu Rind und einiges mehr.

CB: Woher beziehen Sie Ihre Produkte und welche Rolle spielen dabei die Themen Nachhaltigkeit und Regionalität?

AK: Sehr viele Produkte kommen aus unserer Region, und auch aus ganz Deutschland. Einige Produkte kommen auch aus Italien und Frankreich sowie vom Nordatlantik. Wenige Produkte aus Übersee wie Flugmangos, Flugananas oder aber auch original japanisches Wagyu. Wann immer es Spitzenprodukte in ausreichender Verfügbarkeit aus der Region gibt, verwende ich diese. Wir arbeiten mit vielen kleinen Höfen zusammen, mit der Edelpilzmanufaktur Kroll aus Offenbach, dem Permakulturhof Sehl, dem Dottenfelder Hof, dem Obsthof am Steinberg etc. Wir beziehen das Lamm aus der Pfalz oder der Vogelsberg Region, den Ossietra Kaviar von Rhön, von Peter Groß, Kartoffeln aus der Wetterau und vieles mehr. Darüber hinaus sammle ich viele Dinge auch selbst wie Fichtensprossen, einige Wildkräuter, Holunderblüten und auch einige Blüten aus meinem kleinen Garten. Nachhaltigkeit spielt immer eine sehr große Rolle, da lege ich bei den Züchtern und Bauern großen Wert darauf. Aber Nachhaltigkeit heißt für mich vor allem auch, die Produkte mit Respekt und ganzheitlich zu verarbeiten, wodurch unser Food Waste in Richtung null geht.

CB: Was war die bislang beeindruckendste Erfahrung in Ihrer bisherigen Köche-Laufbahn?

AK: Das ist schwer zu sagen, es gibt viele Dinge, die beeindruckend waren oder auf die ich sehr stolz bin. Dazu gehören in jüngster Vergangenheit unsere Präsentation auf der Madrid Fusion, der Bogota Fusion oder auch unser in jeder Hinsicht überaus

erfolgreiches 5-wöchiges Pop-Up Restaurant im Kopenhagener Tivoli, im Japanischem Tower, vergangenes Jahr. Daran werden mein Team und ich uns sicher noch lange zurückerinnern. Aber ich bin auch immer sehr stolz auf mein Team von Küche und Service, wir haben es in den letzten Jahren geschafft, uns kontinuierlich weiterzuentwickeln und neben dem großartigen Feedback unserer Gäste auch tolle Auszeichnungen erhalten zu dürfen.

CB: Welches Menü Ihrer Kollegen hat Sie selbst bisher am meisten kulinarisch beeindruckt?

AK: Ich gehe gar nicht so wahnsinnig viel bei Kollegen essen, aber in sehr guter Erinnerung sind meine Besuche im Epicure, im Le Bristol, im L'Arpege, bei Christian Bau, bei Jonnie Boer im De Librije, bei Harald Wohlfahrt vor einigen Jahren in der Schwarzwaldstube, bei Joachim Wissler im Vendome, im Rutz bei Marco Müller, im Essigbrätlein Nürnberg oder auch bei Eric Vildgaard im Jornaer... um nur einige zu nennen.

CB: Welche Ziele haben Sie sich als nächstes gesetzt?

AK: Mich und mein Team permanent weiterzuentwickeln und zu stärken, vielleicht reicht es irgendwann auch mal für den dritten Stern. Ansonsten gesund zu bleiben und trotz allem auch genug Zeit mit meiner Familie verbringen zu können. Immer neugierig und offen für Neues zu sein, gehört auch dazu.

CB: Was würden Sie jungen Menschen sagen, warum sie sich unbedingt für die Koch-Ausbildung interessieren sollten?

AK: Es ist ein wahnsinnig spannender Beruf, der sehr viel Raum für Kreativität und Selbstverwirklichung bietet und heutzutage auch sehr gut bezahlt wird (für unser Unternehmen kann ich das auf jeden Fall sagen). Die Rahmenbedingungen haben sich in den letzten Jahren sehr stark verbessert, dazu gehört eine sehr gute Bezahlung, eine 4 Tage Woche, Weiterbildungsmöglich-

keiten und sehr guten Aufstiegschancen. Dafür sollte man auch eine gute Portion Ehrgeiz und Engagement mitbringen, Spaß beim Arbeiten und eine Leidenschaft für gute Produkte und gutes Essen haben. Dann ist sehr viel möglich. Als Koch hat man die Möglichkeit weltweit zu arbeiten und so neben der beruflichen Entwicklung viele andere Eindrücke mitzunehmen.

CB: Eine Frage zum Schluss. Wer kocht bei Ihnen zuhause und was ist das Lieblingsgericht von Andreas Krolik?

AK: An meinen Arbeitstagen kocht meine Frau für sich und unsere Töchter. An meinen freien Tagen oder im Urlaub koche allerdings fast immer ich. Ich kann dabei sehr gut entspannen und liebe es dann in einem ganz anderen Rhythmus als im Restaurant zu kochen. Ich lasse mich von Gemüse vom Markt oder aus unserem Garten inspirieren. Darüber hinaus backe ich auch immer unsere Sauerteigbrote selbst. Manchmal entstehen beim Kochen zu Hause auch neue Ideen fürs Restaurant.

CB: Herr Krolik, wir bedanken uns für das Interview.

ANDREAS KROLIK

RESTAURANT
LAFLEUR

Palmengartenstraße 11
60325 Frankfurt
Telefon +49 (0) 69 900 29-0
info@restaurant-lafleur.de
restaurant-lafleur.de

