

www.jlz.ch



copyright © jürg landert. gastronomie. konzepte. consulting ltd

1 _gebot

das kochen ist eine sprache, durch die man harmonie, kreativität, glück, schönheit, poesie, komplexität, magie, humor, provokation und kultur ausdrücken kann.

2 _gebot

die verwendung von produkten höchster qualität wird als selbstverständlich vorausgesetzt, ebenso wie das technische wissen, diese zu verarbeiten.

3 _gebot

alle produkte haben den gleichen gastronomischen wert, unabhängig von ihrem preis.

4 _gebot

produkte aus der welt der pflanzen und des meeres werden bevorzugt benutzt.

es herrschen ferner milchprodukte, trockenfrüchte und andere produkte vor, die in ihrem zusammenspiel eine leichte küche formen.

in den letzten jahren wird sehr wenig gebrauch von rotem fleisch und geflügel in grossen stücken gemacht.

5 _gebot

auch wenn man die eigenschaften der produkte verändert (temperatur, struktur, form, etc.), ist es immer das ziel, die reinheit des ursprünglichen geschmacks zu erhalten, ausser in denjenigen prozessen, bei denen man etwas lange kocht, oder bei denen man die nuancen sucht, die aus reaktionen resultieren, wie die des maillard.

6 _gebot

die Techniken des Kochens, die klassischen wie die modernen, sind ein Kulturgut, das der Koch maximal zu nutzen wissen muss.

7 _gebot

wie es im lauf der geschichte in der mehrzahl der bereiche der menschlichen entwicklung geschehen ist, sind die neuen technologien eine hilfe beim fortschritt des kochens.

8 _gebot

die familie der fonds wird erweitert und man benutzt - neben den klassischen - leichtere fonds, die die gleiche funktion erfüllen (wasser, brühen, consommé, geklärte gemüsesäfte, essenzen aus trockenfrüchten, etc.)

9 _gebot

die durch eine speise dargestellte information genießt man mit den sinnen; man genießt und erfasst aber auch durch die reflexion.

10 _gebot

die sinne werden nicht nur durch den geschmack stimuliert. man kann ebenso mit dem tastsinn spielen (kontraste bei temperaturen und strukturen), dem geruch oder dem sehen (farben, formen, optische täuschung, etc.), wobei die sinne zu einem der wichtigsten referenzpunkte im kreativen schaffen werden.

11 _gebot

die technisch-konzeptionelle suche ist die spitze der kreativen pyramide.

12 _gebot

es wird als mannschaft kreiert. andererseits bestätigt sich das prinzip des erforschens als neue eigenschaft des kreativen, kulinarischen prozesses.

13 _gebot

die grenzen zwischen der welt des süssen und der welt des salzigen werden ausradiert.

bedeutung erlangt die neue kalte küche, insbesondere die kreationen aus der welt des salzigen eises.

14 _gebot

die klassische struktur der gerichte wird zerstört. bei den vorspeisen und den nachspeisen gibt es eine wahre revolution, die viel zu tun hat mit der symbiose zwischen der welt des süssen und der welt des salzigen.

bei den hauptgerichten wird die hierarchie "produkt-garnieren-sauce" zerstört.

15 _gebot

die neuen möglichkeiten die speisen zu servieren vervielfachen sich.

durch den service wird eine aktualisierung der fertigen speisen am tisch vorgenommen.

in anderen fällen sind es die gäste, die an dieser fertigstellung teilnehmen.

16 _gebot

das ursprüngliche als stil ist ein gefühl der verbindung mit dem eigenen geografischen und kulturellen kontext, wie auch mit dessen kulinarischer tradition. die verbundenheit mit der natur ergänzt und bereichert diese beziehung mit der umwelt.

17 _gebot

die produkte und verarbeitetes aus anderen ländern werden den eigenen kriterien des kochens unterworfen.

18 _gebot

es gibt zwei grosse wege, die harmonie der produkte und des geschmacks zu erreichen:
durch die erinnerung (dekonstruktion, verbindung zum ursprünglichen, adaption, moderne frühere rezepte)
oder durch neue kombinationen.

19 _gebot

man erfindet eine eigene, immer weiter genormte sprache, die manchmal beziehungungen zur welt der kunst und zu deren sprache herstellt.

20 _gebot

die konzeption der rezepte ist so auszurichten, dass die harmonie in kleinen portionen hergestellt wird.

21 _gebot

die dekontextualisierung, die ironie, das spektakel & die performace sind absolut zulässig, immer dann wenn sie nicht oberflächlich sind, sondern wenn sie antworten oder sich auf eine gastronomische reflexion beziehen.

22 _gebot

das menü mit vielen gängen (menu degustación) ist der höchste ausdrück der köche der avantgarde. seine struktur ist lebendig und dem wandel unterworfen.

man setzt auf konzepte wie snacks, tapas, avant postres, morphings, etc.

23 _gebot

das wissen und/oder die zusammenarbeit mit experten aus verschiedenen bereichen ist wesentlich für den fortschritt des kochens.

insbesondere die zusammenarbeit mit der nahrungsmittelindustrie und der wissenschaft bedeuteten einen fundamentalen impuls.

diese kennntnisse mit den professionellen des kochens zu teilen, trägt zu der genannten weiterentwicklung bei.