

KÜCHENHILFE

Fisch und Fleisch vom Meister

Sind wir ehrlich: Die meisten Gerichte von Nils Henkel sind eine Nummer zu groß für uns. Oder eher zwei oder drei Nummern. Und so wird es auch den allermeisten Hobbyköchen, Kollegen und Fans des gebürtigen Kielers gehen. Der Vierundfünfzigjährige gilt vielen auch nach dem Ende seiner Sterne-Karriere als bester Koch des Landes. Über Jahrzehnte hat er Maßstäbe gesetzt und sich einen Namen als Begründer der modernen Gemüseküche gemacht. Wie soll man so einem Star nahefeiern? Es ist schlicht unmöglich.

Henkels neues Kochbuch „Fauna“ kann man trotzdem jedem ans Herz – oder besser in die Küche – legen, der sich mit einer gewissen Ernsthaftigkeit für eine moderne, anspruchsvolle und bis ins Detail durchdachte Küche interessiert. Der knapp 380 Seiten starke Band präsentiert nach dem vor zwei Jahren erschienenen „Flora“ nun den zweiten Teil des Henkelschen Universums. Während der Vorgängerband ganz der vegetarischen Küche gewidmet war, geht es in „Fauna“ um seine Kreationen mit Fisch und Fleisch – jeweils sehr ausführlich und deshalb gut verständlich beschrieben und wie in „Flora“ von dem Food-Fotografen Wöng Bergmann, der seit vielen Jahren auch die meisten Bilder für unsere Genuss-Seiten macht, bestechend und ungewöhnlich plastisch in Szene gesetzt.

Nils Henkel ist einst als Nachfolger von Drei-Sterne-Koch Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach bekannt und vom Guide Michelin umgehend mit zwei Sternen ausgezeichnet worden. Später, auf Burg Schwarzenstein im Rheingau, begeisterte er seine Gäste mit seinen „Flora“- und „Fauna“-Menüs. Inzwischen verantwortet er die Küche im nicht auf Sterne ausgerichteten Restaurant „Bootshaus“ im Hotel „Papa Rhein“ in Bingen und zeigt dort einen ebenfalls ambitionierten, aber deutlich entspannteren Stil.

Wie schon „Flora“ ist auch „Fauna“ viel mehr als eine Sammlung seiner besten Rezepte, es ist eher die Quintessenz seines Schaffens in den vergangenen Jahrzehnten – und eine bemerkenswerte Inspirationsquelle mit einem geradezu unerschöpflichen Reservoir an Ideen, Kombinationen und Zubereitungsarten, sei es nun der glasierte Aal mit Teriyaki-Bouillon, gestocktem Ei

und Sojabohnen, der gedämpfte Skrei mit Grünkohl, Meerrettichmilch und Kartoffel-Risotto, die geräucherte Taube mit Süßholzgewürzjus, Pistazie und Aubergine oder der ebenso schlichte wie geniale Schweinebauch mit Birnen, Bohnen und Speck.

Mit welchem umfassenden, professionellen Ernst Nils Henkel zu Werke geht, zeigen die letzten mehr als 100



Seiten von „Fauna“. Dort gibt es keine Bilder mehr, keine schicken Teller – sondern nichts als geballte kulinarische Information: mehr als 280 Grundrezepte für Teige und Gebäck, Chips, Cremes, Eis und Sorbets, Essenzen und Marinaden, Gelees, Öle und Emulsionen, Fonds und Soßen. Man kommt aus dem Staunen gar nicht mehr heraus! Dazu ein sehr gutes Glossar und ausführliche Listen mit Küchengeräten und Produzenten. Spätestens hier wird klar, dass Henkel nicht einfach nur ein weiteres nettes Kochbuch von einem hochdekorierten Spitzenkoch machen wollte, ein Hochglanz-Bilderbuch für die eigene Gourmet-Fangemeinde.

Nein, „Flora“ und „Fauna“ bilden zusammen auf fast 700 Seiten eine beeindruckende Werkschau dieses Küchenkünstlers – und ein Standardwerk der modernen Küche, wie es im deutschsprachigen Raum bisher noch keines gegeben hat. PETER BADENHOP

Fauna

Nils Henkel, Hampp-Verlag, Stuttgart 2023, 376 Seiten, 98 Euro

**Nils Henkels Werkschau:**

Wie im Vorgängerband „Flora“ werden die Gerichte auch in „Fauna“ großzügig auf den Seiten präsentiert.

Fotos Aaron Leithäuser