

Flora Kochbuch mit Swiss Gourmetbook Award in Gold ausgezeichnet



Autor Nils Henkel sieht «Flora» als eine Art Werkschau seiner Jahre in den Restaurants Schloss Lerbach und Schwarzenstein. Über 75 Gerichte und mehr als 100 Grundrezepte eröffnen dem Leser einen neuen Kosmos im Umgang mit Gemüse, Getreide, Wurzeln und Obst. Nils Henkels Gemüseküche zeichnet sich durch seine Vorliebe für alte Gemüse- und Obstsorten und eine spannungsreiche Abwechslung unterschiedlicher Konsistenzen und Texturen. Der Sternekoch „dockt“ an die Aromen des Hauptproduktes an, er spielt mit all dem, was er aus seinen umfangreichen Erfahrungen gelernt hat. Der Sternekoch eröffnet neue Perspektiven und schafft sich so automatisch und selbstverständlich eine eigene Welt, einen Stil. Zu fast jedem Gericht gehören knusprige Elemente genauso wie cremige oder knackige. Auch in seinen Desserts verarbeitet Henkel oft Gemüse und Kräuter. Henkels Rezepte sind aufwändig, komplex und vielschichtig. Er selbst gibt zu bedenken, dass der Hobbykoch genug Geduld und Zeit mitbringen sollte. Die Gerichte verlangen aussergewöhnliche Zutaten.

Begonnen bei seltenen Gemüsesorten bis hin zu allerlei Texturgebern. Da die Gerichte stets aus mehreren Komponenten bestehen, kann man problemlos einzelne weglassen oder austauschen. Das vereinfacht das Nachkochen wesentlich.

Zu jedem Gericht werden eine passende Weinbegleitung und alkoholfreie Alternativen empfohlen. Diese sind oft eigene Rezepturen anstelle einfacher Säfte, etwa Ricottamolke mit Zitrone und Bärlauchöl oder ein Brottrunk mit Hagebutte und Röstmalz.



Nils Henkel hat mit Flora ein Meisterwerk vorgelegt. Vom Einband über das verwendete Papier bis zu den Bildern verfolgen die Macher des Buches eine klare Linie. Es gibt keinerlei Personenkult und keine Kompromisse. Hier geht es um das, was Henkel im Laufe seiner Berufsjahre im vegetabilen Bereich geschaffen hat, und das spricht für sich selbst. Es stellt eine Arbeitsgrundlage dar und soll zur Entwicklung eigener Gerichte inspirieren. Anstelle vieler Worte lässt Nils Henkel seine Gerichte sprechen. Treffsichere Aromakombinationen wie Blumenkohl mit Raps oder alltagstaugliche Ideen wie jene, gedämpfte Salatstiele mit Trüffeln und Haselnüssen zu servieren, zählen zu den Botschaften dieser tiefgründigen Fundgrube.

Das Buch zielt primär auf die Profis und die avancierten Privatköche, die technisch das ganze Spektrum zwischen Klassik und Moderne beherrschen.

Keine Frage: Dieser Titel verdient die goldene Auszeichnung.

Themenkochbuch Garten: Flora

Autor: Nils Henkel

Verlag: Hampp Verlag

Zürich, 10.05.2023