

Besser geht nicht! Die Cookinseln im Südpazifik sind gerade DER Geheimtipp für Träumer, Entdecker und Genießer. Im Rapae Bay Restaurant im Pacific Resort Aitutaki gibt's das Dinner auch mal auf kuscheligen Kissenbergen.

Dinner for two

VON DR. STEFAN ELFENBEIN



Genussvolle Sommerfrische mitten in Berlin. Im Schweizer Haus von Gutsbof Britz (oben), indem einst die tatsächlich schweizerischen Melker wohnten, hat Matthias Buchholz sein erstes eigenes Restaurant eröffnet

Buchholz Gutsbof Britz, Berlin... wieder viel gereist, gegessen, getestet, meist in Städten, im urbanen Leben. Eine ganze Reihe von Küchenchefs haben wir aber auch besucht, die sich auf und davon gemacht haben, ins Grüne, um Neues aufzubauen, mitsamt Kochkunst, Kind und Kegel. Unsere drei schönsten Landpartien stellen wir diesmal vor, kleine, große, nahe, ferne, die erste in *Berlin*, mitten im Stadtteil Neukölln – man glaubt es kaum! Über ein Jahrzehnt war *Matthias Buchholz* der viel gefeierte Küchenchef im Restaurant „First Floor“ im Hotel „Palace Berlin“. Im letzten Jahr dann hat er sein erstes eigenes Restaurant eröffnet, im frisch renovierten *Gutsbof Britz*. Rinder, Schafe, Maulbeerbäume, Hühner gackern auf der Wiese. Aus einem alten Rittergut ist der Hof hervorgegangen. Ein Schloss gibt's auch, eine Dorfkirche und ein Museum. *Buchholz* selber ist ins „Schweizer Haus“ gezogen, in die ehemalige Unterkunft der Melker, aus Fachwerk. „Ich hatte einfach keine Lust mehr auf karierte Maiglöckchen und

Teller-Ikebana“, sagt er. Jetzt serviert er einen Mix aus gehobener Landküche und wunderbar unkomplizierten Klassikern aus dem „First Floor“. Saftig, aromatisch, perfekt gebraten war die Gänseleber auf Roter Bete und Lauch. Der geröstete Schweinebauch auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat mit Radieschen und frischer Brunnenkresse war so wunderbar kross, dass man sich am Nachbartisch beim ersten geräuschvollen Zubeißen gleich das Gleiche wünschte. Der schöne Abschluss: Crème brûlée mit selbstgemachtem Schokoladen-Eis. Das Magazin „Der Feinschmecker“ verteilte *Buchholz* am neuen Ort auf Anhieb zwei volle „F“. Darauf stoßen wir an, mit echt Neuköllner Fassbrause! Im Sommer wird übrigens auch im Biergarten serviert. Am Abend pfeifen die Nachtigallen.

Buchholz Gutsbof Britz
 Alt-Britz 81, 12359 Berlin
 Tel. +49-30-6003 4607
www.matthiasbuchholz.net

Und er lacht, der Mann. Viel gefeiert, hoch gelobt, als langjähriger Küchenchef im „First Floor“ im „Palace Berlin“ – jetzt macht Matthias Buchholz einfach das, was er will. Und es schmeckt!

Aubergine at L'Auberge Carmel, Carmel... und weiter geht's in die Ferne, über den Atlantik, die USA hinweg, nach *Kalifornien*. Seit Jahrzehnten zieht es Künstler, Lebenskünstler, die High Society aus Los Angeles und San Francisco, ins schicke Städtchen *Carmel*, an der berühmten Highway One, zwischen Steilküste und Traumstränden. Dort ist nun auch Küchenchef *Justin Cogley*. Und den muss man sich merken! Wirklich! Unbedingt! Im *Relais & Chateaux-Haus „L'Auberge Carmel“*, dem schönsten Platz am Orte, hat *Cogley* sein Domizil aufgeschlagen. Bei *Charlie Trotter* in Chicago hat er gelernt. Und seine junge, wilde, mutige Küche hat er gleich mitgebracht. Vorher wurde in der „L'Auberge“ französisch gekocht, ganz klassisch, mit viel Butter, Sahne, Langeweile. Damit ist nun Schluss. Neue kalifornische Küche steht auf dem Programm. Schon als Amuse kamen *Dungeness Crab* und Seeigel in fein salzigem Meerwassergelee. Die Foie gras kombiniert *Cogley* gekonnt mit

Rhabarber, Fenchel, Knoblauch, Schalotten und Chili. Danach gab's kalifornische Abalone, Seeohren, auf Favabohnen, mit Zwiebelblüten und geschmolzenem Lardo, hauchdünnem Schweinespeck. Das Ganze serviert *Cogley* im glitzernden Perlmut der Abalone-Schalen und auf einem Bett aus Kelb, dem oft meterlangem Seetang, der sich direkt vor der Küste in richtigen Wäldern mit den Wellen wiegt. „Ich will, das die Leute nicht nur essen, konsumieren, sondern wieder ein Gefühl für die Produkte entwickeln, für die wunderbaren Dinge, die hier wachsen“, sagt der Chef. Dazu gehöre auch Respekt vor der Natur. „Ganze vier Jahre wächst eine Abalone bis sie auf dem Teller landet!“ Lieber *Herr Cogley* – weiter so! Wir waren schwer beeindruckt!

Aubergine at L'Auberge Carmel, Carmel by the Sea, CA 93921 Monte Verde at Seventh Tel. +1-831-624 8578 www.laubergecarmel.com



Muff und Langeweile aber Feblanzeige. Die junge, innovative Küche und die auch mal wunderbar verrückten Kreationen von Chef Justin Cogley (oben links) haben Wellen bis nach San Francisco und L.A. geschlagen

Luxuriös, historisch, gemütlich, der riesige Strand ist um die Ecke. Die „L'Auberge Carmel“ von 1929 ist DIE Unterkunft im schicken Künstler- und Promistädtchen



Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, Aitutaki... nun, jetzt sind wir schon in Kalifornien, warum nicht noch ein Stückchen weiter, weiter gen Westen! Auf zur ultimativen Landpartie, ins beste Restaurant auf den *Cook Islands*! Der schönste Ort, den wir in diesem Jahr besuchen durften. Zwischen Tonga, Tahiti und Samoa liegt die Inselgruppe – momentan der wohl wahre, wirkliche Geheimtipp in der Südsee; 15 Inseln, 11.000 Einwohner, fast ausschließlich Maori. Lange dösten Land und Leute so ein bisschen vor sich hin. Ein Glück! Ein Stück heiles, buntes Polynesien blieb erhalten. Kein Nepp, kein Kitsch, kein Starbucks, kein McDonald's. Stattdessen geht man sanfte Wege. Junge Kreative, Visionäre bauen Bio-Farmen auf, aktivieren alte Handwerkskunst. Viel Schönes ist entstanden. Als schönste Insel unter den schönen Inseln gilt *Aitutaki*. Auf *Aitutaki* liegt auch das „Pacific Resort Aitutaki“, das beste Hotel im Land. Und dort, im „Rapae Bay Restaurant“ mit

dem perfekten Palmen-Sandstrand-und-Lagunen-Blick, kocht Küchenchef *Afifud Dean*. Und das, was er macht, kann sich mit allem messen lassen, was wir an anderen Traumdestinationen bislang gegessen haben. Aromatisch, knackig, frisch war der Wahoo in der Sesamkruste, dazu mit Pfeffer angebratener Tunfisch, direkt vom Fischer, innen noch schön rosa. Die butterartigen Variationen vom Rind in würzigem Cabernet-Jus serviert *Dean* gekonnt mit Mango-Schaum und Paprika-Kompott. Highlight des Abends waren aber die „Tears of Joy“, süßes Orangen-Mus und über Kokosnussschalen geräucherte Inselfrüchte, eingeschlossen in einer glitzernden „Träne“ aus Eis. Wahrhaft magisch! Schöner, überraschender kann ein Dessert wohl kaum sein.

Rapae Bay Restaurant at Pacific Resort Aitutaki, PO Box 90 Amuri Aitutaki, Cook Islands Tel. +682-31 720 www.pacificresort.com



Tagsüber Sonnen, Schnorcheln, Kokosnüsse zählen. Abends gut essen. Im Rapae Bay Restaurant mit Weitblick über Pool und Pazifik arbeitet Chef Afifud Dean (oben) mit dem, was ihm Farmer und Fischer bringen. Der Wahoo mit Sesamkruste (links) hat am Morgen noch gezappelt.

