



C. J. Bohn; Foto: Patrick Pfeiffer

Carsten Johannes Bohn – Zwischen Yakmilch und Bouillabaisse

Vor einem Jahr wurde das E-Center Baur in der Reichenaustraße in Konstanz eröffnet. Von Anbeginn wurden die Kunden aufgefordert, auf verschiedenste Weise das internationale Sortiment und die Auswahl von über 40.000 Artikeln kennen zu lernen und zu verkosten.

Einen Schritt weiter geht nun Jürgen Norbert Baur, ambitionierter Lebensmittel-Einzelhändler mit zehn Geschäften in der Seeregion: Freitag und Samstag sind die Kunden eingeladen als Gäste der Baur-Show-Küche

gratis zu probieren, was ein Profikoch zaubert. **Carsten Johannes Bohn**, Edeka-Feinschmeckerkoch, begeistert die Gäste in der Baur-Show-Küche seit Juli mit seinen Kreationen und steht Rede und Antwort:

Rehrücken im Teigmantel, zartes Bisonfleisch oder exquisite Bouillabaisse bekommt man nicht alle Tage serviert. Herr Bohn, diese Gerichte klingen alle sehr aufwändig und für einen normalen Hauskoch nicht nachkochbar, oder doch?

C. J. Bohn: Ganz im Gegenteil, ich versuche immer raffinierte, aber einfache Zubereitungen zu präsentieren. Und viele Kunden bestätigen auch, wie problemlos das Nachkochen zu Hause war, zumal unsere Online-Rezepte verständlich sind und viele Optionen zulassen.

Und was kosten all diese Köstlichkeiten? Sind sie auch für den kleineren Geldbeutel erschwinglich? Könnte man zum Beispiel eine Bouillabaisse auch mit weniger teuren Zutaten servieren?

Gerade ein Eintopf wie die Bouillabaisse ist ein klassisches Armeleuteessen der Fischer gewesen. Der Grund-

das Produkt, warum soll ich eine tolle Grundzutat in ihre Moleküle dekonstruieren. Aber vor 30 Jahren hat man die Nouvelle Cuisine auch als Tellerikebana verteufelt, obwohl eigentlich alles auf die Grundzutaten reduziert wurde, ohne nicht essbare Dekorationen, die es vor Auguste Escoffier gab.

Woran erkennt man beim Einkaufen schmackhafte Lebensmittel? Darf ich eine Tomate anfassen, daran riechen? Oder reicht es, wenn sie knallig rot ist?

Unbedingt! Verlassen Sie sich auf Ihre sieben Sinne. Sieht etwas lecker aus, riecht es gut, dann essen Sie es. Pro-



C. J. Bohn; Foto: Patrick Pfeiffer

fond wird aus Fischabschnitten gekocht, was wenig bis gar nichts kostet. Natürlich kann man es bei der Einlage dann auch richtig krachen lassen, mit frischen Krustentieren und teuren Wildfangfischen, aber es geht auch sehr gut mit preiswerter, tiefgefrorener Ware.

Der Sternekoch Vincent Klink sagte einmal in einem Vortrag, dass er Molekularküche beeindruckend fände, der Geschmack einer reifen Tomate jedoch nicht zu übertreffen sei. Lieber hübsches Aussehen, oder bodenständige Kost?

Ich halte es für immens wichtig, technisch immer auf der Höhe der Zeit zu sein. Umgekehrt muss man auch nicht jeden Modetrend mitmachen. Ich habe höchsten Respekt vor Ferran Adria, aber er hat sein Restaurant El Bulli ja auch nicht aus Kurzweil geschlossen. Letztendlich zählt

bieren Sie Neues, seien Sie neugierig. Der ultimative Genuss liegt meist in situationsbedingter Schlichtheit. Geschmäcker aus der Jugend, Urlaub, Rezepte von Oma oder das sensationelle Bauernbrot mit frischer Bergbutter und Salz bei der Wanderung...

Sie sind leidenschaftlicher Jäger. Muss es jedes Mal Fleisch sein, oder können Sie vegetarischen Gerichten auch etwas abgewinnen?

Ich bin Kochtopfjäger, weil ich Wild für das beste Fleisch-Leistungsverhältnis halte, regional, keine Transportwege, ohne Hormone, Antibiotika und andere Substanzen, aufgewachsen und gestorben in Freiheit. Das kann und muss man sich nicht jeden Tag leisten, aber saisonale Gemüsegerichte und sättigende Süßspeisen mit Früchten sind ja auch Alternativen.



LEBENSmittel FREUDE

5x in Konstanz

Bodanstraße 20 – 26

Gottlieberstraße 34

Reichenaustraße 36

Riedstraße 2

Staader Straße 2

www.edeka-baur.de

Wir ♥ Lebensmittel.



BAUR



Foto: Patrick Pfeiffer

Sie haben Jura studiert und sich das Studium als Koch finanziert. Köche und Anwälte, was haben diese gemeinsam?

Fristen sind Juristen heilig, ähnliche Akkuratess halten Köche bei Rezepten, vor allem im Dessertbereich. Umgekehrt bilden sie eine Symbiose, ich kenne keinen Juristen, der nicht gerne isst und somit seinen Lieblingskoch unterstützt, viele sind ambitionierte Hobbyköche.

Warum sind Sie Koch geworden und nicht Anwalt?

Nach dem Abi wusste ich nicht, was ich machen sollte. Ich hatte nie Ambitionen Anwalt zu werden, aber ähnlich wie Goethe sah ich das Studium der Rechtswissenschaften als Studium Generale, als Grundausbildung für eine solide Lebenserfahrungsbasis und um mich meiner Haut wehren zu können. Übrigens auch Goethe aß gern, irgendwie müssen Jurisprudenz und Feinschmeckerei korrelieren.

Was zeichnet nach Ihrer Meinung einen guten Koch aus?

Flexibilität, Kreativität und vor allem, dass niemand hungrig bleibt.

Wir leben im Dreiländereck. Was kann sich die deutsche Küche von den Österreichern und Schweizern abgucken?

Ich sehe keine wirklichen Unterschiede, es ist eine grenzenlose alemannische Küche, quasi mit symbadischen, napoleonischen und K.u.K.-Einflüssen aus dem Ländle und den regionalen Produkten Fisch, Obst, Fleisch und Gemüse.

Wie kochen Sie?

Klassisch französische Zubereitung, italienische Leidenschaft, japanische Anrichteweise, orientalische Gewürze, deutsche Gründlichkeit bei der Wirtschaftlichkeit ... – Schmecken muss es!

Wie finden sie Inspiration?

Beim Lesen von Kochbüchern. Derzeit beim ultimativen Werk von Nathan Myhrvold. Der höchst kreative Hobbykoch war in seinem ersten Brotberuf Chief Technical Officer von Microsoft. Das passt!

Gibt es ein Gericht, das Sie schon immer einmal kochen wollten, sich aber noch nicht getraut haben?

Ja – hat artenschutzrechtliche Gründe – nein, ist Spaß! Aber wie schmeckt Yakmilch (tibetischer Grunzochse Red.) im Earl Grey, ohne Zucker auf 8.848 Metern über dem Meer?

Worauf dürfen sich die Edeka-Gäste freuen? Und ist für Naschkatzen auch mal wieder etwas dabei?

Ich hoffe unsere Kunden jede Woche aufs Neue zu überraschen. Süß oder salzig, Hauptsache lecker! Wünsche und Vorschläge werden gerne angenommen!

Und zum Abschluss: Für welches Gericht würden Sie alles stehen und liegen lassen?

Für Innereien und zeitintensive Schmorgerichte wie z.B. Daube provencale.