

dolce vita

30.10.2008

Hochzeit mit Hindernissen



(Bild: Fotolia)

Wenn eine Hochzeitsgesellschaft ein Menü ohne Milch und Butter will, dann ist Kreativität in der Hotelküche gefragt. Vor allem beim Dessert.

Martin Rutishauser

Für unsere Hochzeitsfeier hätten wir gerne ein Abendessen für 250 Gäste.» Das hört sich gut an. Doch wie ist die Küche mit folgendem Zusatz umgegangen: «Zubereitung bitte ohne jegliche Kuhmilch-Produkte: Keine Milch, kein Rahm, nichts dergleichen.» Geht das? «Wir wussten, dass das eine Herausforderung ist», so Marco Mugglin, Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels Schweizerhof in Luzern. Die Braut, so Mugglin, leide seit Geburt an Kuhmilchunverträglichkeit. Ulrike von Blarer Zalokar muss auf Produkte, die Kuhmilch enthalten, verzichten. Und der Bräutigam Peter von Blarer hat einen anderen Grund, auf Kuhmilchprodukte zu verzichten. Wie seine Braut ist er Dozent für Traditionelle Chinesische Medizin (TCM), und so achtet er auf die Empfehlungen der TCM.

mehr in «dolce vita»:

[Kiloschwer, sortenreich und vielseitig verwendbar](#)

[Milch ist lebendig](#)

[Wird Menge von Emmentaler AOC künftig gesteuert?](#)

[Neu für den Herbst: langsam geröstete Kaffeekreation](#)

[Kochkunst aus Down Under](#)

Denn Kuhmilch sowie ihre Produkte können zu gesundheitlichen Problemen führen, mahnt die Chinesische Medizin. «Vor allem wenn die Milch, wie in unserer Kultur, im Übermass verzehrt werden», so von Blarer. Schwellungen der Lymphen, Hautprobleme wie Neurodermitis, Asthma oder zahlreiche Verdauungsprobleme seien mögliche Folgen.

[» mehr](#)

Für Vorspeisen und Hauptgerichte lag die Lösung in der asiatischen Küche. Reis und Quinoa wurden verwendet, weil gemäss TCM Weizen – wie er zum Beispiel in Teigwaren vorkommt – ebenfalls tendenziell im Übermass konsumiert wird und zusammen mit Kuhmilch die Symptome verschlimmert. Fleisch und Fisch hingegen konnten ohne Einschränkung verwendet werden, solange es nicht in Butter gebraten wurde.

Die Kalkulation hat das wenig beeinflusst. «Der zeitliche Aufwand», so Mugglin, «war sicherlich etwas höher, da wir uns mit der Materie intensiver auseinandersetzen mussten. Wir sind ja alles konventionell ausgebildete Köche. Aber ich glaube, auch Diät-Köche hätten da einiges dazugelehrt.» Die meisten Ersatzprodukte waren in der Küche des Hotels vorrätig: Olivenöl, Eier, Kokosmilch, Buchweizen. Nur Quinoa und Kokosfett wurden zusätzlich eingekauft.

Ein Dessert ohne Rahm oder ein Cake ohne Butter

Den Härtetest für die Patisserie des Hotels Schweizerhof Luzern stellten sicherlich die Desserts ohne Kuhmilch dar. Chefpatissier Andreas Thureau, der auch im Ramada Treff Hotel in Engelberg und im Hotel Steigenberger Bad Wörishofen tätig war, organisierte das Dessertbuffet. Ein Cake ohne Butter und ohne Backpulver, das sei zwar sehr ungewöhnlich, aber kein Problem, so Thureau: «Anstelle von Butter und Rahm haben wir das Olivenöl genommen, das das Brautpaar uns empfohlen hat». Um das Backpulver zu ersetzen, wurden die Eier separat aufgeschlagen, und so waren die Cakes entsprechend luftig. So kreierte das Team von Thureau Pflaumen- und Kokos-Cakes, Rumkugeln mit Kokosfett, Flans aus Kokosmilch und Friandises aus Dinkelmehl – alles völlig ohne Milch, Butter und Rahm. Auch Buchweizen war gefragt: Nach einem Rezept von Ulrike von Blarer Zalokar hat Thureau Buchweizentorten mit einem Überzug aus Zartbitter-Schokolade und Johannisbeer-Füllung gebacken. Eine besondere Herausforderung war der Apfelstrudel. Statt des üblichen Teiges verwendete Thureau einen Teig aus Reismehl, und die Brösel stellte er aus milch- und butterfreiem Brot her: So war er sicher, dass keine Butterzopf-Brösel vorhanden waren.

Küchenchef Mugglin hat von allen Gerichten gekostet: «Die meisten Gerichte haben mir sehr gut geschmeckt, vor allem die aus der warmen Küche. Bei den Desserts wurde ich sehr positiv überrascht.» Gerade die sonst so geschmähten Desserts erhalten dank Kuhmilch-Verzicht gesundheitlichen Mehrwert. Schliesslich sind im Olivenöl hervorragende Fettsäuren enthalten. Trotzdem ist es für Chefpatissier Thureau schwierig, auf Butter und Rahm zu verzichten: «Der Geschmack von Butter ist mir einfach unersetzlich. Aber wer Alternativen zu Kuhmilchprodukten sucht, für den ist Olivenöl sicher eine tolle Variante.»

Auch das Brautpaar war zufrieden: «Das Essen war Spitzenklasse, und wir finden es toll, wie das Hotel auf unsere Wünsche eingegangen ist», so Peter von Blarer.

Beeinflussen Milchallergien etwa die Kochgewohnheiten?

Schliesslich leiden 15 bis 20 Prozent der Bevölkerung an Kuhmilchunverträglichkeit oder gar einer Milcheiweissallergie. «Das ist», so Mugglin, «eher ein Nischenprodukt, auch wenn es immer mehr Allergien gibt. Aber es ist natürlich schwer vorauszusagen. Wer weiss, vielleicht in ein paar Jahren.»

Ferdinand Thoma, ausgebildeter Koch und Hotelier, der zusammen mit seiner Frau im Schwarzwald die beiden Wellness-Hotels Alpenblick und Auerhahn führt, sieht das anders. Thoma äussert sich pointiert: «Milch ist für Kälber», spitzt er seine Ernährungs-Philosophie zu. Auch wenn er aus völlig anderen Gründen als TCM Milch und Weizen nur in stark reduzierter Menge einsetzt, sieht er ganz klar einen Trend. Schliesslich buchen seine Gäste, viele davon aus der Schweiz, beim ihm und seiner Frau regelmässig Wellness-Ferien. «Und», so Thoma, «über die Auslastung können wir uns wirklich nicht beklagen.»

Gefällt mir 0

0 Kommentare

Sortieren nach **Älteste**

Kommentar hinzufügen ...

Facebook-Plug-in für Kommentare

werbung

ERSTKLASSIGES NETZWERK.
GRENZENLOSE GESCHÄFTE.
INSPIRIERENDE INHALTE.

ERFAHREN SIE MEHR
itb-berlin.de/luxus



werbung

