

09

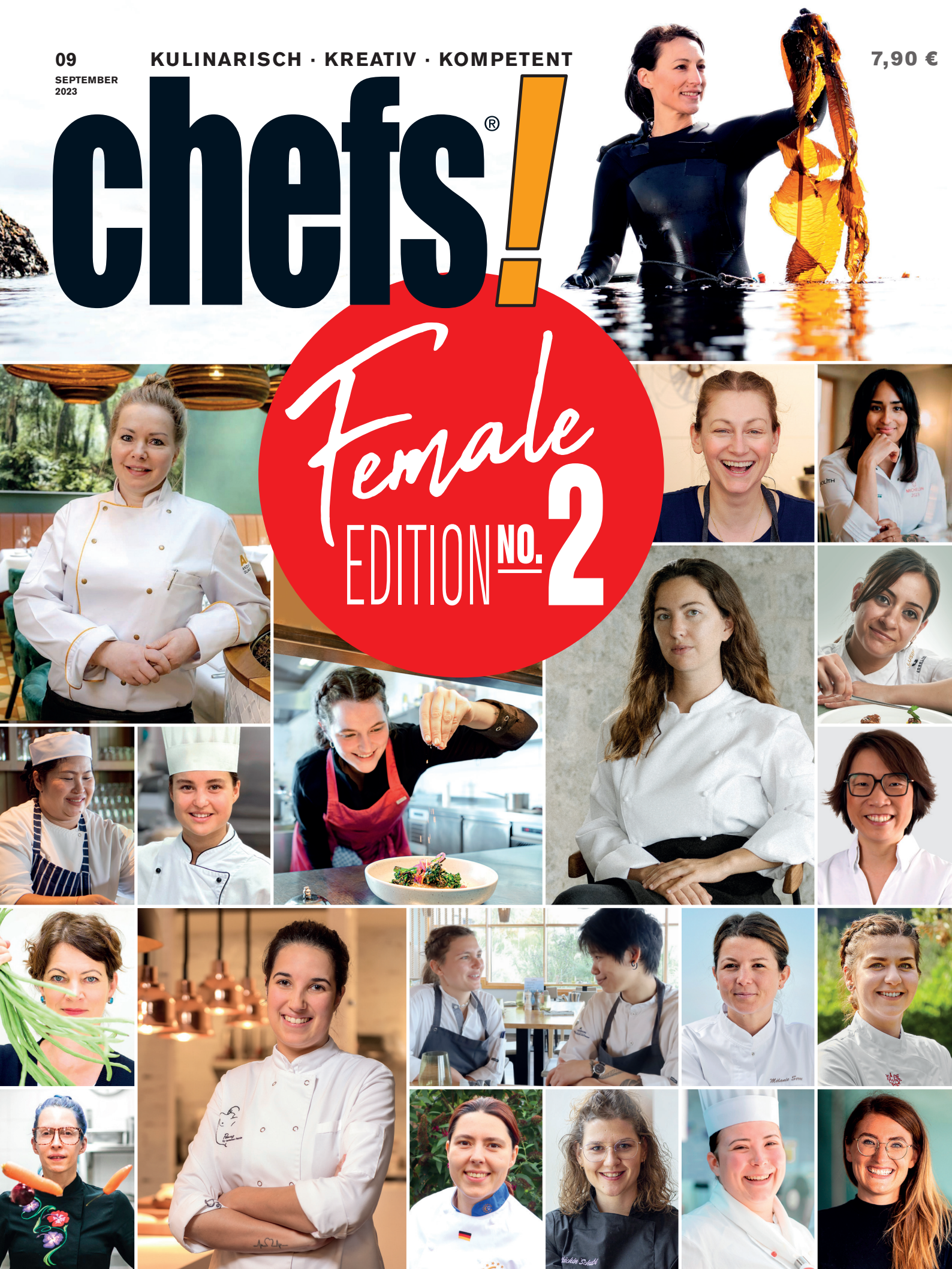
SEPTEMBER
2023

KULINARISCH · KREATIV · KOMPETENT

7,90 €

chefs!

Female
EDITION NO. 2



FEMALE POWER

Köchinnen im Ausland – vier Portraits

Von Paris auf die Adria-Insel

Die Kanadierin Erica Archambault kocht im neuen Luxushotel Mamula Island in Montenegro französisch-mediterrane Gerichte. Dabei führt die 35-Jährige gleich in drei Outlets kulinarisch Regie – vom Pool-Bistro über das Live Cooking-Grillrestaurant bis zum Fine-Dining-Restaurant

Als Erica Archambault mit Anfang 20 nach den ersten Semestern Soziologie und Politikwissenschaften eine Auszeit vom Uni-Alltag brauchte, schrieb sie sich aus einer Laune heraus für einen Kochkurs ein. Sie fand Gefallen am Kochen, brach ihr Studium in Montreal ab und ging nach Paris, wo sie acht Jahre blieb und ihr kulinarisches Können verfeinerte. Heute leitet die Kanadierin drei Restaurants im neuen Luxushotel Mamula Island auf der gleichnamigen Insel in der Bucht von Kotor (ein UNESCO-Weltkulturerbe) in Montenegro.

Das 1852 erbaute Fort diente im 20. Jahrhundert als Gefängnis. Inzwischen wurde es sorgfältig restauriert und im Frühjahr 2023 als Design-Hotel mit 32 Zimmern und Suiten eröffnet. Eingedenk der Geschichte des Gebäudes hat der deutsche Hoteldirektor Henning A. Schaub gemeinsam mit der Administration for the Protection of Cultural Properties des Landes Montenegro eine öffentlich zugängliche Gedenkstätte eingerichtet.

Erica Archambault liebt ihren Arbeitsplatz an historischer Stätte. Ihren Umzug von der pulsierenden Metropole Paris auf eine einsame Insel im adriatischen Meer sieht sie als Bereicherung: „Hier in Montenegro lebe ich viel mehr im Einklang mit der Natur und somit auch mit meiner Küchenphilosophie.“ Sie wohnt an der Küste des Balkanstaats. Für den Weg zum Hotel braucht sie knapp 30 Minuten, zuerst mit dem Auto, dann per Boot. „Das



Das Fünf-Sterne-Hotel Mamula Island liegt auf der gleichnamigen Insel in der Bucht von Kotor (UNESCO-Weltkulturerbe). Das Fort diente im 20. Jahrhundert als Gefängnis und wurde in sorgfältiger Restaurierung zum Design-Hotel



„Ich orientiere mich daran, was Land und Meer gerade bieten.“

Erica Archambault, Executive Chefin, Mamula Island



BLICK IN DIE KARTE

Amuse bouches
Polenta mit Pavlaka und Kaviar,
Gougère mit Ziegenkäse, Spinat-Tarte
mit eingelegten Zwiebeln

Glasierte Aubergine in Pilzjus,
Kürbiskernpraline und
Holunderblüten-Sabayon

Grüne Bohnen, Shizo-Blätter, Kirsche
und karamellierte Walnüsse

Gegrillter Radicchio, Sardellen aus
Kantabrien, Kräuter und Ayransoße

Gegrillter Wolfsbarsch, Lauch und
fermentierte Kumquatsoße

Rinderfilet, Xérès Jus de Viande,
gegrillter Meeresfenchel

FOTOS: REBECCA HOPE | MARK ANTHONY FOX | MAMULA ISLAND



Aus der Küche von Erica Archambault:
Kirschtomaten mit Sardellen, Tomaten- und
Kräuterconsommé, Ringelblumen-Öl (oben),
Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Akazienessig,
Feigenblatt-Öl und Sauerampfer (unten),
Schokoladenkuchen mit Holunderblüten-
mousse und Mandarinensorbet (rechts)



Hotel hat eine besondere Historie. Für mich ist es heute ein Ort der Freude und positiver Energie.“

Hier verwirklicht Erica Archambault ihre Vision einer saisonalen Küche mit regionalen Zutaten, die maximal über eine Distanz von 100 Kilometern auf Mamula Island transportiert wurden. Es geht ihr um einen bewussten Umgang mit der Natur und deren Ressourcen – sprich: um hochwertige lokale oder selbst angebaute Zutaten. Ihren Kochstil beschreibt die 35-Jährige, die ein 43-köpfiges Team führt, als modern französisch mit mediterranem Einfluss. Zu ihren Signature-Gerichten zählen Kreationen wie *Artischocken-Fenchel-Barigoule mit Hummer-Bisque*, *Red Snapper-Ceviche mit Rosenessig und Chiliöl* oder *Aubergine mit Mandelcreme und Feigenöl*.

Während ihrer Zeit in Paris entwickelte Erica Archambault ein Faible für Schmorgerichte und aufwändige Soßen. „Beides verlangt Geduld“, sagt sie. „Eine



Eigenschaft, die mir als junge Köchin manchmal noch fehlte. Umso mehr habe ich nun, knapp zwölf Jahre später, große Freude daran, komplexe Gerichte zuzubereiten, deren Komponenten Zeit brauchen – etwa *Lamm mit Jus de Viande* oder *Rind an Sauce Charcutière*.“

Kulinarisches Herzstück im *Mamula Island* ist das Fine-Dining-Restaurant *Kamena*. Es bietet einen freien Blick aufs Meer und den südlichsten Punkt des Nachbarlands Kroatien. Die Einrichtung ist wie der Rest des Hotels in hellen, eleganten Tönen unter Verwendung lokaler Naturmaterialien gehalten. Sechs Gänge werden dort am Abend serviert, vom Lobster-Tatar über gegrillten Radicchio bis zum Mandel-Sponge-Cake. „Meine Menüs beginne ich am liebsten mit einem rohen Gang“, berichtet Erica Archambault. „Ob Fisch oder Fleisch – ich mag den puren Geschmack des jeweiligen Produkts, den ich dann mit anderen Aromen wie Rosen- und Feigenöl oder orientalischen Gewürzen verfeinere.“

Alle Öle, Soßen und Dressings stellt sie mit ihrem Küchenteam vor Ort selbst auf her. Auch die Sirupe für die Cocktails in der Hotelbar sowie die Marmelade zum Frühstück am Pool werden selbst produziert. Fermentation spielt in der

Küche der Kanadierin ebenfalls eine große Rolle – genauso wie Improvisations-talent. „Wenn ein Produkt wegen eines Ernteausfalls nicht verfügbar ist, oder die Qualität nicht meinen Anforderungen entspricht, plane ich um“, erzählt sie. Das gilt auch bei Transportproblemen. „Ich koche auf einer Insel inmitten der Adria. Natürlich kommt es da bei Sturm oder Unwettern zu Lieferschwierigkeiten. Ich sehe das aber immer als Herausforderung, nicht als Hindernis.“

Sehr viele Gedanken hat sich Erica Archambault um die Identifizierung zuverlässiger lokaler Produzenten gemacht. „Ich bin extra knapp zwei Jahre, bevor das *Mamula Island* offiziell eröffnet wurde, von Paris an die Adriaküste gezogen. Ich wollte genug Zeit zu haben, mich umzuschauen“, erklärt die Köchin. Mittlerweile versorgen sie vier Fischer mit frischem Seafood. Das Fleisch – es steht ausschließlich Lamm und Rind auf der Karte – stammt von einem Bauern aus dem Norden Montenegros.

Ein besonderes Augenmerk legt die Küchenchefin auf qualitativ hochwertige Gemüse und Kräuter. „Das sind essenzielle Komponenten meiner Gerichte. Supermarkt-Produkte kommen bei mir nicht auf den Tisch.“ Nach langer Suche fand sie einen Landwirt mit ökologischem Anbaukonzept, der auch noch dazu bereit war, über 100 verschiedene mitgebrachte Samen auszusäen. „Einige der Gemüse- und Kräutersorten wachsen prächtig, andere leider nicht. Aber so ist die Natur – man weiß nie, was sie einem gibt und was sie einem nimmt“, sagt Erica Archambault. Deshalb wechseln die Menüs in den drei Hotel-Restaurants relativ schnell. „Spätestens alle drei bis fünf Wochen ändere ich die Speisen, angepasst an die Saison.“

Rund 60 verschiedene Gerichte gehen täglich über den Pass. Besonders beliebt ist neben dem Fine-Dining-Lokal *Kamena* das Restaurant *Sun Deck* direkt oberhalb der Klippen. Eine Live Cooking-Grillstation samt Pizzaofen dient der Zubereitung von Pizzen oder Fisch- und Fleischspezialitäten. Für den perfekten Pizzateig ließ Erica Archambault extra einen italienischen Koch anreisen, der das ganze Küchenteam schulte. Bei der Zubereitung von Fleisch profitiert sie von ihren Jahren in Paris. „Ich koche, grille oder brate es am Stück, denn die Knochen sind wunderbare Wärmeleiter. So gart das Fleisch von selbst – man braucht einzig Geduld, und die habe ich mittlerweile.“

Nina Zeller



Das Kulm Hotel in St. Moritz in einzigartiger Lage inmitten der alpinen Natur – das ist die Wirkungsstätte von Claudia Canessa

Eine Peruanerin im Engadin

Die Peruanerin Claudia Canessa kocht seit 2016 jede Wintersaison in der Sunny Bar im Schweizer Kulm Hotel in St. Moritz. In der ältesten Sportsbar der Alpen mit Pokalen und historischen Fotos an den Wänden begeistert sie mit außergewöhnlichen asiatisch-spanischen Gerichten

Als Glücksfall bezeichnet die 45-jährige Claudia Canessa aus Lima ihre Anstellung im *Kulm Hotel* im mondänen St. Moritz: „Ein guter Freund vermittelte mir den Kontakt. Per WhatsApp wurde ich als Küchenchefin in der *Sunny Bar* eingestellt – herrlich unkompliziert!“ Das war 2016. Seitdem steht die Peruanerin in jeder Wintersaison, von Dezember bis Ende März, mit ihrem dreiköpfigen Team in der Schweiz am Herd. „Das *Kulm Hotel* ist eine sehr beeindruckende Location. Nicht nur geschichtlich, sondern auch aufgrund seiner Lage inmitten der Schweizer Alpen.“

Seit Jahrzehnten ist die *Sunny Bar* Treffpunkt der waghalsigen Piloten des Cresta Run. Noch immer werden dort im Winter die Ranglisten des Tages verlesen und nach britischer Manier gefeiert. Am Abend verwandelt sich das legendäre Lokal im Traditionshaus *Kulm* dann in ein Szene-Restaurant, in dem Claudia Canessa die Gäste mit authentischem peruanischen Streetfood verwöhnt.

Gemeinsam Mahlzeiten zuzubereiten hat Tradition in ihrer Familie. Schon als kleines Kind half sie ihrer Oma gerne in der Küche. „Die vielfältigen Landesspezialitäten meiner Heimat Peru inspirieren mich in dem, wie und was ich heute

koche.“ Für Gerichte wie *Ceviche El Clasico mit leuchtend gelber Tigermilch, frittierten Maiskörnern und Süßkartoffeln* verbindet Claudia Canessa traditionelles Inka-Essen mit spanischen und asiatischen Elementen. Dabei kocht sie sozusagen freestyle: „Ich benutze keine Rezepte, es ist alles in meinem Kopf.“

Die Aromen ihrer Gerichte reichen von genüsslich-mild bis aromatisch-pikant, die Zutaten sind größtenteils vegan. Ihre Küche ist auch von ihrem eigenen Schicksal inspiriert: „Ich habe Zöliakie“, bekennt die Köchin. „Daher bereite ich alle Mahlzeiten gluten- und laktosefrei zu.“ Für ihre außergewöhnliche Kulinarik erhielt die Peruanerin aktuell 15 Punkte von Gault&Millau.

Wie es sich für sie anfühlt, nach einer erfolgreichen Saison jeden Sommer die *Sunny Bar* wieder auf Zeit zu verlassen? „Nicht immer leicht“, sagt die 45-Jährige. „In den letzten Jahren habe ich oft das Gefühl, dass ich das ganze Jahr über an einem Ort bleiben sollte. Vielleicht brauche ich mehr Stabilität.“

Ähnlich herausfordernd war für Claudia Canessa anfangs der Einkauf von Zutaten aus Peru. Das gestaltete sich besonders für den Bezug von landestypischen Früchten wie Lucuma, Camu Camu,

Sachatomate, Guanabana und Vanilleapfel als schwierig. „Mittlerweile habe ich die besten Lieferanten und bin sehr stolz darauf, dass ich Zugang zu fast allen Produkten habe, die ich brauche, um neue und originelle Menüs zu kreieren.“ Ihr Lieblingsgericht? „Ich habe keines, ich genieße alles.“

Nina Zeller



BLICK IN DIE KARTE

Puro Mar: Empanadas, gefüllt mit Aji de gallina crème, Rocoto, Limette & Datterino-Tomatensoße

El Nikkei: Yellowfin Tuna-Tatar mit Nikkei Sauce, Guacamole-Mousse, Mango-Tigermilch, Sushi-Reis Onigiri, Chalaca-Salat und Reiscracker

Los Apus: Gegrillte Rote Bete, gerösteter Kürbis, Palmherz, Blutorangensupreme, Tamarillo-Vinaigrette, Granatapfel, Cashewnüsse, Meerfenchel und Criolla-Salat

El Morado: Gegrilltes Secreto Iberico, mariniert in Chipotle Aji-Soße, mit gedämpftem lila Quinoa-Tamalito, knusprigem Grünkohl, Mais, Pilze, Essigzwiebeln und Aji Amarillo-Yuzu-Tatar-Sauce

Chirimoya Alegre: Chirimoyacreme & Guanabana-gelée mit glutenfreiem Reisflockenmüsli, getrocknete Papaya & Kiwi

„Die vielfältigen Landesspezialitäten meiner Heimat Peru inspirieren mich in dem, wie und was ich heute koche.“

Claudia Canessa, Küchenchefin, Sunny Bar, Kulm Hotel St. Moritz

„Ja, ich arbeite an einem paradiesischen Ort, doch für mich als Küchenchefin hält er jede Menge Herausforderungen bereit.“

Mélanie Serre, Küchenchefin, Monte-Carlo Beach



Hand in Hand mit der Natur

Die Französin Mélanie Serre bereitet seit 2022 im Nobelhotel Monte-Carlo Beach in Monaco kreative Mahlzeiten aus 100 Prozent Bio-Lebensmitteln zu

Eigentlich wollte sie Tierärztin werden – heute ist Mélanie Serre eine der aufstrebenden Köchinnen in Frankreich. Die 36-Jährige aus Ardèche nahe Lyon wurde gleich nach ihrer ersten Saison 2022 als Küchenchefin im Fünf-Sterne-Hotel *Monte-Carlo Beach* vom Gault&Millau mit dem Preis „Grand de Demain“ – Aufsteigerin des Jahres – gewürdigt. Kurz zuvor erhielt sie die Jeune Talent-Auszeichnung. Mélanie Serre ist also eine Frau mit Gewinnerqualitäten, die nun im zweiten Jahr das Gourmet-Restaurant *Elsa* im glamourösen Hotel *Monte-Carlo Beach* in Monaco führt.

Gemäß der Green Globe-Zertifizierung des Luxushotels werden im Restaurant ausschließlich Gerichte mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau serviert. Sie stammen entweder von regionalen Erzeugern oder aus dem eigenen Garten des Anwesens. „Die Herkunft der Zutaten

ist für mich von grundlegender Bedeutung. Hand in Hand mit den Erzeugern aus der Umgebung zu arbeiten, ist für mich eine Quelle der Freude, Inspiration und Kreativität“, so Mélanie Serre.

Von ihrer Wirkungsstätte an der französischen Riviera hat sie einen unverstellten Blick aufs Meer. Im Hotel, das zur Vereinigung Relais & Châteaux gehört, bereitet die Französin gemeinsam mit ihrem zehnköpfigen Küchenteam täglich Speisen für rund 35 Gäste zu. „Eine sehr angenehme Größe, die aus der exklusiven Anzahl von gerade mal 40 Zimmern im Hotel *Monte-Carlo Beach* resultiert“, erklärt die Küchenchefin.

Zum Kochberuf kam sie durch ihren Onkel, der in Paris ein renommiertes Catering-Unternehmen betrieb. Stationen, unter anderem bei französischen Sterneköchen, gingen dem Engagement in Monaco voraus. Im Restaurant *Elsa*



BLICK IN DIE KARTE

Mediterranes Rotbarbenfilet, Kartoffel-Gnocchi, junger pfeffriger Rucola und schwarze Knoblauchwürze

Karotte mit Kreuzkümmel, Pesto aus grünen Spitzen, Orangen- und Ingwersaft



liegt der Fokus auf Bio-Gemüse und regionalen Fischeinspezialitäten. „Ja, es ist ein paradiesischer Ort, doch für mich als Küchenchefin hält er auch jede Menge Herausforderungen bereit“, sagt Mélanie Serre. „Ich muss täglich Menüs aus frischen, saisonalen Produkten zubereiten, obwohl wir hier in Südfrankreich lange Dürreperioden haben, die Fischerei-Ressourcen knapper werden und die Transportkosten steigen. Es ist eine ständige Suche nach einem Gleichgewicht zwischen unserer Küche, der Natur, aber auch den Erzeugern und den Mitarbeitern.“

Seit Beginn der Saison stehen auf der Karte im Restaurant *Elsa* Gerichte wie *Gebratenes Gänseleber-Schnitzel mit kandierten Ochsenbacken-Ravioli, Pilzen und geklärter Brühe* sowie *Gurken an Honig-Zitronen-Schaum mit geröstetem Reis*. „Als Fischgang serviere ich sehr gerne Makrele“, verrät Mélanie Serre, „mal mariniert, mal als Tatar, mal auf dem Grill zubereitet, mal als Rilette. Ich liebe den kräftigen Geschmack des Fisches, das zarte Fleisch und schätze die Tatsache, dass diese Makrelensorte im Mittelmeer reichlich vorkommt und für jeden erschwinglich ist.“ Der Respekt vor dem Produkt hat für Mélanie Serre Priorität: „Die Natur ist schließlich unsere wichtigste Speisekammer.“

Nina Zeller



Meisterin der gesunden Küche

Seit nunmehr 17 Jahren kocht die Thailänderin Suchada Yangyuen auf Koh Samui im Healing-Resort Kamalaya. Ihre tägliche Challenge: Menüs, die auf individuelle Wünsche und gesundheitliche Bedürfnisse der Gäste abgestimmt sind



Suchada Yangyuen, genannt Chompoo, ist Köchin im *Kamalaya Koh Samui Wellness Sanctuary & Holistic Spa* in Thailand. Dort, wo ausgebrannte Europäer neue Energie tanken wollen, kümmert sich die 44-Jährige mit einem 38-köpfigen Küchenteam um das leibliche Wohl der Gäste. Es geht um die Zubereitung einer gesunden, individuellen Küche – ohne Kalorienrestriktionen, aber mit dem Ziel, Gewohntes wie Fleisch und Pasta durch gesunde Lebensmittel zu ersetzen: etwa Tofu, Tempeh und Hülsenfrüchte als Fleischersatz oder Konjakwurzeln für die Zubereitung einer getreidefreien Pasta.

„Im *Kamalaya* dreht sich alles um die Gesundheit unserer Gäste“, erzählt die Thailänderin. „Sie können bei uns zwischen 18 unterschiedlichen Wellness-Programmen wählen: von Detox-Kuren über Burnout-Prävention, Longevity-Therapien bis hin zur Verbesserung von Schlaf, Fitness und emotionalem Gleichgewicht. Auf jedes der Programme werden die Mahlzeiten abgestimmt.“

An einem normalen Arbeitstag bereitet Chompoo über 100 verschiedene Gerichte zu, für die Gäste, aber auch für

das Hotelteam. „Wir kochen nicht nur im Rahmen der Wellness-Programme, sondern passen unsere Gerichte auch an die verschiedensten Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien an. Dazu müssen wir das Profil eines jeden Urlaubers und seine speziellen Bedürfnisse kennen.“

Zwei Mal pro Woche zeigt die Köchin Gästen in Kochkursen, wie sie schnell und einfach ein gesundes, vollwertiges Gericht zaubern können. „Die thailändische Küche eignet sich dafür besonders gut“, erklärt Chompoo und sagt auch gleich, warum: „Weil sie auf Kräutern wie Galgant, Kaffern- und Limettenfrüchten basiert, die eine positive Wirkung auf das Verdauungssystem haben und die Darmfunktion verbessern. Wir beziehen diese Kräuter im Rahmen unseres Farm-to-Table-Konzepts von einem lokalen Produzenten.“

Dass sie Köchin werden will, wusste Chompoo schon im Alter von zehn Jah-

ren. Damals begann sie, das Mittagessen für ihre Großeltern alleine zuzubereiten. Vor 17 Jahren zog Chompoo von der Provinz Samut Prakan nach Koh Samui, um dort in einer Hotelküche zu kochen. Ein Kollege empfahl ihr, sich im ganzheitlichen Healing-Resort *Kamalaya* im Süden der Insel zu bewerben. „Ich habe mich hochgearbeitet, vom Commis bis zu meiner jetzigen Position als Executive Sous Chef. Darauf bin ich sehr stolz.“

Am Kochen gefällt ihr vor allem das Experimentieren mit neuen Techniken und Geschmacksrichtungen. „Es geht um ständiges Lernen und das Verbessern meiner Fähigkeiten, um innovative, aber zugleich auch schmackhafte Gerichte kreieren zu können“, erzählt die Küchenchefin. Sie selbst isst am liebsten *Som Tam* – einen Papaya-Salat, der mit Gewürzen wie kleinen scharfen Chili und frischen Limetten „ganz schön feurig“ schmeckt.

Nina Zeller

„Es geht um ständiges Lernen und das Verbessern meiner Fähigkeiten, um innovative und schmackhafte Gerichte kreieren zu können.“

Suchada „Chompoo“ Yangyuen, Executive Sous Chef, Kamalaya Koh Samui

