

Best Chefs!

03-2020

POWERED BY



DS AUTOMOBILES

03-2020 - BEST CHEFS DE - DEUTSCHLAND 5,95 € | ÖSTERREICH 9,50 € | SCHWEIZ 15,00 CHF | BENELUX 9,50 €
PRESSESENDUNG - ENTBELT BEZÄHLT - VG MEDIEN GMBH - KINZIGSTR. 17 - 61137 SCHÖNECK - DEUTSCHLAND

Anton Pahl ...

... Küchenchef im Zurheide Setzkasten Düsseldorf weiß was er will! Spitzenqualität zu fairen Preisen in einer aussergewöhnlichen Location und besonderen Atmosphäre.

Fabien Dublaix

... züchtet erfolgreich in der vierten Generation fantastische Austern auf der Ile d'Oleron

Julian Seitz

... ist neuer Restaurantleiter im Gourmetrestaurant des Favorite Parkhotels.

Dr. Tim Schäfer

... präsentiert Bayerisches Rindfleisch g.g.A. einem ausgesuchten Fachpublikum in Obersdorf auf der Dornbach Alpe.





ANTON PAHL, KÜCHENCHEF IM ZURHEIDE SETZKASTEN, LEBT FÜR SEINEN BERUF UND SEINE KREATIVITÄT.

STERNEKÜCHE IM ERLEBNIS-SUPERMARKT

Sterneküche im Supermarkt?

Warum nicht!

Der Handelsgastronom und Erlebnis-Supermarkt Zurheide Feine Kost setzt mit seinem Gourmet-Restaurant „Setzkasten“ neue Maßstäbe in der Sterneküchenlandschaft

Sterneküche im Supermarkt?

Warum nicht!

Das fanden auch die Inspektoren des renommierten Restaurantführers „Guide MICHELIN“, als sie das besondere Gastro-Konzept von Zurheide Feine Kost aus Düsseldorf im März diesen Jahres mit einem MICHELIN Stern würdigten.

Die Spannung war kaum auszuhalten: Küchenchef Anton Pahl, Sous Chef Egor Hopp sowie das gesamte Setzkasten-Team, die Zurheide-Geschäftsführung und viele Stammgäste versammelten sich im März 2020 im Gourmet-Restaurant des Erlebnis-Supermarktes an der Berliner Allee und schauten gebannt auf die Bekanntgabe der Preisverleihung des legendären Guide MICHELIN, der diesmal aufgrund der Corona-Pandemie und dem damit einhergehendem Verbot per Livestream stattfinden musste. Kurz nach 11 Uhr brach dann großer Jubel aus, denn es stand fest: Über dem Erlebnis-Supermarkt Zurheide Feine Kost an der Berliner Allee in Düsseldorf erstrahlt zukünftig ein MICHELIN Stern.



Heinz Zurheide (2.v.r.), Senior-Chef von Zurheide Feine Kost freut sich gemeinsam mit Setzkasten Küchenchef Anton Pahl (6. v.r.) und Sous Chef Egor Hopp (5. v.r.) sowie dem hoch motivierte Restaurantteam über den MICHELIN Stern.





DER CHEFSTABLE IM ZURHEIDE SETZKASTEN IN DUSSELDORF GIBT
EINEN DIREKTEN EINBLICK INS KÜCHENGESCHEHEN.

Für Heinz Zurheide, Senior-Chef und Pionier der Handelsgastronomie in Deutschland, ging damit auch ein lang gehegter Traum in Erfüllung: ein MICHELIN Stern in seinen Supermarkt zu holen und damit ein positives Zeichen für die Zukunft der Branche zu setzen. „Wir gratulieren Anton Pahl und seinem Team zu diesem großartigen Erfolg! Wir sind stolz auf die gesamte Mannschaft, die von Beginn an kreativ und mutig mit einem besonderen Küchen-Konzept vorangegangen ist“, so Heinz Zurheide.

Mit dieser Auszeichnung setzt der MICHELIN ein zukunftsweisendes Zeichen für die moderne Spitzengastronomie. So heißt es in der offiziellen Pressemitteilung, dass vor allem die „ausgeprägte Vielfalt an Gastronomiekonzepten“ in Deutschland zugenommen hat. „Ungebrochen ist der Trend zum ‚Casual Fine Dining‘, will heißen: kulinarischer Genuss auf hohem Niveau in legerer, lockerer Atmosphäre. Dazu Gwendal Poullennec, Direktor Guide Michelin: „Der Besuch eines Sterne-Restaurants ist längst keine formelle und elitäre Angelegenheit mit Schlips und Kragen mehr. Eine wachsende Zahl von Gastronomen in Deutschland macht vor, dass es auch anders geht, und nimmt damit vielen Gästen die Hemmungen vor dem Besuch im Gourmet-Restaurant“, heißt es weiter.

„Genau auf diesen Trend setzen wir mit dem Setzkasten-Konzept“, freut sich Anton Pahl. „Wir wollten von Anfang an mit einer modernen Küche und einer überraschend-kreativen Präsentation auf den Tellern begeistern. Dabei kommt auch der Spaß nicht zu kurz, denn unsere Küche ist für alle auch immer ein Live-Erlebnis. Wir nehmen uns Zeit für unsere Gäste, sprechen und lachen viel mit ihnen und erklären ganz persönlich unsere Kreationen auf den Tellern“, so Anton Pahl, der sich jetzt

erst einmal daran gewöhnen muss als „Sternekoch“ bezeichnet zu werden: „Jetzt heißt es für uns, auf dem Küchenboden zu bleiben, noch mehr Gas zu geben und weiter an uns zu arbeiten. Unser Ziel ist es, noch mehr Freunde für unser Konzept zu gewinnen und zu beweisen, dass Sternegastronomie Spaß macht,“ erklärt der Sternekoch.

Guide MICHELIN: Sternerestaurant im Supermarkt?

Der Guide MICHELIN lobt das Setzkasten-Konzept wie folgt: „Sternerestaurant im Supermarkt? Dieses Gastro-Konzept ist ein absolutes Novum in Düsseldorf! Zu erleben im UG des "Crown", einem der größten Lebensmittelmärkte Europas!

Nicht nur die Location ist erwähnenswert: Zum schicken Ambiente samt teils einsehbarer Küche (besondere Einblicke hat man vom Chefstable) bieten Küchenchef Anton Pahl und sein Team kreativ-moderne Gerichte. Der Setzkasten-Küchenchef setzt auf top Produkte - schön ausgewogen und klar die Zubereitung. Gelungen und nicht überladen ist z. B. die Kombination aus Seezunge, Sellerie, Wasabi und Sudachi-Limone. Am Abend wählen Sie ein 3-, 4- oder 5-Gänge-Menü, mittags gibt es eine legere Speisekarte.“

Erst vergangenen November durfte sich das Setzkasten Team über 16 Gault&Millau-Punkte und zwei Hauben freuen. Ein „Spiel aus Aromen, Texturen und Temperaturen“, ein Angebot aus „vielen Trends der aktuellen Spitzengastronomie zum gastfreundlichsten Preis-Leistungs-Verhältnis“, so lobte bereits der Gault&Millau das Zurheide Feine Kost Gourmet-Restaurant „Setzkasten“.



DIESE CARABINEROS WARTEN DARAUF VON ANTON PAHL UND SEINEM
TEAM IN EINEM VORZÜGLICHEN REZEPT VERARBEITET ZU WERDEN.



**DAS AUGE ISST MIT, LETZTER FEINSCHLIFF FÜR DIE KÜNSTLERISCHE
GESTALTUNG DER TELLERKOMPOSITION AM PASS.**

ANTON PAHL

UND DAS SETZKASTEN-ERLEBNIS

Wer ist der Sternekoch aus dem Supermarkt? Wird das Sternekochen im Supermarkt zum Trend? Was ist seine Philosophie und welche Rolle spielt das Team? Welche besonderen Herausforderungen müssen er und seine Service- und Kochmannschaft meistern und was lernen sie daraus? In diesem Interview mit **BestChefs!** gewährt Anton Pahl Einblicke in den Alltag eines Sternekochs in einem der größten Erlebnis-Supermärkte Deutschlands.

***BestChefs!:** Wer ist Anton Pahl?*

Anton Pahl: Anton Pahl ist der einzige Sternekoch mit vier Sternen. Einen für meine Arbeit, einen für meine Frau und zwei für meine beiden wunderbaren Söhne! Kleiner Scherz am Rande, aber im Grunde genommen ist das so. Diese vier symbolischen Sterne spiegeln mein ganzes Leben wider: meine Familie und meine Arbeit.

***BestChefs!:** Wann wusstest du, dass du im Kochen deine Berufung gefunden hast?*

Anton Pahl: Das hat schon einige Zeit gedauert. Man könnte klischeehaft sagen, dass ich als Unwissender am Herd stand und gekocht habe. Der Moment, der alles verändert und mir die Augen geöffnet hat, war, als ich in das Restaurant Sonnenhof in Waldstätten eingeladen wurde, welches damals und ich glaube noch heute in der Region das beste Restaurant weit und breit war. Da hatte ich die Möglichkeit zwei Wochen reinzuschnuppern und zur Probe zu arbeiten. Schnell stellte ich fest, wie spannend das hier alles war: Einer steht in der Küche und gibt den Ton an, hat alles im Griff und mit ein, zwei Kommandos funktioniert einfach alles. Da wusste ich, das möchte ich auch erreichen. Dort vorne stehen, organisieren, delegieren und dafür sorgen, dass das Essen perfekt auf den Tisch und zum Gast kommt. Im Anschluss habe ich mei-





GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL
CHAWANMUSHI \ FENCHEL SAAT \ RETTICH

ne Ausbildung zum Koch begonnen und bin viel rumgekommen. Ich habe einige Stationen ausprobiert, von der Sternenküche bis zum Altersheim. Mit Mitte zwanzig erhielt ich immer mehr positives Feedback auf meine Arbeit und mir wurde bewusst, dass ich mit meiner Arbeit noch mehr erreichen kann. Einen großen Anteil an meiner Entwicklung hat vor allem Heinz Zurheide, der mich von Beginn an gefördert und mir großes Vertrauen geschenkt hat. Vor diesem Hintergrund wird aus dem „Beruf Koch“ eine „Berufung“. Ich bin einfach nur glücklich, dass mein Beruf mir und meinen Gästen so viel Freude bringt. Um dies zu erkennen, habe ich meine Zeit gebraucht. Das war aber gut so, denn alle diese Erfahrungen haben mich zu dem gemacht, was ich heute bin.

***BestChefs!:** Wenn du die Sterne-Szene aus Düsseldorf betrachtest, hast du dann das Gefühl, dass die Menschen begriffen haben, dass die Teller nicht überquellen müssen und man kugelrund aus dem Restaurant kommen muss, sondern des Genusses wegen Essen geht?*

Anton Pahl: Das ist eine Frage, die hättest du vor 20 Jahren stellen können und auch in 20 Jahren wieder ... Jeder Mensch ist anders, der eine gibt lieber Geld für sein Auto aus und der andere für ein gutes Essen oder einen guten Wein. Und das ist ok – jeder soll leben und genießen, wie es für ihn am besten passt. Das wird sich auch nicht ändern.

Was aktuell jedoch positiv zu beobachten ist, ist das Corona die Endverbraucher weiter sensibilisiert hat. Viele Gäste haben mir gesagt, dass sie bewusster genießen. Vor Corona haben sie oft auf die Schnelle gegessen, um satt zu werden und weil es eben so besser in den Tagesablauf passte. Während der Corona-Zeit zuhause haben sie gemerkt, dass man sich leckeres und gesundes Essen auch schnell selbst zubereiten kann. Sie haben sich an Dinge herangetraut, wo sie vorher gezögert hätten. Ich denke, dass künftig viele Sachen wegfallen, die nur als 08/15-Qualität angeboten werden und wo sich jetzt jeder denkt, das kann ich besser



KANINCHENLEBER \ PORTWEIN \ PERIGORD-TRÜFFEL





LAMMRÜCKEN CAPSAICIN
HOKKAIDO \ ZWETSCHGE \ CARABINERO



KAISERGRANAT
PITA \ ROUSSOS SALAT \ TZATZIKI

kochen. Wir im Setzkasten legen viel Wert auf Kreativität, mit der wir täglich unsere Gäste begeistern und ihnen ein neues Erlebnis bieten. Zu jedem Gang, der serviert wird, kommt eine kleine Überraschung – eine kleine Geschmacksexplosion. Und das wissen die Gäste zu schätzen.

BestChefs!: *Was ist für dich der Inbegriff kulinarischen Genusses?*

Anton Pahl: Für mich hat es ganz klar mit Geschmack und Vollmundigkeit zu tun und dem Glücksgefühl, das daraus resultiert. Zum kulinarischen Genuss gehört auch das Teilen mit Familie und Freunden. Es gibt doch nichts Besseres, als gemeinsam am Tisch zu sitzen und sich überraschen zu lassen. Man verlebt einen schönen Abend, man lacht, trinkt und isst und hat zusammen Spaß. Die Zeit vergeht an solchen Abenden wie im Flug, was bleibt, ist eine schöne Erinnerung. Denn kulinarische Genüsse in Verbindung mit Menschen, die man gerne hat, vergisst man nicht.

BestChefs!: *Das Restaurant Setzkasten befindet sich unauffällig, aber ganz spektakulär in einem Supermarkt in Düsseldorf. Könnte das ein Trend werden?*

Anton Pahl: Auf jeden Fall! Ich merke, dass unsere Gäste von immer weiter weg zu uns kommen, auch internationaler werden. Die Menschen suchen nach einem besonderen Erlebnis, z. B. Sternküche in einen Supermarkt. Aber grundsätzlich ist die Location nicht das alleinige was zählt: Die Küche muss ebenso stimmen wie auch der Service.

Zugegebenermaßen haben wir uns im ersten Jahr mit unserem Standort ein bisschen schwergetan und es hat seine Zeit gedauert, bis die Gäste dies auch angenommen und als Besonderheit erkannt haben. Man muss eben auch proaktiv auf die Menschen zugehen und sie dazu einladen, mal etwas Neues in einer eher ungewöhnlichen Umgebung auszuprobieren. Mittlerweile funktioniert das bestens.





SHIMEJI KALB
TATAR \ SILBEROHR \ ABB SENF

BestChefs!: *Wie würdest du das kulinarische Angebot im Setzkasten beschreiben?*

Anton Pahl: Unkonventionell, kreativ und zeitgemäß. Wir lassen uns in keine kulinarische Schublade schieben. Wir kochen, wonach uns gerade ist und experimentieren mit den Grenzen des Machbaren und nicht Machbaren. Wir sind kein alteingesessenes Haus, was seine Klassiker aufführt. Wir sind ein junges Team, das einfach zeigen will, was es kann. Sobald man hier den ersten Löffel in den Mund genommen hat, wird man auf eine spannende und leckere Reise von uns entführt ...

BestChefs!: *Was zeichnet Dich aus, was ist deine Philosophie?*

Anton Pahl: "Jeden Tag ein bisschen mehr!", d. h. wir wollen uns jeden Tag weiterentwickeln und an Details arbeiten, die uns letztendlich auch ausmachen. Und das fängt schon bei Kleinigkeiten an! Wir stellen beispielsweise unsere Butter-Variationen selbst her und klären unsere Gäste über diese Besonderheit auf.

Wir hinterfragen im Team jede Nuance und suchen permanent nach Verbesserungspotenzial. Das, was wir besser machen können, machen wir besser – aber entspannt und ohne Zwang. Niemand im Team muss Angst haben, etwas falsch zu machen – und das gilt für die Küche wie auch für den Service. Wichtig ist, dass wir alle aus Fehlern lernen. Ich freue mich, dass wir ein offenes und kritikfähiges Team aufgebaut haben, wo alle gemeinsam an einem Strang ziehen und an unseren Zielen arbeiten. Dabei ist uns sowohl das Feedback der Gäste als auch der Zurheide Geschäftsführung enorm wichtig und wertvoll.

BestChefs!: *Nachhaltigkeit und Wertschöpfung sind Begriffe aus der Wirtschaft, die auch in den Küchen der Spitzen- und Sterngastronomie angekommen sind. Welchen Einfluss haben sie auf deine Küche und Kreativität?*

Anton Pahl: Nachhaltigkeit ist wichtig, ganz klar. Bei der aktuellen Karte haben wir damit begonnen, uns zu überlegen durch wel-



KOREAN BBQ
PULPO \ KIMCHI \ WASSERKASTANIE



GALGANT BUDDHA
KRÄUTER SCHATTEN \ PANDAN \ GURKE \ GRÜNER APFEL





LAVA LAMP
GRANATAPFEL VINAIGRETTE \ CHILI ÖL

che Umstellung bei der Zubereitung wir beispielsweise Plastik und Folie einsparen können. So haben wir damit begonnen, das Sous Vide Garen abzuschaffen. Wir fokussieren uns verstärkt auf das Thema „back to the roots“, d.h. wir braten alles von Hand in guter Butter oder gutem Olivenöl und nutzen andere Techniken, die uns beispielsweise der Ofen bietet.

Wir haben auch einen eigenen Kräutergarten im Haus, wo wir unsere Kräuter selbst anpflanzen. Ohne Gentechnik, ohne Chemie, genau so viel, wie wir benötigen und immer frisch. Was die Wertschöpfung betrifft, müssen wir natürlich darauf achten, dass bei aller Liebe fürs Detail auch die Wirtschaftlichkeit des Betriebes eine Rolle spielen muss. Wir alle wissen, dass die Sterneküche aufwendig ist und Geld kostet. Wir sind deshalb sehr dankbar, dass die Familie Zurheide uns dabei unterstützt und uns die Zeit gibt, uns zu entwickeln. Unser erklärtes Ziel ist es jedoch, den Setzkasten wirtschaftlich so zu entwickeln, dass er sich selbst tragen kann.

BestChefs!: *Was bedeutet für dich geschmackliche Ehrlichkeit auf dem Teller?*

Anton Pahl: Wir wollen, dass die Gäste die Produkte, die auf dem Teller liegen, wiedererkennen. Nur so haben sie auch die Möglichkeit, die Produkte, die wir benutzen auch im Supermarkt zu kaufen. Vor zwanzig Jahren hättest du den Gästen vieles erzählen können und sie hätten dir geglaubt, weil du der Koch bist. Heutzutage zückt man sein Handy und zeigt beispielsweise ein Bild von einem medium gebratenen Steak und sagt: ‚das ist Medium.‘ Ich finde es gut, dass die Gäste wissen, was sie auf den Teller bekommen. Denn nur so können sie schnell unterscheiden zwischen guten und weniger guten Restaurants. Man sollte zudem seinen Gästen nicht etwas auftischen, was nicht dem entspricht, was versprochen wurde, auch das zählt für mich zur geschmacklichen Ehrlichkeit auf dem Teller.

BestChefs!: *Wie stehst Du zum Thema regionale Produkte?*

Anton Pahl: Ich freue mich immer, wenn ich auf regionale Produkte

zurückgreifen kann, wie Spargel, Kartoffeln oder Fleisch. Für uns steht immer das Produkt im Mittelpunkt, es ist der Hauptprotagonist und muss ein Knaller sein. Für mich gibt es keine schlechten Produkte, sondern nur schlecht verarbeitete. Und daher bin ich der Meinung, dass nicht alle Lebensmittel aus der Region kommen müssen. Wenn das Fleisch jetzt aus Schottland, Neuseeland oder den USA kommt, da diese die bessere Qualität aufgrund einer Jahrhunderte alten Tradition haben, dann greifen wir gerne darauf zurück. In Deutschland sind wir beispielsweise ganz weit vorne, was z.B. das Thema Schwein betrifft. Will heißen: Regionalität gerne und wo es sich anbietet. Für uns zählt die beste Produktqualität.

***BestChefs!:** Woher kommen deine Inspiration und der Ansporn für deine Kreativität?*

Anton Pahl: Wir probieren viel mit Lebensmitteln aus. Dabei passieren auch manchmal Fehler, aus denen wir dann etwas Neues kreieren können. Wir schauen in diesem Fall, was daraus geworden ist und überlegen, was wir daraus machen können. Dies ist bereits eine Inspiration für ein neues Gericht. Es gibt viele Köche, die sagen, dass sie beim Joggen die besten Ideen entwickeln – nun das ist bei mir allerdings noch nie passiert ... Bei uns entstehen die besten Ideen im Team und durch Zufälle.

Unsere Kreativität sieht man auf den Tellern. Wir schauen uns des Öfteren ältere Food Fotos von uns an und überlegen, was man hätte besser machen können und dann setzen wir das neu um. So entstehen neue Kreationen und Präsentationen eines bekannten Gerichts. Ich bin froh, dass ich ein junges und motiviertes Team habe, das den unbedingten Willen hat, sich täglich weiterzuentwickeln.

***BestChefs!:** Was erwartest du von deinen Mitarbeitern?*

Anton Pahl: Das, was für mich am meisten zählt, ist die gegenseitige Loyalität. Ich wünsche mir, dass meine Mitarbeiter mir vertrauen. Ich möchte, dass sie, wenn sie ein Problem haben – egal, ob geschäftlich oder privat – zu mir kommen und mit mir darüber



**ZWEI, DIE EINFACH PERFECT ZUSAMMEN KOCHEN, ANTON PAHL (R.)
UND SEIN KONGENIALER SOUS-CHEF EGOR HOPP (L.).**



FALSCHER OLIVE
MILCH \ SCHWARZE OLIVEN \ JORDAN OLIVENÖL

sprechen. Ehrlichkeit und ein guter Umgang miteinander sind für mich die entscheidenden Erfolgsfaktoren. Wir verbringen viel Zeit miteinander, stellenweise länger als mit dem eigenen Lebenspartner, da ist eine positive Stimmung auf der Arbeit elementar.

Ich dulde keine Schimpfwörter, Beleidigungen oder Witze auf Kosten anderer. Das gibt es bei mir nicht. Jeder kennt seine Position und jede Position ist wichtig, damit unsere Gastronomie funktioniert. Ich möchte, dass alle Spaß bei der Arbeit haben und motiviert sind, jeden Tag ihr Bestes zu geben. Wenn das alles stimmt, funktioniert eine Gastronomie auf diesem Niveau, und das langfristig.

BestChefs!: *Was wünschst Du Dir künftig für den Setzkasten?*

Anton Pahl: Wir sind sehr stolz, dass der Guide Michelin und Gault&Millau unsere Arbeit bereits gewürdigt haben. Das hätten wir in der Kürze der Zeit so nicht erwartet. Von daher ist für uns bereits ein Traum wahr geworden. Langfristig wünschen wir uns, dass wir weiterhin in der Top-Liga der Spitzenrestaurants in Deutschland mitspielen und vor allem die Erwartungen unserer Gäste erfüllen.

Unser Streben ist es, unsere Gäste aller Altersklassen für das Thema Spitzengastronomie zu öffnen und ihnen den oftmals großen Respekt vor einem Sternerestaurant zu nehmen. Uns geht es darum, dass sie glücklich und mit einem Erlebnis nach Hause gehen, das sie nicht mehr vergessen. Und das erreichen wir durch leckere und kreative Gerichte, eine offene Kommunikation zwischen Gast und Küchenteam sowie einem hervorragenden Service. Außerdem: Wer kann schon erzählen, dass er in einer Sterneküche in einem Supermarkt gegessen hat?

BestChefs!: *Anton, das ist ein perfektes Schlusswort. Vielen Dank für diesen Einblick in Deine feine Küche und weiterhin viel Erfolg mit dem Setzkasten.*