

» TASTE & LIFE

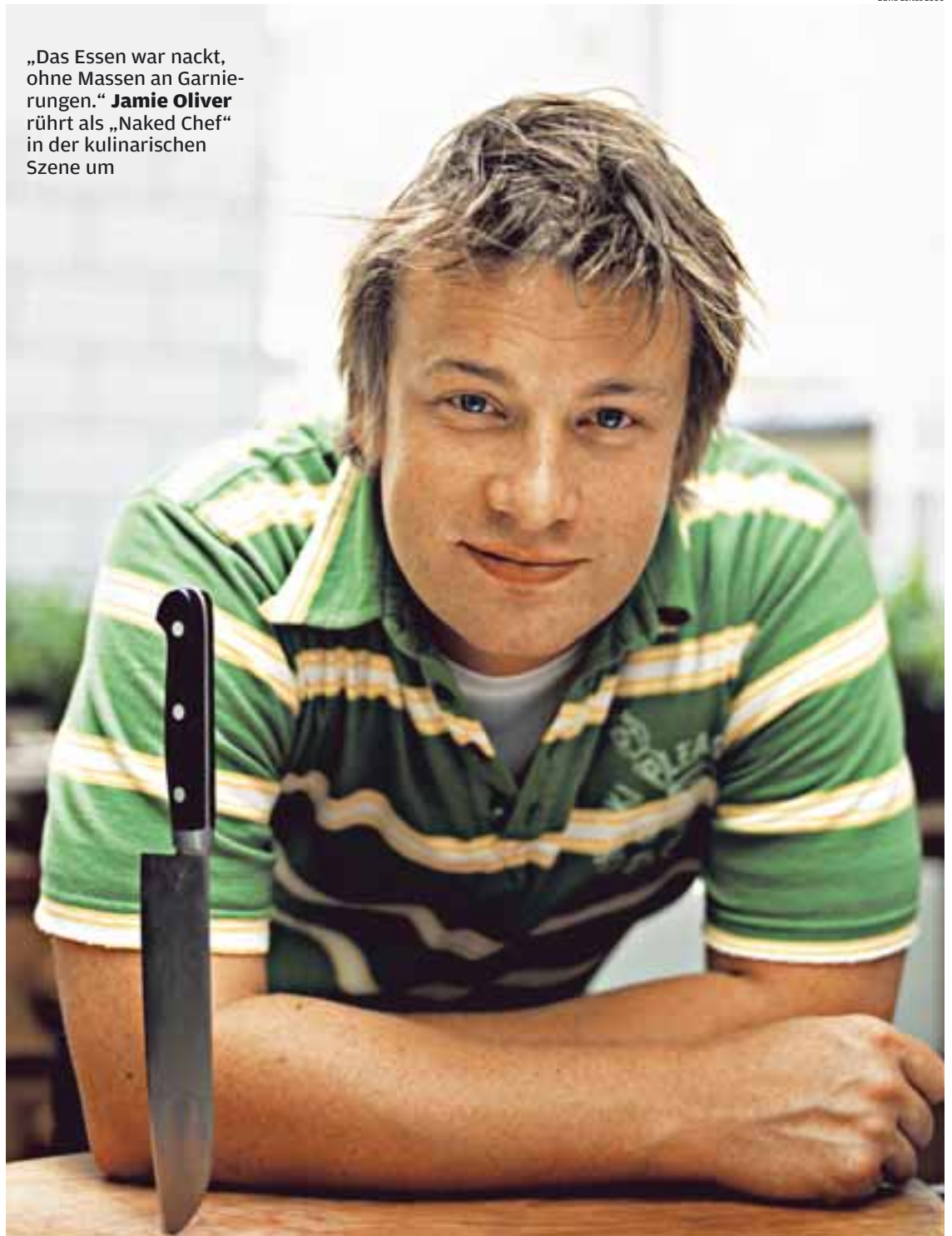


INTERVIEW

Leidenschaftliches

David Loftus 2006

„Das Essen war nackt, ohne Massen an Garnierungen.“ **Jamie Oliver** rührt als „Naked Chef“ in der kulinarischen Szene um





Pleininger

Essen ohne Trara

Jamie Oliver hat das Image der englischen Küche tranchiert und ist zum Popkünstler der Kulinarik geworden. Im Interview spricht er über den Business-Lunch, die perfekte Büro-Mahlzeit und die österreichische Küche.

WirtschaftsBlatt: „Herr Oliver, Sie haben seit der gleichnamigen BBC-Sendung den Titel eines Naked Chef – also eines nackten Küchenchefs. Was genau ist demnach Ihre Position in der europäischen Gourmet-Industrie?“

Jamie Oliver: Der Naked Chef war so etwas wie der Startpunkt für meine Arbeit im Fernsehen. Der Punkt war, dass das Essen sozusagen nackt war – in anderen Worten frisch und rein, ohne Massen an Garnierungen oder komischem Aroma. In Bezug auf die europäische Gourmet-Industrie kann ich sagen, dass viele Leute in ganz Europa meine Bücher gekauft haben und wir bekommen starkes Feedback auf meiner Website www.jamieoliver.com. Daher denke ich mal, dass es da draussen viele Leute gibt, die die gleiche Art von Essen bevorzugen wie ich es während des „Naked Chef“ tat.

Sind Sie ein Marketing-Genie?

Sicher nicht. Ich bin ein Küchenchef, ich habe eine Leidenschaft fürs Essen und einige wirklich starke Ideen, die in der Öffentlichkeit offenbar gut ankommen.

Sie sind Gründer der Fifteen Foundation, die benachteiligten Jugendlichen eine Chance geben soll. Wie geht das Projekt voran?

Sehr gut. Dieses Charity-Projekt ist gerade drauf und dran, die sechste Gruppe an Trainees in London und die vierte in Amsterdam aufzunehmen. Es gibt ja auch

Restaurants in Cornwall und Melbourne. In Grossbritannien hat einer unserer Absolventen sein eigenes Unternehmen gegründet: Ein italienisches Restaurant in einem Pub in Essex, ganz in der Nähe, wo ich aufgewachsen bin. Der ganze Gewinn meines Buches „Besser kochen mit Jamie“ geht an die Foundation – es geht ihr derzeit sehr gut.

Unsere Leser sind Personen aus der Wirtschaft – was ist das ideale Essen für einen Business Lunch?

Die Leute vom Restaurant Fifteen in London (siehe Kasten, Anmerkung) haben viele Geschäftsleute für Dinner und Lunch zu Gast, weil das Restaurant nahe des Finanzviertels von London liegt. Es hängt natürlich davon ab, welche Art von Business-Mensch man ist – aber generell denke ich, dass ein guter Fisch mit ein wenig frischem Gemüse das Beste ist, damit ein Business-Hirn gut arbeitet. Und natürlich nicht zu viel Wein!

Die Realität sieht aber manchmal doch anders aus. Unsere eigene

Redaktion zum Beispiel ist kulinarisch gespalten: Die einen bevorzugen die klassische Wurstsemmel aus dem Supermarkt, die anderen suchen lieber die Kantine auf. Was schlagen Sie also den Schreibtischhengsten vor?

Ich denke, gut geeignet fürs Büroessen ist sicher eine Lunchbox, die man daheim mit geschmackvollem, frischem Brot und Salat oder vielleicht mit einem kalten Pasta-Gericht zubereitet hat. Oder wie wär's damit: Eine frisch zubereitete Suppe von daheim mitnehmen, im Büro aufwärmen, dazu ein Stück knuspriges Brot.

Was halten Sie von der österreichischen Küche?

Ich kenne sie ein wenig, aber ich würde gerne noch mehr darüber wissen. Ich habe sie ein wenig studiert und in meinem neuen Buch „Besser kochen mit Jamie Oliver“ sogar ein Schnitzel-Rezept dabei.

Zurück zur Gourmetindustrie: Wie denken Sie über jene Küchenchefs, die Essen als sehr elitäre – und teure – Angelegenheit sehen?

Ich denke, das ist sicher grossartiges Essen, aber es ist nicht mein persönlicher Kochstil. Für mich sollte gutes Essen für jedermann sein.

Gutes Essen und Kochen haben das Image, vor allem etwas für reifere Semester zu sein. Konnten Sie aber ein wenig das Interesse jüngerer Leute für die kulinarische Kunst heben?

Ich bekomme viele Briefe und E-Mails aus aller Welt und ein Grossteil davon ist von jungen Menschen und Kindern. Also denke ich mal, dass ich das Interesse all dieser Leute fürs Essen geweckt habe – fürs Essen auf eine Art und Weise, die vorher nicht da war.

Das Interview führte
ROBERT PRAZAK

robert.prazak@wirtschaftsblatt.at

PORTRAIT

Vom „Naked Chef“ zum kulinarischen Trendsetter

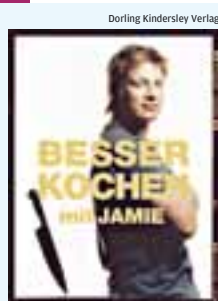
Englische Küche? Das war vor Jamie Oliver ein Wort, das niemandem auf der Zunge zergangen ist – eher schon ist der Appetit vergangen. Soweit das Klischee. Natürlich hat Jamie Oliver nicht die englische Küche gerettet – es gab ja auch vor seiner Medienpräsenz ein kulinarisches Leben abseits von Fish & Chips (etwa in Londoner Restaurants).

Jamie Oliver hat etwas anderes bewirkt: Er ist erstens Begründer des Koch-Show-Trends, der Europa überflutete. Als „Naked Chef“ in der BBC-Sendung dieses Namens begeisterte er ein grösseres (und jüngerer) Publikum, als es bei Kochsendungen üblich war. Und zweitens hat Oliver, 1975 in Essex geborener Sohn von Restaurantbesitzern (im elterlichen Lokal begann er mit acht Jahren zu kochen), einen unverkrampften, unkomplizierten Zugang zum Essen geschaffen. Von abgehobener Kulinarik und Gourmet-Schnickschnack hält er nicht viel: Jeder kann kochen, wenn er sich nur ein wenig die Grundlagen aneignet. Mit der „Fifteen Foundation“ gibt er Jugendlichen aus schwierigen Verhältnissen eine neue Chance als Köche in den Fifteen-Restaurants. www.fifteenfoundation.org.uk



Mit seiner Fifteen-Stiftung hilft Jamie Oliver Jugendlichen

BUCH-TIPP



Besser kochen mit Jamie

In seinem neuesten Buch zeigt der britische Küchenchef, dass die Scheu vor Küchenherd, Pfanne und Filetmesser grundlos ist – jeder Mensch kann kochen. Und er zeigt, dass gescheitertes Einkaufen der erste Schritt zu ebensolcher Ernährung (und mehr Genuss) ist.

Dorling Kindersley Verlag; 27,70 €