

Presseinformation

Nach seiner Geschmacksschule, der Kulinarischen Intelligenz und der Kochuniversität Band 1 Tomate: Der neue Dollase!

Die F.A.Z. Gourmetvision

Mit seiner Kolumne „Geschmackssache“ in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung gibt Jürgen Dollase immer wieder Impulse für die deutsche Spitzengastronomie. Ein wichtiger Teil der „Geschmackssache“ ist die F.A.Z. – Gourmetvision. Auf über 270 Seiten sind jetzt erstmals die besprochenen Menüs der bedeutendsten Spitzenköche in einem Buch dokumentiert – eindrucksvoll belegt mit faszinierenden Aufnahmen der einzelnen Kreationen. Außerdem erfährt man, wie die Idee der „**Gourmetvision**“ entstand und wie sie sich mit den Köchen in der Praxis gestaltet hat.

Im Gespräch mit Gault Millau-Chefredakteur Manfred Kohnke erläutern die hochdekorierten Meisterköche ihre Gedanken zu wichtigen Fragen der Gastronomie, von ihrer Ausbildung bis zu ihren Visionen.

„**Das perfekte Handwerk** ist die Voraussetzung für eine Auseinandersetzung mit den künstlerischen Aspekten des Kochens.“

Jürgen Dollase, Kritiker und Kolumnist, hat mit seiner „Gourmetvision“ in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung einen ebenso genießerischen wie hochinteressanten Blickwinkel gefunden, deutsche Meisterköche im vollen Glanz ihres kreativen Leistungsvermögens zu zeigen. Hier wird klar, dass sich die besten deutschen Kreativen selbstbewusst dem internationalen Vergleich stellen können. Gleichzeitig unterstützt Dollase auf diese Weise die Köche auf dem Weg zu einer ganz eigenen kulinarischen Identität.

Die „Gourmetvision“ in der jetzt vorliegenden Buchform ist viel **mehr, als ein Kochbuch** - auch wenn die Kreationen der Sterne-Köche in detail beschrieben und überaus aufwendig fotografiert sind. Die „Gourmetvision“ ist das Dokument einer neuen, spezifischen Herangehensweise an die Kochmoderne, es ist das **erste Dokument der „Neuen Deutschen Schule“** – ein Begriff, den Jürgen Dollase in diesem Zusammenhang geprägt hat.

Es wird übrigens auch deutlich, wie gern die Kochprofis regionale und traditionelle Quellen berücksichtigen, statt sich ausschließlich auf die üblichen Luxusprodukte zu konzentrieren. Sie verhelfen dabei einem oft verkannten Gemüse wie der Rote Bete ebenso zu neuem Glanz wie „bürgerlichen“ Schmorgerichten. Das moderne Spiel mit Texturen und Temperaturen, die kreative Kombination von Rohem und Gekochtem beherrschen sie meisterhaft kreativ – ganz gleich, ob es sich dabei um eine Gillardeau-Auster, einen Weißkohl oder um einen Schweinebauch handelt.

Um die Opulenz des Buches und die Bedeutung jeder einzelnen Gourmetvision zu verdeutlichen, hat der Verlag den Rezepten jedes einzelnen Kochs eine eigene typographische Gestaltung gewidmet.

Die Köche der Gourmetvision

Juan Amador, Thomas Bühner, Michael Hoffmann, Ingo Holland, Andree Köthe und Yves Ollech, Pierre Lingelser, Christian Lohse, Eric Menchon, Dieter Müller und Nils Henkel, Tim Raue, Jörg Sackmann, Joachim Wissler, Harald Wohlfahrt

Über den Autor

Jürgen Dollase, geboren in Oberhausen im Ruhrgebiet, Abitur, Militärzeit, Studien der Kunst, Musik und Philosophie an der Kunstakademie Düsseldorf und den Universitäten Köln und Düsseldorf. Von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, Aufnahmen für *BASF*, *RCA*, *EMI*. Weitere Arbeiten als Autor und Produzent. 1988 Rückkehr zur Malerei. Zunehmendes Interesse am Kochen seit etwa 1983. Nach einem Briefwechsel mit Johannes Gross zum Schreiben über Essen aufgefordert. Seit 1999 Arbeit für die *FAZ*, etwas später dann *FAS* und *Der Feinschmecker*. Seit 2005 Autor von kulinarischen Büchern für den *Tre Torri Verlag*.

Kolumnen / Serien / feste Plätze:

„Geschmackssache“ samstags im Feuilleton der *FAZ*
„Hier spricht der Gast“ *FAS*
„Wiederbesucht“ *Der Feinschmecker*
„Küchengeheimnisse“ *Der Feinschmecker*

Bücher:

„Geschmacksschule“ *Tre Torri Verlag*
„Geschmackssache“ *Tre Torri Verlag*
„Kulinarische Intelligenz“ *Tre Torri Verlag*
„Kochuniversität Band 1 Tomate“ *Tre Torri Verlag*

Jürgen Dollase ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik / German Academy for Culinary Studies.