

FINGERFOOD

*... ist die Königsdisziplin der Gastronomie.
Sie erfordert kulinarisches Geschick, eine
ansprechende Präsentation, ein gutes Gespür für
die Gäste und die richtige Verkaufsstrategie.*

Hubertus Tzschirner





www.esskunst.eu

esskunst
HUGERTUS TZSCHIRNER

FINGER

Mit einem Happys im Mund.
Das ist das ideale Fingerfood
nach Hubertus Tzschirner.
Das Maß für seine Kreationen:
ein feiner Damenmund.

FOOD

Text Carina Jürgens
Fotos Ingo Hilger

FEIN





CANAPÉ 2.0

Im klassischen, schichtweisen Aufbau präsentiert. Das Besondere daran ist die moderne Zubereitung der einzelnen Komponenten: Als Basis für das Canapé dient hauchdünnes, ausgestochenes Röstbrot, das mit etwas Öl und Meersalz knusprig gebacken wird. Darauf folgt mit etwas Olivenöl und Meersalz im Ofen getrockneter Grünkohl und Sous-vide gegarte, sehr fein pürierte Petersilienwurzel, die mit Butter, Sahne, etwas Meersalz und ein paar Spritzern Zitrone verfeinert wird. Für das Topping Kalbsbries ebenfalls Sous-vide garen und anschließend in der Pfanne knusprig braten, Pekanuss karamellisieren, hacken und leicht salzen, mit Sous-vide gegarten Cranberries und etwas Rettichkresse dekorieren.

Hubertus Tzschirner kennt sich aus mit Fingerfood – 2014 wurde der Koch für seine Buchveröffentlichung „Fingerfood deluxe“ mit dem Gourmand World Cookbook Award und der Goldmedaille GAD ausgezeichnet. In seinem Buch präsentiert Tzschirner, der über seine Firma Esskunst auch Workshops und Kochkurse anbietet, exquisite Speisen in miniature. Dabei ist Fingerfood nach Art des Meisters stets innovativ, aber gleichzeitig praktikabel, nicht gekünstelt und dennoch ein Erlebnis für den Gast.

Fingerfood ist die Königsdisziplin der Gastronomie, sagt Tzschirner. Die Herausforderung besteht darin, ein ganzes Gericht auf einer Gabel zu konzentrieren und es in direktem Kontakt an den Gast zu bringen. Dazu braucht es kulinarisches Geschick, eine ansprechende Präsentation, ein gutes Gespür für die Gäste und die richtige Verkaufsstrategie. Erst mit diesen Zutaten wird Fingerfood zum perfekten Opener bei Veranstaltungen, weiß der Profi.

Sind die Gäste erst mal mit einem Begrüßungssnack versorgt, ist die Stimmung erfahrungsgemäß entspannter. Das Amuse Gueule gilt also zu Recht als Schlüssel zum Gast. Dennoch scheuen Köche und Gastronomen den Mehraufwand. Dabei lohnt sich der eigentlich immer, ist Tzschirner überzeugt. Der Buchautor (Sous Vide, 2014) ist für seine innovativen Caterings bekannt. Fingerfood spielt dabei naturgemäß eine Hauptrolle.

Mehr Pragmatismus, bitte!

Geht es nach Tzschirner, lohnt es nicht, wenn ein Koch die höchsten Türmchen der Stadt auf den Teller bringen kann, der Service sie aber nicht heil zum Tisch bekommt, und der Gast nicht in der Lage ist, das Kunstwerk zu verzehren. Damit würden lediglich Ressourcen verschwendet und die Chance auf einen guten Eindruck beim Gast vertan. „Mehr Pragmatismus täte uns allen gut“, ist Tzschirner überzeugt. „In vielen Fällen können die Gäste den Aufwand für akkurates Geschnippel weder nachvollziehen, noch sind sie bereit, dafür mehr zu bezahlen.“

In den letzten Jahren sei er daher entspannter geworden und konzentriere sich lieber darauf, mit Geschmack statt mit geschnitzten Kartoffelquadraten zu punkten. Schließlich ließe sich der Abend nicht mit einer aufsehenerregenden Präsentation oder einer spektakulären Optik retten, wenn den Gästen nicht schmeckt, was ihnen serviert wird, ist der Profi überzeugt.

Neben Geschmack, Optik und Praktikabilität überzeugt Fingerfood durch eine ansprechende Präsentation. Hierfür lässt Tzschirner sich im Baumarkt oder Möbelgeschäft inspirieren – kein Scherz! So kann

„IN VIELEN FÄLLEN KÖNNEN DIE GÄSTE DEN
AUFWAND FÜR **AKKURATES GESCHNIPPEL** WEDER
NACHVOLLZIEHEN, NOCH SIND SIE BEREIT,
DAFÜR MEHR ZU BEZAHLEN.“

es schon mal passieren, dass er seine Fingerfood-Kreationen auf gestülpten Vasen oder Gläsern anrichtet, Backsteine, bunte Fliesen und Glasbausteine zweckentfremdet oder sogar Steinblöcke als Candy Bar in Szene setzt. Ganz gleich, wie kreativ die Präsentation ausfällt, sie sollte immer zum Auftraggeber, zum Anlass und zu den Gästen passen, rät der Koch.

Gourmet-Schnickschnack oder alltagstauglich?

Fingerfood funktioniert nicht nur im Gourmetbereich, sondern ist auch für die Gemeinschaftsverpflegung geeignet, so Tzschirner. Die Faustregel, dass die Mini-Gerichte mit den Fingern essbar sein müssen, gilt vor allem für Caterings. Für Kantinen darf die Portion dann doch etwas größer ausfallen, empfiehlt der Koch. Gerichte wie Königsberger Klopse oder ein deftiges Wildgulasch mit Spätzle in handlichen Portionen lassen sich in größeren Mengen gut vorbereiten und anschließend lagerbar in kleinen Einmachgläsern konservieren, sodass sie zum Verzehr nur regeneriert werden müssen. „Auch das ist im weitesten Sinne Fingerfood – nur eben kantinenfreundlich“, weiß der Fingerfood-Spezialist. „Diese Darreichungsform mit kleineren Portionen ist ideal für den Mittagstisch und lässt sich sowohl für den Verzehr vor Ort als auch für das Außer-Haus-Geschäft anbieten.“

Da in der GV der Kostendruck besonders hoch ist, rät Tzschirner beim Wareneinsatz ebenfalls zu mehr Pragmatismus. „Wenn die Grundprodukte in vernünftiger Qualität eingekauft und dann in Varianten für verschiedene Gerichte eingesetzt werden, ist das deutlich wirtschaftlicher und nachhaltiger. Produktschonend ist eben auch die Umwelt und den Geldbeutel schonend.“

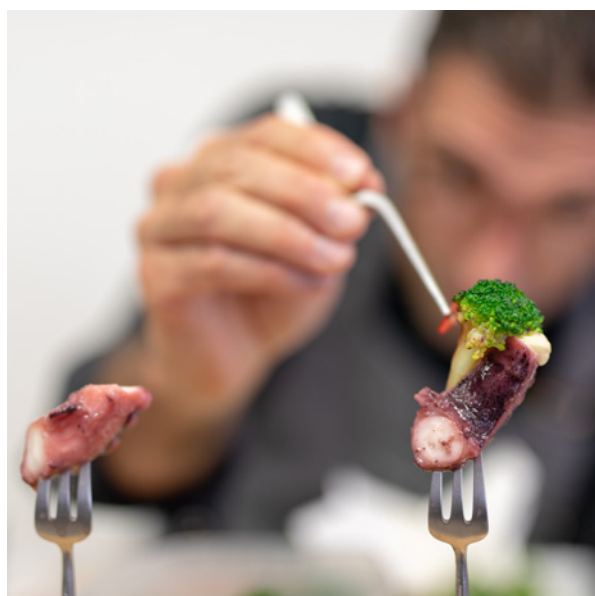
Tzschirner weiß, wovon er spricht. Schließlich ist er seit Jahren als Küchenberater aktiv, hilft „mit dem Blick von außen“ Arbeitsschritte und Prozesse in Profiküchen zu analysieren, nach Bedarf zu optimieren und unterstützt bei der Implementierung neuer Techniken in gewohnte Küchenabläufe.

Fingerfood als Probierfläche

„Fingerfood als Darreichungsform ist darüber hinaus eine geniale Möglichkeit, kleinere Mengen vom Vortag übriggebliebener Lebensmittel kreativ zu verwerten, um neue Gerichte auszuprobieren und die Gäste an Unbekanntes heranzuführen“, ist der Profi überzeugt. Statt gleich die Gerichte in gängiger Portionsgröße auf die Karte zu setzen, können Gastronomen hierüber die Akzeptanz ihrer Kreationen ohne größere finanzielle Einbußen bei den Gästen erproben.

Da Fingerfood in den meisten Fällen erklärungsbedürftig ist – schließlich wollen die Gäste wissen, was ihnen kredenzt wird – bietet sich dem Koch oder Gastgeber dadurch eine Möglichkeit, mit den Gästen direkt in Kontakt zu treten. „Das kommt an und bleibt den Gästen nach meiner Erfahrung als sehr positiv in Erinnerung“, erläutert Tzschirner.

In seinen Seminaren empfiehlt Hubertus Tzschirner den Teilnehmern, von Zeit zu Zeit die Rolle des Gastes selbst einzunehmen. „Als Gast siehst und hörst du Dinge, über die wir hinten in der Küche einfach zu wenig nachdenken.“ Der Perspektivenwechsel erweitert den eigenen Horizont ungemein, ist der Koch überzeugt. „Es hilft dabei, das eigene Handeln in der Küche und im Restaurant zu hinterfragen und Fehler im Betrieb, im Ablauf sowie am Produkt selbst zu erkennen.“ Das Resultat sind deutlich bessere Ergebnisse, die allen zugutekommen, ist Tzschirners Fazit.



FOODPOP

Ein Fingerfood-Klassiker, der hier aufgespießt auf einer stehenden Gabel auf extravagante und gleichzeitig für den Verzehr praktische Weise präsentiert wird. Auch bei diesem Fingerfood steht die moderne Zubereitung der Hauptkomponenten im Fokus. Als Basis dient schonend Sous-vide gegarter Pulpo, der in schäumender Butter geröstet und anschließend mit Meersalz gewürzt wird. Dazu kombiniert roh in Olivenöl gebratener, mit Meersalz und etwas Muskat gewürzter Brokoli sowie in Olivenöl gebackene, leicht gesalzene Petersilie. Als Garnitur Limettenmayo, Rettichkresse und frischer Chili.

