



Verteidigen französische Esskultur: Alexandre Lagarde (Jean Reno, links) und Jacky Bonnot (Michaël Youn)

KULINARISCHES KINO

Im Sommer kommt ein köstlicher Film in der Tradition französischer Komödien wie „Brust oder Keule“ oder „Das große Restaurant“ in die Kinos. In „Comme un Chef“ spielt der großartige Jean Reno (der an den jungen Paul Bocuse erinnert) den legendären Sternekoch Alexandre Lagarde, der Probleme mit dem jungdynamischen Geschäftsführer seines Restaurants hat. Der möchte ihn durch einen modernen Koch ersetzen. Alexandre laufen die Mitarbeiter davon, bald werden die Guide-Kritiker vor seiner Restauranttür stehen und ausgerechnet jetzt fehlen dem alten Hasen Ideen für ein neues Menü. Da trifft er Jacky (Michaël Youn) – hitzköpfig, aber ein Genie am Kochtopf. Gemeinsam nehmen sie den Kampf französische Esskultur gegen Molekularküche auf. Sehenswert!

TAUSCHE BROT GEGEN...

Wie viel ist ein Laib wert, der mit besten Zutaten und Hingabe gebacken wird? Antworten auf die Frage bekommt Malin Elmild, 31, oft. „Eine Japanerin gab mir Asche, weil in ihrer Heimat damit gebacken wird“, erzählt die in Berlin lebende Schwedin. Von industriellem Brot gelangweilt fing die BWL-erin an, Sauerteigbrot zu backen. So viel und so gut, dass sie auf die Tausch-Idee kam. So funktioniert ihr „Bread Exchange“: Über Facebook und ihren Blog www.elmlid.com verrät sie, wann sie backt. Wer mag, verabredet sich mit ihr zum Tausch in Cafés oder auf der Straße. „Geld nehme ich nicht, ich bin viel zu neugierig auf die Ideen meiner Tauschpartner.“ Eine zauberhafte Idee, die in Foodblogs auf enorme Resonanz stößt.



+++ GRUSS AUS DER KÜCHE +++

KÄSE ENTDECKEN auf dem „Tölzer Käsefestival“. Namhafte Produzenten bieten Kostproben an, Bäuerinnen aus der Umgebung kochen Milch- und Käsespezialitäten. Vom 15.–17. Juni, Bad Tölz. +++ **NICHT VERPASSEN** sollten Sie den Wildkräuterkochkurs von Sternekoch Stefan Hermann. Seine Kochschule in Dresden wurde vom Gault Millau zum „Kochschule des Jahres 2012“ gekürt. Termin: 9. Juni, weitere Infos unter www.bean-and-beluga.de

WIR WAREN ESSEN

LOKALTERMIN IM „EMIKO“

Unsere Empfehlung des Monats liegt in München. Es speiste diesmal: »e&t«-Redakteurin Claudia Muir



DAS AMBIENTE

„Ein offener, luftiger Raum, viel helles Holz, schlichte Stühle und Sitzbänke mit pistaziengrünen Polstern – das japanische Restaurant ‚EMIKO‘ ist klar, funktionell und vorwiegend in Naturtönen gestaltet. Entspannende Klarheit mitten in der City. Spannend dagegen ist der Blick auf den Viktualienmarkt, also unbedingt bei der Reservierung einen Fensterplatz fragen.“

DIE KÜCHE

„Essengehen ist ja immer ein kommunikativer Spaß, und ich liebe es, von den Gerichten meiner Freunde zu probieren. Deshalb bin ich hier von dem ‚Sharing‘-Gedanken begeistert. Wir bestellen viele kleine Gerichte, die in Schälchen auf die Tischmitte gestellt werden, und jeder nimmt, was er mag. ‚Modern Style Sashimi‘ heißen die Kleinigkeiten, etwa Thunfischscheiben mit Shiso und Ponzosauce, Maispoulade mit weißer Sesamsauce oder Snow Crab im Nori-Gurken-Mantel. Alle sind raffiniert würzig abgeschmeckt, die Zutaten von hoher Qualität. Ein frischer japanisch-kalifornischer Stilmix. Das ‚Sharing‘-Prinzip bewirkt auch, dass man viel diskutiert und mehr isst. Trotzdem fühlt sich niemand an diesem Abend schwer.“

UNBEDINGT BESTELLEN

„Die Sommelière! Ihre Auswahl an Weinen war immer genau richtig.“

ADRESSE Im „Louis Hotel“, Viktualienmarkt 6, 80331 München, Tel. 0 89/41 11 90 81 11, Mo–So 18–23 Uhr. www.louis-hotel.com