

Auf dem Weg in die SPITZENKLASSE

Der modern arbeitende österreichische Patissier Georg Kocmann im KoCa-Interview

Georg Kocmann (25), Patissier aus Leidenschaft, hat schon in vielen Ländern Station gemacht, um seine Kochkunst zu verfeinern mit Kreationen, die die Welt noch nicht gesehen hat. Der gebürtige Linzer ist auf dem besten Weg, international Karriere zu machen.

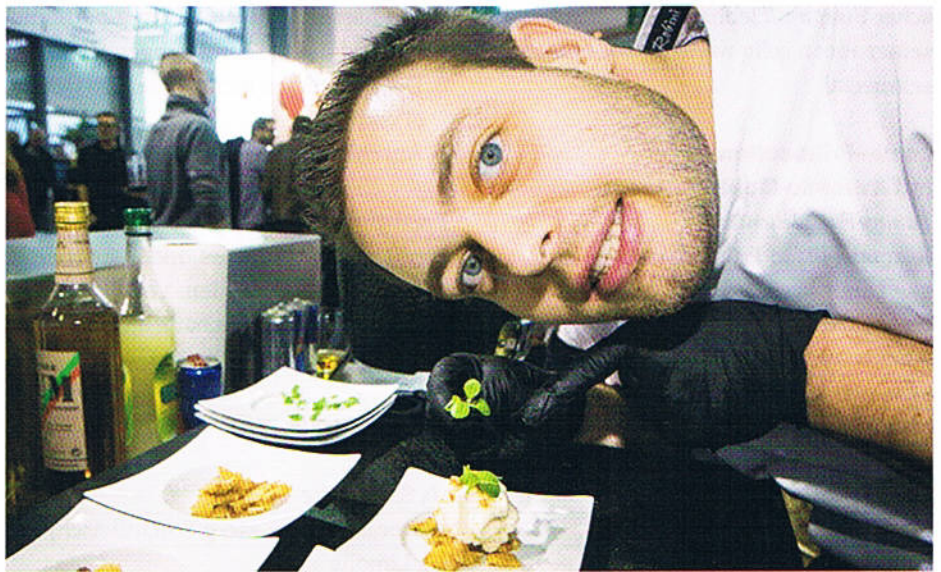
Begonnen hat alles in Kefermarkt im Mühlviertel. Am Holzofen seiner Oma (am Ortlehnergut) wurden Torten und Kuchen gebacken, was ihn schon damals faszinierte. Im Jugendalter entschied sich Kocmann endgültig für die Gastronomie und für die Hotelfachschule Bad Leonfelden. Sein erstes Praktikum absolvierte er im damals jungen Hangar-7 in Salzburg – und dann ging's Schlag auf Schlag. Ob in Österreich, an der Algarve (Vila Joya), in Chicago (Alinea) oder Mexiko City – seine österreichische Küche war überall ein Erfolg. In Deutschland machte er neun Monate bei Johann Lafer Station und verbrachte zweieinhalb Jahre in der Traube Tonbach. Mit 23 Jahren wurde Kocmann unter die drei besten Patissiers des Jahres in Österreich gewählt. Kurz darauf trat er mit der österreichischen Jugendnationalmannschaft bei der Olympiade der Kochkunst 2012 in Erfurt an und holte Silber.

■ *Herr Kocmann, was machen Sie derzeit?*

Georg Kocmann: Zurzeit konzentriere ich mich auf den Besuch der Meisterschule in Wels (Österreich), um einen positiven Abschluss im Bereich Konditor- und Bäckermeister zu erlangen. Diesen Weg habe ich gewählt, um mein Fachwissen weiterhin auszubauen und zu vertiefen. Die Meisterschule dauert bei uns ein Schuljahr.

■ *Welches sind Ihre Lieblingskreationen?*

Kocmann: Ich bin sehr heimatverbunden und stolz auf meine Herkunft. Da ich mei-



Starker Typ: Georg Kocmann hat das Zeug zur Spitzenkraft.

ne Kindheit am Ortlehnergut der Großmutter in Kefermarkt genießen durfte und das mit tollen Erinnerungen verbindet, versuche ich die österreichische Süßspeisenküche zu entstauben, neu zu interpretieren und auf meinen Stil zu adaptieren. Man sollte nicht über das Einfache schimpfen, denn das Einfache ist oft das Beste. Dies kann man dann auch aufwendiger und interessanter produzieren, auch durch den Einsatz moderner Techniken.

■ *Wie sind Sie auf die iSi Technik aufmerksam geworden und welche Geräte benutzen Sie?*

Kocmann: Schon zu meiner Schulzeit bin ich auf die iSi Technik gestoßen und setze sie seitdem auch ein. Bei mir liegt ja der Schwerpunkt auf dem Bereich Patisserie. Das ist meine Leidenschaft, und so übe ich diesen Job auch aus. Dabei nutze ich die ganze Bandbreite der Profigeräte vom iSi Gourmet Whip in verschiedenen Größen bis hin zum iSi Thermo Whip. Da es sich ja nicht um reine Sahnespender han-

delt, sondern um Multifunktionsgeräte, sind dem Einsatz fast keine Grenzen gesetzt.

■ *Wo sehen Sie die Vorteile der iSi Technik? Welche Arbeitserleichterung ergeben sich?*

Kocmann: Da gibt es eine ganze Menge. Die Handhabung ist einfach, und ich kann Speisen sehr gut zubereiten und servieren, wenn Bedarf ist. Ich habe immer eine optimale, gleich bleibende Qualität, und die HACCP Anforderungen werden erfüllt. Und dass das hohe Aufschlagvolumen gute Margen generiert, ist ja auch nicht zu verachten. Außerdem kann ich die Zubereitungen mehrere Tage im Kühlschrank ohne Qualitätsverlust aufbewahren. Die iSi Thermogeräte bieten mir den Vorteil, dass ich über mehrere Stunden nichts in den Kühlschrank oder die Bain Marie stellen muss. Das ist bei mobilen Einsätzen ein großer Vorteil. Der Geschmack kommt unverfälscht zur Geltung, und ich kann pure Lebensmittel verarbeiten.

■ *Wo sehen Sie Ihre kurz- und langfristigen Ziele?*

Kocmann: Kurzfristig mit Sicherheit der positive Abschluss der Meisterschule zum Konditor-, Bäcker- und Müllermeister an der Meisterschule in Wels. Langfristig stehen einem als Patissier alle Türen der Welt offen, und als Österreicher wird man sehr gerne genommen. Andererseits ist natürlich danach auch ein großes Spektrum gegeben, um in die Selbstständigkeit zu starten. So gesehen ist die Zukunft noch fraglich, da es keinen elterlichen Betrieb gibt, der zu übernehmen ist, und ich somit ungebunden und ohne Verpflichtungen bin. Wenn es was geben wird, was mich begeistert und alles passt, kann ich mir auch vorstellen, sesshaft zu werden. Am liebsten in meiner Heimat oder im deutschsprachigen Raum. Hauptsache, ich kann meine Leidenschaft als Patissier leben.

■ *Vielen Dank für das Gespräch – und natürlich auch für die köstlichen Rezepte.*

Apfelstrudel im Glas

Zutaten und Herstellung

Vanilleespuma:

750 g Sahne
250 g Eigelb
150 g Zucker
5 Stk. Vanilleschoten
2 g Vanillezucker „Spiceworld“

Verarbeitung: Sahne erhitzen, Etwa 1/3 davon mit Eigelb, Zucker und Vanille verrühren. Rest der Sahne erhitzen und alles zusammen zur Rose abziehen. Danach in die iSi Flasche füllen, mit zwei Kapseln Gas bestücken und kalt stellen. Vor Gebrauch nochmal richtig gut schütteln.

Thymiancrumble:

100 g weiche Butter
50 g Rohrzucker
50 g Zucker
50 g Mandelgrieß
80 g Mehl
20 g Stärke
2,5 g Thymian, getrocknet
4 g Fleur de Sel

Verarbeitung: Alle Zutaten miteinander vermengen und kalt stellen. Im kalten Zustand auf ein Backblech klein bröseln und bei 190 °C backen.



Einfach lecker: Apfelstrudel im Glas.

Apfelstrudelmasse:

75 g Zucker
25 g Cremepulver
1 g Zimtpulver
40 g gehobelte Mandeln geröstet
40 g gehackte Mandeln geröstet
2,5 cl Rum
25 g Zitronensaft

Verarbeitung: Apfelstrudelmasse nach eigenem Gusto abschmecken und im Ofen backen, als wäre es ein Strudel – nicht ganz durchbacken, damit etwas Biss am Apfel erhalten bleibt. Kalt werden lassen.

Anrichten:

Die Apfelmasse in ein passendes Glas geben, mit dem Espuma die „Haube“ aufsetzen und mit dem Crumble bestreuen. Am besten noch entweder mit Honigkresse oder mit Minzblättern ausdekorieren.

Rhabarber – Erdbeer – gebrannte Vanillecreme

Zutaten und Herstellung

Rhabarber-Erdbeerragout:

1000 g Rhabarber
100 g Erdbeer/Himbeermark
200 g Zucker
1,5 g Pektin
100 g Zucker
Erdbeeren

Verarbeitung: Den frischen Rhabarber in Würfel schneiden, mit den 200g Zucker bestreuen und Saft ziehen lassen. Je nach Farbe des Rhabarbers das gewünschte Fruchtmark aussuchen und mit dem abgeseihten Rhabarber-Zucker-Fond mischen und aufkochen. Das Pektin mit dem restlichen Zucker vermengen, in den kochenden Fond einrühren und auskochen. Den

Rhabarber beimengen und von der Flamme nehmen, um den Rhabarber bissfest zu lassen. Ragout kalt stellen.

Von dem Ragout einen Teil wegnehmen und mit frisch geschnittenen Erdbeeren vermischen.

Gebrannte Vanillecreme

400 g Sahne
100 g Milch
120 g Eigelb
75 g Zucker
5 Stk. Vanilleschoten
2 g Vanillezucker „Spiceworld“
2,5 Blatt Gelatine

Verarbeitung: Sahne und Milch vermengen. Etwa 1/3 der Masse zum Eigelb und Zucker mischen. Die Milch erhitzen und mit der zweiten Masse zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine in die warme Masse einrühren und in eine mit zwei Kapseln bestückte iSi Flasche füllen. Kalt stellen, vor Gebrauch schütteln.

Deko:

Zur Dekoration einen ganzen geschälten Rhabarber mit der Aufschnittmaschine dünn der Länge nach aufschneiden. Dann durch Läuterzucker ziehen, auf eine Silpatmatten legen und trocknen: Im getrockneten Zustand in die gewünschten Bögen biegen.

Anrichten:

Das kalte Rhabarber-Ragout mit frischen geschnittenen Erdbeeren nach eigenem Wunsch vermischen und in passende Gläser geben. Auf die Masse das Espuma geben, mit Rohrzucker bestreuen und abbrennen. Mit dem Rhabarberbogen und frischen Erdbeerspalten dekorieren.



Raffiniert komponiert: Rhabarber – Erdbeer – gebrannte Vanillecreme.