



KITCHEN IMPOSSIBLE

TIM MÄLZER

VOX

mosaik

3. Auflage

© 2022 **Wilhelm Goldmann Verlag**, München,
in der **Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH**,
Neumarkter Str. 28, 81673 München

Idee: **Sven Steffensmeier**

Autor: **Tim Mälzer**

Projektleitung: **Marcel Stut**

Rezepttexte: **Marcel Stut, Anne Haupt, Marion Heidegger**

Texte: **Johan Dehoust**

Konzept: **Johan Dehoust, Anja Laukemper, Marcel Stut**

Redaktion: **Cornelia Hanke, Kekema Iyinboh, Ruth Wiebusch**

Kreativ Direktion & Gestaltung: **Anja Laukemper** (anjalaukemper.de)

Foodstyling: **Marcel Stut, Anne Haupt**

Requisite: **Katrin Heintz** (katrinheintz.de)

Fotos: **Reinhard Hunger** (reinhard-hunger.de) Seiten 29, 31, 36, 46, 48, 59,
62, 64, 65, 86, 90, 100, 114, 121, 124, 148, 150, 152, 158, 171 **Frank Meyer**
(jumpallintheair.de) Seiten 72, 73, 121 **Alexander Maus** (Alexmaus.com)
Seiten 72, 73, 74, 75 **Benjamin Donath** Seiten 6, 8, 9, 10, 12, 41, 56, 62, 63, 66,
73, 80, 82, 94, 95, 112, 113, 116, 139, 142,143, 172, 178, 179 **Caroline Russwurm**
Seiten 9, 179 **Florian Schuchmann** Seiten 3, 4, 17, 18, 50, 53, 69, 72, 75, 89,
116, 119, 162, 178, 179 **Giuseppina Goduto** Seiten 4, 36, 50, 88, 178
Katy Wagner Seiten Buchschleife hinten, 4, 23, 56, 57, 65, 95, 108, 128, 131,
136, 138, 147, 154, 155, 157, 162, 166, 167, 178, 179 **Kekema Iyinboh** Seiten 16,
45, 54, 62, 95, 163, 178, 179 **Lukas Wunschik** Seiten 9, 13, 24, 50, 51, 106,
107, 117, 131, 138, 139, 140, 141, 145, 163, 164, 165, 179 **Mario Zozin** Seiten 8, 13
Matthias Nicklas Seiten 65, 129, 132, 133 **Phillip Morant** Seiten 17, 30, 146,
153 **Rafael Broll** Seiten 16, 169, 179 **Stefan Werheid** Seiten 24, 25, 35, 39, 41,
43, 44, 62, 68, 106, 140, 144, 145, 155, 178, 179 **Sven Steffensmeier** Seiten 17,
21, 26, 27, 32, 33, 49, 70, 76, 77, 88, 90, 99, 110, 179 **Sylvia Gotthard** Seiten
56, 57, 58 **Nady El-Tounsy** Buchschleife vorne **Nima Hosseini** Länderkarten
Istock U1 Karte succodesign S. 4, 38, 66 thomas-bethge, S. 32 leonid_tit,
S. 40 Flying broccoli, S. 61 Bradley Hebdon, S. 88, 96 csfotoimages, S. 91, 92,
111 Forgem, S. 116 Manuta, S. 122 DaLiu, S. 123 Madeleine_Steinbach, S. 123
HildaWeges, S. 130 Alberto Curcio, S. 134 artolympic, S. 168 oliver de la haye

Reproduktion: **Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh**

Druck und Bindung: **Livonia Print Ltd., Riga**

CH · Herstellung **Ina Hochbach**

Printed in Latvia

ISBN 978-3-442-39399-2

www.vox.de/cms/sendungen/kitchen-impossible.html

www.mosaik-verlag.de



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC N001967

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



2001

1985
KITCHEN

Hand

1985

KITCHEN
IMPOSSIBLE

VOX
mosaik



Ciao amore



Salam Kunzi



Die Du ko
ungefähr 2
Aufbau eine
ihre Flutbe
abrauben.
ie Du für mi
böler bist,
annle Willkür
ansonstet ver
wa nichts
e geboch
schwedisch
kleines L
ff versanten
Lech Du

Liebertim

INHALT

EMOTION OUT OF THE BOX **7**

EUROPA **15**

ITALIEN **25**

SPANIEN **41**

GRIECHENLAND **51**

PORTUGAL **57**

DEUTSCHLAND **63**

ÖSTERREICH **89**

FRANKREICH **107**

ENGLAND **117**

TSCHECHIEN **123**

AFRIKA **127**

ASIEN **137**

ARABISCHE EMIRATE **147**

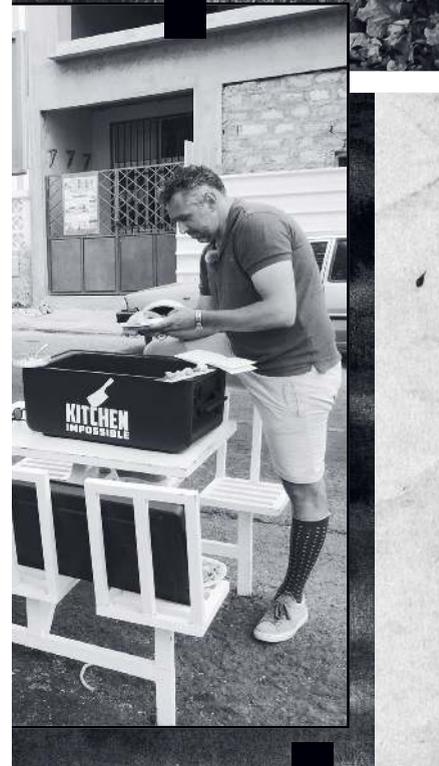
ISRAEL **155**

AMERIKA **161**

PERU **169**

REGISTER **172**

RESTAURANTS **175**





EMOTION OUT OF THE BOX

Seien wir ehrlich: Kitchen
Impossible ist seit der ersten
Test-Folge im Dezember 2014
eine Zumutung.



Zwei unterschiedlich veranlagte Profiköche treffen aufeinander, reisen um die Welt und stehen vor nicht zu lösenden Herausforderungen, die sie sich gegenseitig eingebrockt haben. Sie versuchen einzigartige, ihnen weitgehend unbekannte Gerichte, die ihnen in einer schwarzen Box überreicht





**»EIN
GEFLUCHE,
GESCHWITZE
UND
GEHEULE.«**

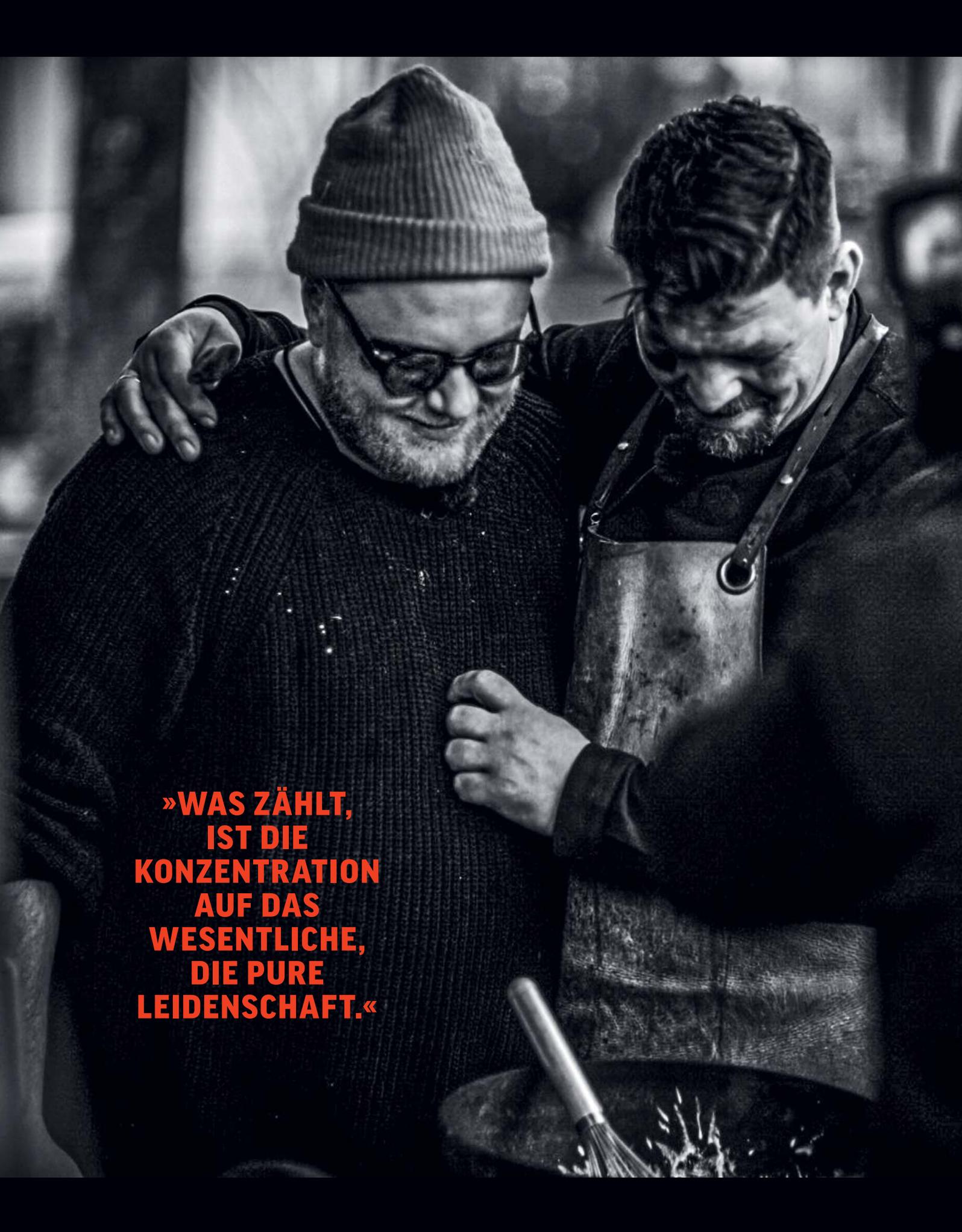


werden, so exakt wie möglich nachzukochen. Ohne Rezept, nur nach Geschmack und Optik. Ein Gefluhle, Geschwitze und Geheule. Und am Ende geht's nur darum, wer erfolgreicher gescheitert ist!

Warum tut man sich das an? Wie lässt es sich erklären, dass auch nach über sieben Jahren und 45 Folgen noch Millionen Menschen die desaströsen Duelle auf VOX verfolgen? Eine



Antwort lautet: Weil Kitchen Impossible uns eine Situation vor Augen führt, die so ziemlich jedem Menschen widerfahren könnte. Wir sind es heute gewohnt, dass in fast allen Lebenslagen Google, Siri und das Navi für uns da sind. Egal, ob es darum geht, die Waschmaschine zu reparieren, ein Bier auf Russisch zu bestellen oder den Stau auf der Autobahn zu umfahren. ►



**»WAS ZÄHLT,
IST DIE
KONZENTRATION
AUF DAS
WESENTLICHE,
DIE PURE
LEIDENSCHAFT.«**



Was, wenn all die netten technischen Hilfsmittel plötzlich entfallen? Kitchen Impossible zeigt am Beispiel von Köchen und Köchinnen, wie es ist, sich in einem neuen Umfeld auf den gesunden Verstand und die Intuition zurückbesinnen zu müssen.

Ein zusätzlicher Reiz ergibt sich aus der Art von Köchen, die sich gegenüberstehen. In Tims Worten: Es tritt fast jedes Mal der FC Bayern München auf einem Dorfacker gegen den FC St. Pauli an. Auf der einen Seite ein Koch oder eine Köchin, die um Sterne kocht, auf der anderen Tim, für den Mainstream ein positiv geladenes Wort ist. Eigentlich klar, wer gewinnt. Würden nicht beide außerhalb ihrer kulinarischen Komfortzone spielen. Perfekionierte Zubereitungsmethoden nützen einem nichts, Filigranität genauso wenig. Die Duellanten müssen sich auf eine ungewohnte Umgebung einlassen. Was zählt, ist die Konzentration auf das Wesentliche, die pure Leidenschaft. Und der eine oder andere schmutzige Trick. Womit sich der Underdog aus Hamburg vielleicht einen Tick besser auskennt. Um sich gegenseitig aus dem Konzept zu bringen, denken sie sich immer wieder Zusatzaufgaben aus, die mit dem Kochen nichts zu tun haben. Kleine, fiese Ablenkungsmanöver.

Kitchen Impossible ist ein fernsehhistorisch einmalig unzensuriert-verzweifelter Kampf zweier Küchen-Helden. Wie Azubis tasten sie sich an Gerichte heran und werden immer wieder eines Besseren belehrt. Selbst wenn es ihnen gelingt, alle Zutaten zu erkennen, zu besorgen und einwandfrei zuzubereiten.

Die Stammgäste der Lokale, deren Gerichte nachgekocht werden, bewerten die Annäherungsversuche auf einer Skala von 1 bis 10 zwar gelegentlich mit einer 10. Aber das ist einer der

wenigen unaufrichtigen Momente von Kitchen Impossible.

Geniale Gerichte sind wie Mega-Hits: Die Coverversion weicht immer vom Original ab. Was große Sänger oder Köche erzählen, hat einen natürlichen Kopierschutz. In jeder schwarzen Box, die mit Reisebeginn geöffnet wird, verbirgt sich eine einmalige Geschichte. Die Gerichte darin sind untrennbar verwoben mit einer speziellen Kultur, mit einzigartigen Orten und Menschen. Jedes Scheitern ist eine Verbeugung vor

einem kulinarischen Erlebnis, das es so nur einmal gibt.

Damit sind wir bei einer weiteren Antwort auf die Frage, was Kitchen Impossible so faszinierend macht: Die Sendung lässt einen über das Essen die Welt entdecken, genauer gesagt: erspüren. Viele der Gerichte erzählen deutlich mehr über eine Stadt, eine Region oder ein Land, als die klassischen Sehenswürdigkeiten oder Museen.

Die gastgebenden Köche und Köchinnen brutzeln nicht irgendwas zusammen und





► packen es in die Box. Es stammt aus ihrem Innersten. Egal, ob sie in einem Sternerestaurant in Vogtsburg arbeiten oder in einem Straßenrestaurant in Tel Aviv: Sie laufen keinem Trend nach, sie machen genau ihr Ding. Ihre Gerichte vermitteln etwas über ihren Lebensweg, über das, was sie bewegt und prägt. Nicht, indem sie den Verstand ansprechen, sondern die Gefühle.

Hinter all dem Schweiß und den Tränen zeigt Kitchen Impossible, wie sich die Welt im Genussmodus erkunden lässt. Sich einfach an einen Ort begeben, an dem Menschen mit Hingabe kochen, und sich mit allen Sinnen auf ihn einlassen. Das gilt in Taschkent genauso wie in Mexico City oder Glückstadt. Ob man die Speisekarte lesen kann? Geschenkt. Entscheidend sind Neugier und gegenseitige Wertschätzung und dass man sich selbst nicht so ernst nimmt. Gelegentlich hilft auch die Bereitschaft, ein paar Schnäpse mehr zu trinken, als es vernünftig wäre.

Dieses Buch beinhaltet einige der eindrucksvollsten Begegnungen aus sieben Jahren Kitchen Impossible. Hier blicken wir gemeinsam mit Tim auf die wundervollsten



und skurrilsten Geschichten der Sendung zurück. Er würdigt Köchinnen und Köche, die ihn besonders berührt haben. Und er setzt sich so mancher Schmach mit etwas Abstand nochmals aus. Ohne Beschimpfungen. Ganz nüchtern.

Das Buch soll vermitteln, warum sich Sterneköche immer wieder dem Risiko aussetzen, sich vor laufender Kamera zu blamieren und was Tim antreibt, es bereits in einer siebten Staffel mit ihnen aufzunehmen.

Vor allem aber findet ihr auf den nächsten 156 Seiten einige der großartigsten Gerichte, an denen Tim und die anderen Köche bisher auf ihrer kulinarischen Weltreise verzweifelt sind. Mit Rezepten! Das macht es einfacher, sie nachzukochen. Auch wenn sie natürlich selbst mit Anleitung nie so wie das Original werden können, lohnt es sich sehr.

Viel Erfolg beim Scheitern!



EUROPA

Angefangen hat alles mit einer Box im Züricher Hotel Baur au Lac. Voilà, Reh Rücken im Speckmantel mit Gewürzbrot, Dörrbirne und Sellerie, gekocht von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada. Anders ausgedrückt: Viel mit viel mit viel. Ein Gericht, das einem auf dem Papier vielleicht vertraut erscheint, in der Realität aber wahnsinnig komplex ist.

Tim Raue, der sich diese allererste Aufgabe in der Box im Jahr 2014 für mich ausgedacht hat, schickt mich nicht etwa in die weite Ferne, sondern in die Schweiz. Er will mich in einer Genusswelt scheitern sehen, die, global betrachtet, quasi um die Ecke von der Bullerei liegt, der Homepage von Kitchen Impossible. Er weiß: Gefühlt befindet sie sich auf einem anderen Planeten.

Damit ist diese Premieren-Challenge bis heute typisch für Kitchen Impossible. Es gehört ohne Frage zum Reiz dieses Küchenabenteuers, uns Köche in einem uns komplett unbekanntem Umfeld leiden zu sehen. Auf den Kapverden zum Beispiel. Oder in Aserbaidschan. In Europa liegen aber oft die viel größeren Herausforderungen.

Nicht wenige Spitzenköche wissen, wie man perfektes Sushi oder Thai Curry zubereitet. Geht es um Gerichte aus der näheren Umgebung, sind sie aufgeschmissen. Globalisierung eben. Für so ziemlich alle hierzulande gehören verschiedene europäische Landesküchen zum Alltag, allen voran die deutsche, die italienische, die französische und die spanische. Was wir für authentisch halten, ist allerdings oft ein

wilder Remix oder eine eigenwillige Neuinterpretation. Hinzu kommt, dass das Essen, was viele für typisch europäisch halten, nur für einen Teil des Kontinents steht. Wer außerhalb Finnlands kennt schon finnische Gerichte? Wer außerhalb Litauens litauische? Es gibt kein typisch europäisches Essen. Europa ist kulinarisch wahnsinnig vielfältig.

Kitchen Impossible beweist, wie großartig das ist.

Es ist gut, dass sich Europa wirtschaftlich und politisch weiter angleicht, kulinarisch sollte es sich so viel Individualität wie möglich erhalten. Je mehr wir uns gegenseitig in die Töpfe gucken, je mehr wir zusammen kochen, essen, trinken, beim Kopieren von Originalgerichten scheitern und voneinander lernen, desto mehr wachsen wir zusammen.



**VIEL
MIT VIEL
MIT VIEL.**

30 X EUROPA

Von Staffel eins bis sechs waren 30 europäische Länder Ziel der Challenges von Kitchen Impossible.

Köche und Köchinnen treten bei Kitchen Impossible in den ersten sechs Staffeln in Europa gegeneinander an.

37

FÜNFKOMMAFÜNF

Der Punkteschnitt aller Jury-Bewertungen in Europa.



549

Minuten! So lange müsste Juan Amador laut Navi aus der finnischen Ödnis zu Fuß gehen, um nach Helsinki zu gelangen. Ein Glück, dass eine Frau anhält und ihn im Auto zur nächsten Bushaltestelle fährt. In die Situation habe ich ihn gebracht. Ein bisschen Schikane muss sein!

164

Challenges finden in Europa statt.



NEUN

Jahre alt ist Luka Lukic, als Klaus Erfort 2018 sein bosnisches Spanferkel in Gradiška nachzukochen versucht. Jünger als jeder andere Originalkoch bei Kitchen Impossible! Kennengelernt habe ich Luka ein Jahr davor am Rande meiner eigenen Challenge in der bosnischen Stadt (mehr zu dieser Herausforderung auf der nächsten Seite).

2,7

So viele Punkte bekommt Roland Trettl in Bad Oeynhausen für seine Stippgrütze – Low Score in Europa.

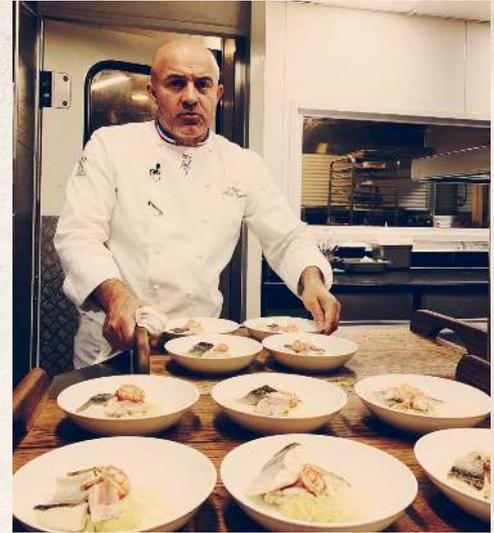
-30°

ist die gefühlte Temperatur bei Tim Raue, als er in Island ankommt. Die tatsächliche: minus 5 Grad.



9,7

Im slowenischen Murska Sobota bekomme ich den bisher höchsten Punkteschnitt für ein Gericht. Ein Blätterteiggebäck! Saublöd, dass ich neben der Premurska Gibanica auch noch Gulasch mit Schweinefüßen kochen muss (gelingt nicht ganz so gut) und die Punkte am Ende verrechnet werden.



MATELOTE

heißt das Gericht, das mir meine Nr. 1-Jury-Bewertung eingebracht hat: »Es hat mir sehr gut geschmeckt. Die Fische waren perfekt auf den Garpunkt gekocht«, sagt kein geringerer als die französische Kochlegende Marc Haerberlin über meinen Süßwasserfisch-Eintopf »Matelote« in Kaysersberg. Große Ehre!

11

Fortbewegungsmittel in Europa: Auto, Moped, Paddelboot, Segelschiff, Flugzeug, Traktor, Bahn, Pferd, Fahrrad, Bus, Wohnwagen.



ZWEI

Stunden schläft Ali Güngörmüş nach eigenen Angaben in der Nacht allein in einem Wohnwagen im schwedischen Wald bei Stockholm. Bären, Einbrecher, Elche, so viele gefährliche Wesen!