



GESCHMACK ALS MAXIME

Es ist schon recht kurios, ein Buch der eigenen Klassiker in Händen zu halten. Was ich vor über 15 Jahren „Cuisine Vitale“ getauft habe, ist heute ein stehender Begriff der Zunft. Das ehrt mich, es macht mich stolz – und demütig. Denn ich habe in diesem Begriff nur subsumiert, was ich als Kind bereits erkennen durfte: Die Natur liefert uns alles in Perfektion. Anstatt ihr ins Handwerk zu pfuschen, sind wir aufgerufen sie zu ehren und zu adeln. Dann wird sie uns mit dem Schönsten verwöhnen, das wir uns wünschen können: Mit Vitalität, Lebensfreude und Zufriedenheit.

In den Rezepten dieses Buches wird jedem Aromadetail die ihm gebührende Aufmerksamkeit zuteil. Es lohnt sich deshalb umso mehr, bereits mit Muße und Genießerherz einzukaufen. Nehmen Sie sich Zeit. Scheuen Sie sich nicht, an Kräutern und Gemüse zu schnuppern. Kenner kaufen nicht auf bloße Optik hin. (Dem Händler, der das nicht versteht, dürfen Sie getrost den Rücken kehren.) Entwickeln Sie ein Gespür für die Jahreszeit und ihre Produkte. Lassen Sie sich umgarnen von Farben, Düften und der Textur dessen, was sie zubereiteten.

Leistungsdruck indes ist Fehl am Platz. Eines meiner Rezepte nachzukochen, bedeutet nicht die Kopie seines „Originals“. Finden Sie Ihren eigenen Stil, interpretieren Sie mich, es wäre mir eine sehr große Freude. Zu guter Letzt: Entspannen Sie sich, Sie sind kein Chefkoch!

Auf diese Weise wird Ihr Weg bereits zum Teil eines klassischen Ziels: Geschmack als Maxime, Genuss in allen Facetten – Essen als „Cuisine Vitale“.

A handwritten signature in blue ink, reading "Hans Herrick". The signature is fluid and cursive, with a large, sweeping initial 'H'.

CUISINE VITALE – KÜCHE DES LEBENS

Worin gründet die Vitalität eines Winkler-Menüs? Was verbirgt sich hinter dem Begriff „Cuisine Vitale“, der Heinz Winkler seit mehr als zwei Jahrzehnten sämtliche Meriten der Kochkunst beschert?

Es ist eine im Wortsinn lebendige Küche. Eine, die nicht behäbig wurde ob all der Sterne, Punkte, Mützen und Couverts, die ihr bereits zuflogen.

Lebendigkeit ist Schöpferenergie. Lebendigkeit ist der Wunsch, dem Leben das Schönste abzugewinnen. Genau das ist Absicht der Cuisine Vitale: Sinnenfreude stiften und zugleich Körper und Seele umsorgen. Was heute gern im

Handstreich von Wellnesspropheten vereinnahmt wird, ist Winkler-Philosophie seit den 80ern.

Jede Genussfacette seiner Rezepte zielt immer auch darauf ab, Energie zu schenken und Vitalität herzustellen. Heinz Winkler ist ein großer Kenner von Pflanzen und Heilkräutern, ein Experte in Gewürzkunde und ein Verfechter auch der therapeutischen Wirkung von Essen und Trinken. Ein kulinarischer Visionär, dem es stets darum ging, vollendetes Handwerk mit großer sensorischer und geschmacklicher Leichtigkeit zu kombinieren.

Es ist auch diese Maxime, die Winkler in der Kochelite der Welt zu einem der ganz Großen gemacht hat: Bis heute ist Heinz Winkler der jüngste Koch aller Zeiten, dem die Trilogie des Guide Michelin zuteil wurde.

31 Jahre alt war er damals: Ein ehrgeiziger Bocuse-Schüler mit Schnauzbart und verwegener Witzigmann-Nachfolger im Münchner Tantris. Keinem anderen Koch in Deutschland sind seither 18-mal die drei Michelin-Sterne verliehen worden. Winkler hat große Kochkultur in Deutschland begründet und ihr zu internationalem Ruhm verholfen. Eine Leistung, die ihm neben unzähligen anderen Ehrungen auch das Bundesverdienstkreuz einbrachte. Dem gebürtigen Süd-

tiroler war dies eine der größten Auszeichnungen. Bewies sie doch, dass er endgültig in seiner Wahlheimat angekommen war.

Das schönste persönliche Kompliment ist für Winkler jedoch eine stetig wachsende Fangemeinde. Aus der ganzen Welt kommen Feinschmecker in seine Residenz nach Aschau, um das zu kosten, was dieses Buch in Rezepten wiedergeben möchte: Die großartig lebendige Küche des Heinz Winkler.