

# Fusion Food - Kreativer Kochtrend (Info)

Kategorien: Information, Exotisch

Zutaten für: 1 Text

1

Info

## Anleitung:

Fusion Food, ein ursprünglich aus den USA stammender Kochtrend, hält jetzt auch Einzug in die Küchen deutscher Restaurants. Charakteristisch für die neuen Geschmackskreationen ist eine Verschmelzung (Fusion) von Aromen und Einflüssen aus verschiedenen Teilen der Welt.

East meets west: Der Küchenchef der Buddha Bar in Wiesbaden kombiniert Zutaten und Gartechniken aus Asien, Australien, Kalifornien und Europa. Das Ergebnis ist eine unwiderstehliche Geschmacksüberraschung für experimentierfreudige Gourmets.

Crossover-Küche aus Kalifornien

Im kalifornischen Schmelztiegel überkreuzen sich die Küchen Asiens und Amerikas und liefern die Basis für weitere Experimente mit anderen ethnischen Küchen. In den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts kamen viele asiatische Flüchtlinge über den Pazifik in die USA und siedelten sich in den Ballungszentren der Westküste an. Chinatown inmitten der pulsierenden Metropole San Francisco ist ein Beispiel für die Symbiose von asiatischer Kultur und dem American Way of Life.

Mit den Flüchtlingen kam auch das Wissen um eine Jahrhunderte alte Kochkunst nach Amerika. In der neuen Heimat konnten sich die Chinesen und Vietnamesen jedoch nicht immer an ihre traditionellen Rezepte halten, da sie beim Kochen auf die Zutaten angewiesen waren, die der amerikanische Markt für sie bereithielt.

Die Asiaten passten ihre Gewohnheiten der Umgebung an und die Amerikaner schauten sich ihrerseits von den neuen Nachbarn einiges ab: zum Beispiel die leichte und bekömmliche Zubereitung von Speisen im Wok. Für viele amerikanischen Spitzenköche wurde der schwere gusseiserne Topf fortan zum gern benutzten Küchenutensil.

Grenzenlose Experimentierfreude

Es gibt zwei verschiedene Wege, auf denen man sich dem Fusion Food nähern kann: Entweder wandelt man traditionelle Rezepte durch die Verwendung eines exotischen Gewürzes ab, oder man kreiert aus den typischen Zutaten verschiedener Landesküchen ein vollkommen neues Gericht. Kreative Köche in deutschen Restaurants haben nun den Trend aus den USA aufgegriffen und experimentieren mit dem, was Australien, Asien oder die europäischen Nachbarländer an Schmackhaftem zu bieten haben.

Ob Vanille aus Mexiko, Koriander aus Thailand, Cumin aus Indien oder Safran aus Kleinasien - beim Fusion Food schöpfen sie aus dem Vollen und mischen Aromen aus aller Welt. Die deutsche Küche kann davon nur profitieren. Die Geschmacksrichtungen süß, salzig und sauer sind hier vorherrschend, dabei ist die Zunge auch auf Bitteres, Herbes oder Scharfes eingestellt.

Neue Geschmackskompositionen immer ein Genuss?

## Fusion Food - Kreativer Kochtrend (Info)

(Fortsetzung)

Kritiker des Fusion Food geben zu bedenken, dass durch eine wahllose Kombination von Zutaten nur noch dem Trend gedient wird, aber nicht mehr dem kulinarischen Genuss. Anhaenger der Crossover-Kueche argumentieren, dass es in der Kunst des Koches liegt, das Wesen von einzelnen Zutaten zu verstehen und sie nicht unueberlegt zu verwenden. So setzen zum Beispiel bestimmte Gewuerze, wie Anis oder Nelken, dem Koch durch ihren starken Eigengeschmack natuerliche Grenzen.

Fusion Food fuer Hobbykoeche

Dank zahlreicher Asia- und Afroshops sowie tuerkischer Supermaerkte wird das Angebot an exotischen Lebensmitteln hierzulande immer groesser und vielfaeltiger. Hobbykoechen steht also nichts im Wege, wenn sie in ihrer eigenen Kueche das Experiment mit Zutaten von nah und fern wagen moechten. Oft haben schon kleine Veraenderungen beim Wuerzen eine grosse Wirkung. Althergebrachte Rezepte bekommen im Handumdrehen eine neue Note, und zusaetzlich holt man sich auch noch den Duft von fernen Laendern ins Haus.

Literaturtipps:

\* Eckart Witzigmann Crossover Kueche Eine kulinarische Weltreise  
Graefe und Unzer, 2000 ISBN 3-7742-2055-7 Preis: 37,90 Euro

\* Sandra Lane East West Food Die neue kreative Kueche Droemer Knaur,  
1999 ISBN 3-426-27195-8 Preis: 35 Euro

Weitere Informationen

\* [www.fusioncooking.com](http://www.fusioncooking.com) (englischsprachige Seite)