

htr.ch

st. moritz gourmet festival 2016

Hisato Nakahigashi

Hisato Nakahigashi, Restaurant Miyamasou, Sakyo-ku/Kyoto (JP)
☞ zu Gast bei Küchenchef Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz.



Hisato Nakahigashi.

Hisato Nakahigashi, Gastkoch bei Küchenchef Hans Nussbaumer im Kulm Hotel St. Moritz, gilt als moderner Vertreter der traditionellen Kochkunst «Tsumikusa», was so viel bedeutet wie «frisch gepflückt» und schon über 100 Jahre lang im Ryokan Miyamasou in den Bergen nördlich von Kyoto praktiziert wurde, bevor die Naturküche in Europa Popularität erlangte.

Wie seine Vorväter sammelt der Zwei-Sterne-Koch die Zutaten für seine Kreationen auch heute noch täglich in der umliegenden Natur. «Wenn Sie die Zutaten für ein Gericht selbst gesammelt haben, bekommt das Essen eine tiefe Wahrheit. Die Suche hilft mir, darüber nachzudenken, wie ich die Menschen ansprechen kann, also mit allen Sinnen und nicht nur über die Geschmacksnerven», erläutert er seine Philosophie.

Eine seiner Spezialitäten, das «Ginnan Miso» aus den Samen des Ginko-Tempelbaums, werden auch die Festivalgäste im Oberengadin kennenlernen. «Es ist ein geschmacklich herrlich intensives Produkt der Weisheit und Botschaft des japanischen Volkes», beschreibt es Nakahigashi.

Publiziert am Dienstag, 15. September 2015