

CHAOS COOKING

GESCHMACK KENNT KEINE (LÄNDER-)GRENZEN

Wenn Zutaten und Kochtechniken verschiedener Landesküchen aufeinandertreffen und scheinbar unpassende Kombinationen zu neuen, aufregenden Gerichten führen, sprechen Foodies vom sogenannten »Chaos Cooking«. Die Lust am Experimentieren hat zu innovativen Kreationen geführt – dazu gehören zum Beispiel Sushi-Burritos und Ramen-Burger, die ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis versprechen.



Die Wurzeln dieser kulinarischen Bewegung liegen in der Fusion-Food-Bewegung der 1980er-Jahre in den USA, bei der es Köchen auf die Verschmelzung regionaler Köstlichkeiten ankam. Typische Zutaten unterschiedlicher Länder wurden kombiniert oder internationale Spezialitäten schlichtweg neu interpretiert. Ein Beispiel dafür ist die heute so beliebte Currywurst, bei der die Bratwurst auf amerikanischem Ketchup und indisches Currypulver trifft. Und heute? Da landet Currywurst auch schon mal auf einer Pizza, um für schmackhaftes »Chaos« auf dem Teller zu sorgen. Wer selbst kreativ werden möchte, kann seiner Fantasie also völlig freien Lauf lassen. Skurrile Kombinationen wie orientalische Falafel mit deutschem Rotkohl regen die Geschmacksknospen an und sorgen dafür, dass ein völlig neues Lieblingsgericht entsteht. So kam es auch zum Sushi-Burrito (oder »Sushi-rito«, wie manche ihn nennen) – hierbei fusionieren japanisches Sushi und der mexikanische Burrito. Anstelle von Bohnen und Hackfleisch werden Sushi-Reis, asiatisches Gemüse und mariniertes Fisch oder Tofu verwendet und zusammengehalten wird alles nicht etwa von einer Weizentortilla, sondern von Noriblättern. Eine weitere verrückte Kreation ist der Ramen-Burger, der die asiatische mit der amerikanischen Küche vereint. Das klassische Burger-Brötchen wird durch knusprig gebratene Nudeln ersetzt. Hierfür werden die japanischen Ramen in Salzwasser gegart, mit Ei vermischt und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Die Nudelmasse wird dann in Desserttringen von beiden Seiten angebraten und anschließend mit frischen Zutaten nach Wahl belegt – noch ein Schuss Teriyaki-Soße dazu und fertig ist der japanische Burger mit knusprigem Ramen-Bun.

CHAOS COOKING GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Zum einen wird es durch Chaos Cooking in der Küche nie langweilig, da die Vielfalt der Kombinationsmöglichkeiten nahezu unbegrenzt ist. Zum anderen ermöglicht es der Trend, sich intensiv mit Lebensmitteln und Kochtechniken auseinanderzusetzen. Chaos Cooking bietet aber auch eine Antwort auf das Problem der Lebensmittelverschwendung. Laut dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft sind Privathaushalte für 59 Prozent der Lebensmittelabfälle verantwortlich. In Deutschland werden pro Kopf und Jahr etwa 55 Kilogramm Lebensmittel weggeworfen, hauptsächlich Obst und Gemüse. Mit kreativen Rezepten können Reste im Kühlschrank sinnvoll verwertet werden, bevor sie verderben und weggeworfen werden. Anstatt einzelne Lebensmittel zu entsorgen, werden sie zu neuen Gerichten kombiniert.

CHAOS COOKING: TIPPS FÜR DIE KREATIVE KÜCHENIMPROVISATION

- » **Bekanntes als Basis nutzen:** Es ist sinnvoll mit einer Zutat zu starten, die vertraut ist und die man oft zubereitet, so zum Beispiel Nudeln oder Hackfleisch. Dazu lassen sich weitere Zutaten hinzufügen, die man normalerweise nicht damit kombinieren würde.
- » **Die Zutaten separat garen:** Anstatt alles in einen Topf zu werfen, ist es ratsam die Zutaten separat zu kochen. So stellt man sicher, dass sie die richtige Konsistenz haben. Zum Beispiel kann Reis getrennt vom Gemüse gekocht werden.
- » **Weniger ist mehr:** Auch wenn es bei Chaos Cooking um verrückte Kombinationen geht, ist es wichtig, es nicht zu übertreiben und sich auf harmonisierende Geschmäcker zu konzentrieren.
- » **Balance im Chaos finden:** Als Grundregel gilt, jedem Gericht süße, salzige, saure, bittere und umami Elemente hinzuzufügen, um eine ausgewogene Geschmacksbalance zu erreichen.



Vor allem auf TikTok findet Chaos Cooking großen Anklang, wo unter dem Hashtag #ChaosCooking wahllose Zutaten zu skurrilen Gerichten verschmelzen. Dabei darf das Gericht auch ruhig mal daneben gehen – den Zuschauern gefällt der Content trotzdem. Und manche Ideen, so zum Beispiel eine Big-Mac-Pizza, möchte man vielleicht selbst einmal ausprobieren. Denn am wichtigsten ist: Alles ist erlaubt, solange es am Ende schmeckt.

Text Kristina Baum

Fotos Chad Montano, Amirali Mirhashemian // unsplash.com

baCaru
CAFÉ AM SCHWANENTEICH

Winter
Saison

unser Glühwein

unser Flammkuchen

baCaru Sonnendeck

www.baCaru.de

@baCaru