

DAS REZEP MEINES LEBENS



„Neue Welten, die sich öffnen, sollte jeder erkunden und erobern“

Spitzenköche schildern
Schlüsselmomente
ihrer Karriere. Diesmal:
WAHABI NOURI

Essen spielte in meiner Familie immer eine große Rolle. Sowohl meine Großmutter als auch meine Mutter kochten leidenschaftlich. Dabei stand die marokkanische Küche im Vordergrund. Als mein Bruder, der drei Jahre älter ist als ich, eine Kochlehre bei Roy Petermann im Restaurant Nack begann, hielt bei uns zu Hause eine völlig neue Welt der Kulinarik Einzug: Mein Bruder kochte für unsere Familie klassisch französische Gerichte – so wie er es an seiner Ausbildungsstätte gelernt hatte.

Ich war fasziniert von dieser für mich neuen Art des Kochens. Immerhin war das Nack ein Restaurant mit 17 Punkten im Gault-Millau. Der Rat meines Bruders, ebenfalls eine Kochlehre zu machen, fiel bei mir



auf fruchtbaren Boden. Unbedingt wollte ich mir die Welt der Gourmetküche erschließen. Und ich kann nur jedem raten, sich neue Welten, die sich einem öffnen, zu erkunden und zu erobern. Bereits mit 15 Jahren durfte ich ein Praktikum bei meinem Bruder im Nack machen, wobei mir zugutekam, dass ich ihm zu Hause oft assistiert hatte. Anschließend hatte ich die Chance, meine Kochlehre dort zu absolvieren.

Jahre später wurde wiederum mein Bruder zum Wegbereiter meiner Laufbahn: Als ich ihn, der mittlerweile in Lübeck arbeitete, traf, besuchten wir zusammen ein Café in Hamburg. Dabei lernte ich meine heutige Ehefrau kennen, die dort lebte. Natürlich wollte ich so schnell wie möglich zu ihr in die Hansestadt! Also wagte ich den Sprung in die Selbstständigkeit und eröffnete dort kurzerhand mein eigenes Restaurant.

Wahabi Nouri ist Besitzer und Küchenchef des Piment in Hamburg, dekoriert mit einem Michelin-Stern.



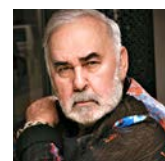
ALLE FOLGEN IN DIESER REIHE STAMMEN AUS FRANK ARNOLDS BUCH „DER BESTE RAT, DEN ICH JE BEKAM – LEBENSREZEPTE VON SPITZENKÖCHEN“ (HANSER VERLAG, 2017)



HENKERS- FLASCHE

Dürfte er nur noch eine Flasche trinken, würde **UDO WALZ** wählen ...

Es gibt einen Wein, der besser schmeckt als jeder Champagner: der Rosé des Château Miraval in der Provence – vom Weingut des Ex-Hollywood-Traumpaars Angelina Jolie und Brad Pitt sowie der Winzerfamilie Perrin. Dieser Wein ist phänomenal. Ich weiß noch genau, wie ich ihn das erste Mal probiert habe: zusammen mit den Kessler-Zwillingen und Gaby Dohm im Berliner China Club mit Blick auf die Reichstagskuppel. Wir haben Wasabi-Scampi gegessen und dazu diesen Wein gekostet, ein totales Luxusmenü. Uns war sofort klar: Der Wein macht süchtig. Hat man ein Glas getrunken, will man ein weiteres. Seitdem schenke ich ihn auch bei mir zu Hause aus. Immer dann, wenn es festlich sein soll, Heiligabend zum Beispiel, aber auch, wenn Freunde da sind. Dann weiß ich: Das wird ein guter Abend, alle gehen beschwipst nach Hause.



UDO WALZ
*ist der Frisör der Prominenten.
Sein Lieblingswein, der Miraval
Rosé, kostet etwa 16 Euro*