



**GAST DER  
STERNE**  
Ingo Hettig



# & MOSHIK



MIT 2-STERNE-KOCH MOSHIK ROTH VOM RESTAURANT „&MOSHIK“ IN AMSTERDAM STEHE ICH IN EINER GANZ BESONDEREN VERBINDUNG! DENN UNSERE ERSTE PERSÖNLICHE BEGEGNUNG WAR EINE ART „DÉJÀ-VU“, DA ICH MOSHIK ZUVOR BEREITS MEHRFACH INDIREKT UND KULINARISCH BEGEGNET BIN ...

WEITERE FOTOS UND VIDEOS ZUM BESUCH DES „&MOSHIK“ FINDEN SIE AUF INSTAGRAM UNTER „TRAVELGASTRONOMIST“.



Amuses



„The Perfect Egg“



Kaviar im Kombu-Algenblatt  
mit Mais-Eiscreme



# GAST DER STERNE

Ingo Hettig



Im legendären Drei-Sterne-Restaurant „L'Arnsbourg“ habe ich vor vielen Jahren bei Jean-George Klein gegessen. Moshik Roth war jahrelang Küchenchef in dieser Kultstätte „kulinarischer Avantgarde“ im beschaulichen elsässischen Baerenthal! Wie sein damaliger Mentor, Jean-George Klein, ist Moshik ein Autodidakt am Herd! Unglaublich, was mit viel Leidenschaft und Gefühl fürs Kochen möglich ist! Moshik hat nie eine klassische Kochausbildung durchlaufen, sondern sein Können durch Intuition und Praktika erlernt.

Meine zweite indirekte Begegnung mit Moshik erfolgte im ehemaligen Bistro „&Samhoud Places“ in Amsterdam, im Erdgeschoß seines 2-Sterne-Restaurants. Wir haben tolle Snacks gegessen, sozusagen „Streetfood by Moshik“. Noch heute, nach vielen Jahren, erinnere ich mich an die Kopfsalat-Rolle mit Auster und Kimchi gefüllt, die unbeschreiblich lecker war. Leider war Moshik an diesem Tag nicht anwesend und

unsere erste persönliche Begegnung ließ weiter auf sich warten.

Die indirekte dritte Begegnung erfolgte über den Entdecker Moshik's: den legendären niederländischen 3-Sterne-Koch Jonnie Boer vom Restaurant „De Librije“ in Zwolle. Jonnie erzählte mir bei einem Besuch, wie er das außergewöhnliche Kochtalent Moshik Roth einst entdeckt hat. Moshik hat damals eine Pizzeria betrieben und war wöchentlich Gast im „De Librije“. So kam es, dass die beiden mehr und mehr ins Gespräch kamen und Moshik schließlich Jonnie und Thérèse Boer privat zum Essen zu sich nach Hause einlud. Weltklasse-Koch Jonnie war überwältigt, vor allem vom Hauptgang „Elsässer Taube“. Um es abzukürzen: Jonnie bot Moshik ein Praktikum im eigenen Restaurant an. Moshik gab seine Pizzeria auf. Der Rest ist kulinarische Geschichte. Eine unglaubliche Karriere als Koch, Gastronom und TV-Star nahm ihren Lauf.

Heute zählt Moshik Roth mit zwei Michelin-Sternen zu den besten Köchen der Niederlande, Europas und der Welt. Er ist Mitbegründer und Chef-Juror der israelischen Koch-Show „Game of Chefs“

und ein echter Medienstar in Israel und den Niederlanden. Er ist trotz seines großen Erfolgs sehr bescheiden, hinterfragt sich und seine Kochkunst ständig und ist ein sehr herzlicher Mensch!

Dann kam meine vierte und erstmals persönliche Begegnung mit Moshik. Ich habe ihn auf seine Einladung hin im August 2018 zum Interview besucht. Ich war extrem überrascht, als ich eines Tages diese Mail von ihm bekam. Auf nach Amsterdam! Vom ersten Moment an haben wir uns blendend verstanden. Seitdem sind wir gute Freunde, haben sehr regelmäßig Kontakt. Mein erstes Essen im Restaurant „&Moshik“ war grandios! Die Küche ist voller Fantasie und authentischem „Story-Telling“. Das verlangte nach Wiederholung, daher berichte ich in diesem Artikel vom letzten Besuch im Dezember 2019.

„Walk the stairs and let me elevate your soul!“ So werden Gäste über die Treppe ins kulinarische Reich des Moshik Roth geführt! Sein Küchenstil ist fantasievoll und verspielt, aber immer auf absoluten Geschmack und Leichtigkeit der Gerichte getrimmt. Kunstliebhaber Moshik lässt sich z. B. vom britischen Künstler Damien Hirst zu neuen Gerichten

inspirieren. Hieraus entstehen farbenfrohe und sehr geschmacksintensive Kompositionen wie „Inspiration by Damien Hirst“. Verschiedene Beete, Rettich, Mango und grünes Apfelsorbet lassen einen sehr erfrischenden Zwischengang entstehen, als Überleitung zum Hauptgang. Ein Signature-Gericht ist mittlerweile „Kaviar im Kombu-Algenblatt mit Mais-Eiscreme“. Dieses ist so unbeschreiblich gut, weil so einfach und total auf ein Grundprodukt fokussiert. Und dieser Teller ist mutig! Durch Reduktion, durch Weglassen weiterer Zutaten, die keinen geschmacklichen Mehrwert bieten. Und durch das sanfte Erwärmen des Kaviars, geschützt durch Blattspinat und Kombu-Algenblätter.

Die Menüfolge im „&Moshik“ ist von A bis Z durchdacht. Selten steht man nach acht Gängen wieder so leicht auf den Beinen. Durch den hohen Anteil an Meeresfrüchten, Fisch und Gemüse und den nahezu vollständigen Verzicht auf Kohlenhydrate, sind die Menüs sehr gut bekömmlich. Der Service am Gast und das Gesamterlebnis stehen im Mittelpunkt. So werden nahezu alle Gerichte beim Gast angerichtet, finalisiert und erklärt. Auch mit dem Thema Nachhaltigkeit beschäftigt sich Moshik

und sein Team. Wir haben ein wunderbares Fischgericht, mit einem lokalen, „nicht-edlen“ Speisefisch aus der Nordsee genossen. Dieses Gericht war in ein Reiseerlebnis um Hanoi eingebunden. Vietnamesische Aromen und perfekte Küchentechnik haben aus einem vermeintlich einfachen Grundprodukt ein Spitzengericht auf 2-Sterne-Niveau gezaubert. Chapeau!

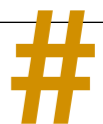
Zum Schluss werde ich noch ein Rätsel lösen. Sie werden sich vielleicht schon gefragt haben, was hinter der Bedeutung des Restaurantnamens „&Moshik“ steckt? Im Interview hat mir Moshik erklärt, wie wichtig es ihm ist zu zeigen, dass ein Top-Restaurant immer das Werk vieler ist. Nur durch die optimale Zusammenarbeit mit Lieferanten und Mitarbeitern, dem respektvollen Umgang mit Gästen und der Fairness unter Geschäftspartnern, kann Besonderes entstehen! Moshik selbst, stellt sich bescheiden in den Hintergrund. Er sagt, dieses Restaurant ist das erfolgreiche Werk aller Beteiligten, ... & eines gewissen Moshik! Ich bin sehr glücklich darüber, einen so genialen, passionierten und bescheidenen Koch zum Freund zu haben!

© Autor: Ingo Hettig



Moshik Roth liest in unserer smartLiving-Ausgabe 11/2019

Aus aktuellen Anlass berichtet Ingo Hettig in unserer nächsten Ausgabe über die „globale Initiative für Sterneköche“ #UnitedChefs, die er anlässlich der Corona-Krise initiiert hat.

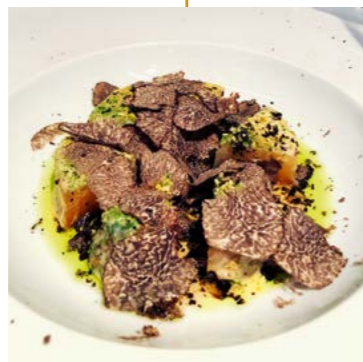


WEITERE FOTOS UND VIDEOS ZUM BESUCH DES „&MOSHIK“ FINDEN SIE AUF INSTAGRAM UNTER „TRAVELGASTRONOMIST“.



„Langoustines Royal“, japanischer Whisky, Shiso-Kresse

Fotos: Ingo Hettig



BBQ-Kohlrabi, weißer Käse, Zwiebel-Consommé, Trüffel



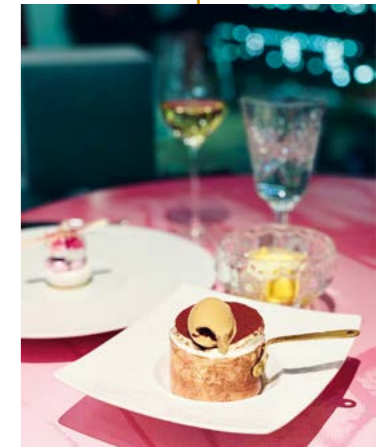
Heimischer Fisch „Back to Hanoi“



„Inspiration“ by Damien Hirst



„My Terroir“ Hirschrücken, Rotkohl, Mandarine, Kaffee



Tiramisu Soufflé, Modern Vacharin, Mocktail