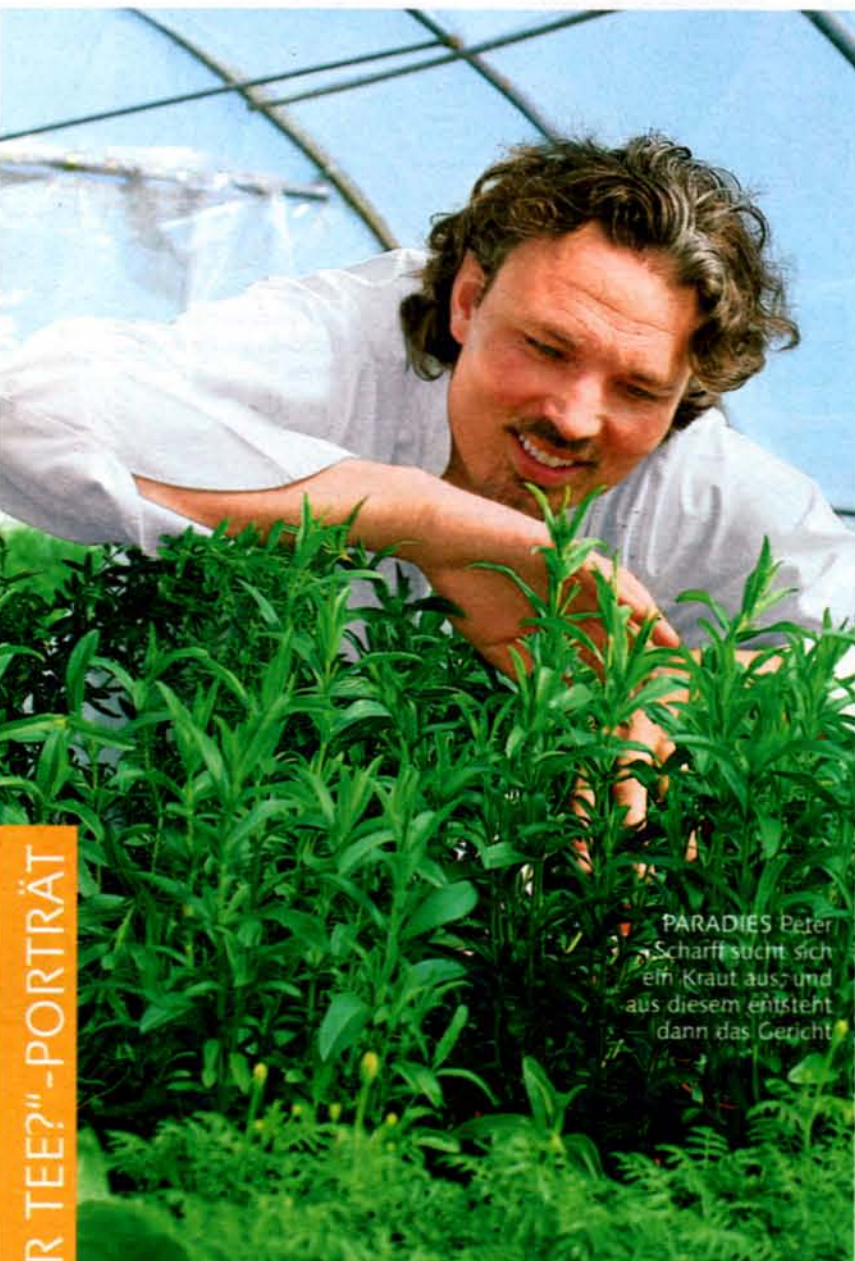


# „Mit Kräutern verbinde ich Emotionen“

Der 38-jährige gebürtige Dinkelsbühler backt nicht nur Sonntagskuchen für „Kaffee oder Tee?“, er ist auch ein Spitzenkoch, der es liebt, zu experimentieren



PARADIES Peter Scharff sucht sich ein Kraut aus, und aus diesem entsteht dann das Gericht

„KAFFEE ODER TEE?“-PORTRÄT

Die Stars seiner Küche tragen so verheißungsvolle Namen wie Afrikanisches Buschbasilikum, Kriechender Oregano, Amerikanische Bergminze, Dalmatinischer Salbei oder Drachenkopf. Bis zu 150 verschiedene Kräuter gehören zum Repertoire des Sternekochs Peter Scharff aus Wartenberg-

Rohrbach. „Sie sind für mich nicht irgendein Trend“, sagt er, „sondern die Seele meiner täglichen Arbeit.“ So kann es sein, dass man den 38-Jährigen morgens nicht in der Küche antrifft, sondern in einem grünen Paradies, das bei seinem Partner und Gartenbauingenieur Bernd Simon im Nachbarort wächst und

gedeiht. Seelenruhig wandert er dort durch die Beete und lässt sich für seine Kreationen inspirieren. Nimmt hier und da ein Blatt zwischen die Finger, zerreibt es und schnüffelt ausgiebig daran. **Kräuter sollten möglichst vor 12 Uhr mittags geerntet werden, rät Scharff, dann haben sie das intensivste Aroma.** Und wehe dem, der beim Rosmarin ganze Zweige abschneidet und nicht nur die Spitzen, in denen die meisten ätherischen Öle stecken. Dann blutet ihm das Herz.

Die Liebe zum aromatischen Grünzeug entfachte früh: Bereits als kleiner Junge hatte Scharff einen eigenen Kräutergarten am Gasthof seiner Mutter in Dinkelsbühl. Weil er ihr imponieren wollte, begann er 1986 in Schwäbisch-Hall eine Ausbildung zum Koch. Während dieser herzhaften Zeit faszinierte ihn immer wieder das süße Reich der Pâtisserie, und deshalb absolvierte er anschließend eine Konditorlehre in Tonbach. Mit dem Ergebnis, dass er sowohl seine Mutter als auch viele Bekannte mit einem regelrechten Back-Virus infizierte.

Auch in der **Nachmittags-Sendung „Kaffee oder Tee?“ vom SWR (16.05 bis 18 Uhr) begeistert er** freitags regelmäßig mit außergewöhnlichen Tortenkreationen. Über 200 hat er seit seiner ersten Sendung im Mai 2000 bereits vor laufender Kamera gebacken. Dabei ist vor allem

auch Flexibilität gefragt. Mal muss der Kuchen in zehn, mal in vier Minuten gelingen. Tipps und Tricks inklusive. Ein fertiges Exemplar bringt er jedes Mal mit, das am Ende der Sendung gezeigt wird. Nur einmal gelang dies nicht. „Ich hatte auf dem Weg nach Baden-Baden mit meinem Auto einen Unfall, und da war

die Torte im Kofferraum dahin“, schmunzelt Musik-Fan Peter Scharff, der sich in seiner knappen Freizeit bei Songs der 70er- und 80er-Jahre entspannt. Zu seiner Sammlung gehören 1500 CDs und 400 Schallplatten. Da er im Jahr rund 40000 Kilometer Auto fährt, hört er dabei inzwischen auch gern Hörbücher.

**Die süße Welt schließt seine Kräuterleidenschaft glücklicherweise nicht aus.** Im Gegenteil. So entstehen bei ihm Geschmackserlebnisse der besonderen Art für die Kaffeetafel, wie beispielsweise eine Joghurt-Nektarinen-Torte mit Weinraute oder eine Kokos-Variante mit Anis-

verbene. „Backen wird sonst irgendwann langweilig, wenn man die Klassiker durch hat.“ Kräuter sind zwar eine Wissenschaft für sich, aber genau sie ist es, die den Vater eines achtjährigen Zwillingspärchens immer wieder zu neuen Experimenten antreibt. Geschmacksneutralen Tortenguss ersetzte er zum Beispiel durch Blattgelatine, welche durch die Zugabe von Aromen wie Ananassalbei nun für einen kulinarischen Kick sorgt. Aprikose und Banane lassen sich beispielsweise durch eine Kreuzung mit Zitronenmyrthe „aufwecken und besser transportieren“. Hört sich fast so an, als würde Peter Scharff, der in seiner Freizeit regelmäßig joggen geht und in einer Fußballmannschaft voller Köche gern für einen guten Zweck spielt, in einem Chemielabor werkeln.

„Die Küche ist sehr wissenschaftlich geworden“, gibt er zu, „es wird so gut wie nichts dem Zufall überlassen.“ Aber schließlich würde **„einfach kochen“ heute nicht mehr reichen, wenn man zur Spitze gehören möchte.** Und das ist Peter Scharff zweifelsohne gelungen. Kochstationen bei Spitzenköchen wie Harald Wohlfahrt

oder Dieter Müller wie auch die in hochrangigen Hotels in der Schweiz, einem Restaurant in New York und Esstheater in Barcelona haben dazu beigetragen. „Dabei habe ich die Kunst des Improvisierens wie auch die der traditionellen französischen Küche gelernt.“ Dass er nicht nur backen, sondern auch exzellent kochen

kann, bewies er unter anderem bei der Koch-Weltmeisterschaftsqualifikation 2000 in Sindelfingen, wo er als bester Fischkoch Deutschlands gekürt und für „Kaffee oder Tee?“ entdeckt wurde. Auch bei prominenten Großveranstaltungen wie der Bambi-Verleihung konnte er sein Talent als Küchenchef bereits mehrfach unter Beweis stellen. Sein Kräuterverwissen ist gefragt, in den letzten drei Jahren vermittelte er es in unzähligen Kochkursen, und gerade hat er für eine Ferienanlage auf Gran Canaria einen Kräutergarten angelegt – was ihn besonders stolz macht.

Wie in einem Chemielabor geht es in der Scharffschen Profiküche aber doch nicht zu, obwohl sie mit viel Technik und Edelstahl ausgestattet ist. „Ich bin ein Fan von Niedertemperaturgeräten“, erklärt er. Diese funktionieren ähnlich wie ein Backofen, nur sehr viel genauer. Pasta oder Gemüse wird bei ihm auf sogenannten Induktionsfeldern gekocht. Seine Geräte zeichnen sich auch



ROUTINE „Logistikaufbau und Ruhe bewahren ist bei Großveranstaltungen das Wichtigste“, so Peter Scharff (2.v.l.)



▲ GLÄSER-FOOD Aromatische Kreationen in 80-ml-Gläschen angerichtet – sein neues Konzept



► SÜSSES ist seine zweite Leidenschaft. Gern verbindet er sie mit Kräutern, die Knospen von Liebstöckel z. B. mit Schokolade

dadurch aus, dass er sie zu Events mitnehmen kann, selbst wenn diese im Wald stattfinden, wie vor Kurzem.

Peter Scharff hat es sich zum Ziel gemacht, die Menschen mit seiner Version des Kochens, die er „Cuisina herba barona“ (französisch-italienisch adelige Kräuterküche) nennt, zu begeistern. Im Restaurant seines älteren Bruders Martin in Wartenberg-Rohrbach, wo er bis zu seiner Selbstständigkeit im Sommer 2007 als Küchenchef für beeindruckende Kompositionen sorgte, stand das Kraut als Überschrift und dominierende Aromenlinie über dem Gericht auf der Speisekarte. „Nur so schmeckt es stimmig“, sagt der Herr der Kräuter. Anisverbene tauchte z.B. nicht nur im Ragout dreierlei Tintenfische auf – der Stiel des Krauts fungierte auch als aromatischer Strohhalm bei der Suppe. Dafür ist es nicht nur wichtig, zu wissen, wann welches Kraut Saison

hat und ob man Blätter, Blüten oder Stängel zubereitet, sondern auch, wie diese sich beim Kochen verhalten. Der Zeitpunkt der Zugabe ist wegen der Aromen entscheidend. „Kräuter dürfen nicht gehackt und ebenso wenig gewaschen werden. Außer, es klebt Erde dran.“

Ganz nach seinem Lebenscredo **„Das einzig Sichere ist die Veränderung“** liegt sein neuer Schwerpunkt jetzt darin, seine geadelte Kräuterküche als sogenanntes Gläser-Food näher zu bringen. „Ich liefere beispielsweise zwölf Aromengerichte in 80-ml-Gläschen.“ Dieses Konzept kommt vor allem bei Firmen gut an. Einerseits, weil er das Essen auf deren Konzepte abstimmt, mitunter sogar farblich. Andererseits, weil man es auch im Stehen genießen kann. Tellergerichte, so Scharff, würden nach der vierten Gabel oft nachlassen. Seine Gläserchen durch immer neue Geschmacksrichtungen nicht.

GRÜNE LEIDENSCHAFT Mit seinem Freund und Partner Bernd Simon hat Peter Scharff ein riesiges Portfolio an Kräutern



DIE KRÄUTERKÜCHE wird durch die Jahreszeiten bestimmt