



# Duell der Spitzenköche im Shiraz

Tim Mälzer holt Kitchen Impossible nach Darmstadt

INTERVIEW: MARTINA NOLTEMEIER | FOTOS: PRIVAT / VOX

■ Bei der letzten Staffel der Kult-Serie sind die Starköche Tim Raue und Alexander Herrmann gegeneinander angetreten. Eine große kulinarische Herausforderung erwartete sie bei der persischen Küche im Shiraz. Inhaber Nima Ghamari im Interview.

**FRIZZmag: Nima, wir kennen dich als großen Tim Mälzer-Fan ...**

Nima Ghamari: Tim Mälzer ist mein Idol, er ist wirklich der Größte für mich, sein Vater lebt übrigens in Messel. Ich mag Tim Mälzers Kochstyle, sein Charisma, seine Ehrlichkeit, aber auch seine Verrücktheit. Er ist kompetent, kreativ, weltoffen, witzig und absolut authentisch. Mälzer stellt sich allen Herausforderungen und meistert diese. Eine Gabe, die nur wenige Menschen haben.

**Was war das für ein Gefühl, als Du einen Anruf von Vox bekommen hast, dass sie „Kitchen Impossible“ im Shiraz drehen wollen?**

Das war, als wenn ein Fußballer wie unser SV98-Stürmer Serdar Dursun ein Trikot von Messi bekommt. Ich freue mich, dass Tim Mälzer die persische Küche als besondere Herausforderung für seine Challenge ansieht. Trotzdem hatte ich mir eine Be-

denkzeit erbeten. Wir verzichten bewusst auf viele moderne Geräte wie Kombidämpfer, Salamander oder aus gesundheitlichen Gründen auf Fritteusen. Die persische Küche ist eine alte, traditionsreiche und puristische. Wir arbeiten überwiegend mit dem Messer, um feine Geschmacksnuancen zu erreichen und kochen mit Pfanne und Töpfen, alles ist Handarbeit! Als der Redakteur dann sagte: „Genau solche Herausforderungen suchen wir für unsere Serie“, habe ich zugestimmt.

**Wo wurden die Gerichte serviert und zubereitet?**

Die Gerichte, die ich am 1. Tag im Shiraz gekocht habe, wurden in der Weinspirale im Hundertwasser serviert und mussten einen Tag später bei uns im Shiraz - in der Originalküche - nachgekocht werden. Auf meine Empfehlung sind wir für das Tasting in der Weinspirale von Inhaberin Birgit Kasprzak gelandet - eine tolle Location.

**Die Challenge ist, dass die Köche die Gerichte möglichst originalgetreu nachkochen. Welche Gerichte hast Du für das Kochduell ausgesucht?**

Einmal das „Ghorme Sabzi“, ein Gericht mit zart geschmorten Fleischstücken aus der Lammkeule in einer Kräutersauce mit

Bohnen, verfeinert mit gekochten Limetten, dazu Reis. Allein die Zubereitung des Basmati-Reises ist sehr aufwendig und in Persien eine Zeremonie - der Reis wird in Salzlake eingelegt, mehrfach angekocht und abgeseiht und dann schonend gegart. Dadurch ist er fluffig und die Körner kleben nicht aneinander.

Eine noch größere Herausforderung für die Köche war die Zubereitung von „Tajin Mahitsche Beryani“, eine geschmorte Lammhaxe mit einer von mir selbst kreierten Berberitzen-Pflaumen-Granatapfelsauce. Ich habe sie aus einer traditionellen Sauce (Fessendjan) weiterentwickelt. Das Shiraz legt Wert auf Authentizität, gleichzeitig aber auch auf Reformen. Ich denke wie Tim Mälzer, der sagt: „Man kann ja mit Tradition beginnen, aber eigene Ideen zu haben, ist echte Kreativität“. Daher bieten wir neben traditionellen Gerichten auch solche, die wir verfeinert haben. Mein besonderer Dank gilt meinen jetzigen und früheren Mitarbeitenden, die mich mit geballter Kraft unterstützen.

**Wie hast Du die Starköche erlebt?**

Tim Raue war sehr gut strukturiert. Man merkte, wie erfahren er ist und wieviel Wissen er hat. Alexander Herrmann - der George Clooney unter den Starköchen - ist

eher ein lockerer Typ, der sehr viel experimentiert nach dem Motto: „Das kriegen wir schon hin“. Ich habe ihn als witzig erlebt, er hat eine herzliche Persönlichkeit. Das Fleisch haben die beiden Köche gut bekommen, die Saucen und der Reis waren aber eine wirkliche Herausforderung.

Am Ende des Duells werden die Gerichte von einer Jury mit dem Originalteller verglichen und bewertet. Die beiden Starköche haben 4,5 bzw. 4,6 Punkte von 10 erhalten. Das Essen hat am Ende lecker, aber eben doch etwas anders geschmeckt, lautete das Urteil der Jury.

**Die Sendung wurde am 21. März abends auf Vox gezeigt. Wie lief der Dreh ab?**

Die Sendung wurde im November in zwei Tagen gedreht. Ein großes Erlebnis für mich! **Auf was bist Du besonders stolz?**

Ich freue mich sehr, dass Darmstadts Gastronomie dadurch einen höheren Bekanntheitsgrad erhalten hat und bin stolz, dass Tim Mälzer Darmstadt als kulinarische Hauptstadt bezeichnet hat. Es war eine große Ehre, mit Spitzenköchen, die beide zwei Sterne haben, gekocht zu haben. Ich bin als Heiner einfach glücklich, dass die Sendung nach Darmstadt gekommen ist!

■ [www.shiraz-restaurant.de](http://www.shiraz-restaurant.de)

