

Christian Bau: Geheimzutat für die perfekte Currywurst enthüllt!

Christian Bau, der Drei-Sterne-Koch aus dem Saarland, verrät sein Currywurst-Geheimnis und innovative Kochkunst in Perl-Nennig.



Perl-Nennig, Saarland, Deutschland - Christian Bau, der hochdekorierte Koch aus dem Saarland, erfreut sich nicht nur aufgrund seiner drei Michelin-Sterne großer Beliebtheit, sondern auch wegen seiner innovativen Ansätze in der Küche. Seit zwei Jahrzehnten leitet er das Restaurant Victor's Fine Dining by Christian Bau in Perl-Nennig, wo er seine Gäste mit einer einzigartigen Kombination aus französischer Haute Cuisine und japanischen Elementen begeistert. Seine Kreativität zeigt sich nicht nur in aufwendigen Menüs, sondern auch bei alltäglichen Gerichten wie der beliebten Currywurst, die er seinem Team regelmäßig anbietet.

Ein besonderes Augenmerk legt Bau dabei auf die Sauce, die er

mit Coca-Cola zubereitet. Er kocht zwei Flaschen der klassischen Coca-Cola etwa 60 Minuten lang ein, um die Späe zu intensivieren und eine sirupartige Konsistenz zu erzielen. Ein Liter Cola ergibt dabei etwa 130 Milliliter der begehrten Soäe.

Normale Coca-Cola ist wichtig, Light oder Zero eignen sich nicht, erklärt Bau und hebt hervor, dass eine gute Currywurst für ihn ein Gesamtkunstwerk ist, bei dem die Zusammensetzung von Soäe, Wurst und Brötchen entscheidend ist.

Ein Meister der Kulinarik

Christian Bau wurde kürzlich vom Restaurantführer Gault&Millau als Koch des Jahres ausgezeichnet. Seine moderne Kochphilosophie, die stark von der Disziplin der asiatischen Küche und der japanischen Gastfreundschaft geprägt ist, hat ihn zu einem Pionier in der deutschen Gastronomie gemacht. Rund 85 Prozent seiner Gerichte basieren auf Fisch und Meeresfrüchten, und er verwendet nur selten Fette wie Sahne oder Butter, was seinen einzigartigen Stil prägt.

Der 46-Jährige, der für den Restaurantbesuch gerne auf formelle Kleidung verzichtet, betont, dass Essen Spaß machen soll. Zu seinen kulinarischen Einflüssen zählt Bau die eigene schwierige Kindheit, die ihn schon früh zum Kochen motivierte. Im Victor's Fine Dining begegnen sich etwa zehn Mitarbeiter täglich in einer kreativen Küchengemeinschaft, die rund 50 Prozent internationale Gäste anzieht, viele von ihnen aus benachbarten Ländern sowie aus Skandinavien und Großbritannien.

Ein persönlicher Bezug zur Currywurst

Für Bau ist die Currywurst mehr als nur ein Snack; sie ist sein Leibgericht und ein fester Bestandteil seines kulinarischen Repertoires. Er sucht weltweit nach neuen Imbiss-Geheimtipps und klassifiziert die perfekte Currywurst als eine, die gut gebraten ist, aber nicht zu dunkel – am liebsten aus rotem Wurstfleisch. Sein Restaurant öffnet von Donnerstag bis Sonntag für Dinner und bietet am Wochenende zusätzlich Lunch an.

Christian Bau zelebriert so das Zusammenspiel von Tradition und Kreativität in der modernen Gastronomie.

Seine Philosophie und Leidenschaft für gutes Essen zeigen, dass auch die einfachsten Gerichte mit der richtigen Zutat und einem innovativen Ansatz verfeinert werden können. Weitere Informationen über den innovativen Koch und seine stilvollen Kreationen sind bei sol.de und stern.de zu finden.

Details	
Ort	Perl-Nennig, Saarland, Deutschland
Quellen	• www.sol.de • www.stern.de

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net