

MAURIZIO OSTER

FOTOGRAFIE

ELISSAVET PATRIKIOU

DIE GROÙE FREIHEIT

**SIMPLE GERICHTE,
GEILER GESCHMACK**

südwest

MICHELIN
2024

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Gault & Millau
2022



**100
BEST
CHEFS**



DIE BESTEN GERICHTE SIND EINFACH

Als junger Koch habe ich früh gelernt, dass richtig gutes Essen selten kompliziert ist. Die besten Gerichte entstehen aus wenigen guten Zutaten – und aus dem Mut, einfach loszulegen. Nicht alles muss perfekt sein. Fehler gehören dazu, sie sind Teil des Lernens. Kochen ist ein Prozess, kein starres Regelwerk.

Mit der Zeit habe ich gemerkt, dass es vor allem darum geht, einen eigenen Stil zu finden, herauszufinden, was einem wirklich schmeckt, was sich richtig anfühlt – und offen zu bleiben für Neues. Auch in der Sterneküche beginnt jedes Menü mit einer einfachen Frage: Wie bringe ich Geschmack, Freude und Neugier auf den Teller? Wenn diese drei Dinge zusammenkommen, entsteht etwas Besonderes.

Dieses Kochbuch ist meine Einladung an dich, genau das für dich zu entdecken. Mein Buch soll zeigen, dass sich richtig gutes Essen und alltagstaugliche Einfachheit nicht ausschließen. Die Rezepte sind bewusst unkompliziert, aber voller Charakter. Sie erzählen meine Geschichte: von Gerichten, die mich an meine Kindheit erinnern, bis hin zu Rezepten aus Küchen, die mich geprägt und letztlich auf den Weg zu meinem Stern gebracht haben.

Kochen ist für mich kein Wettbewerb und kein Leistungsvergleich. Es ist eine Entdeckungsreise – und ein Ausdruck von Freiheit. Trau dich, Dinge auszuprobieren, Rezepte zu verändern und deinen eigenen Weg zu gehen. Am Ende zählt nicht die Perfektion, sondern das Gefühl, das ein Gericht auslöst.

Jede Mahlzeit ist eine neue Chance, jemanden glücklich zu machen – und manchmal bist das einfach du selbst.

Ich wünsche dir von Herzen viel Freude beim Kochen, Probieren und Genießen.

Maurizio

In all meinen Rezepten steckt auch meine Geschichte: Momente des Scheiterns, des Staunens, des Über-sich-Hinauswachsens. Aber vor allem steckt hier die Überzeugung drin, dass gutes Essen nicht perfekt sein muss. Es muss ehrlich sein. Es darf leicht sein. Es darf nach Zuhause schmecken, auch wenn es manchmal nach Sternekoch aussieht.



