

Der Küchen-Dalí.

Seine provokanten Gerichte sind technische Wunderwerke, ästhetische Kunststücke, ebenso reich an Kreativität wie an exotischen Zutaten und schockierendem Geschmack: Der Katalane Ferran Adrià ist der genialste, der umstrittenste und der einflussreichste Koch der Welt.



In seiner Laborküche in Barcelona experimentiert Ferran mit mehr als 700 Gewürzen.

Am Ende der Welt öffnet sich ein metallenes Tor. Es ist der Eingang zu einer zweiten Welt. Sechs Monate im Jahr und auch da nur ein paar Stunden ist dieses Tor abends geöffnet. Dahinter verbirgt sich eine Welt, die stark reduziert ist, dafür aber auch stark intensiviert. Wer einmal drin war, kehrt mit einem erweiterten Bewusstsein zurück.

Denn drinnen wohnt ein Hexer, ein Alchemist, ein Zauberer: Ferran Adrià, der mächtigste und einflussreichste Koch der Welt.

Allein – das Wort Koch scheint nicht passend für das, was der Spanier leistet. In erster Linie kocht Ferran nicht, nein, er erfindet, er kreiert, er überrascht. Er erfindet nicht die Küche neu, sondern das Essen. Er kreiert nicht ein neues Gericht, sondern einen neuen Geschmack. Er überrascht nicht durch eine gewagte Kombination, sondern durch eine völlig neue Art und Weise der Zubereitung.

Ferran erfindet ätherische Schäume, trockene Pulver, die sich in Brühe verwandeln, Flüssigkeiten, die oben kalt und unten

heiß sind, erstarrte Essenzen, die im Mund mit einer betörenden Eruption platzen, reduziert Gemüse auf bunte Gelatine, entreißt dem Obst seinen innersten Geschmack. Er jongliert mit Aromen wie ein Akrobat mit Bällen und ersetzt Gewohntes durch Extravagantes.

Die Garde der Gourmets verneigt sich ehrfürchtig vor Ferran. Restaurantkritiker Wolfram Siebeck nennt ihn den „genialsten, verrücktesten und originellsten Koch der westlichen Welt“, das französische Magazin „Le Monde“ schreibt: „Der Katalane Ferran Adrià hat die gastronomische Kunst revolutioniert“, der französische Starkoch Joël Robuchon bezeichnet ihn gar als „besten Koch des Planeten“.

Wie bitte? Ein Franzose, der das Feld für einen Spanier räumt? Und das auf kulinarischem Gebiet? Hat man so etwas schon mal gehört?

Es scheint, als sei ein neues Zeitalter angebrochen: Die Nouvelle Cuisine, das war einmal. Seit Ferran gibt es die Alta Cocina. Wie konnte es zu solch einer Entwicklung kommen?

Erst als Ferran aufhörte, die Nouvelle Cuisine nachzuahmen, entfaltete sich seine Kreativität – der Beginn der Alta Cocina.

Im Jahr 1950 schlägt es das deutsche Ehepaar Hans und Marketta Schilling an die nicht minder zauberhafte wie abgelegene Bucht Cala Montjoi an der nördlichen Costa Brava, die damals noch war, was ihr Name verspricht: wild.

Sie kaufen sich ein Stück Land, eröffnen ein Restaurant und nennen es in Anlehnung an Markettas Bulldogge El Bulli. Hans heuert den französischen Küchenchef Jean-Louis Neichel an, und im Jahr 1970 erhält El Bulli seinen ersten Michelin-Stern.

Zur gleichen Zeit versetzt ein junger Katalane eine ganze Generation in Bewegung: Juli Soler schmuggelt den besten Pop aus England in das von Francos Regime kontrollierte Spanien, legt auf den heißesten Partys auf, führt eine Reihe von Diskotheken und einen Musikladen.

1980 ist Juli Soler seinen aufreibenden Lebensstil leid. Er schließt seine Läden und tingelt die Costa Brava entlang auf der Suche nach einer neuen Beschäftigung. Irgendjemand

erzählt ihm beiläufig, dass die Schillings einen Nachfolger für Neichel suchen, der gerade gekündigt habe. Gute Idee. Juli Soler wird Restaurantmanager von El Bulli.

Er hat Energie und er hat Talent. Soler engagiert einen neuen französischen Küchenchef – El Bulli erhält seinen zweiten Michelin-Stern.

Im August 1983 kommt ein blutjunger Bursche, frisch vom Militärdienst, um bei El Bulli ein Praktikum zu machen. Der Junge erweist sich als ungewöhnlich begabt. Drei Jahre später befördert Soler den Jungen, Ferran Adrià, zum Küchenchef.

Ferran holt seinen kleinen Bruder Albert hinzu. Nun ist das Team perfekt. In der abgelegenen Bucht von Montjoi stellen Juli, Ferran und Albert die kulinarische Welt auf den Kopf. Ferran, der Autodidakt, kocht El Bulli zu Weltruhm.

Dabei ist Ferran zum Kochen gekommen wie die Jungfrau zum Kind. Der Sohn eines Stuckateurs aus einem bescheidenen Vorstadt-Viertel von Barcelona will – gerade 18 geworden – >



Lollipop aus weißer Schokolade mit Candy aus Limonen (li.); Apricot-Amarettotoffee-Eis an Mandelschaum (re.).

Gäste in Ferran Adrià's Restaurant El Bulli werden nicht mit Luxus verwöhnt. Sie erleben viel mehr: pure Magie.

nach Ibiza. Weil er kein Geld hat, sucht er einen Job. Er wird Tellerwäscher in einem kleinen Hotel im Einzugsgebiet von Barcelona. Dem Koch, der dort eine recht klassische Küche pflegt, schaut Ferran hin und wieder über die Schulter.

Dann kommt Ibiza. Und nach Ibiza kommt der Militärdienst. Ferran dient erst als Küchengehilfe, dann als Koch. Selten genug, aber wahr: Ferran findet während seines Militärdienstes zu seiner Berufung.

Als er 1983 schließlich Küchenchef von El Bulli wird, ahnt er schon, dass ihn diese Leidenschaft ein Leben lang nicht mehr loslassen wird. Drei Jahre später kommt der Moment, an dem sich Ferrans kreative Schleusen öffnen. Ein Moment, das sein Leben und damit die gastronomische Ordnung der Welt verändert. 1986. Nizza.

Ferran, der zu dieser Zeit im Stil der großen französischen Vorbilder kocht, besucht eine Koch-Darbietung von Jacques Maximin, Chefkoch des Hotels „Negresco“ und einer der führenden Nouvelle-Cuisine-Köpfe. Während der Vorführung fragt einer aus dem Auditorium: „Chef, was ist denn

Kreativität?“ „Kreativität“, antwortet Maximin, „bedeutet, nie nachzuahmen.“

Bei Ferran schlägt dieser Satz ein wie ein Meteorit. Wieder zurück in Katalanien, sagt er den französischen Vorbildern Adieu. Indem er aufhört, die Nouvelle Cuisine nachzuahmen, beginnt er, eine neue Küche zu schaffen.

Um Kreativität zu üben, greift Ferran erst einmal auf das zurück, das ihm am vertrautesten ist: auf die spanische Küche. Die Gerichte der ersten Jahre „nach Nizza“ sind stark in der mediterranen Tradition verwurzelt, verraten allerdings schon einiges von Ferrans Vorliebe für ausgefallene Zutaten.

Je mehr Sicherheit Ferran gewinnt, um so internationaler wird er. „1994 beschlossen wir, nicht mehr national zu denken“, sagt er, „Küche kennt keine Grenzen.“

1997 erhält El Bulli die höchste Auszeichnung, die ein Restaurant bekommen kann: den dritten Michelin-Stern. Einen der 15 Tische im El Bulli zu ergattern, wird zu einer der schwierigsten Übungen der Welt. 800.000 Interessenten fragen jedes Jahr an. Einer von hundert hat Glück.

Das Restaurant, das mittlerweile Juli und Ferran gemeinsam gehört, ist nur abends geöffnet, und das auch nur von April bis September. In den Genuss der Alta Cocina kommen 45, maximal 50 Personen pro Abend. 35 Köche sind nötig, um das mindestens 30-gängige Menü zuzubereiten. 1350 Teller pro Abend, das ist nicht nur eine gastronomische, sondern auch eine logistische Herausforderung. Vor allem, weil El Bullis Küche nicht viel größer ist als ein Klassenzimmer.

17 Kellner servieren. Wobei servieren nicht ganz treffend ist. Denn die Kellner bringen nicht nur die extravaganten Speisen aus der Küche, sondern auch genaue Anweisungen, wie diese zu verzehren sind: Trinken Sie in einem Schluck aus. Lutschen Sie. Essen Sie in dieser Reihenfolge. Stecken Sie dieses Stück als Ganzes in den Mund. Rühren Sie auf keinen Fall um. Essen Sie von oben nach unten.

Arroganz? Nein. Provokation? Vielleicht. Ferrans Gerichte haben mittlerweile wenig mit herkömmlichen Speisen zu tun. Die einzelnen Gänge sind oft nicht mehr als ein Löffel voll, als eine Schaumtolle, als eine gefüllte Pipette, als ein halbgefrore-

ner Würfel. Etwas Milchhaut mit Trüffel, beispielsweise. Oder eine Kokossuppe mit Sardinen und Minze. Ein Muschelgelee mit Lorbeer. Ein Schluck Entensaft. Und zum Abschluss Tomateneis mit Rosenwasser und Pfefferschoten.

Puh!

Ferran hat eben getreu nach der Devise „Ahme niemals nach“ mittlerweile sämtliche Konventionen hinter sich gelassen. Jede Zutat muss auf jede nur erdenkliche Art und Weise zubereitet und mit jeder anderen Zutat dieser Welt kombiniert werden. Alles muss ausprobiert werden. Nur so lässt sich Neues schaffen.

Jedes Jahr kreiert Ferran ein komplett neues Menü, das so einmalig wie originell ist. Dazu richtete er sich im Zentrum von Barcelona eine eigene Laborküche ein. In der kann er gemeinsam mit seinem Bruder Albert und seinem Chefkoch Oriol Castro hemmungslos experimentieren.

Das so entstandene Menü steht immer unter einem anderen Motto – wobei das Motto eher einem Chemiebuch als einem Kochbuch entsprungen scheint. „Luft“ bestimmte das >

Noch nicht! Nur ein Schluck! Jetzt einatmen! Jeden Gang begleiten des Meisters strikte Anweisungen.



Bonbons aus Kürbissöl (li.); die Erbsen werden nach sechs Größen sortiert (2. v. li.).

35 Köche bereiten das 30-Gänge-Menü vor; Ferran arbeitet mit flüssigem Stickstoff (re.).

2003 kochte Ferran „luftig“, 2004 stand im Zeichen des Stickstoffes. In diesem Jahr wird sublimiert – erwarten Sie also keine großen Portionen.

Jahr 2003, „Stickstoff“ 2004. Dieses Jahr steht ganz im Zeichen der Sublimation. Es geht um den unmittelbaren Übergang eines Stoffes aus dem festen in den gasförmigen Zustand. Reduktion, soweit es irgend nur möglich ist.

Ferran hat eben nicht nur die Konvention hinter sich gelassen, sondern auch die Tradition. „Den ureigensten Geschmack der Nahrungsmittel zu finden, darum geht es mir“, sagt der 43-Jährige. Um diesen Geschmack zu finden, verwendet Ferran zunehmend eigenwillige Mittel.

Zum Beispiel ein Bad aus Kalziumchlorid. Kommt eine Flüssigkeit mit Kalziumchlorid in Berührung, erstarrt ihre äußere Schicht augenblicklich. Ferran machte sich dies zunutze, um spezielle Ravioli zu kreieren: Ravioli, die nicht aus Teig bestehen, sondern aus erstarrter Maissuppe, die, kaum gelangt der Raviolo in den Mund, mit einer kleinen Explosion verpuffen. Oder die Zubereitung von Fruchteis unter Einsatz von Stickstoff. Das minus 196 Grad kalte Gas lässt die Fruchtschäume innerhalb von 30 Sekunden gefrieren. In dieser kurzen Zeit können keine Eiskristalle entstehen, der Geschmack bleibt umso intensiver.

Genau darum geht es Ferran. Er will reduzieren und intensivieren. Nach einem Abendessen bei El Bulli sagte zum Beispiel ein italienischer Gast: „Heute Abend hat die DNA der Tomate zu mir gesprochen.“

Vielleicht muss man tatsächlich ein wenig verrückt sein, um das zu verstehen. Doch Ferran will mehr, als seinem Gast nur etwas Gutes zu essen servieren. Es geht ihm um ein ganzheitliches Erlebnis, das den Gast einbezieht. Er will erfreuen, überraschen, unterhalten, verführen, zum Staunen bringen, zum Nachdenken anregen. Mit anderen Worten: Er will zaubern. „Wer bei El Bulli isst“, sagt er, „bekommt nicht Luxus, sondern Magie.“

Im Dienst der Magie zieht Ferran sämtliche Trümpfe, auch den des Humors. „Die avantgardistische Küche erfordert eine sehr hohe Konzentration“, sagt er. „Um zu vermeiden, dass das Abendessen gar zu feierlich und zu ernst wird, streue ich gern hin und wieder einen Tick Ironie ein.“

Ein Beispiel für Ferrans Humor ist seine Gemüse-Grillplatte: Auf dem Teller liegen sieben bunt-durchsichtige Streifen in den

Farben Gelb, Rot, dunkles Grün, helles Grün, Weiß, Orange und Lindengrün. Die Konsistenz ähnelt der von Wackelpudding. Es ist: warme Gelatine aus Zwiebel, roter Paprika, grüner Paprika, Sellerie, Rettich, Karotte und Spargel. Für den Grill-Geschmack sorgen ein paar Tropfen Sonnenblumenöl, gewürzt mit Holzkohle.

Die einen nennen es genial, die anderen kreativ, die dritten schütteln den Kopf und finden es lächerlich, frech oder absurd. Ganz im Sinne Ferrans, „schließlich sind die magischen Gerichte jene, welche die einen ekelhaft finden und die anderen fantastisch.“

Mit dieser Einstellung macht der Katalane seinem Land alle Ehre. Innovation, Provokation, Fantasie, die Lust, etwas Verrücktes zu machen, scheinen den Spaniern mehr im Blut zu liegen als anderen Völkern. Was Salvador Dalí für die Malerei, Antoni Gaudí für die Architektur, Pedro Almodóvar für den Film, das ist Ferran Adrià für die Kochkunst.

„Klar ist das Kochen eine Kunst“, sagt Ferran, „und zwar eine ganz besondere Art von Kunst. Denn die Werke sind so einmalig wie vergänglich. Das macht es auch besonders spannend.“ Deshalb dokumentiert, fotografiert und datiert Ferran auch jedes seiner Gerichte auf das Genaueste. „Wenn man zum Beispiel über Picasso spricht“, sagt er, „so fragt man doch auch: Aus welchem Jahr ist dieses Bild? Na eben, und wenn wir über kreative Küche sprechen, muss es genauso sein.“

Vom Tellerwäscher zum Millionär: Für Ferran hat sich die Platitüde bewahrt. Längst haben er und Juli das gewinnträchtige Potenzial von El Bulli erkannt und den Namen zu einer profitablen Marke ausgebaut. Das Restaurant selbst macht zwar nur einen Umsatz von 1,2 Millionen Euro. Dreimal so viel spült aber allein das El Bulli Catering in die Kassen. Der exklusive Service beliefert pro Jahr etwa 3000 Gastgeber, die Wert darauf legen, zu zeigen, dass sie wissen, worauf es ankommt.

Nebenbei wirbt Ferran für die aromatischen Olivenöle Borges und für die Fertiggerichte Gran Cocina Kaiku. Er entwirft Geschirr für die Firma Ola und berät die Supermarkt-Kette Caprabo, wenn es darum geht, die Einkaufsgewohnheiten der Hausfrau der Zukunft zu ergründen. Er entwickelt gastro-

mische Konzepte für die Hotelkette NH und neue Kaffee-affine Produkte für Lavazza.

Ferran gründet El Bulli Hotel, eine Kette von Hotels, deren Lage, Ausstattung und Gastronomie sie zu kleinen Juwelen macht. Er entwickelt für die Zeitschrift „Woman“ 50 neue Tapas und 70 leicht bekömmliche Gerichte. Er tritt mit der eigenen Fernsehserie „Kochen in 10 Minuten“ auf. Und gibt natürlich eine ganze Reihe von Publikationen heraus – von den „Geheimnissen des El Bulli“, die für acht Euro an jedem Zeitungskiosk zu haben sind, bis zur knapp 400 Euro teuren „El Bulli“-Trilogie mit sämtlichen Gerichten aus den Jahren 1983 bis 2002.

1200 Gerichte hat der schrullige Spanier bereits erfunden. „Meine wichtigste Aufgabe ist es, die Menschen glücklich zu machen“, sagt Ferran. Klingt nach großer Mission. Ob er denn dann nicht vielleicht ein paar Köche mehr einstellen und damit ein Dutzend Menschen mehr pro Abend glücklich machen könne? „Nunca.“ Ferran schüttelt entschieden den Kopf. „Mein Traum“, sagt er, „wäre ein Restaurant mit nur einem Tisch.“ Das wäre das Maximum.

Reduzierter und intensiver geht es kaum. □

Text: Sabine Holzknecht



El Bulli

Geöffnet von Anfang April bis Ende September, jeweils abends, kein Ruhetag, Reservierungen für das Jahr 2006 sind ab September 2005 möglich
Menü: 155 Euro

Cala Montjoi 30 (8 km von Roses), E-17480 Roses
T. +34.(0)972.15 04 57
www.elbulli.com

Nächster Flughafen: Girona (1 Stunde), Barcelona (2 Stunden)

Wo der Meister selbst gerne isst: Ferrans Lieblingsköche

Heston Blumenthal // Englands Küche lässt normalerweise kein Herz höher schlagen. Eine Ausnahme ist der Brite Heston Blumenthal. Vor zehn Jahren übernahm er in Bray, einem Ort 40 Kilometer westlich von London, die Kneipe „The Fat Duck“. Im Mai dieses Jahres kürte eine internationale Jury von 500 Experten die „Dicke Ente“ zum besten Restaurant der Welt. Ebenso wie Ferran liebt Blumenthal gewagte Experimente. So stehen auf seiner Speisekarte Gerichte wie Lachs mit Lakritze oder Eis mit Bacon & Eggs.

The Fat Duck, High Street, Bray
GB-Berkshire SL6 2AQ
T. +44.(0)1628.58 03 33
www.fatduck.co.uk

Tetsuya Wakuda // Der gebürtige Japaner Tetsuya Wakuda steht seit 1989 an der Spitze seines Restaurants im australischen Sydney. 22-jährig wanderte er mit nichts weiter als einem kleinen Koffer aus Japan aus, um in das Land der Koalas zu ziehen. Seit er sein eigenes Restaurant eröffnet hat, erhielt er zahllose Auszeichnungen. Im Jahr 2005 kürte ihn das englische Magazin „Restaurant“ zum viertbesten Koch der Welt. Wakudas Küche besticht durch eine Kombination aus großer Einfachheit, Reinheit und asiatischer Tradition.

Tetsuya's Restaurant, 529 Kent Street
AUS-Sydney NSW 2000
T. +61.(0)2.92 67 29 00
www.tetsuyas.com