

Ferran Adrià experimentiert mit Bunsenbrennern und Bohrmaschinen, mit CO2 und Natriumchlorid, und das Ergebnis ist trotzdem essbar: karamellisiertes Entenfett, gewürzt mit Holzkohle, heißem Eis und Bonbons aus Olivenöl sind nur ein paar exotische Einfälle. Wer in seinem Restaurant „elBulli“ die 30 Gänge genießen will, muss langen Atem haben: Bis zu zwei Jahre muss man auf einen der 60 Plätze warten. Und: Der Vordenker der Nouvelle Cuisine hat nur ein halbes Jahr geöffnet, den Rest der Zeit wird geforscht. Kein Wunder, dass das New York Times Magazine ihn zu den 100 einflussreichsten Menschen der Welt zählt. In Berlin wurde er gerade mit dem höchstdotierten europäischen Designpreis ausgezeichnet: Der Lucky Strike Designer Award ging das erste Mal an einen Koch.

Sind Sie in Berlin mal essen gegangen?

Nein, dieses Mal nicht.

Fremdessen ist doch ein Teil Ihrer Arbeit?

Ja, aber oft habe ich einfach keine Zeit dazu.

Machen Ihnen ganz profane Dinge auf dem Teller noch Spaß?

Ich esse so etwas jeden Tag. Leider habe ich zu Hause nicht 40 Köche, die für mich kochen.

Das heißt, zu Hause gehen Sie an den Kühlschrank und schmieren sich eine Schnitte?

Ich esse wie jeder normale Mensch. Auch im „elBulli“ essen wir ganz normale Sachen.

Wie verwandt sind die Emotionen von

gutem Essen und gutem Sex? Ein Film über Ihr Restaurant lässt den Eindruck eines orgiastischen Erlebnisses entstehen.

Bei beidem dreht es sich um Genuss und Vergnügen. Aber auch bei einem Fußballspiel können Leute so mitgehen. Ich habe diesen Film gemacht, um zu zeigen, was man erreichen kann. Das klappt auch bei ganz simplen Sachen. Es ist die Frage, wie sehr man sich darauf einlässt.

Gab es für Sie ein Schlüsselerlebnis in Sachen experimenteller Küche?

Ich kann nicht sagen, dass es ein bestimmter Moment gewesen ist. In mehr als 20 Jahren gab es mehrere Schlüsselmomente, wie etwa 1987 auf einer Konferenz in Nizza, wo ich zum ersten Mal gehört habe, die Kreativität besteht darin, nicht zu kopieren. Das war einer der wichtigen Momente meiner Karriere. Aber sonst wird wirklich Tag für Tag alles neu geschaffen, und ich frage ich mich auch heute noch, ob das der richtige Weg ist. Ich denke immer über meine Herangehensweise nach. Auf dem Weg hierher habe ich mir Gedanken darüber gemacht, ob das, was ich mache, nicht sehr manipulativ ist. Aber wir sind hier im Land der Bratwürste, also wenn die nicht manipuliert sind, dann weiß ich auch nicht.

Sie haben auf jeden Fall eine Grenze überschritten. Mit einer Bohrmaschine in der Küche zu stehen und das Essen zuzubereiten, dazu gehört schon was. Wie kamen Sie darauf, solche Geräte zu benutzen?

Man muss die technologischen Möglichkeiten eben maximal nutzen. Anfangs erscheint das seltsam und eigentümlich, dann wird das aber ganz normal. Dinge, die damals als revolutionär galten, nutzt heute meine Mutter.

Wie gelingt es Ihnen, dass Sie sich nicht verzetteln zwischen Management, Kochen und dem eigenen Design?

Vielseitigkeit bereichert. Wenn die Ergebnisse gut sind, dann denkt man an tausend verschiedene Sachen.

Ist es nicht verführerisch bei einem derartigen Erfolg, schnell viel Geld zu machen? Sie gönnen sich aber ein halbes Jahr lang Pause, indem das Restaurant geschlossen bleibt.

Die größere Versuchung besteht eigentlich darin, in jeder größeren Stadt weltweit ein „elBulli“ zu eröffnen. Dann könnte ich sagen, eine Million Euro für das Franchising, das mache ich dann drei Jahre lang und sage dann okay, das war es, vielen Dank. Aber das wäre eben inkonsequent gegenüber dem, was ich mein Leben lang gepredigt habe. Außerdem bin ich wenig materialistisch.

Aber ohne Ihre Köche, die umsonst bei Ihnen arbeiten, könnten Sie auch nach Hause gehen ...

Nein, das ist kein Problem, dann würde ich das Menü eben einfach 20 Euro teurer machen. Jeder, der bei mir eine Zeit lang gearbeitet hat, verdient insgesamt etwa 8.000 Euro, die ich dann gespart hätte. Aber meine Mitarbeiter kommen nicht, um Geld zu verdienen. Egal. Ein wirkliches Problem wäre es, wenn wir immer das gleiche Team wären. Jedes Jahr kommen etwa 35 bis 40 Mitarbeiter, sei es für die Küche oder auch zum Bedienen

Verschmust. Eigentlich steht Experimentalkoch und Gelegenheitsdesigner Ferran Adrià ständig unter Strom. Für den Fotografen zeigt er sich von seiner kuscheligen Seite

Er ist der erste Koch, der den Lucky Strike Designer Award erhielt: **Ferran Adrià.** Der Chemiker unter den Sterneköchen ist eben ein Rundumtalent

TEXT HERBERT WILLHELM FOTOS MARTIN MAI

KOCH, DESIGNER, GENIE



Grimmig. Herr Adrià behauptet von sich, bei der Arbeit kein Choleriker mehr zu sein. Die Zeiten hat er hinter sich gelassen

– und für sie ist das der Traum ihres Lebens. Sie kommen aus der ganzen Welt. Und sie geben mir wiederum Energie.

Das Design Ihres Restaurants ist ja relativ konservativ. Aber auf den Tellern findet eine optische Revolution statt. Wie passt das zusammen?

Das ist nicht konservativ, sondern reiner Kitsch. Es ist schon wieder so viel Kitsch, dass es fast schon wieder modern ist. Haben Sie auch Bilder von der Küche gesehen?

Ja.

Die Küche ist wirklich ein Kunstwerk, die ist fantastisch. Seit dem Jahr 1993 schon. Dazu muss man wissen, dass wir anfangs kein Geld hatten. Dann fehlte die Genehmigung, und jetzt ist auch schon so viel Zeit vergangen, dass wir gar nicht mehr wissen, wie denn ein moderner Speiseraum aussehen soll. Also haben wir beschlossen, es so zu lassen, wie es ist. Und das ist wirklich so kitschig, dass es schon fast wieder modern ist.

Das „elBulli“ ist ein Gesamtkunstwerk, inklusive des extra designten Geschirrs. Wie bleiben Sie auch in gestalterischer Hinsicht auf der Höhe der Zeit? Woran orientieren Sie sich?

Da gibt es nicht so viel, woran ich mich orien-

tiere. Sonst würden wir zu viel kopieren, wenn wir uns immer umsehen würden. Es ist sehr schwer, sich umzuschauen, was in der Welt passiert, und dann nicht zu kopieren. Das ist auch einer der Gründe dafür, dass wir den Speisesaal nicht neu gestaltet haben. Außerdem gibt es so unglaubliche Dinge auf der Welt, da ist es schon sehr schwer, noch etwas Neues zu machen. In der Küche aber, da geben wir den Ton an und sagen, was die Zukunft ist. Das habe ich wirklich unter Kontrolle.

Dennoch verwenden Sie jede Saison neu entworfenes Geschirr – zumindest in Teilen. Woran arbeiten Sie gerade?

Wir wollen etwas aus Glas machen. Das haben wir schon vor vier, fünf Jahren angefangen und arbeiten mit Kunsthandwerkern aus Barcelona zusammen. Wir überlegen uns jedes Jahr, was wir anders machen können, sei es eben, dass wir das Geschirr neu gestalten oder mit Faces kooperieren. Etwa in Form von kleinen Schüsseln, die eine Mischung aus japanischem und westlichem Design sind. Wir machen nur drei, vier neue Sachen pro Jahr. Wir sind ja ein Restaurant und keine Designmanufaktur. Außerdem muss sich der Spaß irgendwie tragen. Denn allein schon

Gussformen herstellen zu lassen ist sehr aufwändig und bei den kleinen Produktionsmengen letztlich sehr teuer.

Warum werden denn nicht Produkte entwickelt, die dann in Serie gehen und in ausgewählten Shops verkauft werden?

Bei Faces ist es im Grunde so. Eigentlich war das nicht die Idee, es so zu machen. Nun ja, aber wir sind auch nicht dumm. Außerdem bin ich kein Designer; ich kann nur in der Zusammenarbeit mit Designern meine Erfahrungen einbringen. Das Interessante daran ist, dass diese gemeinsame Arbeit etwas Bereicherndes hat. Das heißt, wir stören uns nicht gegenseitig, sondern wir befruchten uns gegenseitig mit Ideen.

Zum Beispiel?

Wir haben gerade eine Idee für ein Besteck entwickelt. Dann denken wir auch an die praktischen Aspekte. Das ist zwar zum Teil optisch nicht spektakulär, aber dafür umso funktionaler. Zum Teil arbeiten wir gut acht Monate an einem neuen Geschirr für das Restaurant. Meistens finde ich das Ergebnis ganz toll und nutze es auch zu Hause.

Machen Sie einen Alltagstest mit den Sachen?

Nein, ich bin ja nie zu Hause.

Sie wohnen nicht?

Jetzt gerade in Berlin.

Das sind nur drei Nächte im Hotel. Sie müssen doch eine Wohnung haben.

Mehr oder weniger. Ich habe einen Ort, wo ich schlafen kann. Ein paar Sachen sind da auch. Das erinnert also an eine Wohnung. Aber das geht schon seit 23 Jahren so. Ich habe ein paar Wohnungen, die sehr groß sind, aber da lebe ich nicht. Ich lebe in einer kleinen Drei-Zimmer-Wohnung. Meine Frau meinte neulich, wir sollten mal umziehen. Doch wozu? Wir sind ja sowieso nie da. Darum haben wir es gelassen. Man kann nicht alles haben im Leben. Wir sind eben immer auf Reisen. Gerade kommen wir aus San Francisco.

Sind das immer kulinarische Trips?

Ein paar, ja, aber Urlaubsreisen sind auch dabei. Ich bin kein Arbeitstier, ich denke auch mal an Ferien.

Ich kenne nur Köche, die nonstop arbeiten und oft herumbrüllen ...

Früher war ich auch cholerisch, das ist normal bei der Arbeit, weil es einfach ein sehr stressiger Job ist. Aber die, die in der Küche arbeiten, sind wirklich verrückt.

„Die, die in der Küche arbeiten, sind wirklich verrückt“

STECKBRIEF

1962 in einem Dorf in Katalonien geboren ... der erste Job als Tellerwäscher ... mit 17 Jahren Hilfskoch ... mit 22 Jahren Chefkoch im „elBulli“ ... ab 1993 experimentiert er ... seit 1997 drei Michelin-Sterne ... 2002 kürt das Restaurant Magazin das „elBulli“ zum weltbesten Restaurant ... seit 2003 entwickelt er Gastro-Konzepte für die Hotelkette CNH ... seit 2006 eigene Messer- & Schalenkollektion bei Faces ... 2006 als erster Koch Gewinner des Lucky Strike Designer Award ... nimmt 2007 an der Dokumenta teil.



**GEPFLEGT AUSGEHEN
BEGINNT MIT DEM WASCHEN:
DIE NEUE MIELE W 4000.**

Edle Kleidung brauchen Sie nicht länger zu schonen. Das übernimmt die neue Miele W 4000 mit patentierter Schontrummel. Auf ihrer wabenförmigen Struktur bildet sich ein feiner Wasserfilm, auf dem selbst empfindliche Stoffe berührungsfrei gleiten.

Zusätzlich sorgen raffinierte Spezialprogramme dafür, dass Ihnen Ihr Lieblingskleid noch viele Jahre lang Komplimente einbringt.

0180-52 52 100 (0,12 €/Min.)
www.miele.de