



HAIFISCHFLOSSE DER ANDEREN ART



LOLLI AUS WEISSER SCHOKOLADE UND ZITRONE



ROTE-BETE-SCHLEIFEN MIT EISSIGPULVER



KOCHKÜNSTLER FERRAN ADRIÀ



BUCHSTABENSUPPE À LA ADRIÀ



MELONEN-KAVIARPERLEN



ZWEI-METER-PARMESAN-SPAGHETTO



MARGARITA-SPRAY MIT LIMONEN UND SALZ



PARMESAN-EISSCHAUM MIT MÜSLI

Ferran Adrià ist einer der 100 einflussreichsten Menschen der Welt. Sagt das New Yorker „Time Magazine“. Wie kommt es, dass jemand, der aus Passionsfrüchten kaviarartige Perlen macht, aus Karamell einen Dutt dreht und Fisch in wabernde Gaswolken verwandelt, in einem Atemzug mit Computerkönig Bill Gates genannt wird? Alfred Biolek glaubt: „Bei Ferran Adrià ist Kochen angewandte Kunst. Und als Künstler ist er extrem einflussreich.“ Das findet auch Documenta-Chef Roger M. Buergel und hat Adrià eingeladen. Damit ist der 45-Jährige der erste Koch in der Geschichte der weltweit wichtigsten Ausstellung für zeitgenössische Kunst in Kassel: „Künstlerische Intelligenz ist eigenwillig und

dass selbst Victoria Beckham richtig zulangend könnte. Übrigens hat sie noch nie im „El Bulli“ gegessen, sie wollte nicht so lange warten – und Promi-Privilegien gibt's bei Adrià nicht.

Überhaupt hat der Küchen-Alchemist, der seine Karriere einst als Tellerwäscher begann und mit 19 bei der spanischen Marine Smutje war, keine Lust auf Starrrummel. Mit ein Grund, weshalb er sich die Hälfte des Jahres in sein Versuchslabor zurückzieht: „Ich will experimentieren und entwickeln. Das braucht Zeit. Wenn ich das ganze Jahre geöffnet habe, bewege ich mich nicht mehr“, sagte der Drei-Sterne Koch unlängst bei der Preisverleihung des hochdotierten Lucky Strike Designer Award 2006, der auch schon an Karl Lagerfeld, Donna Karan oder

**Sie haben ein Video über Ihr Restaurant „El Bulli“ gemacht, in dem die Gäste beim Essen aussehen, als hätten sie Sex. War das als Provokation gedacht?**

Ein wenig schon. Aber es zeigt einfach die Kunst der Hingabe an Genuss und an das Vergnügen. Auch bei einem Fußballspiel können Fans so mitgehen, dass es ekstatische Ausmaße annimmt. Es hängt nur davon ab, wie intensiv die Beziehung zu einer bestimmten Sache ist, wie man empfindet. Ich habe diesen Film gemacht, um zu zeigen, was man mit Essen erreichen kann.

**Sie haben ja in ganz normalen Restaurants Ihr Handwerk gelernt. Gab es einen bestimmten Moment, in dem Ihnen klar wurde, dass Sie etwas ganz Neues, nie Dagewesenes erschaffen wollen?**

## Kunst kommt von Kochen

Der Katalane Ferran Adrià ist der Zauberer unter den Meisterköchen. Jetzt darf er sich ganz offiziell Künstler nennen: Er wurde zur 12. Documenta eingeladen

Ferran Adrià hat auf eigenwillige Art und Weise Kochen in eine neue Dimension geführt“, begründet Roger M. Buergel seine Entscheidung. Der Leiter der Documenta 12 (16. Juni–23. September 2007) weiß, wovon er spricht, schließlich durfte er schon bei Adrià essen. Und das ist gar nicht so einfach.

Adriàs Restaurant „El Bulli“, knapp 200 Kilometer nördlich von Barcelona gelegen, verfügt über 60 Plätze, hat aber die Hälfte des Jahres geschlossen. Die Gäste müssen bis zu zwei Jahre vorher reservieren, 2007 ist bereits ausgebucht. Wer es geschafft hat, auf den wartet ein Menü mit bis zu 30 Gängen. Das hört sich nach großem Fressen an, ist es aber nicht. Die Gerichte, die zum Beispiel aus karamellisiertem Entenfett, gewürzt mit Holzkohle, heißem Eis und Olivenölbombons bestehen, sind magische Geschmackskompositionen – und so kalorienarm,

Philippe Starck ging. Das erste Mal wurde mit der Vergabe die Designleistung eines Kochs gewürdigt. Für ihn sei es der wichtigste Preis seiner Karriere, sagt der Katalane – genauso wichtig wie die Teilnahme an der Documenta.

**Ist Kochen für Sie Kunst?**

Nein, ich habe mich immer dagegen gewehrt, in diese Ecke gedrängt zu werden, denn dann besteht die Gefahr, dass meine Gäste nicht mehr genau hinschmecken, sondern die Optik an erster Stelle steht. Aber mir geht es vor allem um den Geschmack.

**Was essen Sie denn so?**

Nicht dauernd Sterneküche! Zu Hause mache ich mir ganz normale Sachen und esse auch mal einfach nebenher, mache mir ein Brot mit Schinken – eben das, was jeder isst, wenn er Hunger hat. Ich habe ja privat auch nicht die 40 Köche, die sonst mit mir am Herd stehen.

Ich kann nicht sagen, dass es ein bestimmter Moment gewesen ist. Aber natürlich gab es Schlüsselerlebnisse, wie z. B. 1987, als ich von einem Kollegen zum ersten Mal gehört habe, dass Kreativität nicht darin besteht zu kopieren, also Rezepte nachzukochen. Jetzt wird Tag für Tag in meiner Küche Neues geschaffen. Aber ich frage mich auch, ob ich zu manipulativ arbeite. Wobei: Kochen heißt manipulieren. Das fängt ja schon beim Schälen einer Kartoffel an.

**Was hat eine Bohrmaschine in Ihrer Küche verloren?**

Die Bohrmaschine war eigentlich ein Notbehelf. Ich wollte Zuckerfäden aufrollen und ich fand in der Küche nicht das richtige Werkzeug. Man muss den Mut haben, Vorhandenes ungewohnt einzusetzen und so etwas ganz Neues zu kreieren. Ich frage mich bei jedem Gegenstand, welche Aufgabe er sonst

noch erfüllen könnte außer seiner eigentlichen Funktion. Und auch bei jedem Lebensmittel überlege ich, welches kreative Potenzial wirklich darin steckt. Was man alles daraus machen kann.

**Was bringt Sie auf die Idee, Maracuja-Perlen zu kreieren, die wie Kaviar aussehen?**

Eigentlich der ganz simple Forscherdrang eines Jungen (*lacht*). Ob man eine Eisenbahn in ihre Bestandteile zerlegt oder eine Frucht, ist letztendlich dassel-

und habe ungern Geldsorgen, aber ich bin wenig materialistisch.

**Könnten Sie ohne Ihre Köche, die teilweise umsonst arbeiten, das Niveau halten?**

Das wäre kein Problem, ich würde das Menü einfach 20 Euro teurer machen. Jetzt zahlt man durchschnittlich 175 Euro für 30 Gänge. Die eigentliche Schwierigkeit wäre, dass das „El Bulli“ bei einem immer gleichen Team nicht so kreativ funktionieren würde. Jedes

beiten, sind wirklich verrückt – und vielleicht sind deshalb die Umgangsformen auch so verrückt. Man muss eben mit Leidenschaft bei der Sache sein. Aber ich bin mittlerweile verträglicher und trotzdem leidenschaftlich.

**Sie hatten drei Jahre Zeit, um sich auf die Documenta vorzubereiten. Was werden Sie dort präsentieren?**

Dass ich das so früh erfahren habe, ist wirklich fantastisch. Es war vor allem



ERDNUSSPASTE AUF HONIGTOAST



ROTE BETE IN NEUER TEXTUR



PISTACHULIN AUS TEEPULVER MIT ERDBEEREN

be. Spannend ist, was man dann aus den einzelnen Teilen macht. Ich zerlege Rohstoffe, versuche, die Essenz zu finden, und bringe sie in eine neue Form. Das ist eigentlich alles.

**Sie könnten viel schneller viel mehr Geld verdienen: Ein halbes Jahr das Restaurant zu schließen, um zu experimentieren, ist doch sehr kostspielig.**

Die Versuchung besteht eigentlich darin, in jeder größeren Stadt weltweit ein El Bulli zu eröffnen. Das würde ich dann drei Jahre im Franchise-Verfahren machen und könnte danach aufhören zu arbeiten. Aber das wäre inkonsequent gegenüber all dem, was ich mein Leben lang gepredigt habe. Ich lebe gerne gut

Jahr kommen 35 bis 40 Mitarbeiter aus der ganzen Welt, die in der Küche mitmachen oder bedienen. Für sie ist das wirklich der Traum ihres Lebens. Und mir geben sie unglaublich viel Energie, weil sie fragen, weil sie neue Ideen mit mir entwickeln und weil sie unverbraucht auf meine Küche zugehen. Ich könnte nicht immer mit den gleichen Leuten arbeiten.

**Sternköche haben als Chefs meist einen miserablen Ruf...**

Früher war ich auch cholerisch. Das ist normal bei dieser stressigen Arbeit. Außerhalb der Küche ist es für alle sehr spaßig. Also zumindest in Spanien ist das so. Aber die, die in der Küche ar-

spannend zu erleben, wie sich das Verhältnis entwickelte zwischen der Documenta und mir, zwischen mir und der Documenta. Zwischen der Welt der Kunst und mir. Aber ich werde mich nicht verbiegen, ich werde mich als das präsentieren, was ich bin: nämlich als Koch. Es gibt jetzt schon Anfragen von Leuten, die dort bei mir essen wollen. Das wird wohl kaum möglich sein. Das genaue Programm habe ich allerdings immer noch nicht entwickelt.

**Sind Sie grundsätzlich schnell in Ihren Entscheidungen?**

Da muss ich länger drüber nachdenken. (*lacht*)

**ANDREAS TÖLKE**