

Sternanis-Mandarinen-Lutscher als Petit Four (1996) und „Großes Schwarzes Kreuz“, als Hommage an Tàpies, eine Kreation aus schwarzem Sesam, Schokolade, Kakao und Joghurtsoße



## Die schaumgeborene Küche

Dank einer Einladung zur Documenta 2007 ist der spanische Konzept-Küchenchef **Ferran Adrià** der erste Koch, der sich Künstler nennen darf. Ein Streitgespräch mit dem Museumsdirektor Manuel Borja-Villel über die Frage: Kann Kochen Kunst sein?





Eisschaum aus Parmesan mit Müsli (2004)

**E**ine abgelegene Bucht an der spanischen Costa Brava nördlich von Barcelona, ein Restaurant mit 50 Plätzen, das nur ein halbes Jahr geöffnet ist und allabendlich ein einziges, festgelegtes Menü serviert: Vom „El Bulli“ aus, in das er 1984 eintrat, hat der Katalane Ferran Adrià, 44, die Spitzengastronomie umgekrempelt wie kein Zweiter. Wer bei Adrià zum Preis von 175 Euro plus Getränke isst, der genießt im Verlauf der rund 30 Gänge den Geschmack der Gerichte ebenso wie das intelligente Spiel mit kulinarischen Codes. Adrià dekonstruiert Klassiker der spanischen Küche, dekliniert einzelne Zutaten, imitiert edle Elemente der Haute Cuisine wie Kaviar (mithilfe von Melonenkügelchen oder Kaffee) und integriert einfache Elemente wie Tomatenwasser, Milchschaum oder die Haut der Fruchtfächer von Zitrusfrüchten. Er hat Parmesan zu Spaghetti gemacht, Algen zu Reis und Blumenkohl zu Couscous, serviert Lebensmittel in neuer Form als Lolli oder Gelee, hat viele verflüssigt und aufgeschäumt und manche sogar in einen neuen Aggregatzustand versetzt. Dabei gehen seine Kreationen auf ein komplexes Netz von Anspielungen und langwierige Experimente in Adriàs Werkstattlabor in Barcelona zurück, wo Adrià mit seinem Team das Winterhalbjahr über das kommende Jahresmenü entwickelt.

Ferran Adrià, der als Jugendlicher bei einem Ferienjob als Tellerwäscher eher zufällig zum Kochen kam, ist eine Mischung aus Spielernatur und Forschergeist, der sich selbst obsessiv zur Kreativität verpflichtet. Er hat sein gesamtes Werk in voluminösen Katalogen dokumentiert und umfangreich kommentiert. In dem von Adrià mitbetriebenen Luxushotel Hacienda



Gewann gerade den renommierten Lucky-Strike-Designer-Award: Ferran Adrià in seinem Kochlabor

### Für 175 Euro gibt es in Adriàs Restaurant „El Bulli“ 30 Gänge mit Lollis, Gelees, Kaviarimitat und Milchschaum

Benazuza nahe Sevilla werden Gerichte früherer „Bulli“-Jahrgänge originalgetreu nachgekocht – ein kleiner Trost für Hunderttausende, die bisher keinen Tisch bekamen. Seit Oktober dieses Jahres ist das Jahr 2007 ausgebucht. *art*-Korrespondent Merten Worthmann sprach mit Ferran Adrià und Manuel Borja-Villel, dem Direktor des Museums für zeitgenössische Kunst, Barcelona (MACBA), über das Kochen als Kunstform.

**art:** Herr Adrià, Sie haben sich immer dagegen gewehrt, ihre Arbeit als Kunst zu betrachten. Jetzt sind Sie

als Künstler zur Documenta 12 eingeladen worden. Müssen Sie Ihre bisherige Haltung überdenken?

**Ferran Adrià:** Ich bin Koch. Kochen kann zwar künstlerische Züge annehmen, aber das berechtigt mich nicht zu sagen: Ich bin Künstler! Das wäre respektlos anderen Künstlern gegenüber. Ich hätte auch keine Lust, dass ein Maler mit Lust am Kochen gleich meint, er könne sich Koch nennen.

**Manuel Borja-Villel:** Auch einige der wichtigsten Künstler der Nachkriegszeit kamen gar nicht aus der bildenden Kunst. Das Problem ist nur, dass alle revolutionären Konzepte schließlich meist vom System Kunst und von der Institution Museum absorbiert werden und dadurch ihre Sprengkraft verlieren. Schon deshalb weiß ich nicht, ob es eine gute Idee ist, Köche ins Museum zu zerren.

**Adrià:** Das Museum ist tatsächlich eine Herausforderung. Allein die Schwierigkeit, meine Arbeit auszustellen, trennt mich von der Kunst-



*art*-Korrespondent Merten Worthmann moderierte das Streitgespräch zwischen MACBA-Direktor Manuel Borja-Villel (Mitte) und Ferran Adrià





Das Gericht „Entenmuscheln aus Cala Montjoi“ (1998) besteht gar nicht aus Muscheln, sondern aus Algen- und Fenchelgelatine

welt. Andererseits hat das manche Leute der Kunstwelt nicht davon abgehalten, in meiner Arbeit etwas Künstlerisches zu sehen. Diese Einschätzung ehrt mich, und sie trifft sich mit meinem kreativen Impuls. Jetzt müssen wir einen Weg finden, unsere „Werke“ auszustellen.

**Borja-Villel:** Historisch werden die Sinne, die mit dem Essen verbunden werden, also der Geschmacks-, der Geruchs- und der Tastsinn, als zweit-rangige Sinne angesehen. Heute, wo unsere alltägliche Erfahrungswelt für die Kunst zu einer wichtigen Inspirationsquelle geworden ist, könnten sich die „Sinne zweiter Klasse“ emanzipieren. Aber es bleibt die Frage: Auf welche ästhetische, also künstlerische Erfahrung wollen wir mithilfe dieser Sinne hinaus? Kann die Kochkunst wirklich neue Wege oder überraschende Freiräume schaffen?

**Adrià:** Mit neuen Wegen habe ich reichlich Erfahrung. Darauf sind wir im „Bulli“ seit zehn Jahren spezialisiert. Es gibt allerdings rund ums Kochen keinen vergleichbaren Diskurs wie um die Kunst. Ich persönlich weiß natürlich, wie revolutionär viele Dinge waren, die wir gemacht haben, wie gewagt manches Konzept war. Aber wer aus der Kunstwelt könnte das nachvollziehen? Wir müssen in Kassel wahrscheinlich zunächst erklären, was wir machen.

**Die Documenta musste bereits Leute abwimmeln, die für Ferran Adriàs Beitrag eine Reservierung wollten.**

**Borja-Villel:** Genau da sehe ich eine Gefahr. Heutzutage besteht eine der reaktionärsten Formen künstlerischer Praxis in der Verwandlung eines potentiell kritischen Raumes – nämlich den der Kunst – in einen rein geselligen Rahmen, in dem es nur ums nette Beisammensein mit etwas Kunstambiente geht. Da wird jeder kritische, politische oder poetische Horizont der Kunst aufgegeben. Alle sind einfach nur noch gut drauf.

**Adrià:** Ich verstehe das nicht. Kommt es Ihnen grundsätzlich verdächtig vor, wenn eine Kunstaktion die Besucher glücklich macht? Ich halte das durchaus für erstrebenswert.

**Borja-Villel:** Glück kann tief empfunden sein – oder nur ein oberfläch-



In Ferran Adriàs Restaurant „El Bulli“ erhalten 50 Gäste alle das gleiche Menü



Die Gewürzwand von Ferran Adriàs Team in der Versuchsküche in Barcelona

„Viele Dinge, die wir im ‚Bulli‘ gemacht haben, waren revolutionär“

licher Eindruck, der sich in nichts auflöst wie ein Konsumartikel. Auf einer Messe beispielsweise, wo man die Kunst in einer Konsum- und Cocktail-Atmosphäre hochleben lässt, ist wirklicher Kunstgenuss nicht möglich. Manche Werke widerstehen dem Trubel zwar durch ihre Sperrigkeit. Aber als Koch müssen Sie schon sehr aufpassen, wenn Sie nicht in diesem Strudel untergehen wollen.

**Adrià:** Essen im Restaurant hat aber per se eine gesellige Komponente. Niemand geht gern allein essen. Also

konzentriert sich kaum jemand genügend auf das, was vor ihm auf dem Teller liegt. Da beneide ich die Kunstwelt. Dort ist die Forderung nach Konzentration etwas Selbstverständliches. So weit sind wir in der Haute Cuisine noch lange nicht. Deshalb war für mich die Einladung zur Documenta ein großartiger Schritt. Weil sie erlaubt, die Arbeit mancher Köche unter einem neuem Blickwinkel zu sehen. Die Debatte über diese Einladung ist innerhalb der Spitzengastronomie sehr wichtig gewesen. Ob-



In der Küche des „Bulli“ sieht es fast aus, wie in einem normalen Restaurant – die Ergebnisse sind völlig andere



## „Ich wäre froh, ließe sich eine Koch-Kunstgeschichte etablieren“

wohl das große Problem bleibt: Wie stellen wir unsere „flüchtigen“ Werke aus, wenn nicht im Restaurant?

**Borja-Villel:** Vor einem ähnlichen Problem standen Künstler, deren Werke sich nicht an die Wand hängen ließen. John Cage musste sich fragen, wie man Stille ausstellen kann. Jeder Bruch mit der überlieferten Art, Dinge zu zeigen, provoziert einen neuen, kritischen Blick. So gesehen finde ich es sehr interessant, mit geschmacklichen Kompositionen das System Kunst auf die Probe zu stellen.

**Adrià:** Ich begreife das Interesse der Kunstwelt vor allem als Chance. Sie zwingt die Küchenchefs dazu, über ihr „Werk“ anders Zeugnis abzulegen. 1999 wurde das allererste Mal ein Gericht historisch analysiert. Wir haben damals angefangen, unsere eigenen Menüs genealogisch und in ihren Bestandteilen zu erklären, neue Techniken, Experimente und Konzepte aufzuschlüsseln. Mittlerweile bringen wir jedes Jahr einen umfassenden Katalog heraus. Ich wäre froh, wenn sich eine Koch-Kunstgeschichte etablieren ließe – damit man Schulen, Stile, Epochen und Karrieren nachzuvollziehen lernt.

**Im Laufe des 20. Jahrhunderts haben verschiedene Künstler mit Lebensmitteln oder dem Motiv Essen gearbeitet, von den Futuristen über Daniel Spoerri bis hin zu Joseph Beuys. Gehört Ferran Adrià in diese Liste?**

**Borja-Villel:** Es gibt einen wichtigen Unterschied: Was Ferran Adrià macht, spielt sich nicht von vornherein in

der künstlerischen Sphäre ab. Künstler agieren automatisch in diesem Rahmen. Diesmal bemächtigt sich nicht die Kunst der Küche, sondern in der Küche entsteht etwas, das später der Kunstwelt auffällt.

**Adrià:** Ich wollte nie Kunst mit Lebensmitteln machen. Es ist etwas komplett anderes, wenn man innerhalb der Dynamik des Kochens auf künstlerische Strategien zugreift.

**Sie haben im vergangenen Jahr eine Art Thesenpapier zur Philosophie Ihrer Küche verfasst. Darin heißt es, Ihre Arbeit greife gelegentlich Elemente aus dem Bereich der Kunst auf. Und es klingt ein wenig so, als überrasche Sie das selbst.**

**Adrià:** Selbst das Wort „Kreativität“ war in der Küche lange verpönt, so dass man sich fast schämen musste, wenn man es in den Mund nahm. Wir sind erst dabei, unsere Möglichkeiten zu entdecken. Und die Gäste mit uns. Im letzten Jahr haben wir ein Video gemacht, in dem wir einem Paar beim Essen zusehen – um zu beobachten, wie ihre Sinne auf all das reagieren, was wir an ihren Tisch bringen. Meine Idealvorstellung vom Kochen ist, nur einen Tisch zu bedienen und, abhängig von den Gästen, spontan die Speisenfolge variieren oder erfinden zu können.

**Borja-Villel:** Wo Menschen sich um einen Tisch herum setzen, um miteinander zu essen, entsteht im Prinzip jedes Mal ein gemeinsam geteilter Raum, wie bei einer Diskussion. Wenn es gelänge, einen solchen Raum krea-

tiv aufzuladen und eine wahrhaftige Gemeinschaftserfahrung zu schaffen, poetisch, konfliktiv oder sogar politisch – das schiene mir ein spannendes Experiment.

**Selbst wenn ein Koch ein Künstler ist – kann er es mit seiner Kunst überhaupt schaffen, aus der Küche heraus zu kommen?**

**Adrià:** Womöglich können wir außerhalb der Küche unsere Arbeit nur dokumentieren und nicht im Original ausstellen. Die Originale sind die Gerichte selbst. Wer die nicht isst, der kann unsere Arbeit nicht verstehen. Wenn ich ehrlich bin, dann glaube ich, dass es weltweit nur sehr wenige Leute gibt, die ein Gericht in aller Komplexität „lesen“ können.

**Borja-Villel:** Ich finde, ein Koch sollte gar nicht versuchen, aus der Küche auszubrechen. Dort macht er seine Arbeit nun einmal am besten – und nicht im Museum. Ich würde sogar sagen: Ferran Adrià ist kein Künstler. Und er sollte auch gar keiner werden wollen. Er sollte Koch bleiben.

**Adrià:** Ich habe eine Idee. Wenn es uns tatsächlich unmöglich erscheint, das „Bulli“ zur Documenta zu bringen, dann sollten wir vielleicht stattdessen dafür sorgen, dass sich die Documenta zum „Bulli“ aufmacht.

**Borja-Villel:** Das klingt logisch. Dann würde Ihre Küche nicht von der Kunst absorbiert, sondern der Kunst würde womöglich ein neuer Ort erschlossen.

**Adrià:** Wer unsere Arbeit als Kunst betrachtet und sie entsprechend ernst nimmt, der muss auch zugeben, dass sie sich eigentlich nur in einem Restaurant realisieren lässt. Ich meine das gar nicht schnippisch. Wenn man uns ernst nimmt, dann sollte man uns auch richtig ernst nehmen. Vielleicht wäre das eine Idee: Wir überlassen es der Documenta, die Reservierungsliste des „Bulli“ für das Jahr 2008 zusammenzustellen. Wie Sie wissen, haben wir jährlich mehrere 100 000 Anfragen und können jeweils nur 8000 Gäste bedienen.

**Borja-Villel:** Das scheint mir eine hervorragende Idee zu sein.

**Literatur:** Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià: El Bulli 2003–2004, 2 Bände mit CD-ROM, 180 Euro; El Bulli 1998–2002, El Bulli 1994–1997 je 160 Euro. Alle im Hampp Verlag.  
**Internet:** www.elbulli.com