

SÜDWESTRUNDFUNK
SWR2 Wissen - Manuskriptdienst

Zwischen Reagenzglas und Tradition
Künstlerkoch Ferran Adrià

Autor: Jochanan Shelliem

Redaktion: Udo Zindel

Erst-Sendung: Freitag, 15. Juni 2007, 8.30 Uhr, SWR 2

Wiederholung: Freitag, 14. August 2009, 8.30 Uhr, SWR 2

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Mitschnitte auf CD von allen Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen/Aula (Montag bis Sonntag 8.30 bis 9.00 Uhr) sind beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden für 12,50 € erhältlich.

Bestellmöglichkeiten: 07221/929-6030

Entdecken Sie den SWR2 RadioClub!

Lernen Sie das Radioprogramm SWR2 und den SWR2 RadioClub näher kennen! Fordern Sie unverbindlich und kostenlos das aktuelle SWR2-Programmheft und das Magazin des SWR2 RadioClubs an.

SWR2 RadioClub-Mitglieder profitieren u.a. von deutlichen Rabatten bei zahlreichen Kulturpartnern und allen SWR2-Veranstaltungen sowie beim Kauf von Musik- und Wort-CDs. Selbstverständlich erhalten Sie auch umfassende Programm- und Hintergrundinformationen zu SWR2. Per E-Mail: radioclub@swr2.de; per Telefon: 01803/929222 (9 c/Minute); per Post: SWR2 RadioClub, 76522 Baden-Baden (Stichwort: Gratisvorstellung) oder über das Internet: www.swr2.de/radioclub.

SWR 2 Wissen können Sie ab sofort auch als Live-Stream hören im SWR 2 Webradio unter www.swr2.de

Autor:

Fünf Kühlschränke, zwei Backöfen, eine acht Meter lange Küchenzeile, dazu zwei Waschbecken stehen auf der Bühne der *Sala Sinfonica* von Girona am Fuß der Pyrenäen. Zum Forum Gastronomic kommen die besten Köche Kataloniens, um sich gegenseitig fünf Tage lang in die Kochtöpfe zu schauen. 1200 Menschen passen in den Großen Saal des Kongresszentrums und er ist bis auf den letzten Platz gefüllt, an diesem Sonntagabend um Viertel vor acht, als Ferran Adrià die Bühne betritt.

Ansage:

„Zwischen Reagenzglas und Tradition – Künstlerkoch Ferran Adrià“ und Star der *documenta* 2007, eine Sendung von und mit Jochanan Shelliem.

Ferran Adrià, dann Übersetzung.

A.: „Imagine me ...“

Zitator 1:

Stellen Sie sich vor, ich wäre Mick Jagger. Würden Sie den Sänger der Rolling Stones nach der englischen Folklore fragen? Das sind doch zwei unvergleichbare Welten!

Autor:

Ferran Adrià gilt als der innovativste, kreativste, der verrückteste Koch auf Erden und der kleine Mann aus Barcelona mit dem Kugelbauch ist sich dessen bewusst. *El Bulli*, sein Restaurant an der Costa Brava, ist ein Wallfahrtsort für Gourmets aus aller Welt geworden. Wer dort essen will, muss lange im voraus seine Anfrage mailen, denn es ist über viele Monate im voraus ausgebucht.

Mehr als 800 000 Plätze könne man verkaufen, erfahre ich vier Monate darauf im Restaurant über der Bucht bei Roses.

Autor:

Fünzig Personen speisen jede Nacht im *El Bulli*, 8000 Plätze also bei 800 000 Anfragen pro Saison und die endet am ersten Sonntag im Oktober.

Jeder Kochlehrling kennt Ferran Adrià, denn er hat die *espuma* erfunden, den Schaum aus der Sprühflasche und die warme Gelatine und salziges Eis.

Ferran Adrià, dann Übersetzung.

Zitator 1:

Traditionelle Küche und die Küche der Avantgarde sind zwei getrennte Welten.

Auguste Escoffier, den französischen Reformator der Kochkunst, hat man auch nicht nach der traditionellen Küche befragt, als er 1903 seinen *Guide Culinaire* geschrieben hat. Er war ein Künstler der *Haute Cuisine*.

Autor:

Was in der Küche von gestern galt, stellt Ferran Adrià – nicht erst seit heute - infrage. Er erfindet Kochen ständig neu und das Essen dazu. Was vielleicht damit zu tun hat, dass ihm Kochen nicht in die Wiege gelegt wurde. Dass er beim Kreieren neuer Gerichte nicht an die „Küche seiner Kindheit“ denkt oder an seine Mutter. Weder im Guten noch im Schlechten.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:
A.: No he pensado ser cocinero.

Zitator 1:

Ich habe nie Koch werden wollen, zufällig bin ich Koch geworden und dieser Zufall hat mein Leben geprägt. Ich studierte Betriebswirtschaft und fand mich in einer Küche auf den Balearen wieder, als ich mir in den Ferien eine Arbeit suchte. Erst wusch ich die Teller, dann kam ich in die Küche, so fing ich meine Laufbahn mit einem Zufall an.

Autor:

„Wenn bei der Feuerwehr was frei gewesen wäre,“ sagt Ferran Adrià, „wäre ich heute eben Feuerwehrmann“. Oder Brandstifter.

Ferran Adrià, dann Übersetzung.

A.: Es fundamental lo que es par ...

Zitator 1:

Was mich in der Küche von Anfang an beschäftigt hat, das waren Fragen. Immer habe ich darüber nachgedacht, warum sich etwas entwickelt, wie etwas geschieht und wo. Das „Was, Wo, Warum“, das sind und waren meine Instrumente. Und weil ich weder als Lehrling in der Küche begonnen noch das Gastwirtschaftsgewerbe studiert habe, beschäftigen mich diese Fragen auch noch heute.

Autor:

Es kam, wie es so geht in den Küchen dieser Welt: Irgendwann durfte der Tellerwäscher rasch ein paar Kartoffeln schälen und Gemüse putzen. „Die Mädchen, die *chicas*, haben mich damals noch viel mehr interessiert als Kochen“, sagt er. Irgendwann musste der Vorbereitungskoch Ferran Adrià dann doch an den Herd. Und irgendwann entdeckte man auch sein Talent. Er hat Feuer gefangen.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

„Vino aquí haciendo un estage. ...

Zitator 1:

In das Restaurant bin ich gekommen, wie einige der Praktikanten, die Sie heute in meiner Küche sehen, ein Kumpel beim Militär hatte im *El Bulli* gearbeitet und der riet mir, mich nach meiner Entlassung hier umzusehen.

Autor:

Nach dem Militärdienst machte er eine Kochlehre und anschliessend wurde er der erste Küchenchef am Ende der Welt: Im *El Bulli*, einem unbedeutenden Lokal mit Blick über eine Ferienkolonie an der abgelegenen Cala Montjoi. Kurz vor der französischen Grenze, von Roses an der Costa Brava aus über eine schmale Serpentinestrecke zwischen macchiabewachsenen Hügelkuppen und der felsigen Steilküste der Bucht gegenüber den Touristenwaben von Empuriabrava zu erreichen; von Barcelona, wo Adrià aufgewachsen war, fast zwei Stunden entfernt. Er ist erst 22 Jahre alt, als er beschließt, sich auf das Abenteuer Kochen einzulassen.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: Yo cuando vivo casa ...

Zitator 1:

Wenn ich nach Hause komme, koche ich meist etwas Einfaches. Ich bereite vier, fünf Sachen für das Abendessen vor und esse gut. Und wenn ich gegessen habe, fühle ich mich wohl. Ganz ohne, dass ich eine Speise dekonstruiert oder nach Komplikationen gesucht hätte.

Autor:

Fünf Jahre lang, sagt er, habe er brav das nachgekocht, was ihm gezeigt worden war. Weitere fünf Jahre, von 1988 bis 1993, hat er versucht, eine neue spanische Küche zu entwickeln. Irgendwann hatte er dann genug und nahm sich vor, zukünftig alles ganz anders zu machen, jede Zutat dieser Welt mit jeder anderen zu kombinieren. Zehn Jahre später sitzen wir auf der Terrasse seines Restaurants, das heute ihm und Juli Soler gehört, der schon während der 80-er Jahre das Haus für seine tschechischen Besitzer Marquetta und Hans Schilling führte und damals gerade seiner Karriere als Disc Jockey an der Costa Brava adieu gesagt hatte. Heute ist er Adriàs Teilhaber im *El Bulli*. In den Achtzigern, sagt er, habe man sich der *Nouvelle Cuisine* verschrieben, einer Küche, der alle Spitzenköche der Welt die vielfältigste Anregungen verdanken.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: Todo, no a mi, a todos los cocineros. ...

Zitator 1:

Es gab in der Küche drei Revolutionen, drei Bewegungen, die das Kochen geprägt haben. Um 1900 hat Escoffier die Grundlagen der traditionellen Küche festgeschrieben, in den Sechzigern gab es die Revolution der *Nouvelle Cuisine* und heute können wir vielleicht von einer neuen radikalen Phase sprechen, die man als die spanische Küche der Avantgarde bezeichnen könnte.

Zitator 2:

Ferran Adrià sieht am Besprechungstisch die Bilder für sein neues Buch durch. Es soll im Frühjahr erscheinen.

Autor:

Wolfgang Lechner besuchte für die Wochenzeitung DIE ZEIT den Künstlerkoch erstmals vor fünf Jahren in seiner Kochwerkstatt, die im Sommer geschlossen ist.

Zitator 2:

„Hier!“, sagt er und hält ein Dia gegen das Licht. „Das ist das verrückteste Gericht, das wir letzten Winter entwickelt haben - *el plato más loco*.“ Auf einem Teller liegen sieben durchsichtige Streifen in knallbunten Farben: Gelb, Rot, Dunkelgrün, Hellgrün, Weiß, Orange, Grün. Sonst nichts. „Das ist eine Gemüse-Grillplatte“, sagt Ferran Adrià. Die *parrillada de verduras* besteht aus sieben Streifen warmer Gelatine, und jeder trägt einen anderen Geschmack: das der Zwiebel, von rotem, grünem Paprika und Staudensellerie, von Rettich, der Karotte, grünem Spargel. Darüber ein wenig Holzkohlenöl. Sonnenblumenöl, mit Holzkohle aromatisiert.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „Parilla de verdura ...

Zitator 1:

Dieses Gericht haben wir entwickelt, als wir mit warmer Gelatine arbeiteten. Eine der ganz großen Innovationen, eine Technik, die verblüffende Möglichkeiten in der Küche eröffnet. Damals haben wir uns nicht so viel Zeit zur Entwicklung neuer Teller genommen, wie wir es heute tun. Heute können sechs Wochen oder auch sechs Monate vergehen, bis wir ein neues Gericht entwickelt haben.

Autor:

Wolfgang Lechner in seinem Bericht in der ZEIT schreibt:

Zitator:

Es duftet nach Sommer und einem Grillfest am Strand. Und mit jedem Stückchen Gelatine, das auf der Zunge zergeht, kommt die Erinnerung an die dicken Stücke Paprika, Karotten und Sellerie wieder, die spanische Gastgeber auf den Rost legen, wenn sie für ihre Freunde grillen. Pures, intensives Aroma. „So ist das“, sagt Ferran Adrià, „man darf mit allem spielen, nur nicht mit Aroma und Geschmack.“

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „No, no dia un solomillo, en alta cocina ...

Zitator 1:

Steaks haben wir damals im *El Bulli* keine gegrillt, manchmal gab's vielleicht etwas mit einem Lendensteak. In der Spitzenküche arbeitet man nicht mit Steaks. Die Spitzenküche will den Gast zwar auch befriedigen, doch ich suche auch nach neuen Wegen. Nach der Befriedigung, die Grenzen dessen zu erkunden, was man riechen, fühlen, sehen, schmecken kann. Wer mich dabei begleiten will auf dieser Suche nach den Grenzen der Kreativität, wer sich diesem kreativen Prozess in der Küche aussetzen will, dem wird gefallen, was ich ihm serviere.

Autor:

Und dann ruft er nach Kugelschreiber und Papier. Wie alle Interviews dient ihm auch unser Gespräch als Suche nach der treffenden Bezeichnung, dem nie gesagten Satz, der seinen kreativen Prozess am besten fasst, und der muss sofort festgehalten werden. Darum beantwortet Adrià auch die meisten Fragen schon, bevor der Satz vollendet ist. Der kleine korpulente Mann steht immer unter Strom.

Autor:

Show Time am Sonntagabend in Girona. Die besten Köche Kataloniens haben sich versammelt, um sich gegenseitig etwas vorzukochen, Erfahrungen auszutauschen und Kollegen aus aller Welt kennen zu lernen, die sie zum *Forum Gastronomic* eingeladen haben. Und der Konzertsaal ist bis auf den letzten Platz besetzt. An diesem Sonntagabend geht es jedoch nicht um die hohe Schule der *Deconstrucion*, unbekannte Zubereitungsarten oder den Koch, den jeder Lehrling kennt, weil er die warme Gelatine erfunden hat, den Melonenkaviar und das salzige Eis. Ferran Adrià geht es an diesem Sonntagabend um die Kinder im Publikum. Also arbeitet der Popstar im Großen Saal mit dem, was Kinder lieben, schiebt Bonbons in den Ofen, ein paar Minuten bei 230 Grad. Bald werden sie weich und dann ausgewalzt, zu Blütenblättern umgeformt oder zerbröselt und aufgeschäumt. Die Kinder, die zum Kosten auf die Bühne kommen, blicken ungläubig, skeptisch, dann verblüfft und sind schließlich völlig begeistert.

Autor:

Am anderen Morgen erklärt der Drei-Sterne-Koch, dass sein Restaurant sechs Monate im Jahr geschlossen ist, damit er forschen kann. Tags drauf erläutert Ferran Adrià seinen angereisten Koch-Kollegen den Vorteil einer neuen Technik, die seiner Ansicht nach die Welt verändern wird, die *Liofilisation*. Die *Lio...* was ?

Autor:

Vielleicht könnte man das Verfahren als Wasserentzug ohne Temperaturveränderung beschreiben, als eine Art Vakuumtrocknung. Die Zellulose und die Vitamine bleiben dabei erhalten. Die Technik kommt aus der Lebensmittelindustrie, wie vieles, was mit Adrià in der *Haute Cuisine* Einzug gehalten hat. Avocados, Ananas, Orangen, Erdbeeren, Mango und Blauschimmelkäse – fast alles lässt sich *liofilisieren*. Auch ein Karottenschaum ist vorstellbar – eine *espuma de zanahoria*. Denn was sich trocknen lässt, kann anschließend auch pulverisiert werden. Die Aromen der Ausgangszutaten bleiben dabei erhalten, werden sogar noch konzentriert. Die *Textur* jedoch – und „Textur“ ist eines der Schlüsselwörter der Küchenavantgarde -, die *Textur* verwandelt sich, sie wechselt den Aggregatzustand, wird knusprig. Grund genug für Ferran Adrià und seine Kollegen, die saftigen Erdbeeren in eine Maschine einzusperren, die aussieht wie ein Folterrequisit aus Frankenstein's Labor.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

Ton A.: Por texturas, que no se puedo, ...

Zitator 1:

Die Textur derart behandelter Produkte ermöglicht uns einen salzigen Biskuit ohne Eier herzustellen, Apfelsinenscheiben, die außen trocken und innen saftig sind. Das ist revolutionär. Mit diesen vakuumgetrockneten Früchten öffnen wir uns in der Küche ein weites Feld.

Autor:

Wenn Adrià seine Vorgehensweise veranschaulichen will, das Wesen der technisch-konzeptionellen Kreativität, die sein Denken charakterisiert, zitiert er meist ein Beispiel, das auch in dem tausendseitigen ersten Band der Gründerzeit von *El Bulli* enthalten ist, also aus einem Klassiker, dessen Prinzipien er sich in der Küche seit 1994 zu eigen gemacht hat. Und dann spricht Ferran Adrià von einem Ei, genauer von einem Rührei.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „No de tortilla, m'entiendes, hay un lenguaje, ...

Zitator 1:

Es ist eine Tortilla. Bedenken muss, wer unser Buch liest, dass wir diese Analyse später aufgeschrieben haben. Als wir unsere Suche nach neuen Vorgehensweisen in der Küche 1994 aufgenommen haben, sind uns viele der Prinzipien nicht bewusst gewesen. Doch wenn man sich bewusst macht, dass sich hinter dem Konzept, Eier zu nehmen, sie zu schlagen und mit anderen Zutaten in der Pfanne zu braten, die Grundlage für eine ganze Produktpalette verbirgt, dann wird deutlich, dass die Tortilla mit Wurst und Kartoffeln oder anderen Zutaten eine Variation des Ausgangskonzeptes darstellt. Ohne diese erste Komposition also könnte es keine dieser Variationen geben. Es geht uns, wenn wir uns der konzeptionellen Kreativität zuwenden, darum, neue Techniken in die Kochkunst zu integrieren.

Autor:

Algen, grüne, hellgrüne Algen, DIN A-4 große Algen-Blätter, kurz im heißen Wasser auf 65 Grad Celsius erwärmt, gelbe Algen werden auseinandergefächert, aufgerollt auf weißem Küchenkrepp getrocknet, ein Dampfkochtopf. Drei, sechs, neun, zwölf, 15 Köche köcheln vor sich hin. Es sieht nicht aus wie eine Küche. Der Herd steht wie ein Tisch auf eisernen Beinen. Außerdem gibt es noch einen Alutisch, auf dem angerichtet wird.

Ferran sitzt an einem Computer und überlegt sich was. In der Hand hält er einen Bleistift. Einen Raum weiter, durch ein Sichtfenster getrennt, von der heißen Küche, die Kalte Küche, und dann, wiederum abgetrennt durch Kühlschränke, Kühlaggregate für die Patisserie, die eingebaut sind in schwarzen Marmor, und, schließlich eine chinesisch aussehende Frau. Sie tunkt etwas in flüssigen Stickstoff und richtet es dann auf einer Glasplatte an.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „La siencia fa ...

Zitator 1:

Die Wissenschaft hat unsere Arbeit in der Küche seit vielen Jahren unterstützt. Um ein professionelles Rührgerät herzustellen braucht es Ingenieure, Wissenschaftler, die Induktionsschleifen kommen von der NASA. Die Mikrowelle ist ein hochentwickeltes Forschungsprodukt. Seit langem sind Wissenschaft und Technologie in unsere Küchen eingezogen. Eine Mikrowelle ist sehr viel komplexer als all meine Aggregate zur Liofilisation. Und doch heißt es stets, Ferran Adrià arbeite mit einer Technologie vom Mars. Ich nutze nur normale Technologie, aber weil es kein anderer tut, erscheint es sehr suspekt.

Autor:

Im Hintergrund eine Felswand, die etwa drei Meter von der Küche entfernt steht, so dass die Küche begrenzt wird durch eine Glaswand, eine kleine Glaswand, die von oben die Gerüche ein wenig abtrennt, einen großen freien Raum hier hat, der herübergeht zu den Alkoholika, zu der Bar, zu der Küchenmaschine, zu der Espressomaschine und dann wieder der Blick hinaus aufs Meer in Bucht von Cala Montjoi.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „Gastronomia molecular ...

Zitator 1:

Vor drei Jahren gab es noch keinen Dialog zwischen Wissenschaft und *Haute Cuisine*, auch wenn das, was während des Kochens geschieht, zunehmend in den Blickpunkt der Forschung gerückt ist. Die Revolution in der Küche basiert heute nicht auf dem Fortschritt der Wissenschaft, sondern auf der Umsetzung ihrer Erkenntnisse, der rasanten Entwicklung der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie. Die wichtigsten Techniken der Welt werden heute hier entwickelt. Was aber ist geschehen? Viele haben diese Techniken zum Wohle ihres Geldbeutels eingesetzt. An die Verbraucher haben sie dabei nicht gedacht. Deswegen haben Nahrungsmitteltechniker heute ein derart schlechtes Image. Man erwartet von ihnen nichts Gutes, doch das muss nicht so sein.

Autor:
Wolfgang Lechner:

Zitator 2:

Die Ideen für die Gerichte, die im *El Bulli* auf den Tisch kommen - mancher konservative Esser würde sagen: seine Frechheiten -, entstehen mitten in Barcelona. In einem Palast aus dem 18. Jahrhundert. Hier hat sich Ferran Adrià seinen *taller* eingerichtet, was man mit Werkstatt genauso gut übersetzen kann wie mit Atelier. Es ist Büro, Bibliothek, Empfangsraum für die Gäste und Geschäftspartner, Denkwerkstatt auch. Und natürlich Versuchsküche. Oder ist's ein Labor? Ein Kreißaal, in dem mit chromblitzenden Instrumenten unerhörte Einfälle zutage gefördert werden.

Autor:

Dem kulinarisch versierten Kollegen kam das Labor wie ein Kreißaal vor, in dem unerhörte Einfälle unter dem Einsatz chromblitzender Instrumente umgesetzt wurden und so das Licht der Welt erblicken.

Zitator 2:

Viel Holz und Licht und Durchblicke. Linien, wie von einem Zen-Mönch entworfen. Die Spüle und den Ofen, die Batterie der elektrischen Küchenmaschinen verbirgt ein transparentes Edelstahlrollo, der Induktionsherd verschwindet, wenn er nicht benötigt wird, unter einer Box aus Walnussholz. Nichts erinnert an eine traditionelle Küche.

Autor:

Alles, was gestern noch in der Küche galt, stellt Ferran Adrià heute infrage. Bei ihm isst man nicht, was man sieht und was man sieht. Alles schmeckt anders, als das Auge es erwartet. Ob der Hummer als Konzentrat aus der Pipette kommt oder der Kaviar, der aus dem Fruchtfleisch einer Melone besteht. Aus salzig wird im *El Bulli* süß. Die Texturen und Konsistenzen: fest, flüssig, gasförmig, Eiskaltes, das auf der Zunge explodiert, allesamt Zutaten seines Vexierspiels mit unseren Sinnen. Und um die zu betrügen, braucht er auch zum Beispiel Stickstoff, flüssigen Stickstoff.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: El nitrogen liquid ...

Zitator 1:

Nehmen wir den flüssigen Stickstoff, der alles, was er umhüllt, schockartig gefriert. Seit vielen Jahren wird er bei der industriellen Eiscremeproduktion von einschlägigen Firmen eingesetzt. Niemand hat diese Technik mit der *Haute Cuisine* in Verbindung gebracht, keiner hat sich dafür interessiert, was sich damit machen ließe. Wir haben uns in unserem *Taller* in Barcelona mit den Experten unterhalten. Sie haben uns geholfen, zu verstehen, was der flüssige Stickstoff ist und wozu man ihn gebrauchen kann. Wir bedienen uns dieser Experten, wie wir es mit unseren Lieferanten tun, wenn es um die aromatischsten Tomaten und besondere Früchte geht. Ich arbeite auch mit einer Anzahl von Designern, die die Küchenutensilien und das Geschirr gestalten. Das ist nichts anderes.

Zitator 2:

Im *Taller* trifft Ferran Adrià einen jungen Schweizer. Luki Huber, Industriedesigner mit wadenlanger Skaterhose und Ziegenbart. Er hat die Kunststoffpipetten für das *El*

Bulli besorgt, auf denen beim *sashimi de gamba* der karamellierte Kopf einer Garnele steckt.

Der Kellner gibt dem Gast die Essanleitung: Erst dem Garnelenkopf ins Auge sehen, dann knabbern und den Schwanz vom Röhrchen ziehen, zum Schluss die Soße aus der Pipette in den Mund spritzen. Der Schweizer hat einen weißen Pappkarton mitgebracht, aus dem er seine Ideen hervorzaubert. Und Adrià begeistert sich wie ein kleiner Bub zu Weihnachten. „Unglaublich!“, ruft er. „Ist das nicht unglaublich?“ Vor ihm steht ein Z-förmig geknicktes Stück Edelstahl, dessen oberste, waagerechte Fläche von einem Muster kreisrunder Löcher durchbrochen ist. Darin könnten die Pipetten serviert werden, sagt Luki Huber. Eigentlich sei das Metallstück allerdings als Halterung für Reagenzgläser gedacht. „Ich muss alles über Reagenzgläser wissen!“ sagt Adrià, „Denk an die Möglichkeiten, die wir noch haben!“ Huber macht sich eine Notiz und zieht seinen letzten Trumpf aus dem Pappkarton: Eislutscher, wie sie in jedem spanischen Supermarkt verkauft werden. Man legt das in Plastikfolie verschweißte bunte Zuckerwasser in die Tiefkühltruhe, nach ein paar Stunden kann man das Eis dann lutschen. „Nach diesem Prinzip sollten wir ein teures Tafelwasser verschweißen. In Eiswürfelgröße. Und unter deinem Namen verkaufen. Wir wären die Ersten!“

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: La gran revolution hoy en día ...

Zitator 1:

Die große Revolution, die sich heute in der Haute Cuisine abspielt, basiert auf der interdisziplinären Organisation der Küche. Unsere Arbeit ist eine interdisziplinäre Tätigkeit geworden. In der Architektur, im Design, in der Mode ist dieser Austausch ganz normal. Überall wird heute mit Experten aus anderen Bereichen kommuniziert, nur in der Küche nicht. Es ist nicht normal gewesen, im Team zu arbeiten, doch langsam wird dies in der Haute Cuisine normal. Darin liegt die wahre Umwälzung, die große Revolution, die unsere Küchen heute erfasst.

Autor:

Seine Stimme ist ganz heiser, weil er in diesen Wochen so viel erklären muss, auf den Kochkongressen von Madrid, Le Havre und Girona und bei all den Interviews, in denen er verraten soll, was er demnächst auf der *documenta* in Kassel vor hat. Aber er hält sich zurück. Die Sache in Deutschland, so viel verrät er jedoch schon jetzt, sei „die größte Herausforderung seines Lebens“. Denn es gehe bei der *documenta* um nichts Geringeres, als „die Welt der Küche und die Welt der Kunst zu kontextualisieren“. Was immer das bedeuten mag.

Ferran Adrià, dann Übersetzung:

A.: „Todo el mundo quiere saber la ...

Zitator 1:

Alles, was ich dazu sagen kann ist, dass es sehr viel mit meiner Arbeit zu tun hat, dass ich der Kunst dabei respektvoll und logisch begegnen werde. Und unerschrocken, tapfer werde ich sein. Sie werden sehen.

* * * * *