



Die Küche des weltbekannten Gourmet-Restaurants El Bulli. Hier wird „molekular“ gekocht.



ITTER (3)

# Eisplätzchen aus Whiskey

Es gibt eine Außenstelle der documenta in Spanien: Im El Bulli bekocht Ferran Adrià ausgewählte Gäste

von Michael Ritter

Schnittchen hatte die Schülerin erwartet, mehr nicht. Und obwohl sie noch pappstarr war vom Snack bei McDonald's meldete sie sich prompt auf die Frage, wer von den Hildesheimer Schülern, die mit ihrem Kunstkurs gerade die documenta erkundeten, denn gern etwas esse. Die Überwindung des Völlegefühls war Stefanie Glück. Denn was zunächst schlicht nach Schnittchen klang, entpuppte sich als Einladung nach Spanien – in den derzeit angesagtesten Gourmet-Tempel der Welt.

Gestellt wurde die ungewöhnliche Frage nach den Essgewohnheiten der Ausstellungsbesucher von den documenta-Kuratoren Ruth Noack und Roger M. Buergel, die sich zuvor unter das Grüppchen gemischt und die Erläuterungen der Lehrerin hier und da ergänzt hatten. Schon in der folgenden Woche sollte es für Stefanie Kunze und ihre Freundin Carolin Zlutos losgehen – erst mit dem Shuttle nach Frankfurt Hahn, dann per Flieger nach Gerona, weiter ins 75 Kilometer entfernte Roses und nach dem Einchecken im Hotel – zur großen Freude der Schülerinnen übrigens in die Präsidentensuite – direkt ins wohl berühmteste Restaurant Spaniens.

Das kleine Lokal liegt an der Ostecke des Landes beim Cap de Creus, nur ein paar Buchten südlich von Cadaqués, da, wo Salvador Dalí aus verwitterten Felsformationen einst Inspiration für seine surrealen Gemälde schöpfte. In den 1960er Jahren von einem Deutschen eröffnet, der das Re-

staurant nach seiner französischen Bulldogge – El Bulli – benannte, setzte der Weltruhm erst Jahre später ein. Nämlich nachdem ein katalanischer Marine-Rekrut in diesem Restaurant erste Erfahrungen mit der Sterneküche sammeln konnte, später hängen blieb und zusammen mit dem rührigen Manager Juli Soler das Restaurant schließlich übernahm. Ferran Adrià hieß der Soldat.

## Dekonstruktion von Geschmack

Seit seinem Einstieg vor fast einem Vierteljahrhundert hat sich viel getan im Gourmet-Tempel oberhalb der idyllischen Bucht. 1993 beschloss Adrià, neue Wege zu beschreiten und mit jeder Zutat dieser Welt zu experimentieren. Von Oktober bis März kreierte der Koch zusammen mit seinem Team im avantgardistischen Labor in Barcelona neue Gerichte. Dabei werden nicht wie gehabt Rezepte variiert oder Zutaten und Herstellungsarten kreativ kombiniert, sondern traditionelle Küchentechniken mit innovativen Herstellungsverfahren und neu entwickelten Arbeitswerkzeugen verbunden.

Das Ergebnis sind Gerichte mit neuartigen Geschmackscharakteristika und ungewöhnlichen Texturen, wie etwa Gelees aus Gemüse oder Eisplätzchen aus Whiskey. Alles hält Adrià gewissenhaft fest und beschreibt in Jahrbüchern detailliert Kochtechnik und dahinter stehende Philosophie. Nach Jahren der Dekonstruktion von Geschmack und Form, in denen Adrià Espumas hoffähig machte und sich auf die

Intensivierung der Geschmackseindrücke süß, salzig, sauer und bitter konzentrierte, folgte ab 2003 das Experimentieren mit der Konsistenz der einzelnen Gänge, bei denen er ironisch mit dem Geschmack spielt.

Das El Bulli ist für Adrià mehr als bloß ein Restaurant – für ihn ist es „ein Weg, um das Leben zu verstehen“. Fünfzig Gäste pro Abend können vom 1. April bis 1. Oktober im El Bulli essen, doch nur ein Bruchteil der rund 800 000 Reservierungen kann befriedigt werden. Für ein Menü von 37 Gängen, das im 5-Minuten-Takt im Tapas-Format serviert wird, muss man 250 Euro pro Person einplanen, so viel wie für ein ordentliches Hotel in Barcelona oder Madrid.

Dafür kann man aber kaum besser speisen: Die internationale Elite der Gastrokritiker kürte den katalanischen Koch ungewohnt einhellig zur Nummer 1 der Weltkoch-Charts. 2003 hat es Adrià sogar auf das Titelblatt der angesehenen New York Times geschafft. Und schließlich lud ihn Roger M. Buergel zur documenta ein, einer der wichtigsten Ausstellungen zeitgenössischer Kunst. Buergel wollte zeigen, wie sich „künstlerische Intelligenz in anderen Bereichen manifestiert“.

Groß waren die Hoffnungen im kulinarisch nicht gerade verwöhnten Nordhessen, dass der Vorreiter der molekularen oder – wie Adrià selbst lieber hört: – avantgardistischen Küche sein Kochlabor in Kassel aufschlagen würde. Und so sah es auch lange aus, Adriàs

## Service

### EL BULLI

Reservierungen (lange Wartezeit) unter Tel. 0034/972 15 04 57, [www.elbulli.com](http://www.elbulli.com)  
Doch es gibt noch andere gute Adressen in Katalonien, wo man schneller einen Platz findet.

### WEITERE STERNEKÜCHEN

**Can Fabes:** Santi Santamaria zelebriert in San Celoni die moderne Küche Kataloniens. [www.canfabes.com](http://www.canfabes.com)

**El Celler de Can Roca:** Joan Roca schlägt mit seinen spektakulären Gerichten eine Brücke zwischen Tradition und Moderne. [www.cellercanroca.com](http://www.cellercanroca.com)

**Comerc 24:** In Barcelona begeistert Adrià-Schüler Carles Abellán. [www.comerc24.com](http://www.comerc24.com)

**Rincón de Diego:** Diego Campos bereitet traditionelle Küche mit Zutaten aus dem Meer. [www.rincondediego.com](http://www.rincondediego.com)

**La Gigantea:** Joachim Koerper, ein gebürtiger Saarländer, kocht den halben Monat im La Gigantea des Hotels Mas Passamaner bei Reus. [www.maspassamaner.com](http://www.maspassamaner.com)



Stefanie Kunze, Ferran Adrià, Carolin Zlutos.

Anwesenheit auf der Documenta wurde von den Medien über Wochen lanciert und gefeiert.

Doch die Hoffnungen zerstoßen. Kurz vor Eröffnung der documenta wurde klar, dass Adrià nicht in Kassel kochen würde, die Enttäuschung war entsprechend groß. Buergel fand das aber gar nicht schlecht: „Es ist eine entscheidende Lektion von Kunst, dass man sich nicht alles jederzeit zuführen kann.“ Der Künstler indes bedauerte: „El Bulli, die Atmosphäre und die Umgebung konnte ich nicht nach Kassel transportieren. Die Küche kann ein Kunstwerk sein, doch die Bühne ist hier im El Bulli.“

## Blumen auf Zuckerwatte

Also wurde das Lokal zum „Außenstandort“ der documenta erklärt. In den 100 Tagen der Ausstellung wählt Buergel nun täglich mehr oder weniger willkürlich esslustige documenta-Besucher aus und schickt sie zu zweit auf einen Tagestrip in die Cala Montjoi. Die Kosten dafür übernimmt zum großen Teil das katalanische Tourismusbüro.

Inzwischen sind einige der erwähnten Gäste bei Ferran Adrià gewesen. Adrià erinnert sich an die großen Augen und die neue Erfahrung des malaiischen Künstlers Simryn Gill, der als einer der ersten in den Genuss des Arrangements kam. Stefanie und Carolin wiederum schwärmen von einem einzigartigen Erlebnis – und besonders vom Dessert: „Blumen auf Zuckerwatte und eine handgroße Blüte in weißer Schokolade.“