

„Inszenierung auf höchstem Niveau“

Thomas Ernst über die Küche von Ferran Adrià



Thomas Ernst war Documenta-Gast im El Bulli. Er betreibt mit Iris Heußner das Restaurant Zum Postillion in Kassel.

Foto: S. Liebig-Braunholz

► *Sie sind einer der wenigen, die im Rahmen der Documenta eine Einladung ins Restaurant El Bulli erhalten haben. Was bedeutet das für Sie als Koch und Gastronom?*

Ernst: Ehre und Glück zugleich. Zunächst habe ich es nicht glauben können, dass ausgerechnet ich diese Art von Küche erleben darf. Das hat mich tief berührt.

► *Was hat Sie bei Ferran Adrià am meisten beeindruckt?*

Ernst: Die Schlichtheit und handwerkliche Inszenierung auf allerhöchstem Niveau. Alles ohne viel Schnickschnack. Das irritiert zunächst, wenn Sie den Ort sehen, in dem sich das Restaurant befindet, und wenn Sie es betreten und denken, dass da eigentlich gar nichts ist. Lediglich weiße Decken und zwei Wassergläser auf den Tischen oder eine alte Kaffeemühle im Regal. Das erinnert an eine spanische Taverne. Der Genuss hat Priorität, wenn Sie eine leere Schüssel auf den Tisch gestellt bekommen und sich fragen, was nun geschieht. Dann serviert Ihnen der Service den Gang „dashi with miso caviar“ – einen Löffel Kaviar, der eigentlich Olivenöl ist und nur wie Kaviar aussieht. Wenn Sie diesen Löffel in den Mund nehmen, erleben Sie ein absolutes Genussgefühl und fragen sich, wie das sein kann. Unglaublich war auch der Gang „Parmesan frozen-air with muesli“. Als ich diesen intensiven Parmesangeruch beim Öffnen der gefrorenen Styroporbox eingatmet habe, fühlte ich mich wie im Himmel. Eine aufreibende An-

gelegenheit bei 41 Gängen. So etwa beim 35. Gang rekapitulieren Sie und brauchen zehn Minuten, bis Sie weitermachen können. Am Ende werden Sie aber satt.

► *Welche Anregung aus dem Erlebnis El Bulli nehmen Sie mit in Ihre tägliche Arbeit?*

Ernst: Diese beeindruckende Kreativität, die intensive Auseinandersetzung mit dem Essen und das Bewusstsein, dass man aus einfachen Produkten hohe Werte schaffen kann. Dennoch werde ich diese Küche nicht kopieren. Man darf diesen Hype um Ferran Adrià nicht überbewerten, weil diese Art von Gastronomie nicht transportierbar ist. Allerdings habe ich viele Anregungen für das Anrichten von Speisen aus diesem Erlebnis mitgebracht.

► *Verstehen Sie – wie Documenta-Leiter Roger M. Buergel – die Arbeit des Starkochs Ferran Adrià als Kunst?*

Ernst: Ja. Dieser Mann hat die Küche revolutioniert. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht nicht etwa der Verzehr der Speisen, sondern die Auseinandersetzung mit unseren Sinnen. Sie sollen riechen, schauen, staunen und schmecken – danach ist der kulinarische Genuss eine himmlische Erfahrung, die sich im Kopf abspielt.

► *Was kann das Gastgewerbe in Deutschland von Ferran Adrià lernen?*

Ernst: Es kann sich inspirieren lassen von der derzeitigen Ferran-Adrià-Epoche. Das Positive daran ist, dass die Auseinandersetzung mit dem Produkt im Vordergrund steht und Ferran Adrià sich ausschließlich mit Naturprodukten beschäftigt. Wenn er etwa Olivenöl mit Diabetikerstärke zu einer Knetmasse formt und auf einer Bohrmaschine daraus eine Spindel dreht, hat er einen Gang mit Hilfe der Natur geschaffen.

Die Fragen stellte S. Liebig-Braunholz