

Thema: Prater Wien

Autor: Alexander Rabl

SAN SEBASTIÁN

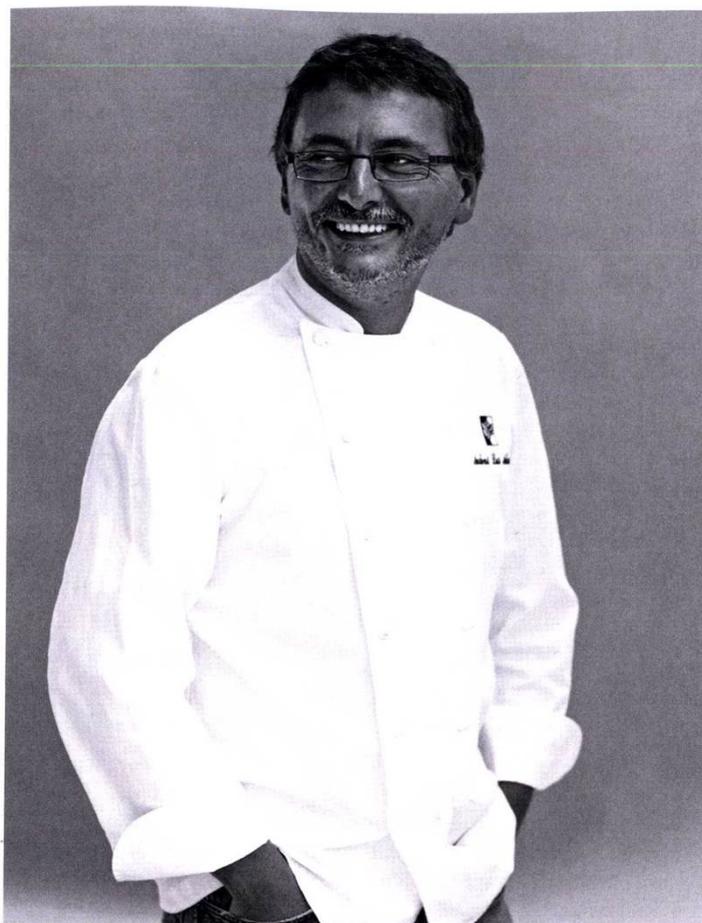
# Jazz-Cooking

**Mugaritz-Boss Andoni Aduriz erhielt für seine visionäre, wegweisende Küche von A la Carte die internationale Ehren-Trophée. Unser Autor traf ihn in Wien zum ausführlichen Interview und genoss einige Tage zuvor das aktuelle Mugaritz-Menü.** INTERVIEW VON ALEXANDER RABL

**G**leich beim Betreten des *Schweizerhauses* wird Andoni Luis Aduriz erkannt, sanft gepackt und in die Küche geschleppt. Was kommt jetzt? Es folgt eine kleine Huldigung der *Schweizerhaus*-Crew. Sie fragen sich vielleicht, warum gerade das *Schweizerhaus* ausgesucht wurde für den informellen Lunch mit einem der derzeit berühmtesten Küchenchefs der Welt. Dabei liegt die Antwort nachgerade auf der Hand: Es gibt kaum ein anderes Lokal in Wien, wo man das Thema Textur und hier vor allem das Krokante, das Andoni Aduriz so liebt, so einfach erleben kann wie bei einem Biss in eine knusprig gebratene *Schweizerhaus*-Stelze. Und auch über die Techniken der sogenannten Molekularküche lässt sich hier an praktischen Beispielen einiges lernen. Das Gespräch beginnt mit einer Frage des zu Befragenden.

ANDONI ADURIZ: Was hat Ihnen am besten gefallen, als Sie letzte Woche im *Mugaritz* waren?

A LA CARTE: Die Auflösung der klassischen Speisenfolge mit Vorspeisen, Zwischengerichten und Nachspeisen. Und einzelne Gänge wie das Marshmallow aus Soja und Rindfleisch, der Hummerrogen mit Tigermilch,



Andoni Aduriz feiert mit seinem Kreativzentrum *Mugaritz* einen Erfolg nach dem anderen.

der schwarze Knoblauch oder das Mochi mit Kaviar. Und der heiße Manzanilla mit der knusprigen Fischflosse, den mochte ich auch sehr. Und dann natürlich die Weine...

Sehr schön. Das freut mich.

**Auffällig ist, wie wenig mit 180 Euro so ein Menü mit 24 Gängen kostet. Auch in Anbetracht der Mitarbeiter in Küche und Service...**

Ein Traum wäre, überhaupt kein Geld zu verlangen. Ich habe kein Verhältnis zu Geld. Ich liebe nur das Kochen.

**Und die Gäste lieben Ihr Essen. Am Abend meines Besuchs waren Asiaten, Amerikaner, Engländer und Deutsche darunter.**

Jedes Jahr kommen Gäste aus 70 verschiedenen Nationen. Wir haben

## Essen im *Mugaritz*

### Das Festmahl der leisen und lauten Töne

Mit einem normalen Restaurantbesuch ist ein Essen bei Aduriz und seinem Team aus vielerlei Gründen nicht zu vergleichen. Vieles, was vor allem in der Oberliga zum Standard gehört, wird man hier nicht vorfinden, ja, das gesamte Ritual darf als in Frage oder auf den Kopf gestellt bezeichnet werden. Der nahezu konsequente Verzicht auf Besteck ist ein Teil des Konzeptes, mit dem Aduriz seinen



Gästen den größtmöglichen Genuss ermöglichen will. Statt Messer und Gabel oder Löffel begleitet den Gast ein heißes weißes Handtuch durch die Mahlzeit, welches bis zu fünf Mal im Laufe des Essens ausgewechselt wird. Hier tupft man sich die Hände ab, beispielsweise nach dem Genuss von crunchy Spargel, roh und würfelig geschnitten, der mit fermentierten Anchoas serviert wird. Die Gänge kommen flott, und man darf sich das nicht so vorstellen, dass der Gast es hier mit Einzelteilen zu tun kriegt, aus denen andere Köche halt ein sechsgängiges Menü der

klassischen Schule komponieren. Nein, jeder Teller, jeder Bissen ist ein kleines Universum für sich, erzählt seine eigene Story. Geschichten zu erzählen ist in der baskischen Küche Standard. Doch stehen diese kleinen Happen in engem Zusammenhang und – halt zueinander. Auf crunchy folgt creamy, in Form eines Pumpkins von Escabeche, den gefährlich zu erntenden Tierchen von den Küstentafeln des Atlantiks. Imposant ist das Nebeneinander und Hintereinander eines breitestmöglichen Spektrums an Geschmäckern, Texturen, Temperaturen und Aromen.

FOTOS: ALEX ITURRALDE (2), JOSÉ LUIS LÓPEZ DE ZUBIRIA/MUGARITZ (1)

Thema: Prater Wien

Autor: Alexander Rabi

mehr Gäste aus Australien als aus dem Baskenland. Aus dem Ausland kommen dann Gäste, von denen manche als Imageträger sehr wichtig sind. Während aus unserer Gegend vor allem der Mittelstand kommt. Wir möchten immer erreichbar sein.

**Geld soll also kein Ausschlussgrund sein, um im Mugaritz zu essen.**

Klar, dass manche es sich nicht so leicht leisten können und dann eben etwas darauf hinsparen. Aber ich sage Ihnen etwas: Viele sehr Reiche haben sehr wenig Ahnung vom Essen.

**Denken meine Leute wie ich? Oder denke ich wie meine Leute?**

**Wenn ich an den Hummerrogen denke – kann schon sein, dass das nicht überall goutiert wird. Oder der Reis mit den kleinen Pilzen. Oder die Bohnen mit Kabeljausauce. Vom Knoblauch als eigener Gang gar nicht zu reden.**

Dieses Jahr kommen noch viele Speisen, die polarisieren werden. Das verschreckt viele Gäste. Doch Provokation ist nicht das Ziel, sondern einfach Unterhaltung. Die Gäste sollen sich nicht langweilen. Und Erfahrungen sammeln sowie die Möglichkeit haben zu vergleichen.

**Auch wenn Sie nicht provozieren wollen, fühlen sich viele provoziert und erzählen das auch herum. Selten höre ich von einem Restaurant so viele Warnungen, nicht hinzugehen. Aber auch so viele Empfehlungen, unbedingt hinzugehen.**

Wir haben Fans und Gegner. Manche lassen sich Mugaritz am Oberarm eintätowieren oder taufen ihren Hund Mugaritz. Kein Witz. Und dann hatten wir einen Gast, der mitten im Essen aufstand und die Polizei rief. Auch kein

Witz. Der gehört zu der Truppe von Gästen, die mich und meine Leute am liebsten im Müll entsorgen würden.

**Dabei bleibt dem Gast während des Menüs gar nicht so viel Zeit, über einzelne provozierende oder eher polarisierende Gerichte nachzudenken. Es geht zack, zack.**

Ein Menü sollte ein Kontinuum sein. Wartezeiten zwischen den Gängen, die länger sind als ein Augenzwinkern, sollte es nicht geben.

**Und dabei gibt es außer dem Sommelier, der den Wein zum Essen erläutert, nichts, was von dem ablenkt, was am Teller ist.**

Seit 2010 haben wir die Tische von allem befreit, was darauf herumstand. Jetzt gibt es bloß noch eine Skulptur (die einen in der Mitte zerrissenen Teller mimt).

**Die Frage muss kommen: Woher nehmen Sie Ihre Ideen?**

Es sind sechs Leute, die an den Entwürfen arbeiten. Wir arbeiten wie eine Werbeagentur. Jeder trägt etwas bei. Während der vier Wintermonate wird experimentiert.

**Ein eingeschworenes Team?**

Als ich aus dem *El Bulli* wegging, wusste ich nicht wohin. Und ich war nicht alleine. Viele aus dem Team von damals sind seit Langem dabei. Manche seit neun Jahren oder mehr ...

**Und die haben alle den gleichen Spirit, wollen das Gleiche?**

Gute Frage. Ich weiß nicht mehr: Denken meine Leute wie ich? Oder denke ich wie meine Leute? So sehr sind wir miteinander verschmolzen.

**Ich habe kein Verhältnis zu Geld. Am liebsten würde ich überhaupt keines verlangen.**

**Auffallend während des Essens war, dass es eher als Naturküche daherkommt und nicht wie das, was wir vor einigen Jahren unter dem schwammigen Begriff „Molekularküche“ kennenlernten.**

Dennoch arbeiten wir mit vielen Techniken, die in den Nullerjahren aufkamen: Xanthan, Thermomix, Faser, alles wird verwendet, aber es steht im Hintergrund. Ich kann eine Schokomousse machen, die ohne Schlagobers gemacht wird, aber schmeckt, wie wenn sie mit Schlagobers gemacht

Manches wird dem Gast erst beim Kauen gewahr, wie die Seegurke, die einmal in Essig und dann wieder in Vakuum gegart serviert wird. Anderes, wie die knusprige Lammhaut, eine Art Hauptgang, den es offiziell nicht gibt, ist beim ersten Bissen bereits ein Erlebnis. Das Krokante, das ist es ja, was Aduriz liebt, wie er sagt. Manche Happen fräsen sich sofort ins Stammhirn ein, wie der rohe Hummerrogen mit Tigermilch. Anderes hat im Menü den Job des Pastelligen, des kurzfristig Wahrnehmbaren, der Nebenrolle, wie der cremige Reis mit kleinen Pilzen oder die Minest-

rone mit den Samen der Gemüse, aus denen die Suppe gekocht wurde. Ideen wie letztere bringen den Gast kurz zum Lächeln, er kann den Spaß, den die Küche beim Ausdenken hatte, gut nachvollziehen, ebenso wie beim Marshmallow aus Beef und Tofu, zweier Antagonisten auf den Speisekarten, die zwei Welten, die der Fleischesser und der Vegetarier, repräsentieren. Natürlich ist das Spiel mit falschen Namen und Camouflage auch im *Mugaritz* des Jahres 2017 beliebt, wenn zum Beispiel ein schwarzes Knochenmark aus in Öl gebratenen Pimientos de Padron ▶



Thema: Prater Wien

Autor: Alexander Rabl



worden wäre. Wichtig ist, dass keiner merkt, dass man mit Techniken arbeitet.

**Welche Technik reizt Sie zurzeit denn am meisten?**  
Die derzeit im *Mugaritz* am meisten verwendete Technik ist die Fermentation. Das ist eigentlich die höchste Stufe der Molekularküche. Warum die Leute davor Angst haben, verstehe ich nicht. Schauen Sie hier, auf unserem Tisch. Was steht da? Bier und Brot. Kennt jeder. Ist aber das Einzige an diesem Tisch, das wirklich etwas komplizierter ist, nämlich beides ein Ergebnis von Fermentation. Das sogenannte Exotische hat mehr mit Gewohnheiten und Entfernungen zu tun.

**Was bedeuten neue Techniken für einen Koch, was wird ihm dadurch möglich?**

Es ist, wie wenn man die Welt unter einer Lupe betrachtet. Ich schaue auf eine Blume, da entdecke ich auf einmal eine Mücke. In Maximalauflösung. Jetzt kommt es darauf an, was ich mit dieser Entdeckung anfangen. Ein sensibler Gärtner holt mehr aus seinem Garten. Mit Küchentechniken ist es wie mit einem Messer. Man kann einerseits Fleisch damit filetieren, andererseits kann man jemanden umbringen. Das heißt wiederum: Es gibt keine guten oder bösen Techniken.

**Ich stelle mir die Zeit, als Sie und Ihre Leute im *Mugaritz* begannen, als sehr hart vor.**

War sie auch. Da hatte ich wenige Leute in der Küche und im Saal. Dafür war unsere Willenskraft enorm. Wir waren jung und naiv. Naivität ist wichtig. Wenn man etwas erreichen will, sollte man das logische Denken ausschalten. Wir kochten zu Beginn einfache Landküche mit einem gewissen Extra. Und erst mit der Zeit änderten wir das Verfahren, wurden, was wir jetzt sind.

**Sie gelten als großer Freund der Texturen und lieben das Krokante.**

Viel Holz und Stein bilden den Rahmen für ein Essen im *Mugaritz*.

**Ich erinnere mich an den Teller mit der knusprigen Lammhaut. Was ist wichtiger: Textur oder doch der Geschmack?**

Textur ist mir wichtiger. Aber natürlich ist der Geschmack ebenso wichtig.

**Sie arbeiten viel mit Künstlern und Musikern zusammen. Gibt es einen speziellen Grund dafür?**

Wir haben viele Musiker in der Familie. Dabei geht es aber um traditionelle Musik. Ich mag Jazz. Aus der Musikgeschichte kann man einiges übers Kochen lernen. Zum Beispiel Jazz, der galt doch einige Zeit als Unmusik. Heute ist Jazz fast Klassik. Ich denke, beim Kochen sind wir gerade am Anfang des Jazz. Für manche missverständlich, für andere toll. Und in zehn oder zwanzig Jahren vielleicht, dann werden es mehr so machen wie wir.

***Wir waren jung und naiv. Naivität ist wichtig. Wenn man etwas erreichen will, muss man das logische Denken ausschalten.***

**Es gibt dann sicher Musiker, die Ihnen besonders gefallen? Ich habe viele Freunde beim Jazzfestival von San Sebastián. Mein absoluter Lieblingsjazzmusiker ist Charles Mingus. Er sagte: „Jeder kann extravagant sein. Aber Kreativität ist etwas anderes. Das Beste ist, so einfach zu sein wie Bach.“**

**Welcher Musiker wären Sie am liebsten?**

Die Bachs der baskischen Gastronomie sind *Etxebarri* oder *Elkano*. Ich selbst bin Charles Mingus (lacht).

**Bestecke spielen beim Essen im *Mugaritz* eine Nebenrolle. Was gefällt Ihnen am Essen mit der Hand?**

Es geht dabei um die Körperbewegung und nicht bloß um die Berührung des Essens mit den Fingern.

**Was macht denn nun ein wirklich gutes Essen aus, die Technik, die Innovation, der Purismus?**

Ein Essen sollte von Herzen kommen. Reines Herz, reines Essen. —

mit bitter-dunkler Schokolade in einem Knochen aus knuspriger Schweinehaut serviert wird. Oder ein traditionelles Gericht der baskischen Küche, eine Terrine aus weißen Schweinen (eine Rasse), das in Wahrheit aus Kokotxas besteht. Vielleicht ist es auch der Hauch des Experimentellen, die Teilnahme an einer Laborsituation, die den Gast immer wieder vor Staunen den Atem anhalten lässt. Ein Stück Hecht kommt warm in einer Sauce aus Sake, Salz, Wärme, zartes Fischfleisch, die Erdbeer-Aromen

des Sake. Ein purer Genuss, etwas, was man in dieser Form noch nie hatte. Eine weiße Sauce, mehr eine Emulsion aus Chorizo, kommt mit knackigem Blattsalat und scharfem Chilipulver. Später gibt es gegrillte Favabohnen mit gelierend gallertigem Saft, der aus Kabeljau gezogen wurde. Frühlingstränen nennt man die kleinen Erbsen, die auf einer knusprigen Einheit mit geschmolzenem Kalbskopf serviert werden. „Sie werden kein Dessert bekommen, aber immer wieder einmal zwischendurch etwas Sü-

bes“, sagt eine der bestens versierten Mitarbeiterinnen im Service, die ständig am Tisch wechseln, was den Gast einiges über die Art der Küche, aber auch über das Leben an sich lernen lässt. So erhält er einmal ein flüssiges Kagami aus Pinienkernen, umgeben von Eis-Splintern. Oder süßlichen, fermentierten Knoblauch in einer dichten Sauce, die ein wenig nach Lakritze schmeckt. Und kurz vor dem Ende des Menüs stellt die Küche eine von Botrytis befallene Weintraube aus Orangenmarmelade und Apfel

nach. Dann ist es auch Zeit, das einzige Messer einzudecken, welches im Laufe des Menüs Verwendung findet. Ein prachtvolles Steakmesser dient dem Zerteilen der kleinen, mit Haselnusscreme gefüllten Avocado. Zwischen den rasch, aber niemals in einem erschöpfenden Tempo servierten Gerichten hat der Gast ab und zu Gelegenheit für einen kurzen Austausch mit dem bestens disponierten Sommelier, dessen Empfehlungen ein Plädoyer für die glasweise Weinbegleitung sind.