

KOCHKUNST

# Experimente mit drei Sternen

Seit 13 Jahren stellt der katalanische Koch Ferran Adrià die Haute Cuisine auf den Kopf – mit Zutaten wie flüssigem Stickstoff oder gefriergetrockneten Orangenscheiben. Nun hat die documenta 12 sein Restaurant »elBulli« zum Kunstschauplatz ernannt.





**Alchemist bei der Arbeit: Gefriertrocknung ist Standard in Ferran Adrià's »elBulli«.**

**Ferran Adrià** gilt als anspruchsvollster Koch der Welt. Aber anstatt den Abend beim Eröffnungsbankett der documenta 12 mit den angebotenen kulinarischen Köstlichkeiten zu verbringen, hat er mit ein paar Kollegen experimentierfreudig die »regionale Küche« erforscht: Bier und Frankfurter Würstchen.

Der Katalane ist der einzige Maître de Cuisine, der je zu einer Kunstausstellung gebeten wurde – nicht als Küchenchef, sondern als Künstler. Seit ihn Kurator Roger Buergel zur documenta geladen hat, wurde gerätselt, wie der berühmte Kreative ungewöhnlicher 30-Gänge-Menüs von Algenkrokant bis Zitronenschalentempura auftreten würde.

Die Katze ist aus dem Sack: Er kocht – aber nicht in Kassel, sondern im Pavillon G der documenta 12. Der steht nicht in der Stadt an der Fulda, sondern in Roses an der spanischen Costa Brava: Es ist das »elBulli«, Ferran Adrià's Dreisternerrestaurant. Durch diesen raffinierten Kunstgriff sind seine Gäste zugleich Besucher der größten Schau zeitgenössischer Kunst – für 100 Tage. »Alle Künstler der documenta präsentieren etwas, das zumindest die Ausstellung übersteht«, sagt der Spanier lachend. »Ich aber bin Koch, ich koche Essen. Das kann man nicht ausstellen, nur genießen.«

Doch wie wird das Restaurant direkt am Mittelmeer zum Pavillon G? Indem Kurator Buergel jeden Tag willkürlich zwei Besucher auswählt und fragt, ob sie nicht Lust auf die authentische Erfahrung eines Abendessens an der Costa Brava hätten – finanziert von der documenta, »elBulli« und spanischen Förderern. Denn Adrià's einzigartiges Menü funktioniert nur dort, wo der geschwungene Weg zum Restaurant führt und das Meer, die Bäume, Felsen, Luft und Licht Teil seiner Inszenierung werden. Die lässt sich nicht transportieren, ebenso wenig wie Mi-

chael Ashers Caravans auf der Skulptur Projekte 07 Münster, die seit 1977 immer an der gleichen Stelle stehen.

Der Bruch der documenta mit anerkannten Kunstformen und geografischen Grenzen könnte ein Weg sein, Kochen zur Kunst zu erheben. Buergel will zurück zu den Ursprüngen, Adrià's Küche im »elBulli« ist raffinierte Ursprünglichkeit auf höchstem Niveau. Von April bis September werden dort 50 Gäste pro Abend von 40 Köchen empfangen – nicht viele, bedenkt man, dass jedes Jahr Hunderttausende die neue Kochkunst und ihre Magie entdecken wollen.

Nach dem Surrealisten Salvador Dalí bedeutet Magie, Fantasie in Realität umzusetzen: Während der Wintermonate experimentiert Señor Adrià in einer Laborküche in Barcelona. Akribisch analysiert er jedes Gemüse, jede Frucht: Wie schmeckt die Tomate, wenn sie geest, gedünstet oder pulverisiert ist? Lebensmitteln wird mithilfe von Gelierzutaten, Trockeneis oder Kohlensäure eine neue Konsistenz verliehen: Orangenluft, Austernjoghurt oder das berühmte heiße Eis – es entsteht ein magisches Verwirrspiel von Form, Farbe und Geschmack.

Im »elBulli« erhält der Gast Hinweise, wie die Speisen zu genießen sind: Einzelne Gänge werden als Lutscher, mit Löffel oder Pipette serviert, nichts bleibt dem Zufall überlassen. Schmecken ist laut Adrià ein Sensibilisierungsprozess: »Das Bewusstsein für mein Menü muss sich der Gast erarbeiten. Denn meine Kreationen nähren nicht nur den Körper, sondern auch den Geist.«

Acht Monate hat er sich auf die documenta vorbereitet: »Ich kenne die Geschichte der Kassler Ausstellung und bin ganz gut über zeitgenössische Kunst informiert, jedoch: Der Koch kann reisen, nicht aber die Küche. Also bleibe ich im »elBulli«.

Der »Surrealist der Küche« ist kein Salvador Dalí mit gewirbeltem Schnurrbart. Er nimmt das Kochen ernst, nicht sich selbst: Wie ein ganz normaler Besucher spaziert der 45-Jährige mit seiner ausgewaschenen Jeans und dem schwarzen Hemd an der Orangerie vorbei, hin zu einem italienischen Eiswagen – und schleckt bei seiner Stippvisite der documenta 12 ganz genüsslich Zitroneneis, bevor er in seine Küche an der Costa Brava zurückkehrt.

MOIRA LENZ

→ **Buchtipps:** Ferran Adrià/Juli Soler/Albert Adrià: »elBulli 2003–2004«. Hampp-Verlag, 665 Seiten, gebunden im Schuber, 180€. [www.hamppverlag.de](http://www.hamppverlag.de)