



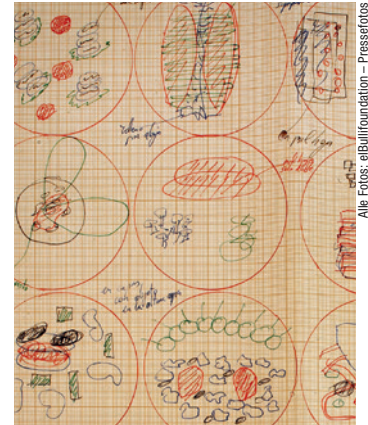
essen – trinken – ausgehen



Prototyp des Suppenduftlöffels 2003



Molekularküche, Filmstill aus „1846“, 2013



Zeichnungen, 2000-2004

Alle Fotos: elBulliFoundation – Pressfotos

ausstellung

Kochen fürs Feuilleton

Zeichnungen, Modelle und Fotos, die den Koch zum Popstar machen und Gerichte zum Kunstwerk

Das Marres, Maastrichts Museum für zeitgenössische Kunst, zeigt mit „Ferran Adrià: Notes on Creativity“ hunderte Zeichnungen, Modelle und Fotos aus der legendären innovativen Küche des elBulli, in der der Koch zum Popstar und die Gerichte zu museumseifen Kunstwerken wurden.

Der Spanier Ferran Adrià (*1962) gilt als einer der einflussreichsten Köche der Gegenwart. Von 1990 bis 2011 leitete er das Restaurant „elBulli“, wo er seit 1983 arbeitete. Adrià war als Tellerwäscher und Smutje während des Militärdienstes zum Kochen gekommen und stieg ohne reguläre Ausbildung zum Chefkoch auf. Das elBulli wurde um die Jahrtausendwende zum Inbegriff des Hypes um Kreativität und Innovation in Küche und Gastronomie. Das Restaurant mit 50 Plätzen und einem Menü pro Saison war trotz hundertausendfacher Platzanfragen nur sechs Monate im Sommer geöffnet, das zweite Halbjahr verbrachte Adrià im Kochlabor „El Bulli taller“, wo er mit Designern, Lebensmittelchemikern und Künstlern neue Rezep-

te und passendes Geschirr entwickelte, um sie samt Lichtinszenierung und Musik im Gesamtkunstwerk elBulli umzusetzen. Die Einladung zur documenta 12 erhob seine Kreativität in der Küche zur Kunst.

Ferran Adrià zeichnet Rezepte anstatt sie aufzuschreiben.

Im Gegensatz zur klassisch-französischen Küche des Großmeisters Paul Bocuse (der übrigens gerade seinen 90-ten Geburtstag feierte) machte Ferran Adrià die Küche zum Labor: Espuma, Spähren und Lyophilisation markierten die neuen Trends. Molekularküche war das neue Zauberwort, die Restaurantkritik erschien fortan im Feuilleton, wo der schnoddrige Artrockler Jürgen Dollase den distinktierten Gourmet-Journalisten Wolfram Siebeck, der das elBulli schon 1995 dem deutschen Publikum vorgestellt hatte, überholte. Die Molekularküche

knallte als Avantgarde in die vornehme Welt der Spitzengastronomie: Abstrakte Kunst statt höfischem Porträt! Der Guardian bezeichnete das elBulli 2010 gar als „the most imaginative generator of haute cuisine on the planet.“, also den weltweit phantasievollsten Entwickler der Haute cuisine.

Ferran Adrià trug er immer einen Bleistift und Zeichenblock bei sich, wenn er gemeinsam mit seinem Team an der Zusammensetzung von Zutaten und Dekonstruktion von Strukturen arbeitete: Er schrieb Rezepte nicht auf, sondern zeichnete sie. Diese Affinität zur Bildenden Kunst fand ihren Niederklang auch in der Inszenierung der Gerichte: Die Zutaten wurden zunächst dekonstruiert, regelrecht de-materialisiert, bevor sie zur Optimierung des Geschmackserlebnisses von Aromen und Texturen neu komponiert als Skulptur oder Gemälde auf den Tisch kamen.

Für Adrià stellt die Molekularküche nur einen geringen Teil seiner Küche und Kreativität dar – die im Übrigen auch heftig kritisiert wurde, u.a. be-

schrrieb der Chefredakteur des Gault&Millau 2008 das elBulli als „Showroom der spanischen chemischen Industrie“, heute engagiert sich Adrià in der elBulli-Foundation.

Die Zeichnungen, Skizzen, Modelle und Fotos von „Notes on Creativity“ geben einen faszinierenden Einblick in die Phänomene Ferran Adrià und elBulli. Ein Höhepunkt ist ein eigens für die Ausstellung entworfener Spiegelsaal, in dem eine scheinbar endlose Landschaft von über hundert Trinkgläsern, Servierplatten und Tellern aus Schiefer und Glas schwebt. \

Belinda Petri

10.3.-3.7.

Ferran Adrià

Di-So 11-17 Uhr, Marres,

Capucijnenstraat 98, Maastricht (NL)

➔ marres.org

— Anzeigen —

RESTAURANT AACHEN

Haus am See

Am Stauweiher | Diependen 61 | 52076 Aachen
Fon +49 241 468 28 569 | info@hausamsee-aachen.de
www.hausamsee-aachen.com

Spezialitäten aus der anatolischen Küche

Antep Sofrasi

Frühstück - Suppen - Kebab - Saç - Döner - Pide

Elsasstr.18 - 52068 Aachen - Tel.: 0241 / 957 124 00
www.antep-aachen.de facebook.com/antepaachen