

hotel gastro welten

htr hotel revue | Nr. 11, 1. Juni 2017

Er führt fort, was im «El Bulli» einst begonnen hat: Oriol Castro, Spitzenkoch aus Spanien, gab in Zürich Einblick in seine kühne und unterhaltsame «Cocina creativa».

FRANZISKA EGLI

Die Show verschlug sogar Antonio Colaianni, Küchenchef im hochgelobten Zürcher Restaurant Gustav, kurz die Sprache. Und das lag nicht nur an Oriol Castro's beachtlichem Redefluss, der während einer geschlagenen halben Stunde nicht eine Sekunde versiegte, so dass einen vor lauter Erklärungen, Erläuterungen, Ausführungen und Demonstrationen zuweilen ganz anders wurde. «Diese Spanier», zeigte sich Colaianni beeindruckt. «Ohne sie und ihre Ideen, mit denen sie die gehobene Küche auf den Kopf stellten, wäre die heutige Kochkunst nicht annähernd so kreativ», sagt er im Anschluss an Castro's Auftritt.

Oriol Castro, er war einer mit grosser Spannung erwarteter Gastkoch der diesjährigen Chef Alps, dem Fachsymposium, das kürzlich im «Stage One» in Zürich-Oerlikon über die Bühne ging (siehe Kasten unten rechts). Der 43-jährige Katalane war während 18 Jahren und bis zur Schliessung des legendären spanischen Restaurants El Bulli im Jahr 2011 an der Seite des Molekularkochkünstlers Ferran Adrià und gehörte zu dessen Kreativteam. Im Anschluss eröffnete er gemeinsam mit den «El Bulli»-Mitstreitern Eduard Xatruch und Mateu Casañas erst im benachbarten Cadaqués das Casual-Fine-Dining-Restaurant Compartir (zu Deutsch: teilen), zwei Jahre später, 2014, in Barcelona das Restaurant Disfrutar («geniessen») – und katapultierte sich mit Letzterem innert Kürze an die kulinarische Spitze Spaniens: Nach nur einem Jahr gab es den ersten Michelin-Stern und zahlreiche Auszeichnungen; von «The World 50 Best Restaurants» als das Restaurant bezeichnet, das sich selbst nicht zu ernst nimmt, wurde es zum Aufsteiger des Jahres 2017 ernannt, und es figuriert bereits auf Platz 55.



Serviert wie ein Digestif: Kalte Hasen-Consommé mit Estragon.
Francesc Guillamet



Meringue-«Randen» wie frisch aus der Erde.
Francesc Guillamet



Sein Degustationsmenü kann bis zu 27 Gänge enthalten: Oriol Castro, einer von drei kreativen Köpfen des avantgardistischen Restaurants Disfrutar in Barcelona.
Joan Valera



Oliven mit überraschendem Innern.
Francesc Guillamet

zuerst die Küche durchqueren, wo bis zu 30 Köche am Werk und im steten «kreativen Dialog» sind, wie er es nennt.

Dabei stehen im Gegensatz zum «El Bulli» nicht physikalisch-chemische Prozesse im Zentrum des Geschehens, sondern das Produkt an sich. Castro spricht auch nicht gerne von «Molekularküche». Sie hätten kein Labor. «Es geht nicht mehr darum, radikal zu sein und zu provozieren. Die Gäste sollen sich bei uns wie Zuhause fühlen und in erster Linie ein gutes Essen geniessen», meint er. Lieber bezeichnet er seine Kochkunst als «Cocina creativa» – was natürlich stimmt, aber irgendwie auch glattes Understatement ist. Denn tatsächlich basieren die Gerichte auf dem Wissen und der Technik von einst, welche sie laufend weiterentwickeln und Castro und seine zwei Geschäftspartner in Sphären treibt, von denen andere nicht einmal träumen. Bis zu 27 Gänge kann ihr Degustationsmenü enthalten. Doch so ausgefallen und magisch manches daher kommt: Im Endeffekt basiere das meiste auf ihren kulinarischen Traditionen und sei seine Kochkunst ein Spiel mit vertrauten Aromen und Gerichten, meint er. «Einzigster Unterschied: Wir bereiten sie aussergewöhnlich zu».

disfrutarbarcelona.com

Mit bester kulinarischer Unterhaltung

Und nun präsentierte Oriol Castro in Zürich im Eilzugstempo knapp zwei Hand voll Gerichte, von denen nicht wenige für hörbares Erstaunen, für Szenenapplaus und spontanen Jubel sorgten, was ganz in seinem Sinn ist: Seit je her will Castro das Publikum – oder eben seine Gäste – mit

seinen Kreationen überraschen und unterhalten. Zum Beispiel mit «Disfruta de la Aceituna», ein Signature Dish und des Trios Hommage an «El Bulli», wo das Gericht in abgewandelter Form einst kreiert und serviert wurde: Eine grüne und eine schwarze Olive, die natürlich nicht einfach

eine grüne und eine schwarze Olive sind (siehe Bild oben) – wer ins Innere der beiden Früchte blickt und den Effekt zumindest visuell erleben will, kann sich einen Kurzfilm über die Zubereitung des Gerichts auf der Homepage des Restaurants ansehen. Ein weiterer ihrer Klassiker: zwei

Randen-Joghurt-Meringues vergraben in schwarzem Sesam, die – Überraschung! – durch Schüttern des Tellers quasi aus der «Erde» an die Oberfläche poppen. Oder das «Gazpacho Sandwich» bestehend aus einem Tomatensauce-Meringue-«Toastbrot» gefüllt mit gefrorener Gazpacho. Dazu reicht er einen Schwenker, der lediglich mit Sherryessig besprayed wurde für das olfaktorische Erlebnis. Ähnlich die Hasen-Consommé, die er wie ein Digestif im Cognac-Glas serviert. Nach wie vor lotet der gelernte Koch, der bei Adrià einst als Pâtissier ein-



Rolf Caviezel

«Diese Art Küche ist erklärungsbedürftig – einst wie heute.»

Molekularkoch und Inhaber Restaurant Station 1 in Grenchen SO

freestylecooking.ch

Rolf Caviezel, Sie beobachten Oriol Castro's Werdegang und seine Entwicklung nach «El Bulli». Lassen Sie sich von ihm auch inspirieren?

Weniger. Ich verfolge meinen eigenen Weg und hole mir meine Inspiration eher in Nischen. Aber mir gefällt, wie er konsequent seinen Weg geht, die Entwicklung von einst weiter treibt und seiner Linie treu bleibt. Interessant zu sehen ist auch, wie intensiv er sich mit Produkten, deren Konsistenz, Farben und Formen auseinandersetzt.

Castro meidet den Ausdruck «molekular» und spricht lieber von «Cocina creativa». Ist dies als Weiterentwicklung der Molekularküche und gar nicht als Abkehr zu verstehen?

Durchaus. Es geht – auch bei uns – längst nicht mehr nur um die Technik wie zu Ferran Adrià's Zeiten, wo alles bis zum Exzess betrieben wurde. Heute steht das Produkt im Vordergrund. Der Sellerie etwa, zubereitet auf verschiedene Arten: Auch wenn jede dieser

Zubereitungsart auf molekularer Kochkunst basiert, so liegt der Fokus heute weniger auf der spektakulären Technik oder Präsentation und mehr auf dem Produkt. Rauch und Dampf war gestern, heute ist der Zugang eher wieder puristisch.

Dafür ist das Effekthaschende von einst fast schon etabliert. Es blieb in der Tat enorm viel hängen. Vieles, was heute selbstverständlich auf einer Karte fungiert – Espuma mit prickelndem Kern, pulverisierte Gemüseschalen – basiert auf der Molekularküche. Mit Folgen bis in die Ausbildung: Sogar Lehrmittel wie der «Pauli» nimmt sich in seiner aktuellen Ausgabe dem Thema an.

Molekular ist Ihre Signature. Wie ist die Lage hierzulande, besteht nach wie vor eine Nachfrage nach molekularem Können und Wissen? Das Interesse nimmt derzeit spürbar wieder zu. Wir erhalten laufend Anfragen von Betrieben und Schulen, die Techniken kennen lernen wollen. Eben

war eine Klasse der Weinfachschule Changins bei uns: Wir haben ein molekulares Dinner gekocht, sie haben die dazu passenden Weine mitgebracht und serviert. Das war auch für uns sehr spannend. Fakt aber bleibt: Diese Art Küche ist erklärungsbedürftig. Hat es zwei Perlen auf dem Teller, dann ist dies witzig und interessant, viel kann der Gast damit aber nicht anfangen. Der Koch muss das Gericht erklären. Mit dem steht und fällt die Molekularküche, und daran hat sich bis heute nichts geändert.

An was tüfteln Sie derzeit? Insbesondere an dem, was zum Essen serviert wird: Kaffee, Tee, Bier. Bald kommen zwei weitere Bücher auf den Markt: eines zum Thema «Bierpairing». Beim anderen geht es um alte und neue Techniken. Wir machen Gegenüberstellungen – Pochieren versus Sous-vide, Römertopf versus Garen in der Erde – und zeigen, dass auch modernste Kochkunst im Endeffekt nichts ist ohne ihre Basis, ohne klassische Küche. fee

Chef Alps Hochkarätige Köchinnen und ambitionierter Nachwuchs

In den Hallen der «Stage One» in Zürich-Oerlikon ging vorletztes Wochenende die 6. Ausgabe des International Cooking Summit Chef Alps über die Bühne und zog über 1400 Besucher an. Neun ausgezeichnete Küchenchefs aus Europa und den USA liessen sich während zweier Tagen in die Karten blicken – allen voran drei Damen (siehe auch htr Nr. 7 vom 6. April 2017): die aktuelle «World's Best Female Chef 2017» Ana Roš («Hiša Franko», Slowenien), Dominique Crenn («Atelier Crenn», San Francisco), letztjährige «World's Best Female Chef», sowie die mehrfach preisgekrönte Antonia Klugmann («L'Argine a vencò», Gorizia, I). Weiter brachten Pe-

ter Knogl («Cheval Blanc», Basel), Heinz Reitbauer («Steirer- reck», Wien), Even Ramsvik («Lava Oslo»), Eric Menchon («Le Moissonnier», Köln), Nick Brill («The Jane», Antwerpen) und Oriol Castro («Disfrutar», Barcelona) dem Fachpublikum ihre Philosophie näher.

Neben den Shows sorgten über 30 Anbieter mit Neuheiten für die Gourmetküche auf, und erstmals sorgten die Jungköche des Nachwuchswettbewerbs Marmite Youngster Selection mit einem Flying Dinner für das leibliche Wohl.

Die nächste Chef Alps findet am 27. und 28. Mai 2018 statt. fee

chef-alps.com