

Laborküche und ein Ende

Heitere Aussichten – die Molekulargastronomie hat 2006 ihren Höhepunkt überschritten

Kuttern, zermahlen, brühen und in eine neue Form bringen – Techniken, die in der handwerklichen Metzgerei seit eh und je üblich sind. Geschlungenen Hefeteig in Natronlauge tauchen ist ein Schritt auf dem Weg zur Laugenbrezel. Und auf die Idee, gelbe und braune Senfkörner zu mahlen und daraus mit Honig und braunem Zucker eine viskosen Paste zu rühren, musste auch erst mal jemand kommen. Eine Brotzeit mit Weißwurst, Brezel und süßem Senf nennt aber niemand Molekulargastronomie. Man nennt das bodenständig oder traditionell, aber das macht keinen Wirbel.

Seit der Katalane Ferran Adrià eine Karriere vom tellerwaschenden Ferienjobber auf Ibiza zum Weltgastronomen hingelegt hat, ist die sogenannte Labor- oder Molekulargastronomie in aller Munde. Das ging so: Zunächst arrangiert Adrià in seinem Strandrestaurant El Bulli Gewagtes in der Klasse Venusmuschelschaum an Algenkrokant. Der kulinarisch-mediale Komplex zeigt sich schwerst beeindruckt. Darauf rät ein Gast aus der Werbebranche: 1. Gib ordentlich Stickstoff. 2. Verteile in deiner Küche Spritzen, Kanülen und Katheder (Küche = Intensivstation). 3. Gebe den Propheten. Seither sagt Adrià Sätze wie: „In drei, vier Jahren wird Stickstoff in der Küche so selbstverständlich sein wie Feuer und Wasser.“ Wenn ein Mikrofon in der Nähe ist, redet er von „Texturumbau“, manchmal orakelt der Meister: „Das nennen wir den Dracheneffekt.“

Ein Menü im El Bulli besteht aus einer bis ins kleinste Detail inszenierten Abfolge von 35 kapriziös arrangierten Aroma-Bauklötzchen. Zum Dracheneffekt gehört auch, dass alle 8000 Gedecke der gesamten Saison 2006 in wenigen Stunden ausreserviert waren. Für Le Monde posierte Adrià als „L'Alchimiste“, auf dem Titel der TIME erschien er Seite an Seite mit George W. Bush. Damit dürfte die weltweite Ferran Adrià Hysterie ihren Höhepunkt überschritten haben.

Womit die zweite Phase der Fruchtfolge erreicht wäre, die Auslaugung des Bodens. Nachdem die Molekularküche ausgiebig gefeiert und pflichtschuldig Auswüchse gezeißelt wurden, übt sich die Meute im kulinarischen Karaoke. Wer einen Pasta-Workshop im Robinson Club absolviert hat, redet plötzlich von „Geschmacksexplosion“, noch höher qualifizierte entdecken plötzlich die „Choreographie der Aromen“. Schwundformen der Laborküche etablieren sich in Kleinstädten. In Colmar werden im ehemaligen Traditionshaus Schillinger Reagenzgläser mit bedeutenden Schäumen befüllt. In Berlin, Große Hamburger Straße Nr. 32, offeriert ein Gasthaus mit dem offenbar programmatisch gemeinten Namen „Remake“ einen „Espuma vom Rotkohl“. Thunfisch ruht dort sanft in „geliertem Jamón-Ibérico-Fond“ und zum Dessert kommt eine „Gelatine von Fischerman's Friend“. Seit die Laborküche die norddeutsche Tiefebene erreicht hat, steht ein „Vorwerk Thermomix“ neben jedem Kombigarer. Wenn keine neue Textur droht, so kann es doch passieren, dass von Adrià gesegnetes Porzellan erscheint, auch in der Ueckermark. Chapeau!

Die dritte Phase der Fruchtfolge, das auskömmliche vom Acker machen, auch „Abschrödern“ genannt, hat Ferran Adrià bereits eingeleitet. Per Interview lässt der Guru wissen, die Party sei spätestens 2008 vorüber, solange stecke er noch gaumentief in Beraterverträgen. Danach sei Schluss mit dem ewigen Molekülbashing, dann kommt nämlich Ferran Adrià neueste Idee zur Welt. Das „Ein Tisch Restaurant“. Komplet unreservierbar. Adrià will sich seine Gäste zukünftig selber aussuchen, was einer weiteren gastronomischen Revolution gleichkommt. Mal werden es Migrantenkinder aus Usbekistan sein, mal schwerstbeeindruckte Gastrojournalisten, wer weiß. Man wird rechtzeitig darüber lesen. Von der guten Weißwurst, der Brezel und dem süßen Senf wird man immer seltener lesen.