

[Druckversion](#)Url: [http://www.focus.de/kultur/kunst/tid-6552/star-koch-ferran-adria\\_aid\\_63051.html](http://www.focus.de/kultur/kunst/tid-6552/star-koch-ferran-adria_aid_63051.html)

12.06.07, 13:29

[Drucken](#)**Star-Koch Ferran Adrià****„Ich muss gar nichts beweisen“****Ist Ferran Adrià ein kochender Künstler oder ein künstlerischer Koch? Für den ersten Koch, der als Künstler zur Documenta kommt, geht es nicht um das Label „Kunst“, sondern um die Diskussion darüber.**

Von FOCUS-Korrespondent Manfred Weber

Bereits vor seinem lang erwarteten Auftritt auf der Kasseler Documenta hat der Spanier Ferran Adrià ein kleines Kapitel Kunstgeschichte geschrieben. Nie zuvor war ein Koch als Künstler zu der weltweit wichtigsten Schau für zeitgenössische Kunst eingeladen worden. Der Coup des Documenta-Direktors Roger M. Buergel ist gelungen: Die Feuilletons von New York bis Frankfurt debattieren die Frage: „Kann denn Kochen Kunst sein?“



Ferran Adrià

**FOCUS Online:** Senor Adrià, was ist dran an den Gerüchten, Sie kämen gar nicht nach Kassel?

**Ferran Adrià:** Nichts, natürlich nichts. Wenn ich eingeladen werde, dann komme ich auch, alles andere wäre äußerst unhöflich. Ich werde sogar bereits am 13. Juni in Kassel sein, für eine Pressekonferenz im Rahmen der Kasseler Documenta – und anschließend werde ich zwei Tage lang die Ausstellung genießen.

**FOCUS Online:** Wie haben Sie reagiert, als Documenta-Direktor Buergel Sie vor mehr als einem Jahr einlud?

**Adrià:** Ich war fassungslos angesichts dieses Höhepunkts meiner Karriere. Nach der Euphorie kam allerdings die Frage: „Wie oder was stelle ich in Kassel aus? Mit meinen Mitarbeitern zermarterte ich mir monatelang den Kopf, bis mich Roger M. Buergel besuchte. Bei unserem sehr interessanten Gespräch wurde mir plötzlich klar, dass es vollkommen falsch wäre, beweisen zu wollen, dass Kochen Kunst sein kann – das machen die anderen Eingeladenen auch nicht. Also werde ich einfach machen, worauf ich Lust habe.“

**FOCUS Online:** Wollen Sie uns verraten, worauf genau Sie Lust haben?

**Adrià:** Ich kann Ihnen sagen, was ich nicht machen werde: kochen oder mich respektlos gegenüber der Kunstwelt zeigen. Die Gerichte in unserem Restaurant El Bulli sind die Originale – und dort bleiben sie auch. Dass wir vorher nichts verraten, ist Teil meines Dokumenta-Konzeptes: Die öffentliche Debatte über diese Frage "Was präsentiert ein Koch inmitten zeitgenössischer Künstler?" könnte sich noch als Glücksfall für die Haute Cuisine erweisen.

**FOCUS Online:** Für die Küchen- und nicht für die Kunstwelt?

**Adrià:** Ich bin Koch und hege die Hoffnung, dass sich auch meine Kollegen aus der Haute Cuisine Gedanken machen, was sie an meiner Stelle auf der Documenta präsentieren würden. Dann nämlich wird schnell klar, dass man sein Werk, seine Küche, nur präsentieren kann, wenn man sie auch dokumentiert hat. Und das haben bisher nur wir gemacht. Seit 1999 analysieren wir unsere Gerichte: Wie kamen sie zustande, auf welchen Ideen, welchen Vorläufern basieren sie? Was wollen wir damit, wie kann man sie systematisch erfassen?

**FOCUS Online:** Zu welchem Zweck?

**Adrià:** Um objektive Vergleichskriterien zu bekommen, wie es sie für andere Ausdrücke unserer Kultur ganz selbstverständlich gibt, etwa für die Architektur.

**Koch unter Künstlern**

**FOCUS Online:** Würden denn Sie sich als Künstler bezeichnen? Sie wissen, es gab auch heftige Kritik an Buegels Einladung ...

**Adrià:** Es gibt unterschiedliche Meinungen, und das ist gut so. Trotzdem muss ich auf der Documenta niemandem etwas beweisen. Ob ich mich als Künstler betrachte, ist völlig unwichtig. Aber, wer weiß, vielleicht kann Kochen tatsächlich etwas Künstlerisches haben, das muss jeder selbst entscheiden. Jedenfalls kann ich wohl kaum jemandem verbieten, in meiner Küche künstlerische Aspekte zu sehen.

**FOCUS Online:** Glauben Sie denn, dass die in Kassel erwarteten 700 000 Kunstinteressierten Ihre Avantgarde-Küche besser verstehen werden, als die Hundertschaft zeitgenössischer Kunstwerke?

**Adrià:** Meine Mitarbeiter und ich wissen, wie revolutionär wir in den letzten zehn Jahren waren. Und viele unserer Gäste im El Bulli auch.

**FOCUS Online:** Interessieren Sie sich denn für Kunst?

**Adrià:** 1993 ließen wir die neue El-Bulli-Küche in den Felsen meißeln, sie sollte etwas Einmaliges sein. Der Umgang mit den Architekten und Designern faszinierte mich. Seither interessiere ich mich dafür. Meinen Lieblingsarchitekten hatte ich schnell gefunden: Vor meiner Haustür in Barcelona steht der Bau des deutschstämmigen Mies Van der Rohe, der ursprünglich der deutsche Pavillon bei der Weltausstellung 1929 war.

**FOCUS Online:** Er prägte das Motto: Weniger ist mehr. Verbindet Sie das über Branchengrenzen hinweg?

**Adrià:** Der Architekt wie der Koch können auf eine Unzahl kreativer Methoden und Materialien zurückgreifen. Sie können aus edelstem Marmor und teuerstem Kaviar Schlechtes machen. Aber sie können auch Wunder schaffen mit minimalen Materialien.

*Die Documenta 12 in Kassel läuft von 16. Juni bis 23. September 2007. Unter dem Titel "Die Revolutionen des Ferran Adrià. Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte" erscheint Anfang September im Bloomsbury Verlag Berlin ein Buch von Manfred Weber-Lamberdière über den Ausnahmekoch.*

[Drucken](#)

---

Foto: Picture Alliance

Copyright © 2007 by [FOCUS Online GmbH](#)