

Elena Arzak ist ein baskisches Kochwunder

18.10.14

Tochter einer Legende: Elena Arzak ist eine der wenigen Köchinnen an der Weltspitze und führt die Familientradition im berühmten "Arzak" fort. Mit ihrem Vater inszeniert sie teilweise Kurioses.

Clark Parkin



Elena Arzak vor dem Gewürzregal ihres Restaurants in San Sebastián

Foto: (c) ICEX / Toya Legido & Tomás Zarza

Draußen strahlt die Vormittagssonne eines baskischen Herbsttages, doch die Rolläden sind zu dieser Stunde noch halb heruntergefahren. Das Restaurant öffnet erst um ein Uhr, dann kommen die ersten ausländischen Gäste, denn vor zwei lässt sich kein Spanier zum Mittagessen blicken.

Im Entree ihres Restaurants, das an dieser Stelle seit 1897 von ihrer Familie im Stadtteil Vinages in San Sebastián betrieben wird, sitzt Elena Arzak, während ihre Angestellten die bevorstehende Mittagsschicht vorbereiten. Die Reservierungen werden besprochen, ein Stockwerk tiefer in der Küche arrangieren die Köche ihr Mise en Place.

Sogar Anthropologen beschäftigen sich mit ihr

Die Chefin trägt die dunkelbrünetten Haare hinten zusammengebunden, ihre Haut ist nur ganz leicht geschminkt und sie wirkt um einige Jahre jünger, als sie mit 45 tatsächlich ist. Der Knochenjob in der Küche hat bei ihr keine Spuren hinterlassen. Sie wirkt auch nicht gehetzt oder von Ehrgeiz zerfressen wie manche ihrer Kollegen. Sondern so, als hätte sie gerade unendlich viel Zeit. Kurz gesagt: Sie wirkt wie eine glückliche Frau.

Und sie möchte die Dinge in ihrer Reihenfolge erzählen: die Geschichte des Familienbetriebes "Restaurante Arzak", das Sternphänomen der Gourmetküche im Baskenland im Allgemeinen und wie die Zusammenarbeit mit ihrem Vater Juan Mari Arzak genau funktioniert.

Damit sie nichts vergisst, hat sie sich Notizen mitgebracht, die sie Punkt für Punkt abhakt. Zwischenfragen, die vom Thema ablenken würden oder ihre Stichwortliste durcheinanderbrächten, werden mit einem höflichen, aber bestimmten "Dazu komme ich später noch" zurückgestellt.

Das Ganze geschieht mit einer so liebenswürdigen Verbindlichkeit, dass sie eher fürsorglich als "bossy" wirkt. Doch man merkt, dass hier Widerspruch kontraproduktiv wäre, weil sie viel auf dem Herzen hat. Ihre Erklärung dauert dann eine Stunde und vierzig Minuten. Und wie nebenbei beantwortet sie alle offenen Fragen. Und solche, die noch gar nicht gestellt wurden. Wie etwa die nach der erstaunlichen Tatsache, dass sich sogar bereits Anthropologen mit dem baskischen Kochwunder beschäftigen.

Eine Küche voller Frauen

Es ist einfach, sich über die Arzaks und ihr weltberühmtes Restaurant ein vorschnelles Bild zu machen. Über die Tochter Elena, die in die Fußstapfen des Vaters tritt, des legendären Juan Mari Arzak. Weil es so wenige Frauen in der Spitzenküche bis ganz nach oben schaffen, liegt die Vermutung nahe, dass ihre Berufswahl mehr Pflichterfüllung als Herzenswunsch war.

Das Klischee gleich zu Anfang auszuräumen ist ihr wichtig. Denn hier sei es nicht sie, die sich in ein patriarchales System einordnet. Im Gegenteil, das "Restaurante Arzak" sei eigentlich ein Frauenbetrieb mit Juan Mari Arzak als Ausnahme. Sein Vater starb, als er neun Jahre alt war, die Mutter leitete daraufhin die Küche weiter. Heute sind alle sechs Chefs de Partie Frauen, darunter auch Paki, die schon seit 37 Jahren im Restaurant arbeitet und Elena als Kind die ersten Handgriffe beibrachte. "Mein Vater liebt es, mit Frauen zu arbeiten", erklärt Elena.

Juan Mari Arzak erkochte bereits 1974 den ersten Stern, 1977 den zweiten und 1989 den dritten. Seit 1995 arbeitet Elena mit ihm in der Küche. In der Liste der 50 weltbesten Restaurants landet das "Restaurante Arzak" seit Jahren durchgehend in den Top Ten, belegte im vergangenen Mai erneut den achten Platz. Doch Elena ist mehr als die Tochter, die bequem im Windschatten des Erfolges ihres Vaters segelt. Das in der vierten Generation betriebene "Restaurante Arzak" in San Sebastián ist auch deshalb internationaler Taktgeber der Küchentrends geworden, weil sich hier ein Vater-Tochter-Team zusammengefunden hat, das sich perfekt ergänzt und in der Summe mehr ergibt als in seinen Einzelteilen.

Die Rollenverteilung ist dabei ungewöhnlich. "Mein Vater spürt die Trends der Zukunft, er ist wie eine Explosion. Er spricht mit seinen 72 Jahren, als hätte er noch 50 Jahre in der Küche vor sich", sagt Arzak. Von einem Tag auf den anderen hätte er den Dessertwagen damals abgeschafft, erzählt sie: "Er neigt zum Überschwang." Als sie eines Tages die Menge der Zutaten reduzieren wollte, um sich auf den Geschmack zu konzentrieren, wollte er gleich nur noch Gerichte mit höchstens vier Komponenten kreieren. Als sie vorschrug, nicht alle Gerichte des Menüs auf den gleichen Tellern zu servieren, machte er sich gleich daran, eigene Teller zu entwerfen.

Blindverkostung zeigt Gemeinsamkeit

Sie wollte sichergehen, dass sie nicht einfach nur die Meinung des Vaters nachplappert, und um sich aus dem Einflussbereich seines Geschmacksspektrums zu emanzipieren – schließlich ist sie mit seiner Küche auch zu Hause aufgewachsen –, hat Elena Arzak ein Blindverkostungssystem etabliert. Bei einer neuen Soße etwa probieren sie die Alternativen getrennt voneinander – und haben in 99 Prozent der Fälle die gleiche Präferenz. "Ich weiß nicht, ob wir beide so geboren wurden oder nur gleich trainiert sind", fügt sie noch an. "Ich bin ordentlicher, er weniger. Dafür ist er freundlicher und ich eher schüchtern."

Der Generationskonflikt nach altem Klischee findet also bei den Arzaks nicht statt. Die beiden Töchter von Juan Mari Arzak waren völlig frei, ihren Weg selbst zu suchen: Elenas Schwester studierte Kunstgeschichte und ist heute Direktorin der Bildungsabteilung des Guggenheim-Museums in Bilbao. Für Elena war jedoch früh klar, dass sie in die Gastronomie wollte. "Ab dem Alter von elf Jahren durften wir während der Sommerferien im August für zwei Stunden ins Restaurant und halfen, Orangenzesten zu schälen. Ich wollte immer länger bleiben", erzählt sie in beeindruckend gutem Deutsch, das sie auf der deutschen Schule in San Sebastián und später auf der Hotelfachschule in Luzern gelernt hat.

Ihr Vater schickte sie dann hinaus in die Welt, um bei den besten Köchen zu arbeiten. Sie sollte beweisen, dass sie es ernst meinte. Sie schaute den Brüdern Troisgros in Roanne und Alain Ducasse in Monte Carlo über die Schulter und kam nach sechs Jahren Wanderschaft wieder zurück in das Familienrestaurant.

Lavendel zum Fisch

Nicht alle Ideen, die sie mitbrachte, ließen sich problemlos umsetzen. "Ich wollte eine Lavendelsoße zum Fisch servieren, die Basken mögen jedoch keinen Lavendel", erklärt sie. Auch Koriander und Lorbeer seien hier nicht besonders beliebt. Das differenzierte Feedback der Gäste ist ihr wichtigstes Messinstrument geworden. "Wenn jemand keine Bananen mag, kann ich das nicht ändern. Aber wenn jemand moniert, dass in der Soße zu viel Lorbeer ist, dann kann es sein, dass er recht hat."

Vielleicht auch deshalb steht bei Arzaks nicht effekthascherische Spaceküche im Mittelpunkt, sondern der geschmackliche Mehrwert. Die Arzaks haben in einem "Laboratorio" im ersten Stock ihres Restaurants einen Gefrier Trockner stehen, mit dem sie fast jedes Lebensmittel in ein feines Pulverchen verwandeln können. "Wenn wir ein Seehechtfilet vor dem Anbraten auf der Plancha etwas mit seinem eigenen Pulver bestreuen, hebt es den Geschmack."

Das Ergebnis ist eine Autorenküche. Dieser zuweilen überstrapazierte Begriff hat bei den Arzaks seine Berechtigung, weil ihre Küche tatsächlich komplett eigenständig ist und nur in ihrem eigenen Restaurant so serviert wird. Sie hat unverkennbar baskische Wurzeln, ist aber weltoffen und zukunftsgerichtet, ohne zu schocken oder zu verschrecken.

Der kreative Findungsprozess von Tochter und Vater führt zu eindrücklichen Gerichten, die lange nachschmecken. Manches hört sich verrückt an, etwa die Kombination von Tintenfisch mit geschmorten Feigen. Auch muss man erst mal auf die Idee kommen, als Amuse-gueule dünne Scheiben einer superreifen Mango mit einer mit Tonicwasser aufgemixten Chorizo zu befüllen und das Ganze auf einer zusammengequetschten Schweppesdose zu servieren. Oder den nur leicht geräucherten Ventresca, das Bauchfleisch des vor Ort gefangenen weißen Bonito, mit einem Rhabarber-Carpaccio und frittierten Lillien. Serviert wird das Gericht auf einem durchsichtigen Teller über einem Tablet-Bildschirm, auf dem eine Brandung als visuelles Appetithäppchen läuft.

Sechzig Prozent sind Stammgäste

Es sind diese kuriosen Inszenierungen, für die Spanier eine Schwäche haben, die einen beim Blick aus der Ferne irritieren können, so wie die als rostige Schrauben und alte Schlüssel verkleideten Petits Fours aus Schokolade und Prahalte zum Kaffee. Im direkten Erleben haben diese kleinen Augenwinkereien jedoch einen erheitenden Effekt. Der comic relief, mit dem hier operiert wird, schlägt nie wohltuend auf die Stimmung im ganzen Lokal nieder. Auch weil der Gag nie auf Kosten des Geschmacks geht. Denn bei Elena und Juan Mari Arzak finden klassische Kochkunst und modernste Techniken auf eine sehr menschliche Weise zusammen. Fast schon casual auch die Weise, in der die Teller angerichtet werden, Lichtjahre entfernt von den "Strebertellern" mancher "Pinzettenköche".

Die familiäre Stimmung im Restaurant mag auch damit zusammenhängen, dass bei Arzak sechzig Prozent Stammgäste einkehren. Gespräche werden über Tische hinweg geführt, und die Nachbarn möchten vom Neuling erfahren, woher er kommt. Die besondere Liebe der Basken zu guten Fischen führt Elena Arzak übrigens auf die Lage am Atlantik mit seinem frischen Fisch zurück. Und auf die Tatsache, dass es eine genussaffine breite Mittelschicht gibt. Und wie überall auf der Welt gilt: Unter Genießern schmeckt es besser.

Restaurant Arzak, Avenida del Alcalde José Elosegi, 273, 20015 San Sebastián, Spanien; www.arzak.es

© Axel Springer SE 2014. Alle Rechte vorbehalten

Kommentare

Kommentare einblenden

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



empfehlen von

ICONIST Möbel, Design und Dinge für ein schönes Zuhause. Jeden Tag neu ausgewählt. ZUM SHOP

YOXX ANTHROPOLOGIE BILD DESIGN3000

Die Favoriten unseres ICON-Teams

Von Kopf bis Plateauschuh auf Herbst eingestellt

Clark Parkin



Wie elegant ist ein formloser Strickpullover? Darf ein Muster schwindelig machen? Warum Sandalen bei Bodenrost? Eine Gebrauchsanweisung für die wichtigsten Trends der Herbst-Saison 2014.

Von den ewigen Klischees rund um Mann und Frau

Nicola Erdmann



Christian Ulmen will mit der Internetserie "Mann/Frau" vom Leben zweier Großstadtsingles erzählen. Das gelingt – wenn man sich nicht an Stereotypen rund um Online-Dating und Sex mit Socken stört.