

falstaff/05/2013

# falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

**TASTING**  
GROSSE  
GEWÄCHSE  
2012

**MÜNCHEN**  
DIE AKTUELLEN  
TOP-ADRESSEN

**SPECIAL**  
ALLES ÜBER  
DIE NEUEN  
KÜCHEN



# Australien

DIE BESTEN WEINE ■ SYDNEY ■ MELBOURNE

# GENIESTREICHE UND NORMALER WAHNSINN

Genie und Wahnsinn, so heißt es, liegen eng beieinander. In diesen Fällen irrt der Volksmund: Zwischen Shanghai/Barcelona und München/Paris ist die Distanz groß.

## SHANGHAI

Nach ein paar Jahrzehnten im Mediengeschäft entwickelt man ja eine starke Ablehnung gegen Superlative. Was mir nicht alles schon als »Bestes«, »Schönstes«, »Aufregendstes« verkauft worden ist, geht auf keine Kuhhaut. Und meist war die Enttäuschung nachher groß.

Nun habe ich aber tatsächlich etwas erlebt, was kulinarische Superlative rechtfertigt – ausgerechnet in Shanghai. Dort inszeniert der Franzose Paul Pairet – in seiner Guerilla-ähnlichen Uniform eher einem jungen Che Guevara als einem erfahrenen Koch gleichend – in seinem »Ultraviolet« tatsächlich ein Kochspektakel für alle Sinne. Elf Köche, sieben Kellner, drei Tontechniker, zwei Video-Spezialisten, ein Mann für Special Effects, ein Chauffeur und ein Guide sind für sage und schreibe zehn Gäste im Einsatz. Die »Pomp Duck and Circumstance«-Dinnershow war gestern, das

Multimedia-Spektakel im »Ultraviolet« ist heute.

Die Location der Kulinarik-Show ist geheim. Für die zehn Glücklichen, die eine Reservierung ergatterten konnten, beginnt der Abend auf dem berühmten Bund, dem Nobel-Boulevard von Shanghai. Treffpunkt ist das »alte« Restaurant von Pairet »Mr & Mrs Bund«. Dort werden die Gäste abgeholt, in einen Kleinbus verfrachtet und in die nordwestliche Industriepampa gefahren. Dort, in einer umgebauten Werkzeughalle, steigt der Event. Ein Tisch, auf der riesigen Platte die in Neon leuchtenden Namen der Gäste, rundherum ein gigantischer Video-Screen und 21 Gänge aus der Hightech-Küche. Sensurround-Akustik und Duft-System an jedem Stuhl. Das Gesamtkunstwerk kann beginnen.

»Alles muss zusammenpassen – Essen, Trinken, Film, Duft, Musik«, davon ist Paul Pairet überzeugt. Und er liefert den Beweis dafür. Bei »Fish, no Chips«, gebackenen Anchovis, ertönen die Beattles, auf der Videowand regnet es,

im Hintergrund ist die Skyline von London zu sehen. Und es riecht ein wenig nach feuchtem Nebel. Oder beim »Seabass Monte Carlo« fühlt man sich wie in einem Aquarium, Fische umschwimmen die Esser, Debussy kommt aus dem Lautsprecher, und salzige Luft wird durch den Raum geblasen. »Avantgarde«, kommentiert Zeremonienmeister Pairet, »hat nichts mit Küchentechnik zu tun, sondern mit Gefühl, mit allen Sinnen!«

Und so geht das 21 Mal, begleitet von Sherry, Bier, sechs verschiedenen Weinen, Cidre und Minz-Tee. Immer stimmig schmecken, sehen, hören, riechen. »Für den Tastsinn sind die zu jedem Gang verschiedenen Bestecke zuständig«, erklärt Restaurantmanager Sascha Speckemeier, der zuvor in den Sterne-Tempeln »La Vie« in Osnabrück und »Silvio Nickol« in Wien gearbeitet hat. Na ja, Besteck und Tastsinn, notfalls kann man auch den Nachbarn/die Nachbarin tätscheln, vorsichtshalber aber nur dann, wenn es sich um die eigene Begleitung handelt.

Der Höhepunkt: Nach den Hauptspeisen öffnet sich die Glaswand und gibt den Blick auf die Küche frei. Die Gourmet-Gäste können Pairet bei der Zubereitung des ersten Desserts zusehen und mit ihm übers

Menü plaudern. »Ich möchte im Kontakt mit den Menschen, ich will an jedem Tag wissen, ob das Konzept wirklich aufgegangen ist«, sagt Pairet.

Offensichtlich ist es das. Die Feinschmecker in Shanghai sind begeistert – und die Roca-Brüder aus Girona (weltbestes Restaurant 2013!) arbeiten inzwischen wie man hört, an einem »Ultraviolet« für Spanien ...

## MÜNCHEN/ PARIS

Es gibt aber nicht nur schöne Tage im Leben eines kulinarischen Reisenden. Das eigenartige Verständnis von Service im Münchener pseudo-noblen Landgasthof »Freisinger Hof« ist mir eine traurige Erinnerung. Da wollte doch ein Gast partout noch um halb elf Uhr vormittags ein spätes Frühstück. Im Hotel war die Küche zu, doch im Biergarten tummelten sich – knapp vor der offiziellen Öffnungszeit – einige Kellner, und vor dem Küchentresen plauderten die Köche. »Könnten Sie mir denn jetzt schon ein paar Eier mit Speck machen?«, fragte devot der Gast. »Na klar, kein Problem«, ant-



ortete einer der Köche und  
achte sich hurtig ans Werk.  
Da hatte er aber die Rechnung  
ne die Wirtin gemacht. Resolut  
schritt sie ein, stellte den Gast zur  
ede, weil er es gewagt hatte,  
außerhalb der Zeit« zu bestel-  
n. Nix da, die Eier wanderten in  
en Müll, und die Gäste suchten  
ch ein anderes Lokal, wo es kei-  
grantige Chefin, sondern einen  
dentlichen Service gab.  
Oder neulich in Paris, im an-  
sagten Bistro »Le Sergent  
ecruteur« auf der Seine-Insel  
int-Louis: Für 80 Euro erhalte  
a drei tolle Gänge mit Jakobs-  
ascheln, Taube und Käse zu spä-  
t Stunde. Aber mein Essenspart-  
r schaut betroffen auf seine  
chnung. Der Maître d' hatte  
m ein besonderes Steak empfoh-  
t, das nicht auf der Karte stand:  
a Bœuf de Bavière. 160 (in Wor-  
t: hundertsechzig!) Euro hatte  
m ihm dafür berechnet. Und  
vor ohne Vorwarnung, dass es  
h dabei offensichtlich um das  
erste Rindvieh von Paris han-  
n würde, bestellen lassen.  
Wen wundert es dann noch,  
ss die französische Gastrono-

mie mit der Krise zu kämpfen  
hat. Ein Grund ist sicher die  
holprig laufende Wirtschaft, ein  
zweiter ist aber – siehe oben –  
sicher hausgemacht.

## BARCELONA

Zu etwas Erfreulicherem. Jahrelang stand er im Schatten seines Bruders, nun steht er selbst im Mittelpunkt des Gourmet-Interesses: Albert Adrià, der seinem älteren Bruder Ferran mehr als 20 Jahre im berühmten »El Bulli« als Pâtissier »gedient« hatte.

Die Wahrheit ist natürlich, dass Albert für viel mehr als Süßigkeiten à la Parmesan-Marshmallows zuständig war. Er war der Mastermind hinter dem Imperium des Bruders, experimentierfreudig, der »Mann im Labor«, der mit Düften und Aggregatzuständen Neues erfunden hat: die Eistüte Fish 'n' Chips, Himbeer-sirup als Ketchup...

Seit das »El Bulli« geschlossen hat (»Wir mussten das Ungetüm

töten – und neu beginnen!«), hat sich Ferran aus der Öffentlichkeit zurückgezogen, und Albert, der Jüngere, ist aus seinem Schatten getreten. Nun baut er Stück für Stück in der Heimatstadt Barcelona sein eigenes Gourmet-Imperium auf. Mit dem »Tickets«, einer poppig-modernen Tapas-Bar mit den besten Kreationen aus der »El Bulli«-Zeit, hat es begonnen. Und jetzt geht es Schlag auf Schlag weiter.

»Pakta« heißt sein neuester Streich – ein japanisch-peruanisches Restaurant, wo er die berühmte Nobu-Kulinarik weiterentwickelt hat. »Nikkei«-Küche nennt er sie, nach dem Idiom für die japanische Küche der Auswanderer nach Südamerika. Grüner Tofu mit Seeigel und Lachskaviar, Nigiris, die wie Kotflügel aussehen, eine geräucherte Makrele mit Seetang-Sauce, Black Cod mit geröstetem Knoblauch – 22 Gänge hat sein Tasting-Menü »Machu Picchu«. »Es ist nicht japanisch, es ist nicht südamerikanisch, es ist einfach etwas Neues«, sagt Albert. Da hilft nur

eines: hinfahren und verkosten.

Das nächste Gourmet-Abenteuer ist bereits in Planung, »Bodega 1900« soll es heißen. Mit spanischer Küche »wie von damals« will Albert Adrià seine Landsleute und die aus aller Welt anreisenden Verehrer begeistern. Eröffnung? Irgendwann noch in diesem Jahr, »wenn ich es schaffe ...«.

### BESCHRIEBENE LOKALE

#### Ultraviolet

<http://uvbypp.cc>  
[info@uvbypp.cc](mailto:info@uvbypp.cc)

#### Tickets

Avinguda del Paral·lel, 164  
08015 Barcelona  
Spanien  
[www.ticketsbar.es](http://www.ticketsbar.es)

#### Pakta

C/Lleida 5  
08004 Barcelona  
Spanien  
[www.pakta.es](http://www.pakta.es)

**HANS MAHR** ist zwei Drittel des Jahres unterwegs und hat zahlreiche Kolumnen über Kulinarik und Reisen verfasst. Er ist Herausgeber des Falstaff Deutschland.