

KULINARISCHES
KINO 2012

A chef in a white uniform is shown from the chest up, holding a tuning fork to his right ear. He has a serious expression and is looking directly at the camera. The background is a golden mosaic wall.

Wie klingt
Kalb?

Kann man Gerichte in Musik übersetzen? Man kann, sagen Andoní Aduriz, Küchenchef des gefeierten „Mugáritz“ bei San Sebastián, und sein Landsmann, der Musiker Felipe Ugarte. Zum Beweis legen die beiden den Film „Mugáritz B.S.O.“ vor, der jetzt ins „Kulinarische Kino“ der Berlinale 2012 kommt. Da kann man nur Augen machen – und die Ohren aufstellen!

TEXT: MADELEINE JAKITS

Als meine Mutter ein Kind war“, erzählt Andoní Luis Aduriz beim Lunch im Berliner „Facil“, „hatten wir im Baskenland eine Hungersnot. Darum wollte sie für mich etwas Sicheres und sagte: ‚Werde Koch, dann hast du immer zu essen!‘ Also wurde ich Koch, aus Verlegenheit, ich war ja ein schlechter Schüler, keiner wusste, wohin mit mir ...“ Heute ist Aduriz 39 Jahre alt, hellwach, eloquent und einer der angesehenen Köpfe der Küchen-Avantgarde Spaniens.

Und jetzt dieser unwahrscheinliche Film „Mugáritz B.S.O.“ (*banda sonora original*, was so viel heißt wie Original-Soundtrack), der zeigt, wie bekannte Speisen aus Aduriz' Repertoire vertont werden. Wie kommt man auf so eine Idee? „Bei mir essen die unterschiedlichsten Menschen, darunter auch Musiker, Literaten, Sänger, Maler, Dichter, Regisseure, Modeschöpfer. Ich versuche, aus solchen Begegnungen Nutzen zu ziehen, von anderen zu lernen“, sagt der Koch: „Ein Restaurant ist heute im Grunde das, was früher ein Dorfplatz war – eine Stätte der Begegnungen. Mich interessiert der Austausch, die Übertragung meiner eigenen Arbeit in die Sprache des anderen. Ich behaupte, 80 Prozent aller künstlerischen Impulse sind ähnlich. Es geht um Gesten, um Noten, um eine präzise Ausdrucksweise, um Emotionen und Traditionen.“

Wohl allenfalls 20 Prozent der künstlerischen Arbeit sind tatsächlich spezifisch für die jeweilige Disziplin. Ich habe mir so ein musikalisches Experiment ja lange gewünscht, habe Felipe Ugarte aber nie direkt darum gebeten, sondern ihn ein Jahr lang, sagen wir, beeinflusst – damit er mir den Vorschlag macht für ein Projekt. Felipe hat im Laufe der Monate ge-



Klangfarben aus dem Garten: Was leicht aussieht, ist Herkulesarbeit, sagt der Koch

nau gesehen, wie wir denken, wie wir arbeiten und irgendwann gesagt: ‚Wow, ihr seid 35 Leute und wirkt ja so präzise zusammen wie ein gutes Orchester!‘ Das war das Stichwort.“

Im Film ist es ein Herantasten an die Möglichkeiten, akustische Assoziationen zu Aduriz' bis ins Detail durchdachten Gerichten zu finden – nach 70 Minuten hat man keine Zweifel mehr, dass hier ein lohnendes und sehr poetisches Projekt gelungen ist. Es ist ein Fließen und Blubbern, Knuspern und Zischeln, Schmatzen, Spritzen und Gluckern, dazu Musik von ausgefallensten Instrumenten aus der ganzen Welt. Bei der Uraufführung im Herbst 2011 in San Sebastián hätten die Leute Tränen der Rührung in den Augen gehabt, erzählt Andoní

Aduriz nicht ohne Stolz, um sich dann wieder ganz fasziniert dem „Saum“ – dem entgräteten Rand der Flosse – vom Steinbutt mit Spreewaldgurke und *sauce Grenoble* auf seinem Teller zu widmen.

Der erste Akt von „Mugáritz B.S.O.“ hat zartes Fleisch vom Milchkalb zum Hauptdarsteller. „Wenn wir zum Fleischgang kommen, erwartet der Gast im Grunde stets das Bekannte. Deshalb habe ich den Ehrgeiz, meinen Gästen unbedingt Überraschendes zu bieten. Kalb zum Beispiel ist im Baskenland etwas Ungewöhnliches, zumal in dieser Qualität. Mit diesem hellen, zarten Fleisch ziehen wir ein neues Register. Die Milchkalber werden nur mit Milch und Eiern gefüttert, ein Wahnsinnsprotein! Ich sage immer: Butterkekse auf vier Beinen. Im Restaurant machen wir uns den Spaß, den Gästen die herkömmliche Frage zu stellen, wie sie ihr Fleisch denn gern gebraten hätten – rosarot? Oder durch? Weil sie danach etwas ganz Bestimmtes erwarten, sind sie dann sehr erschrocken wenn der Teller kommt ...“ Kein Wunder: Darauf liegt ein rabenschwarzer Klumpen, als hätte ein Ignorant die kostbare Zutat auf dem Grillrost vergessen – im Film spielt dazu anfangs eine beklemmend anmutende Musik.

Aduriz brät das Fleisch, parfümiert es mit der Glut von Rebenschößlingen und bestreicht es rundum mit einer schwarzen Marinade aus verkohlten Schößlingen und Thymianzweigen samt ihren schwärzlichen Säften, um es als vermeintliches Unglück zu präsentieren. „Und dann“, sagt der Koch triumphierend, „schneiden die Leute das Fleisch voller Skepsis auf, fast mit Widerwillen. Und siehe da: Es ist innen nahezu weiß! Dieser verblüffende Moment, das helle Leuchten aus der Schwärze ..., das ist ein tragischer Augenblick, ein Drama!“ Auch die Zuschauer staunen.

Für den Musiker Felipe Ugarte eine schöne Herausforderung. Wie drückt

KULINARISCHES KINO 2012

man das Brennen von Feuer aus, das Erhitzen von Fleisch über der Glut? Ganz pragmatisch opfert Ugarte zunächst ein Mikrofon, das Kabel umhüllt er mit Asbest, damit er genügend hitzig fauchende Klangsekunden vom Innersten des Feuers für die spätere Komposition im Studio aufzeichnen kann. Es muss aber jetzt, so der Musiker, noch etwas Junges, Unschuldiges dazu, als Analogie zum buterzarten Milchkalbfleisch. Was läge da näher als ein Knabenchor?

Der ist bald gefunden. Weil der Chorleiter für seine vier Sänger Text brauchte, bittet er um etwas Notiertes. Man einigt sich auf Esperanto, „weil es eine neutrale, unpolitische Sprache ist“, wie der Basken Andoní Aduriz erklärt. Also flüstern die Kinder geheimnisvolle Sätze über die zerstörerische Kraft des Feuers in Esperanto, es klingt wie das Knistern und Knastern in den Flammen. Unheimlich. Schließlich kommt noch eine Tonspur mit A-cappella-Gesang dazu – von den Jungen auf O und U an frischer Bergluft glockenrein intoniert. Eine sparsame Portion Streichinstrumente vervollständigt die Liste der musikalischen Zutaten für Aduriz' Kreation *pieza de ternera de leche asada*.

erlangen, sei oft Brutalität nötig, dann aber auch das Liebevolle, Versöhnliche, ja Erotische bei der bestmöglichen Zubereitung. „Wir haben es mit heftigen emotionalen Gegensätzen zu tun. Manchmal muss man im künstlerischen Ausdruck dafür eben die Dinge auf die Spitze treiben. Das Fleisch hat ja heute gewissermaßen seine Augen verloren – fast überall nur noch abgepackte rosige Zuschnitte, denen man nicht mehr ansieht, was sie mal waren. Überall Fertiggerichte. Wir haben uns viel zu weit entfernt von den Ursprüngen unserer Nahrung.“

Der Dokumentarfilm spielt immer wieder mit dem Thema Illusionen und Vorurteile. Beispiel: das Carpaccio aus getrockneter Wassermelone. „Die visuelle Botschaft“, freut sich der Koch, „ist so mächtig, dass man Proteine erwartet, rotes Fleisch.“ Und wirklich: Auch dem Mundgefühl nach kann man es ohne Weiteres für ein echtes Carpaccio halten. Und die Musik dazu? Wir sehen einen Sänger, vor ihm auf dem Notenpult das Bild des *carpaccio vegetal*. Es klöppelt zart vom Vibraphon. Und dann singt Carlos Mena betörend schön Vivaldi – wie eine Frau! Er ist Countertenor.

Wie lange dauert es, ein neues „Mugáritz“-Gericht zu erschaffen? „Es ist viel

ten.“ Ugarte wählte als Begleitmusik ägyptische Zuckerrohr-Flöten. Warum Ägypten? Weil die Rote Bete schon auf den Speiseplänen der Pharaonen stand. Zu den Flöten gesellen sich das Geräusch zerdrückter Bläschenfolie und die Txalaparta (sprich: Tschalaparta), traditionelle lange Holzstöbel, mit denen man ein vielstimmig klöppelndes Geräusch erzeugen kann. Die Mostmacher des Baskenlands stampften früher ihre Äpfel mit der Txalaparta nach bestimmten Rhythmen, um ihre eintönige Arbeit fröhlicher zu machen. Als menschliche Stimme umfließt ein Gesang aus dem Sudan das *corazón de manzana*, das „Herz des Apfels“, dazu das Spiel einer Oud (arabische Laute).

Das Team um Ugarte und Aduriz hat keinen Aufwand gescheut, um Esskultur und ursprüngliche Musikinstrumente zu erleben. Sogar nach Peru sind sie geflogen. Dort trafen sie auf Indios, die noch an die 300 Sorten Kartoffeln kultivieren, eine sagenhafte Biodiversität. Die Knollen gart man in der kargen Höhe der Anden einfach im Erdboden, eingegraben in Glut. Bilder von bunt gekleideten Männern in einer öden braunen Mondlandschaft, die heiße Kartoffeln aus der Pelle essen. Von der Hand in den Mund. Wie zu Hause, wenn es im „Mugáritz“ die



Essen?! „Verbranntes“ Kalb • Andoní Aduriz, Felipe Ugarte und Waffir Shaikhel (v. l.) mit der Txalaparta • Apfelstrunk mit Rote-Bete-Blasen

Als Zuschauer ist man von den zusammengefühten Klängen seltsam berührt. Verbranntes Fleisch? Kindergesang? Das Essen wird zum zwiespältigen Erlebnis. Und wie der Chorleiter da dirigiert, vor sich das Foto von Aduriz' aufgeschnittenem, außen scheinbar verkohltem Milchkalb auf dem Notenständer ... Will man das alles so genau wissen oder besser: auf sein Gewissen laden?

„Ja, natürlich!“, ruft Andoní Aduriz. Er ist dafür, die Menschen daran zu erinnern, woher ihr Essen kommt. Um es zu

Arbeit, ständiges Navigieren zwischen Irrtum und Erfolg. Es kann bis zu fünf Jahre dauern, bis wir ein Ergebnis haben. Wir Basken sind kritisch, streng, analytisch, wir sind kein leichtes mediterranes Volk ...“ Unser Koch serviert im Film auch ein sehr durchdachtes Dessert: karamellisierte Apfelstrünke (!) mit großem Blasengeblubber, aufgeschlagen aus Rote-Bete-Saft, Eiweiß und Xanthan – ein Teller mit außerirdischem Appeal. „Wir haben ewig getüftelt, bis wir endlich diese großen *beautiful bubbles* hat-

vielerorts seit Jahren kopierten *piedras comestibles* gibt, „essbare Steine“, Flusskiesel zum Verwechseln ähnlich. Als optimaler Überzug für die Kartoffelchen erwies sich in der Versuchsküche eine Kaolin-Creme (weißer Lehm mit geringem Eisengehalt) mit Laktose. Beim Backen härtet der Überzug aus, die „Steine“ sehen täuschend echt aus. Natürlich hat der Koch seinen Spaß, wenn die Leute etwas ratlos ohne Besteck vor den weißen Tellern mit kollernden Kieselchen sitzen. Es kostet Überwindung, in einen Stein zu

beißen. Und mit den Fingern essen – in einem Top-Restaurant?

Aber dann: Im eigenen Dampf in der Hülle gegart, schmecken die Knollen mit 50 Grad cremig und köstlich. „Wir haben mit den essbaren Steinen die Leute wachgerüttelt, sich wieder mehr mit dem Geschmack der Kartoffel zu beschäftigen – und wir haben die Kartoffel damit auch geschmacklich verbessert“, ist Andoní Aduriz überzeugt. Felipe Ugarte hat als Begleitung dazu das Klackern von Flusssteinen unter die Bilder gelegt und archaische Flötenklänge von Blasinstrumenten aus Lehm – „Zutaten“ aus Peru.

Lichten Zauber zeigt „Mugáritz B.S.O.“, wenn es um ein kunterbuntes Gemüse-Kräuter-Blüten-Gericht geht, das kinderleicht zuzubereiten scheint, von dem der Koch aber im Film sagt: „Das zu machen bedeutet fast einen Kampf gegen uns selbst.“ Wie das? „Das Gericht *verduras asadas y crudas* ist eine Hommage an Michel Bras in Laguiole in der Auvergne, den ich sehr, sehr bewundere. Er war als Koch seiner Zeit um zehn Jahre voraus. Diese Komposition aus bis zu 50 gegarten und rohen Gemüsesorten, aus Wildkräutern und Blüten – Bras nennt sie *le gargouillou de jeunes légumes*, Strauß aus jungen Gemüsen –

50-mal anders schmecken. Magisch!“ Im Film zeigen sie dazu Bilder von Köchen mit Arztschere und Pinzette, unterwegs in den Gärten des „Mugáritz“, wie sie winzige Blütenblätter, hauchzarte Kräutlein schneiden und rührend kleine Radieschen, Zwiebelchen oder Erbsenschoten einsammeln. Felipe Ugarte versammelt um sich eine Schar Kinder aller Hautfarben, er lässt sie rasseln, klappern, klingeln, pfeifen, tröten, mit Schellen und Schläuchen, mit Kalebassen und Rumbakugeln. Ungeheure Klangvielfalt. Hinzu kommt Musik vom Akkordeon, ein tänzerisch-bäurisches Lied aus dem Emmental – Aduriz würzt seinen Naturrausch mit einem Saft, der das Aroma des Käses trägt. In den Bildern baut sich das Meisterwerk des Kochs Blatt um Blatt, Stück um Stück auf, genauso geht es mit der Begleitmusik: immer noch ein Ton dazu, noch ein Instrument, das Akkordeon hält die Spur, am Ende mündet alles in eine regelrechte Fanfare, als das letzte Blütenblättchen aufgelegt wird.

In Restaurantküchen halten sich die Köche oft mit Musik bei Laune. Was läuft so im „Mugáritz“? „Um Himmels Willen! Ich bin da konservativ. Wir brauchen Ruhe, Konzentration. Du musst ja hören, was der Mann neben dir gerade

Film ab in Berlin

Andoní Luis Aduriz, 39, betreibt seit 14 Jahren das „Mugáritz“, einen veredelten baskischen Bauernhof mit großem Kräuter-, Blumen- und Gemüsegarten (www.mugaritz.com). Das Anwesen liegt rund zwölf Kilometer östlich von San Sebastián, sein berühmter Landsmann und Lehrherr Martín Berasategui hat ihm hier seinerzeit die Selbstständigkeit ermöglicht. Das Projekt „Mugáritz B.S.O.“ entstand aus Andoní Aduriz' Überzeugung, dass „Musik jene Form von Kunst ist, die am stärksten mit unserem Verständnis vom Kochen im Einklang ist – weil auch sie Gefühle provozieren und eine ‚Fusion‘ der Sinne bewirken kann“.

Felipe Ugarte begann seine Musikerlaufbahn mit sieben Jahren – auf dem Akkordeon. Heute realisiert er ethnomusikalische Projekte, darunter spezifisch Baskisches, bei der die Txalaparta im Mittelpunkt steht, ein Perkussionsinstrument, bei dem ein oder mehrere Spieler mit längeren Stäben rhythmisch auf Klanghölzer schlagen.

„Mugáritz B.S.O.“ (*banda sonora original* bedeutet Soundtrack) wurde im Herbst 2011 in San Sebastián uraufgeführt. Anlässlich der Berlinale 2012 kommt der Film nach Deutschland, wo er am 13. Februar im „Kulinarischen Kino“ im Tiefgeschoss des Martin Gropius-Baus gezeigt wird. (Idee: Felipe Ugarte, Andoní Aduriz; Drehbuch: Felipe Ugarte; Regie: Felipe Ugarte und Juanxo Sardon; San Sebastián 2011, Dauer: 70 Minuten).

Im Anschluss serviert Andoní Aduriz nebenan im Spiegelzelt „Gropius Mirror“ den rund 200 Gästen ein dreigängiges Menü und wird auf der kleinen Bühne zu dem Filmprojekt befragt.

Die Tickets kosten 59 Euro (inkl. Menü und Getränke). Der Run auf die begehrten Karten beginnt unter www.berlinale.de und an allen Berliner Theaterkassen am 6. Februar 2012.



Zum jungen Gemüse junges Stimmengewirr • Kartoffeln als „Steine“ zum Reinbeißen

ist sehr kompliziert, es ist sozusagen eine Explosion von Natur. Ich halte es sogar für eines der besten Gerichte aller Zeiten! Es zeigt, mit welcher Disziplin und Sorgfalt die Küche zuwege ist bei der Auswahl der Bestandteile. Dahinter steht ein großes Verständnis für die Eigenschaften jeder Zutat: für die beste Art, jede zu garen oder roh zu belassen, für den optimalen Erntemoment. Dieser bunte Teller ist wie Jazz: immer erkennbar, aber auch immer variabel. Selbst wenn man es 50-mal herstellt, wird es

tut. Man muss immer im Austausch mit den anderen im Team sein, der darf nicht von Musik übertönt werden, die uns voneinander isoliert. Der zwischenmenschliche Kontakt bringt auch in der Küche das Neue, das Unvorhersehbare. Das verwenden wir immerzu beim Kochen im „Mugáritz“, viel häufiger als Salz.“

Und was, wenn doch mal ein Neuer hereintänzelt und in den Ohren diese weißen Stöpsel hat? Andoní Aduriz zieht die Brauen hoch und winkt mit erhobnem Zeigefinger ab: „No! No! No!“