



«15 Minuten zwischen den Gängen sind perfekt»

Starkoch Massimo Bottura Wie lange soll ein gutes Essen dauern? Zu welcher Tageszeit genießt man es am besten? Der bekannteste Küchenchef Italiens über den Genuss, die Zeit – und wann er seinen Gästen den Teller wegnimmt.

Daniel Böniger

Kochbücher mit Fünf- oder Zehn-Minuten-Rezepten boomen. Geht kochen wirklich so schnell?

Tatsächlich kann man zwei, drei Zutaten mischen und dann eine unerwartete Kombination entdecken. Ich sehe solch simple Rezepte aber eher als Inspiration, als Ausloten der Möglichkeiten.

Haben Sie ein Beispiel?

Wassermelonenwürfel, die mit Bottarga, also getrockneten Fischrogen, und Sojasauce gewürzt werden. Im Mund erinnert das an Thunfisch, leicht süß, leicht saftig.

Generell: Welche Rolle spielt Zeit beim Kochen?

Manche Zutaten brauchen ihre Zeit, um sich zu entfalten. Nehmen Sie gereiften Wein, alten Aceto Balsamico oder den wunderbaren Parmesan aus der Milch des weissen Modeneser Rinds. Das ist aber erst die halbe Wahrheit. Manche Zutaten brauchen auch die Liebe des Kochs.

Gute Küche braucht lange Vorbereitung. Wie reagieren Sie, wenn jemand ins Restaurant kommt und einen Teller Teigwaren in ein, zwei Minuten runterschlingt?

Man darf gern zu mir kommen und einfach einen Teller Pasta essen. Nur macht das niemand, nachdem er mehrere Monate auf einen Tisch gewartet hat. Ausser dieser deutsche Journalist, der zwei Portionen Tortellini al brodo bestellte, sonst nix, und darüber einen amüsanten Artikel

schrub.

Ihnen ist es sicher lieber, wenn man sich mehrere Stunden Zeit nimmt, nicht?

Es ist schon seit einigen Jahren in den Toprestaurants der Welt unüblich geworden, dass man vier Stunden am Tisch sitzen muss. Man serviert nicht mehr vierzig Gerichte wie bei Ferran Adrià im El Bulli – und zu guter Letzt erinnert man sich danach nur noch an zwei. Das fühlt sich ja an, als ob man vom Küchenchef gekidnappt worden wäre. Inzwischen ist es gängiger, ungefähr zehn bis zwölf Gänge zu servieren, und das in maximal zwei Stunden. Länger hält die Aufmerksamkeit des Gasts eh nicht an. Wer sich wohlfühlt, darf natürlich länger sitzen bleiben.

Umso wichtiger wird der Rhythmus, in dem die Gerichte aufgetischt werden.

Ja. Ich denke, eine Viertelstunde zwischen den einzelnen Gerichten ist genau perfekt. Man braucht ja einige Minuten, um sinken zu lassen, was man zuletzt gegessen hat. Dann muss der Wein für den nächsten Gang eingeschenkt werden, die Erwartung wächst wieder...

Und dann kommt der nächste Teller?

Ja, und man isst ihn in drei Bissen, das ist wichtig. Beim ersten entdeckt man die einzelnen Aromen; beim zweiten begreift man sie als Ganzes. Und den dritten Biss genießt man einfach – mit etwas Glück eröffnet sich dabei sogar noch eine tiefere Dimension des Gerichts.

So ein Mehrgänger verlangt dem Gast einiges ab. Ist der Abend überhaupt die richtige Zeit für Sterneküche?

Ich persönlich bevorzuge, mittags auswärts zu essen. Man ist wacher, fokussierter und hat mehr Zeit, vor dem Schlafengehen zu verdauen.

Zweimal «weltbesten Koch»

Massimo Bottura führt in Modena die Osteria Francescana und ist der wohl bekannteste Küchenchef Italiens. Das liegt nicht nur an den drei «Michelin»-Sternen des Lokals, sondern auch an der zweifachen Auszeichnung zum «Best Restaurants of the World» auf der «50 Best»-Liste in den Jahren 2016 und 2018. Zusätzliche Berühmtheit erlangte der 58-Jährige durch seinen Auftritt in der Netflix-Serie «Chef's Table». Das Degustationsmenü bei ihm kostet umgerechnet etwa 300 Franken. Dieses Gespräch wurde im Hotel Le Grand Bellevue in Gstaad geführt, wo Bottura im September als Gastkoch einen mehrtägigen Auftritt hatte. (boe)

Wann speisen Sie?

Wenn ich in Modena bin, ist es mir wichtig, mit dem Team zu essen, strikte um 11.45 Uhr und nochmals um 18.45 Uhr. Das ist gut für den Zusammenhalt, und es gibt die notwendige Energie für die Servicezeit. Ich finde es falsch, dass viele Chefs vor lauter Stress tagsüber nichts essen – und dann nach der Arbeit um Mitternacht noch einen Teller Teigwaren reinhauen. Meinen Mitarbeitern verbiete ich das! Es geht um die richtige Mentalität.



Man sagt, ein Risotto warte nicht auf die Gäste, die Gäste warteten auf den Risotto...

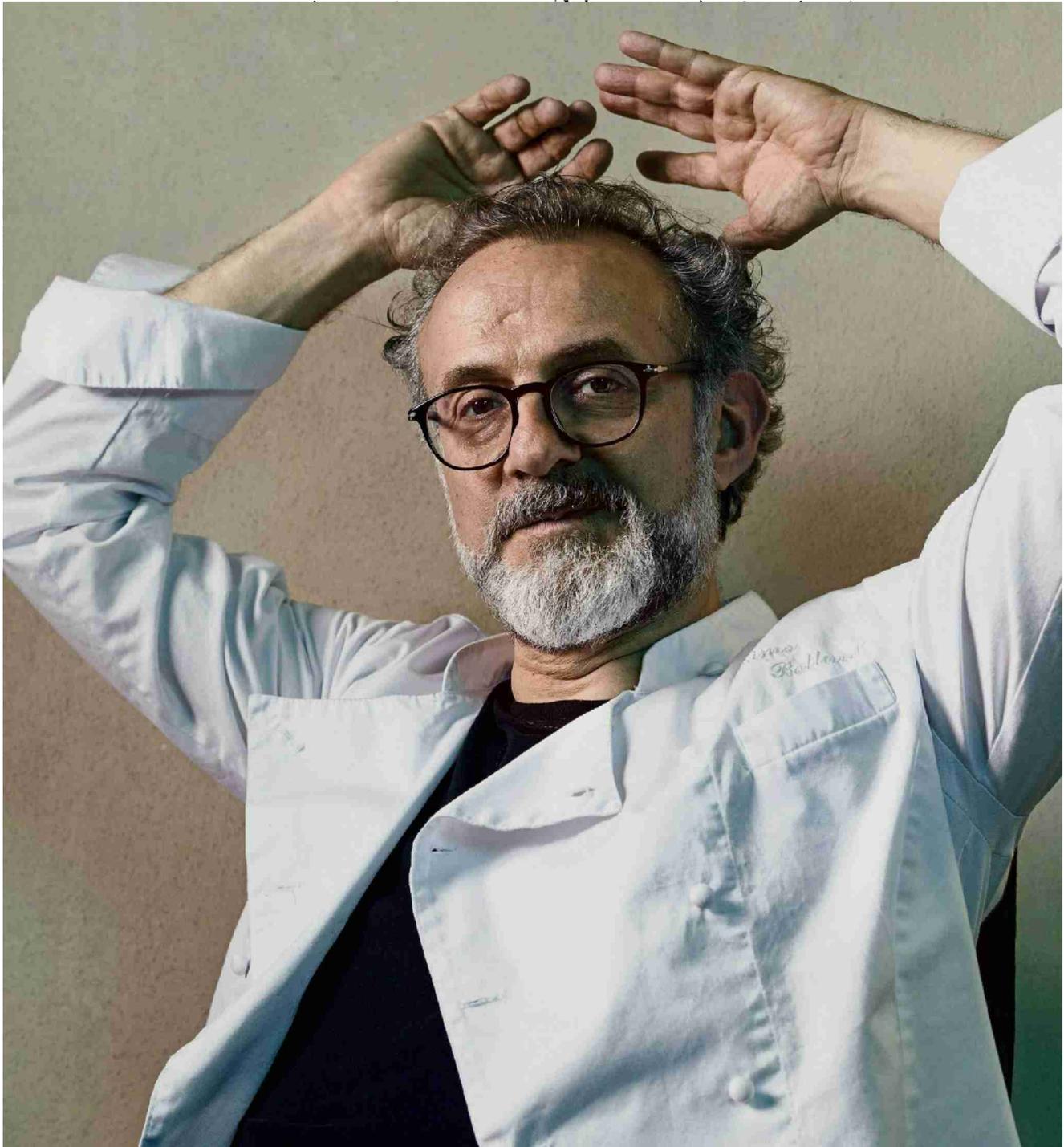
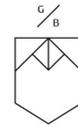
Es dauert eine Weile, bis ein Risotto die richtige Temperatur und Cremigkeit hat. Man nimmt ihn vom Feuer, fügt die letzten Zutaten zu, er wird dickflüssiger und erreicht den Zustand, den wir «all'onda» nennen, bei dem

man mit dem Löffel eine Welle in den Reis zeichnen kann – danach hat man nicht mehr viel Zeit, um ihn zu essen.

Wie lange denn?

Vielleicht eine Minute, vielleicht zwei. Meine Frau verpasst den perfekten Moment leider immer, weil sie beim Kochen und Essen

so gerne mit mir diskutiert... Ich habe meinen Gästen im Restaurant übrigens auch schon den Teller weggenommen, weil sie so lange brauchten, um ihn von allen Seiten zu fotografieren. Es frustrierte mich, weil ich wusste, dass sie mein Gericht nicht in Perfektion geniessen würden.



Massimo Bottura, Küchenchef in der Osteria Francescana in Modena, isst selber lieber mittags auswärts. Foto: Mattia Balsamini (Laif)