

bulthaup culture

3





Willkommen zu bulthaup culture

Raum und Resonanz

Manchmal laufen die Dinge einfach, perfekt und nahtlos zusammen, ohne dass man so richtig erklären könnte, wie das funktioniert. Da scheint eine ganz besondere Beziehung zwischen Menschen, Dingen und dem Raum, der sie umgibt, zu bestehen – eine Beziehung der Resonanz, einer fast unmerklichen, alles verbindenden Schwingung. Ich hatte vor nicht allzu langer Zeit ein solches Resonanzerlebnis im Restaurant Inakaya in Roppongi, Tokio. In diesem Robotayaki wirken Architektur, Atmosphäre und Personal so zusammen, dass die Gäste fast zwangsläufig eine einzigartige, pure Präsenz im Raum erfahren: Nach kurzer Zeit sind sie vollkommen da und voll in ihrem Element. Die Aufmerksamkeit öffnet sich für die Welt und die Welt wendet sich ihnen zu. Sie probieren. Sie zelebrieren. Jeder spricht mit jedem. Und alle sind einverstanden.

Wie aber kommen Raum und Mensch und Ding auf eine solche, fast magische Weise zusammen? Diese Ausgabe von bulthaup culture ist eine Spurensuche zur Beantwortung dieser Frage. Wir besuchen neben dem Inakaya die H-Farm vor den Toren Venedigs: den ersten Venture-Inkubator der Welt, der kreative Potentiale wie in einem ökologischen System natürlich zum Wachsen bringen will. Wir lassen uns vom Sternekoch Tohru Nakamura erklären, was es mit der Kultur der Messer auf sich hat. Wir tauchen ein in die Partywelt der Künstlerin Jennifer Rubell, die mit ihrer Familie über Jahrzehnte eine sagenumwobene Gastgebertradition aufbaute. Außerdem statten wir dem kulinarischen Interaktionswerk Bouley at Home in New York einen Besuch ab. Und wir erkunden mit Waltraut Riemer in Bodenkirchen die Haptik perfekter Küchengestaltung.

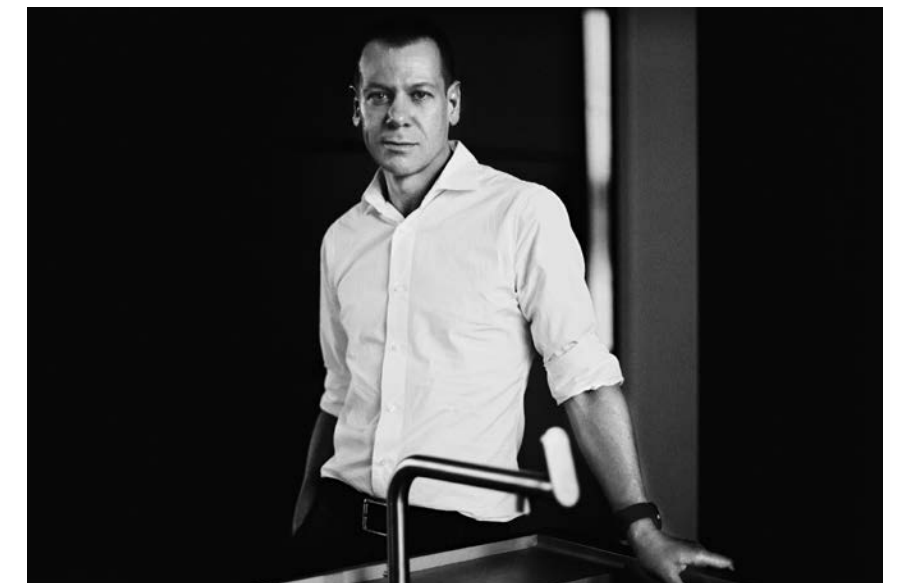
Dabei geht es immer um das Phänomen der Resonanz: Beziehung und Berührung. Interaktion und Austausch. Konzentration und Befreiung.

Denn hierin besteht das Kernthema von bulthaup: Küche als Lebensraum. Küche als Resonanzraum, in dem Sie pure Präsenz erleben.

Wir laden Sie herzlich ein zu bulthaup culture.

Marc O. Eckert

CEO, bulthaup



„Bringt man zwei Stimmgabeln in physische Nähe zueinander und schlägt eine davon an, so ertönt die andere als Resonanzeffekt mit.“

Hartmut Rosa, Professor am Lehrstuhl für Allgemeine und Theoretische Soziologie an der Friedrich-Schiller-Universität Jena

Mehr zum Thema Resonanz und Schwingungen zwischen Mensch und Welt ab Seite 36

Ideen düngen
Riccardo Donadoni
Bauernhof für Start-ups
und Studierende – 08

Aromen ergründen
Im Bouley at Home dürfen
Gäste zuschauen, fragen und
Tipps mit heimnehmen – 24

Bescheidenheit üben
Für Tohru Nakamura ist
die Arbeit mit dem Messer
ein Weg zur Perfektion – 40

Skulpturen braten
Jennifer Rubell macht aus
ihrer Gastgeberleidenschaft
eine anarchische Kunst – 56

Bewusst betrachten
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, Detail, 2017 – 03

bulthaup erfahren
Vorwort: Marc O. Eckert –
Raum und Resonanz.
bulthaup culture – 05

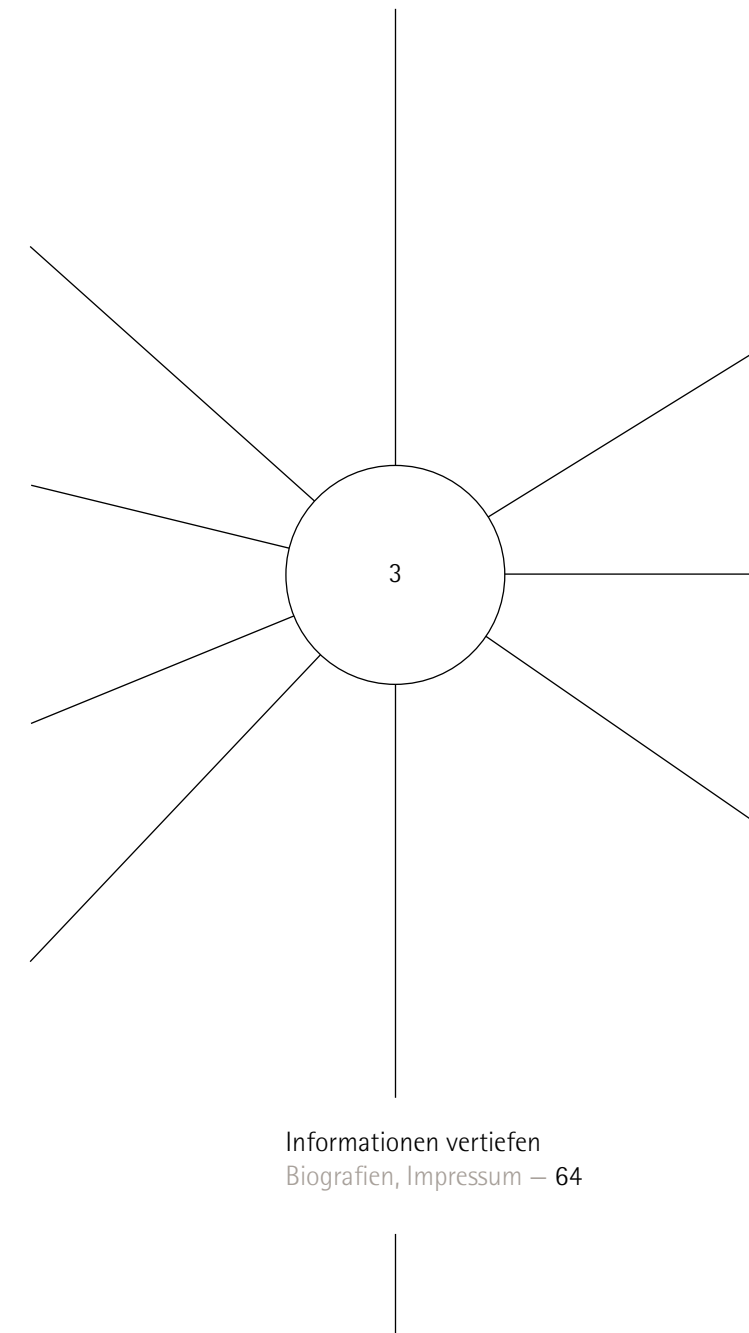
Perfektion spüren
Wie Waltraud Riemer mit
Fingerspitzen und Gefühl
die Oberflächen der
bulthaup Küchen prüft – 18

Resonanz suchen
Über unser Verhältnis zur
Welt und zu uns selbst – 36

Einfachheit feiern
Im Inakaya in Tokio
laufen Stimmung und
Reiswein über – 48

Informationen vertiefen
Biografien, Impressum – 64

Bewusst betrachten
Gerhardt Kellermann
b Solitaire, Tisch und Bank
im Detail, 2017 – 65
Thomas Libiszewski
Oberflächenkultur,
Leder im Detail, 2018 – 66





Die Farm Auf einem Bauernhof hat Riccardo Donadon eine Art Frühbeet für Start-ups geschaffen

Riccardo Donadon war erst Anfang dreißig, als er erreicht hatte, wovon viele Menschen träumen. Er hatte ein Internet-Start-up gegründet, es innerhalb kürzester Zeit zum Erfolg geführt und dann für einen zweistelligen Millionenbetrag verkauft. Er hatte genug Geld, dass er nie wieder arbeiten musste, und als er danach in seinem Garten verschwand, sah es tatsächlich so aus, als würde er jetzt ein ganz neues Leben beginnen. Auf einem kleinen Stück Land hinter seinem Haus, ein paar Kilometer von Venedig entfernt.

„Ich brauchte das einfach“, sagt er. „Ich musste mich wieder beruhigen.“

Donadon ist ein dezenter Mann Anfang fünfzig, der nicht laut sprechen muss, damit man ihm zuhört. Er sitzt in einem Gewächshaus, das eigentlich eine Kantine ist. Birkenfeigen, Zitronenbäume, Bananenstauden, dazwischen lange, grobe Holztische und eine offene Küche, in der es frisches Brot gibt, Pasta, Tomaten, Hackbällchen und Kuchen. Das hier könnte eines dieser angesagten Cafés in New York, London, Barcelona oder Berlin sein, in denen sich die digitale Boheme trifft, um am Puls der Zeit zu arbeiten, und im Grunde tun die jungen Menschen, die hier essen, reden oder hinter ihren Laptops sitzen, genau das. Es ist nur so, dass sie, wenn sie aufschauen, keine Stadt sehen, keine Straßen, Häuser oder Passanten. Sie sehen: Land, Landschaft, Natur, die Jahreszeiten.

„Also das, was ich damals in meinem Garten sah“, sagt Donadon.

Auf einem Acker im Hinterland der Lagune hat er eine Art digitales Hogwarts geschaffen, wie es in Europa einmalig ist, in Italien sowieso. Ein Ort, der abseits von allem lag und nun Talente, Investoren, Experten aus der ganzen Welt anzieht. An dem es nichts gab und nun entsteht, was angeblich nur in der Stadt, in einem Zentrum entstehen kann: Ideen, Kreativität, das Neue.

Bis Donadon in seinem Garten verschwand, war er ein Internetpionier mit hundertsechzig Mitarbeitern und einem vollen Terminkalender. Nun war er den ganzen Tag allein, saß auf seinem Traktor, mähte Rasen und kümmerte sich um seine Kräuter, Gemüse und Bäume. Er arbeitete mit den Händen, nicht mehr nur mit dem Verstand, und langsam legte sich der Lärm, der in seinem Kopf geherrscht hatte, und es entstand wieder Raum für Ideen. Ein Jahr hatte er sich gegeben, um zu gärtnern, aber natürlich hörte er deswegen nicht auf, Internetpionier zu sein.

Irgendwann fragte er sich, warum es eigentlich nicht so etwas wie ein Frühbeet für Start-ups gab. Einen Ort, an dem junge Leute Zeit bekamen, ihre Ideen erst einmal zu entwickeln und zu erproben, sich mit Experten auszutauschen und Investoren zu treffen, bevor sie mit ihren Firmen an den Markt gingen. So ein Ort existierte in Italien nicht und

auch nirgendwo anders. Also gründete ihn Riccardo Donadon selbst. Er suchte sich Partner und schuf die H-Farm, H wie human. Es war die erste Start-up-Schmiede, der erste Venture-Inkubator der Welt, und er entstand nicht in Amerika, im Silicon Valley, sondern im Hinterland von Venedig, auf freiem Feld. Das Logo: ein Traktor.

„Ich wollte einen Ort, an dem die Leute träumen können“, sagt Donadon, „und dabei mit den Füßen auf der Erde bleiben.“

Als er 2005 herkam, gab es hier nur einen Bauernhof, wie er für die Gegend typisch ist. Ein mehrstöckiges Haupthaus mit unverputzten Ziegelwänden und offenem Bogengang, daneben eine Scheune, ein Stall und ein rundes Silo aus Wellblech, alles leicht verfallen. Das ältere Paar, das hier lebte, arbeitete schon lange nicht mehr auf dem Feld, das gleich hinter dem Hof begann und bis zum Horizont reichte, durchzogen von Pappelalleen. In den neunziger Jahren war der Standort in der Endrunde für das europäische Disneyland gewesen. Der Flughafen von Venedig liegt nicht weit entfernt und die Idee, der alten Fassadestadt auf dem Meer eine neue auf dem Land gegenüberzusetzen, reizte die Amerikaner, aber dann entschieden sie sich für Paris und es kam Donadon.

Innerhalb von dreizehn Jahren schuf er mit seiner H-Farm einen Ort, der heute Brutkasten, Ideenschmiede und Campus in einem ist.

Linke Seite:
Riccardo Donadon gilt als Internetpionier Italiens. Er wuchs in der Nähe des Landguts auf, das er in die H-Farm verwandelt hat.

Folgende Seiten:
La Serra, das Treibhaus, ist das Zentrum des Campus: die Kantine, Treffpunkt und Besprechungsort der jungen Gründer. — In der Küche, hinter der Glasscheibe, wird täglich gekocht, die Zutaten stammen aus dem Garten der H-Farm. — Der Campus wird im Herbst erweitert. 4000 Lernende sollen künftig die digitale Denkfabrik besuchen.



„Erst im Garten habe ich verstanden, dass es Kreisläufe gibt, die schon ewig gelten, und dass man in Einklang mit ihnen sein kann, ohne sie zu überprägen.“

Riccardo Donadon, H-Farm

Wenn es ein Vorbild für eine digitale Urbarmachung gibt, dann steht es hier. Fast hundert Start-ups wurden inzwischen gegründet. Große Firmen und Konzerne vergeben Aufträge hierher. Internationale Entwickler und Business Angels treffen sich auf Meetings und Sommer-Camps. Es gibt eine eigene englischsprachige Schule und Masterstudiengänge in Robotik, digitalem Unternehmertum oder künstlicher Intelligenz. Inzwischen hat AKQA, eine der international führenden Agenturen für digitale Kommunikation, hier eine Filiale gegründet und Big Rock, eine Schule für 3-D-Animation, deren Absolventen heute in allen wichtigen Animationsstudios sitzen, ist nur einen Steinwurf entfernt. Aus einem Acker hat Riccardo Donadon ein Feld der Träume gemacht, auf dem Ideen und Talente wachsen wie zuvor Weizen und Mais.

Er ließ das Haupthaus renovieren, schaffte Büros für die Verwaltung und in der Scheune einen großen Saal. Auf der Wiese stellte er das Gewächshaus auf, in dem er gerade sitzt und das die Kantine für die mehr als fünfhundert Leute ist, die inzwischen auf der H-Farm arbeiten. Rechts und links davon liegen die Büros, in denen die Firmengründer sitzen. Elegante einstöckige Langhäuser auf der einen Seite, hölzerne Bürowürfel auf der anderen Seite, ein einziger Raum mit breiter Fensterfront, auf der jeweils der Name des Start-ups steht. Alles wirkt einfach, klar und ohne überflüssiges Detail.

„Der Raum, in dem wir arbeiten, beeinflusst, wie wir arbeiten und zu welchem Ergebnis wir kommen“, sagt Donadon. „Davon bin ich überzeugt.“

In den Büros gibt es einen Mix aus offenen Räumen und kleinen Arbeitsnischen. Bärtige junge Männer und entschlossene junge Frauen pendeln zwischen Bildschirmen. Große Terminkalender mit einem Mosaik aus bunten Post-its markieren, wann das nächste Meeting einberufen, das nächste Feedback gegeben, der Arbeitsschritt gemacht werden muss. Zitate von Steve Jobs erinnern daran, dass man nur ein Leben hat und etwas daraus machen soll. Die Arbeitsatmosphäre erinnert an eine Kooperative, in der die Start-ups sich gegenseitig befruchten, nicht verdrängen, weil Donadon sie so zusammenstellt, dass es unter ihnen immer schnell und langsam wachsende gibt. Allen gemeinsam ist die Konzentration, die sie an diesem Ort finden, diese Stille, die der Raum ist, in dem Ideen entstehen. Wenn sie durch die großen Fenster nach draußen sehen, sehen sie: Land, Landschaft, Natur, die Jahreszeiten.

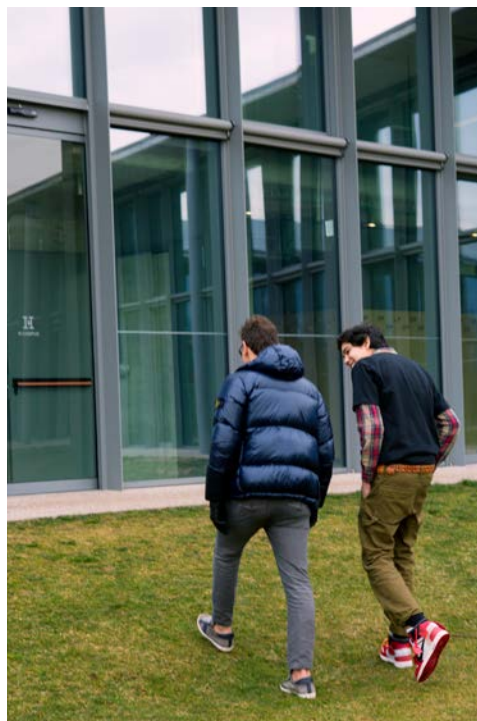
Wenn die Gründer und Studenten mit einem der dreihundert Fahrräder oder Golfcarts zwischen den Arbeitsstationen pendeln, wenn sie mit einem der zwanzig Shuttlebusse aus den Arbeitsvillen in der Umgebung hierherkommen, wenn sie von den Bürowürfeln zur Kantine laufen, dann haben sie immer denselben Unterschied vor Augen.

„Im Silicon Valley glaubt man, dass sich der Mensch seine Umgebung formen muss“, sagt Donadon, „ich glaube, die Umgebung sollte auch den Menschen formen.“

Es ist ein Gedanke, der auch in ihm erst gewachsen ist. Denn natürlich hat er, als er mit Anfang zwanzig für den Modekonzern Benetton einen virtuellen Marktplatz aufbaute und damit den ersten Onlinehandel Italiens schuf, noch gedacht, die neue Technologie werde die alte Welt komplett auf den Kopf stellen. Das dachte er auch noch, als er eine eigene Firma gründete und Italiens Unternehmenselite zu ihm kam, damit er sie ins Internet brachte. Es war das Ende der neunziger Jahre, die Zeit des ersten großen Internetbooms. Er saß in seinem Büro und arbeitete rund um die Uhr. Wenn er Hunger hatte, bestellte er Pizza, in einem Jahr waren es einmal mehr als tausend. Ab und an kam ein Masseur und, wenn es spät wurde, stand da eine Liege hinter seinem Schreibtisch. Von der Welt, die er verändern wollte, bekam er überhaupt nichts mit.

„Erst im Garten habe ich verstanden, dass es Kreisläufe gibt, die schon ewig gelten“, sagt Donadon, „und dass man in Einklang mit ihnen sein kann, ohne sie zu überprägen.“ In den ersten Jahren der H-Farm war es nicht leicht, Talente, Kunden und Investoren in die Gegend zu bringen, die auf der digitalen Landkarte nicht einfach nur abgelegt, sondern ein weißer Fleck war. Aber wer einmal





kam, der erkannte, dass dies ein Ort war, an dem Mensch und Technologie einander zugeordnet wurden, und kam wieder. Jedes Jahr investierte Donadon zwei bis drei Millionen Euro in Start-ups, die dann vier Monate Zeit bekamen, in einem der Brutkästen zu reifen, unterstützt von erfahrenen Gründern und Experten, bis die Idee so weit war, dass sie an ein großes Unternehmen verkauft werden konnte. Exit heißt das in der Branche. So lief das im Silicon Valley und so lief es anfangs auch auf der H-Farm, bis Donadon das nicht mehr genügte und er die H-Farm um eine eigene Schule und Hochschule erweiterte. Er war inzwischen Vater geworden und Väter denken immer an die nächste Generation.

„Menschen zu bilden, ist wie Säen“, sagt Donadon, „man pflanzt ein neues Bewusstsein.“ In wenigen Wochen werden auf dem Acker hinter dem Gewächshaus, dort, wo die Erde jetzt noch hellbraun an den Schuhen klebt, Baumaschinen anrücken. Die Markierungen für Donadons nächstes Projekt sind bereits gezogen. Gemeinsam mit seinen Partnern wird er alles in allem hundert Millionen Euro in einen Campus investieren, auf dem alle Bildungseinrichtungen der H-Farm gebündelt werden – vom Kindergarten über die Grundschule und das Gymnasium bis zur Universität. Dann werden vier-tausend Kinder, Jugendliche, Dozenten und Gründer Gewächse der H-Farm und ihrer Philosophie sein.

Die Jahreszeiten zu sehen. Das Wachsen und Vergehen. Dass sich die Natur in Kreisläufen organisiert. Der Wandel der Formen. Das ewig Gleiche darin. Das Bestehende einer einfachen Lösung. Verhältnismäßigkeit. Schönheit.

„Mache einfache Dinge. Konzentriere dich auf einen konkreten Nutzen. Setze deine Ressourcen effektiv ein. Das ist es am Ende schon“, sagt Donadon.

Auf den Plänen, die es davon bereits als Luftbild gibt, erinnert die Farm noch immer an den Bauernhof, aus dem sie einst entstand, weil die sechs neuen Gebäudekomplexe aus Glas und Beton von oben aus gesehen genauso gut auch Beete sein könnten, mit einer großen Wiese in der Mitte, unter der sich eine Bibliothek befindet. Entworfen hat sie Richard Rogers, der in Paris das Centre Pompidou plante und in London den Millennium Dome. Jetzt baut er hier, auf einem Feld im Hinterland von Venedig, das einmal am Rand von nichts lag und in die Mitte des digitalen Zeitalters gerückt ist. Aber tatsächlich gibt es ja kaum etwas Überzeugenderes als eine Idee, deren Zeit gekommen ist.

Text: *Marcus Jauer*
Fotos: *Roberta Ridolfi*, *Außenaufnahmen: H-Farm*



Studierende auf dem Campus machen Masterabschlüsse in digitalem Unternehmertum, Robotik und künstlicher Intelligenz. Experimente mit VR-Brillen und Träume von der digitalen Zukunft gehören dazu, das Leben zwischen alten Hofgebäuden und neuer Campusarchitektur ebenso. – Die Idee zum Logo der Farm, einem Traktor, kam Riccardo Donadon beim Gärtnern. Das H im Namen steht für „human“.

Folgende Doppelseite:
Die neue Campusarchitektur mitten im Grünen bietet den Jugendlichen auch Freiraum zum Entspannen.







Schule der Sinne Zwei Drittel Sehen, ein Drittel Tasten: So prüft Waltraud Riemer die Qualität der bulthaupt Küchen

Aus der Nähe ist jede Fläche tief. Für Waltraud Riemer sind daher die Oberflächen von Küchen Spürzonen, Fühlgebiete, Schauplätze. Da gibt es feinste Höhen und Tiefen, Brechungen, die gewollt sind, und Überraschungen, die es zu vermeiden gilt.

Jede der bulthaupt Küchen muss den Augen, den Händen, der Nase, ja der ganzen Erfahrung der Qualitätsprüferin genügen. Erst dann darf sie das Haus verlassen.

Was eigentlich ist Qualität? Bevor die Küchen von bulthaupt nach Bangkok, Los Angeles, Middlesex in England oder in den Rest der Welt verschifft werden, entscheidet Waltraud Riemer im Werk im niederbayerischen Aich darüber, ob eine Küchenfront den Vorgaben der bulthaupt Qualitätsnorm und den Wünschen der Kunden auch wirklich gerecht wird. Bei jeder einzelnen Küche neu; bei Oberflächen aus Lack, Echtholz oder Leder. Eine Aufgabe, die ihr kein Computer der Welt abnehmen kann.

Ein Morgen in der Fertigungshalle für Oberflächenbearbeitung. Die Oberlichten und die einzelnen Produktionsinseln verströmen eine milchige Helligkeit, die dem Vorfrühlingslicht draußen gleicht. Eine dieser Inseln ist das Gravitationszentrum von Frau Riemer.

Meistens erkennt die Qualitätsprüferin einen Fehler schon auf den allerersten Blick. Und gehen ihre Augen trotzdem auf die Suche, so tastet sie Kanten und Oberflächen parallel dazu vorsichtig mit den Händen ab. Sehen und Spüren, diese beiden Sinne sind für Frau Riemer unabdingbar. Dazu kommt ihre Erfahrung. Sie weiß, welche Farbabweichungen bei den unterschiedlichen Holzarten und Lackverfahren sein dürfen. Wann eine Kante fein genug ist und sauber verleimt. Wo man

noch etwas nacharbeiten kann und welche Oberflächenveränderungen sich rückstandslos entfernen lassen. Wie die auf der Mattlack-Front, die sie gerade jetzt flink hin- und herwendet:

„Hier zum Beispiel ist so ein Nebel zu sehen.“ Sie deutet auf ein paar Schlieren am Rand der Front. „Die werden mit einem speziellen Lackbehandlungsmittel entfernt.“ Sie greift nach einem zweiten Teil der Küchenfronten. „Und da, das ist eine Unregelmäßigkeit in der Fläche: Je nachdem, welche Lacktechnologie der Kunde wählt, sind auch die haptischen und optischen Ansprüche einer Fläche unterschiedlich festgelegt. Wir haben hier entsprechende Referenzmuster, gegen die ich die Frontteile im Bedarfsfall prüfe. Eine unregelmäßige Oberfläche nennen wir hier ‚Orangenhaut‘.“

Frau Riemer lacht und läuft zu einer Aufstellwand, auf der die einzelnen Teile einer weiteren Küche schon säuberlich angeordnet sind. Sie nimmt eins davon und prüft die Vorder- und die Rückseite:

„Dieses Detail sieht auf den ersten Blick aus wie ein feiner Riss, das zum Beispiel darf sein. Besonders weil das hier sägeraues Holz ist.“

Je nach Art und Verarbeitung verfügt Holz über feinere oder gröbere Strukturen und Poren, die jeder Küche eine Einzigartigkeit verleihen.

Das hier wirkt wie ein kleiner Strich. Könnte der von einem vorgelagerten Arbeitsschritt sein? „Das ist gut so, der gehört zur natürlichen Zeichnung des Holzes, die von der Natur geschaffen wurde.“

Woher wissen Sie, was ein echter Makel ist und was die Eigenart des Materials? „Ich kenne die verschiedenen Hölzer. Die Beschaffenheit einer Oberfläche, auch bei den Lackvarianten. Einen minimalen Grad an Abweichungen von der Norm tolerieren wir auch, dafür gibt es die bulthaupt Qualitätsnorm: einen winzigen ebenen schwarzen Punkt zum Beispiel; einen ‚Pickel‘ – also eine Erhebung – aber nicht.“

Im Zweifelsfall mache ich das nach Ermessen: Ist so ein winziger Punkt im nicht direkt sichtbaren Bereich auf einer Küchenfront, zum Beispiel auf der Rückseite, dann gebe ich das Teil frei zur Weiterverarbeitung. Aber ins Auge fallen darf er nicht.“

Linke Seite:
Mit einem seitlichen Schlaglicht prüft Waltraud Riemer Oberfläche und Farbe der Küchenfronten. Manches Teil betrachtet sie noch mal unter freiem Himmel. Sicherheitshalber.

Folgende Doppelseite:
Wenn Waltraud Riemer Holz- und Lackflächen abtastet, würden Handschuhe nur stören.



Wie gehen Sie bei Ihrer Arbeit vor? „Ich sortiere die Küchenfronten auf einer Aufstellwand genau so, wie sie später auch im Haus des Kunden aussehen sollen. Kein Teil darf fehlen. Bei Holz betrachte ich dann die Maserung: Ist sie durchgängig, schließen alle Schranktüren und Frontstücke richtig aneinander an? Oder den Verlauf: Sind die Oberschränke heller als die Schränke unten, dann kann das am Wuchs des Holzes, dem Beizvorgang und der Lackierung liegen, da bestimmte Hölzer durch den Auftrag von Lacken erst ihre endgültige Oberflächenfarbe erhalten. Und außerdem ist Holz auch nie gleich Holz. Manchmal fällt eine Küchenfront grauer aus als auf meinem Vorgabemuster. Ich gehe dem Fall dann nach: Ist das von Natur aus so? Oder wurde die Oberfläche nicht richtig behandelt?“

Wie wichtig ist dabei das Haptische, das Erspüren? „Zwei Drittel Sehen und ein Drittel Tasten, lautet meine Formel. Die Oberflächen fahre ich übrigens lieber mit bloßen Fingern ab als mit Handschuhen, weil ich damit viel mehr ertaste.“

Sie untersucht jetzt auf einer Kontrollwand ein Frontteil im seitlich einfallenden, extrem starken Schlaglicht. Es macht auch noch minimale Schatten sichtbar. „Mir zeigt es ‚Pickel‘ und Unebenheiten, die ich übersehen habe oder über die ich mit den Fingern gefahren bin, ohne sie zu spüren.“

Beim nächsten Schritt simulieren gelbliche und blaue Röhren (eine Kombination aus Warm- und Kaltlicht) das Tageslicht in einer Küche mit Fenster. „Bin ich mir danach immer noch nicht sicher, dann gehe ich unter die Oberlichten hier in der Halle. Erst wenn mir da nichts auffällt, ist das Stück für mich einwandfrei.“

Wie viele Küchenteile schaffen Sie am Tag? „Vielleicht zweihundert, zweihundertfünfzig. Bei dieser Menge muss man aber sein Handwerk schon verstehen.“

Und Sie können trotzdem noch auf jedes Detail achten? „Wenn ich acht Stunden am Tag nur weiße Küchen begutachte, sehe ich irgendwann gar nichts mehr. Da fangen die Bilder vor meinen Augen schon ‚zu laufen‘ an, und ich nehme Pünktchen wahr, wo gar keine sind. Weiß blendet auch stark. Darum nehme ich mir zwischendrin eine dunkle Holzoberfläche vor. Oder etwas ganz Anderes: eine Leder- oder eine geschmeidige Softtouch-Front. Dann erholen sich die Sinne.“

Sie führen die letzte Kontrolle durch, bevor die Küchenfronten zum Schrank kommen und verladen werden. Wird vorher auch schon einmal draufgeschaut? „Holz wird schon beim Aussuchen geprüft; dann werden die Furniere zusammengefügt und auf dem Lichttisch auf ein geschlossenes Fugenbild untersucht. Anschließend werden die Furniere auf die Trägerplatten geleimt, diese werden nach Maßvorgaben zugeschnitten und mit Kanten versehen – und nach jedem Arbeitsschritt sieht der Bearbeiter nochmal genau hin. Erst nach den vielschichtigen Arbeitsgängen Schleifen und Lackieren bekomme ich die Küchenfronten. Entspricht jetzt ein Teil nicht den Vorgaben, geht es in die entsprechende Bearbeitungsstufe zurück.“

Entgeht Ihnen manchmal etwas? „Das passiert schon einmal, aber selten.“

Und gibt es auch Fronten, die Sie komplett ausmustern oder zurückschicken? „Kaum mehr als ein halbes Dutzend im Jahr. Wir behandeln unsere Küchen schließlich wie rohe Eier.“

„Wie selten sind doch die Menschen, die das, was sie tun, ganz tun“, sagte die spanische Mystikerin Theresia von Ávila einmal. Davon, dass Qualität von Qual kommen soll, scheint Frau Riemer jedenfalls nicht viel bemerkt zu haben. Fast, als könne sie den nächsten Arbeitsgang kaum erwarten, schwirrt sie zwischen den Kontrollwänden hin und her.

„Ich war als Kind schon eher wie ein Junge. Bei mir muss sich etwas bewegen. Deshalb ist es nur gut, dass ich bei meiner Arbeit nicht stillsitzen muss.“

Dieser Beruf ist mein Leben – und meine Berufung. Ich habe Verantwortung und Abwechslung, denn es gibt immer wieder neue Kriterien. Und ich arbeite mit Menschen, stimme mich mit ihnen ab und spreche mich ab.“

Wie wird man eigentlich Qualitätsprüferin?

„In den 1970er Jahren wurden händeringend Leute gesucht. Da habe auch ich mich – die ich eigentlich Einzelhandelskauffrau bin – bei bulthaup beworben. Ich wurde dann genommen und für diese Aufgabe eingesetzt. Das ganze Fachwissen habe ich nach und nach gelernt.“

Haben Sie eine Eigenschaft, die Ihnen besonders half? „Gesunder Menschenverstand. Möchte man eine Küche, auf der lauter Ast-

löcher oder zu viele Streifen zu sehen sind? Wohl eher nicht. Ich verlasse mich auch nie nur auf einen Plan, sondern prüfe immer nochmal, ob die Vorgaben auf dem Papier und die Küchenansicht vor mir übereinstimmen.“

Manchmal schickt ein Kunde auch Sonderfurniere ein. Oder er will die Oberfläche selbst bearbeiten und bestellt eine Küche in rohem Holz. Da darf dann kein Etikett drankommen! Die nächste Schwierigkeit ist, dass ich nicht weiß, ob er zu einem hellen oder dunklen Lack greifen wird. Ich gehe dann davon aus, dass er Klarlack verwendet, und nehme die Küche unter diesen Voraussetzungen ab. Es geht um die beste Ermessensentscheidung. Die kann kein Computer treffen.“

Sind Ihnen schon einmal absurde Dinge untergekommen? „Absurde vielleicht nicht. Doch auf dem Weg von der Furniererei zu mir sind schon einmal aus einer Asteiche lose Äste herausgefallen. Und es gab Fronten in Orange mit einem giftgrünen Schrank in der Mitte. Oder ganz bunte. Und einmal, da orderte ein Kunde aus Amerika eine Küche, die sich über drei Räume hinweg zog.“

Nehmen Sie Ihre Arbeit in Gedanken mit nach Hause? Sehen Sie womöglich sogar Nachbilder einer Holzmaserung, wenn Sie abends im Bett die Augen schließen? „Das nicht.“ Sie lacht wieder. „Bei den Möbeln meiner Freunde schau ich unwillkürlich immer sehr genau hin. Ansonsten sortiert sich das nach vierzig Jahren wie von selbst: Küchen, die in Ordnung waren, werden ausgeblendet – dafür weiß ich ganz genau, wo ein Fehler war. Auch noch nach vier Wochen. Aber eigentlich tausche ich nach Feierabend das Hintergrundrauschen in der Werkshalle auf langen Spaziergängen gegen das Rauschen der Wälder ein.“

Text: Larissa Beham
Fotos: Heji Shin

Rechte Seite:
Immer wieder stimmt Waltraud Riemer sich mit dem Furnier- oder Oberflächenmeister ab. Selbst wenn sie bei der Endkontrolle noch Fehler findet, muss die Küche pünktlich den Ort ihrer Bestimmung erreichen. — Wer ständig so konzentriert hinschaut, braucht mentale Pausen. „Manche Vorgänge laufen fast mechanisch ab“, sagt Waltraud Riemer. „Die Fehler springen mich sowieso an, so sensibel bin ich dafür nach vierzig Jahren.“





Zu Gast beim Chef Essen soll köstlich schmecken, gesund sein und in der Küche genossen werden, findet David Bouley

Lässig sieht das aus, wenn der Chef mit einer eleganten Edelstahlzange die kurz sautierten Pilze auf dem Teller zu einem köstlich duftenden Tableau platziert: Enoki, Henne der Wälder, Austern- und Trompetenpilz, Shiitake und zur Krönung noch ein goldstieliger Pfifferling. Sein Mitarbeiter taucht derweil den Stabmixer kurz in die Kokosnuss-Knoblauch-Brühe und rundet mit der aufgeschäumten Mischung die Vorspeise ab, die sie dann ein paar Sekunden später ihren Gästen direkt über den Tresen schieben.

Bei Bouley at Home, dem neuen Restaurant von David Bouley, versteht man Kochen als Einladung zum Dialog über die Lieblingsthemen seines Besitzers: Essen soll köstlich schmecken, gesund sein und an großen Tischen gemeinsam genossen werden. Letzteres schlägt sich in der Möblierung nieder. Drei Theken mit großzügig bemessenen Kochstationen und jeweils acht Barhockern wurden für das Restaurant nach Bouleys Angaben maßgeschneidert. Hier können vierundzwanzig Besucher die Geheimnisse der ultimativen Mise en Place ganz genau verfolgen. Und im Anschluss gleich fragen, welche Gewürze für das Pilzgericht, zu dem auch noch vor ihren Augen gerade karamellierter Thunfischbauch gehört, verantwortlich zeichnen: Ingwer, Kardamom, Nelken, Wacholderbeeren und Koriander.

„Für mich ist es essentiell, die Vielfalt der Zutaten und den Kochprozess so interaktiv wie möglich zu vermitteln“, sagt David Bouley, der seit Mitte der 80er Jahre mit Restaurants wie „Bouley“ dafür gesorgt hat, dass New York lange Zeit mit so vielen Michelin-Sternen glänzen konnte. Und dass sich das Zielpublikum wohlfühlt, eine Schnittmenge aus be-

tuchten Menschen, die die Top-Restaurants besuchen, weil sie an einer Kombination aus Entertainment und optisch abwechslungsreichen Zutaten interessiert sind. Der Mann, den Kritiker schon mal wegen seines 150-prozentigen Einsatzes als „halb Koch, halb Heiler, halb Magier“ bezeichnet haben, war in dieser Stadt schon immer in seinem Element.

Interaktiv heißt, dass er in seinem neuesten Wirkungsfeld weitgehend auf einen bestimmten Typ von Helfershelfer verzichtet. Kellnerinnen und Kellner? Die gibt es hier nicht. Jeweils zwei Köche pro Station legen letzte Hand an die Gerichte, die in der Küche im Keller des Gebäudes vorbereitet werden. Kühl- und Gewürzschubladen, Dampfbacköfen und Wein- und Geräteschränke reihen sich an den Wänden hinter den Stationen auf. Der Sommelier und seine Assistenten sorgen für Getränke. Neues Besteck entnimmt der Gast selbst einer kleinen Schublade, die vor jedem Sitzplatz unauffällig in die Kochinseln integriert ist.

Neben großen Leinwänden, auf denen Videos mit Kochtechniken und Interviews mit Produzenten der Zutaten gestreamt werden, gehört zur Interaktivität für Bouley nun mal der direkte Austausch zwischen seinen Gästen und seinen Köchen – und das nicht nur, wenn einer vielleicht einmal die Runde macht und fragt, ob es denn wohl geschmeckt hätte: Er will den Foodies beibringen, dass sie ihr Schicksal selbst in der Hand haben. „Sie haben die Wahl. Sie können nur gewinnen, wenn sie essen, was gut für sie ist. Und sie sollen sehen können, dass sie in der eigenen Küche viel mehr realisieren können, als sie sich je zugetraut haben.“

Linke Seite:
Schon die Jacke fällt aus dem Rahmen: David Bouley vor seinem neuesten Esslabor, dem Bouley at Home im Flatiron District von Manhattan.



Linke Seite:
Der Koch Leo Alvarez reibt als letzten Touch Parmesan über ein Gericht. – Bambusschösslinge werden in Dashi-Brühe mit Kombu-Alge gekocht und dann zum Colorado-Lamm angerichtet. – Die Zutaten für das Forager's Treasure of Wild Mushrooms lagern in speziellen Kühlschubladen für Pilze. – Seit den Siebzigern sammelt David Bouley Kupfertöpfe von E. Dehillerin aus Paris. Sie kommen alle noch zum Einsatz.

Folgende Doppelseite:
Der Spanier Daniel Chavez-Bello ist Direktor für Research und Development in allen Bouley-Unternehmungen. Seine neuesten Gerichte stellt er auf Instagram vor: @Dani_chavezbello.



Wissbegierig und neugierig hat der 65-Jährige Ernährungskunde ganz oben auf seine Agenda gesetzt, ohne dabei auch nur das geringste Bisschen der Sinnlichkeit seiner Kreationen zu opfern. Das ist keinesfalls eine plötzliche Marotte, wie er betont, sondern ein sehr organisch, sozusagen biodynamisch gewachsener Prozess.

Eine logische Weiterentwicklung seines Werdegangs, der in der Umgebung des Universitätsstädtchens Storrs in Connecticut als eines von neun Kindern französischstämmiger Eltern begann. „Es ist nicht etwa so, dass ich eines Tages aufgewacht bin und gesagt habe, dass ich von jetzt an gesund kochen will.“

Anders als so viele amerikanische Jugendliche war Bouley von der Frische der Zutaten, die seine Mutter verwendet hat, verwöhnt – als einer seiner Brüder und er im Schulbus endlich einmal auch Junk-Food gegessen haben, erzählt der Meisterkoch heute, wurde ihnen so übel, dass sie es nie wieder versucht haben. Auch der Bauernhof seiner Großeltern, Einwanderer aus Frankreich, in Rhode Island, hat ihn nachhaltig beeindruckt. Nach kurzem

Studium an der Sorbonne lernte er bei renommierten Küchenchefs wie Roger Vergé, Paul Bocuse, Joël Robuchon und Fredy Girardet sein Handwerk. Das erste eigene Restaurant, „Bouley“, gründete er 1987. Es erwies sich als Magnet für Supermodels. „Sie wählten sich sicher bei mir, was die Kalorien betrifft“, sagt er heute, und auch, dass er – mit Ausnahme von Kartoffelbrei – bis heute nicht mehr mit Butter oder Sahne kocht.

Dass bei Bouley at Home auch köstliches, vor Ort gebackenes Brot mit einer unvergleichbaren Kruste und Butter aus der Bretagne dazu serviert wird, ist für ihn Dienst an den Kunden. Bei denen kamen in den letzten zehn Jahren Allergien und Autoimmunkrankheiten immer häufiger ins Gespräch. Nebenwünsche – kein Dies, kein Das und schon gar kein Gluten – überforderten die Kellner beim Bestellen. „Das wurde zu einer echten Herausforderung.“

Aber nicht für jemanden, der sein ganzes Leben lang kulinarische Trends gesetzt hat. Bouley gilt als der Restaurateur, dem die verwöhnten New Yorker unter anderem das Probiermenü, eine kleine, wohlschmeckende Kartoffel namens Fingerling, die Jakobsmu-

schel und den einstmals verlotterten Stadtteil TriBeCa als kulinarisches Reiseziel zu verdanken haben. „Ich habe früh angefangen, mich für die chemischen Prozesse, die bestimmte Lebensmittel im Körper auslösen, zu interessieren. Seit 30 Jahren experimentiere ich damit, jetzt betreiben wir es mit System.“

Was ihm schon jahrelang im Kopf herum schwirrte, wurde aber erst Realität, nachdem er einen Showroom von bulthaup besuchte, wie er der New York Times verriet: „Sie stellen alles nach Maß her, individuell und anatomisch korrekt, angepasst an die Körperlänge und die Spannweite deiner Arme. Es gibt dort nichts, was man als Standard bezeichnen würde.“

Sein Flaggschiff, „Bouley“, hat er nach mehreren Umzügen im letzten Jahr geschlossen. Aber das Konzept ist nicht tot. Ende 2019, wiederum in TriBeCa, soll es mit nur 30 Plätzen in feinstem, kleinstem Rahmen wieder auferstehen. Die Zeit bis dahin will er nutzen. Er schrieb sich für das Fach Ernährungswissenschaft an der New York University ein und plant, ein intensives Masters-Programm an





Linke Seite:
Jamon Ibérico zählt, neben organischer Hühneressenz und Oregano-Öl, zu den Zutaten der klaren Brühe namens Immune Booster.

Rechts:
Leo Alvarez mit dem Porcini Flan, der mit Krebsfleisch oder geräuchertem wilden Stör und Dashi aus schwarzen Trüffeln serviert wird.



der Harvard Business School zu absolvieren. Gerade hat er drei Wochen in Japan verbracht, wo der Fernsehsender NHK einen Dokumentarfilm über ihn dreht, und besuchte traditionelle Produktionsstätten für Koji (fermentierten Reis), Sake, Miso, Sojasauce und Kudzu, eine Wurzel, die Bouley zum Andicken von Saucen verwendet und, in getrockneter Form als Chips, als Unterlage für sein Amuse-Bouche. Bouley kontaktiert Wissenschaftler, die sich mit Fermentation verschiedener Ingredienzien und deren Einfluss auf das Mikrobiom im Darm beschäftigen, und sucht Experten wie Paul Stamets auf, einen weltweit anerkannten Pilzforscher, der im Bundesstaat Washington an der amerikanischen Westküste eine Firma namens „Fungi Perfecti“ betreibt. „Pilze“, sagt David Bouley, „gehören zum Gesundesten, was man essen kann“.

Entzündungsprozesse im Körper, das ist ihm inzwischen klar, kann man durch korrekte Ernährung entscheidend beeinflussen. Darmbakterien und Haute Cuisine – ein Spagat? Nicht für Bouley, der sogar einen Director of Research und Development bei Bouley at Home beschäftigt. Daniel Chavez-Bello hat unter anderem im legendären „elBulli“

an der Costa Brava gekocht. „Molekularküche verlässt sich zu sehr auf chemische Reaktionen“, sagt er. „Wir machen dasselbe mit natürlichen Zutaten. Mit Seetang, Agar-Agar, Chia und Kudzu, die uns dabei helfen. Wir gehen mit Enzymen und Aminosäuren ähnlich, aber wesentlich spielerischer um. Das Geheimnis von Bouleys Küche sind auch die unterschiedlichen Konsistenzen, mit denen er experimentiert.“

Aber auch die hohe Qualität der Zutaten sorgt dafür, dass die Probiermenüs ständig aufs Neue überraschend ausfallen. Den New Yorkern ist das viel Geld wert: Abends kostet das zehngängige Tasting Menu 225 Dollar, die dazu passende Weinverkostung schlägt mit 125 Dollar extra zu Buch.

Diese selbst für das Finanzzentrum Manhattan relativ hohen Preise kommen nicht von ungefähr. Bouley, der mit seiner Frau Nicole sowohl in der Stadt lebt als auch im Nordwesten von Connecticut auf seiner eigenen Farm Gemüse anbaut, ist ständig auf der Suche nach dem intensivsten Geschmack. Er legt viele Meilen zurück, um vor Ort zu verkosten – auf seiner Harley Davidson oder

einer seiner Ducatis, wann immer es die Zeit und das Wetter erlauben.

Lieferanten, es sind etliche hundert, vermutlich sogar weit über tausend, bringt er oft selbst neues Saatgut mit. Und den Thunfisch für die Pilz-Vorspeise bezieht Bouley at Home nicht etwa wie andere Restaurants vom New Yorker Fischmarkt, sondern frisch vom Dock auf Cape Cod in Massachusetts: Immer wenn ein besonders prächtiges Exemplar gefangen wird, wird er benachrichtigt und kauft den ganzen Fisch. Der wird zerlegt und in einem Spezial-Gefrierschrank aus Japan – niedrige Temperaturen sorgen dafür, dass sich keine Eiskristalle bilden –, in biologisch abbaubarem Plastik verpackt, gelagert.

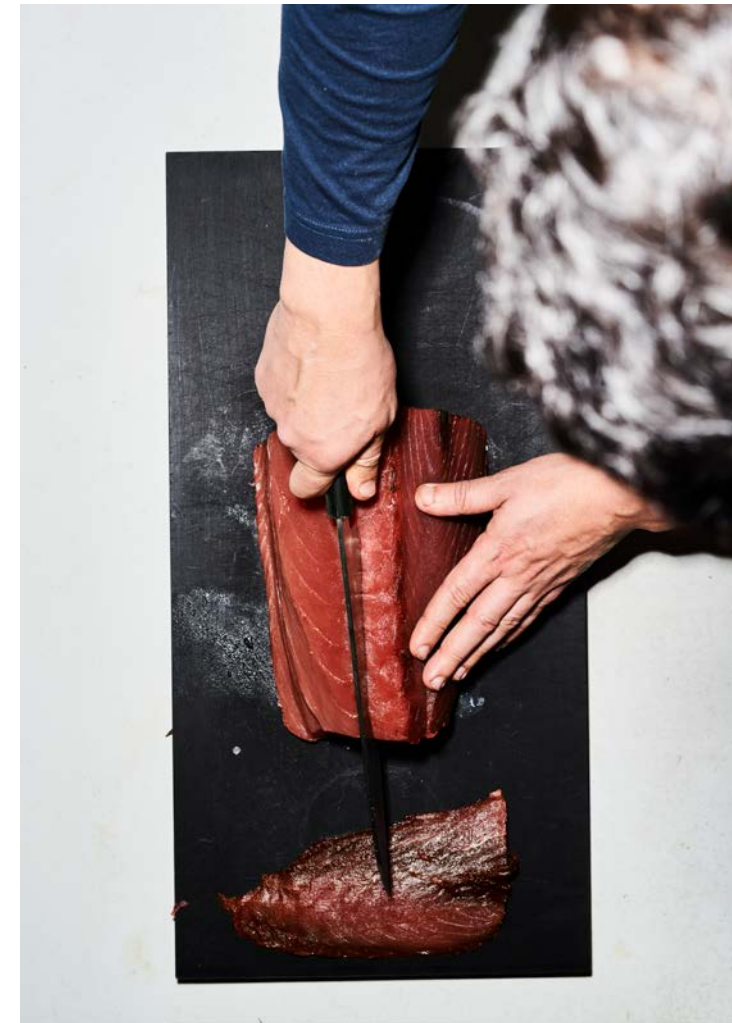
Bouley at Home wurde mit Elementen von bulthaup ausgestattet. Es ist keine kommerzielle Küche, sondern eine, die man sich auch zuhause einbauen könnte, mit optimierten, kurzen Arbeitswegen und Thekenhöhen nach Maß. Zusammen mit der angrenzenden „Bouley TK“ (Test Kitchen), in der auch Events für bis zu 120 Personen stattfinden können und deren Interieur an ein gutbürgerliches Wohnzimmer erinnert, machen die Räum-



Links:
Plätze an den drei Theken im Bouley at Home sind unter New Yorkern heiß begehrt.

Rechte Seite:
Den Thunfischbauch bezieht David Bouley direkt vom Dock auf Cape Cod. – Daniel Chavez-Bello sautiert die Pilze fürs Forager's Treasure mit Pain d'Épices, einer hausgemachten Gewürzmischung. – Der Chef widmet sich mitunter persönlich den Feinheiten. – Die Austern stammen aus der Bretagne.

Folgende Doppelseite:
Austern werden mit Kiwis und Bergamotte kombiniert. – Leo Alvarez richtet sein Pilzgericht an. – Die Köche in der Dessertküche blicken auf die 21. Straße West. – Wie die Pilze in der Pfanne sautiert werden, können die Gäste an den Theken beobachten. Und riechen. – Im Topf steht die Kokosnuss-Knoblauch-Brühe für das Pilzgericht bereit.



lichkeiten dem „at home“ im Namen des Restaurants alle Ehre.

Doch Bouley, der Unternehmersohn, hat sich nie mit nur einem Etablissement begnügt. Ihm gehört in New York auch noch das „Brushstroke“, in dem Kaiseki-Küche mit wöchentlich wechselnden, saisonalen japanischen Leckerbissen serviert wird, und „Bouley Botanical“, das er einen „Urban Farm Event Space“ nennt und in dem er unter anderem die Vortragsreihe „The Chef and the Doctor“ veranstaltet. „Viele dieser Ärzte hatten selbst gesundheitliche Probleme. Sie setzen ihre Nahrung ein, um ihren Gesundheitszustand zu verbessern. Sie wollen, soweit das eben möglich ist, die Nebenwirkungen von Medikamenten einschränken.“

Es macht ihm aber auch großen Spaß, ungewöhnlichen Zusammenhängen selbst kulinarisch auf die Spur zu kommen und sie geschmacklich zu optimieren. Bei Bouley at Home stehen „Maine-Belou-Austern mit Kiwi und Bergamotte“ auf der Karte. Darauf hat ihn die Lektüre eines wissenschaftlichen Buchs gebracht. „Austern und Kiwis enthalten dieselben 18 Mineralien. Zusammen

entfalten sie mehr Geschmack, als ich mir je vorgestellt habe.“ Erst hatte er Angst, dass ihn seine Kunden für verrückt erklären könnten. Aber das haben sie nicht. „Austern enthalten Salz, Fett und Proteine, Kiwi Säure und Zucker. Das entspricht den fünf Grundprinzipien beim Kochen eines perfekten Gerichts.“

Wenn David Bouley mal nascht, dann hausgemachtes Popcorn, womöglich mit Curry oder Miso versetzt. Oder dunkle Schokolade, mit dem niedrigstmöglichen Zuckeranteil natürlich. Roher Kakao enthält reichlich Vitamine, Spurenelemente und Antioxidantien, schwärmt er. Seine Nichte Sarah Bouley, ausgebildete Meister-Chocolatiere und eine der wenigen Frauen im Team („Zufall!“), gibt wie die anderen Köche auch, Kochunterricht an den Theken von Bouley at Home: Bei den Desserts stehen drei Schokoladenkreationen und Petit Fours auf dem Programm, ohne die Ansprüche an den niedrigen glykämischen Index zu vernachlässigen.

Zu jeder der Klassen werden die passenden Weine ausgeschenkt, nicht nur abends, sondern auch mittags. „Wein in Maßen ist gesund“, sagt der Meister. Und: „Das ist

hier keine Klinik. Ich zelebriere das Leben.“ Da spricht der Franzose in dem Mann aus Connecticut.

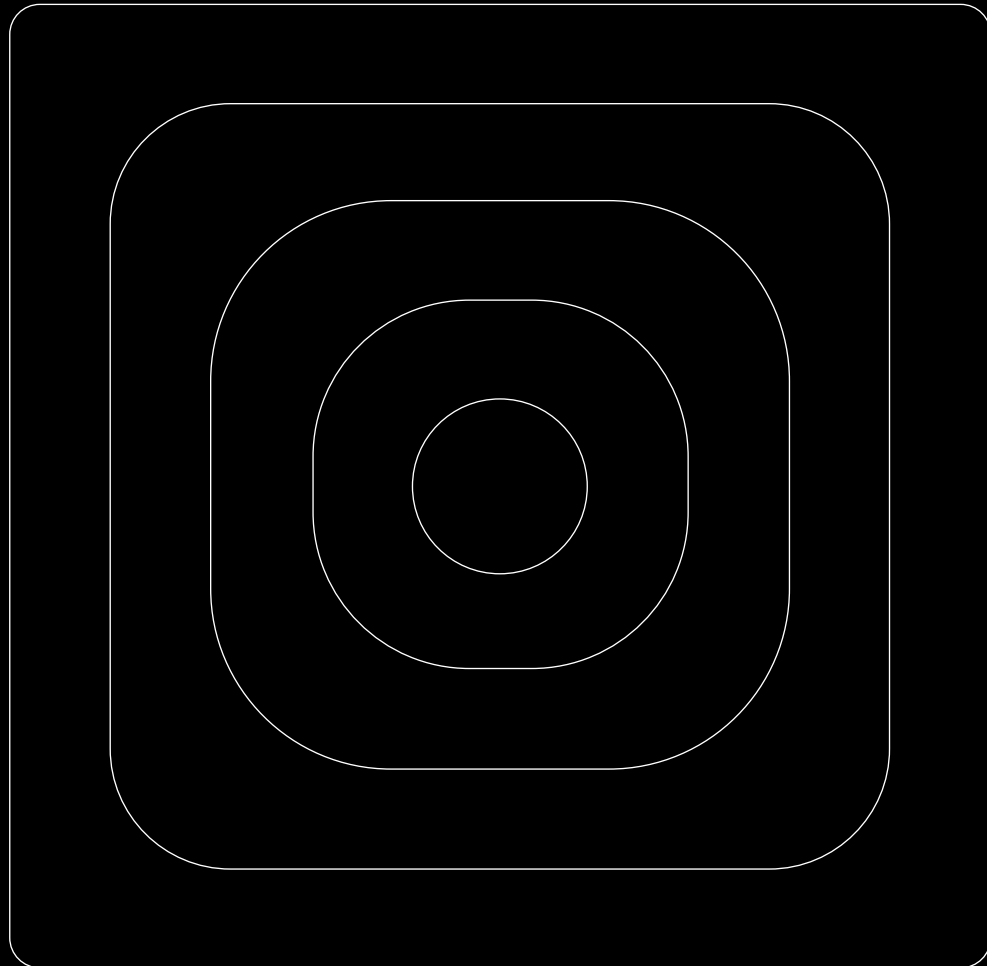
Text: Doris Chevron
Fotos: Peden + Munk





Im Einklang mit der Welt

Was es braucht, damit wir uns öffnen – und gleichzeitig sicher fühlen. Ein Essay von Dominic Veken



In der Antike hatten die Griechen eine verständliche Vorstellung vom Kosmos. Für sie war alles mit allem in einer höheren Harmonie verbunden und im Kleinsten wie im Größten, im Sichtbaren wie im Unsichtbaren galten die gleichen ewigen Gesetze. Sie stellten sich vor, dass, wenn die unzähligen Planeten auf ihren gegenläufigen Umlaufbahnen Klänge machen würden, es deshalb zu einer unfassbar schönen Musik käme, einer universalen „Sphärenmusik“, die dem Menschen, der dieser lauschte, ein kosmisches Gefühl bescherte, ein Gefühl der aufgehobenheit und des Einklangs mit der Welt.

Die kosmische Vorstellung der Antike macht deutlich, dass der Raum um uns und das Verhältnis zu ihm einen enormen Einfluss auf das Verhältnis in uns, zu uns selbst, hat. Wie wir mit der Welt und mit uns selbst in Verbindung stehen, bedingt sich gegenseitig. Aber wie funktioniert dieses Verhältnis? Wie kann ein Raum um uns etwas in uns freisetzen und etwas anderes unterdrücken? Wie schafft es unsere Umgebung, eine bestimmte Seite in uns zum Klingen zu bringen und uns das Gefühl von Einklang zu vermitteln? Eine erste Antwort: indem sie eine bestimmte Stimmung erzeugt. Die Stimmung der Umgebung spricht quasi zu uns, in ihr kommt eine bestimmte *Stimme* zur Geltung, die mit uns spricht, die uns anspricht und die uns auf diese Weise etwas sagt, das etwas in uns auslöst. Das ist bei der ausgelassenen Stimmung auf einer Party genauso wie bei der einschüchternden Stimmung einer Kathedrale. Die Stimmung hat einen Klang, der etwas in uns in Schwingung versetzt. Wir fühlen uns von ihr berührt, angegriffen, umgarnt, geherzt oder komplett alleine gelassen. Im besten Fall sind wir irgendwo und fühlen uns da gleich zu Hause. Wir spüren, dass wir in

dieser Umgebung so sein können, wie wir sind, wie wir sein möchten. Wir fühlen uns lebendig und geraten ganz natürlich in den Austausch mit den Menschen, den Gegenständen, der Welt um uns herum. Eigentlich ist da nichts, und doch sind wir genau da und genau zu der Zeit glücklich – ganz beiläufig, ohne Aufwand. Es passiert und nimmt uns mit. Es läuft. Einfach. Und schön.

„Bringt man zwei Stimmgabeln in physische Nähe zueinander und schlägt eine davon an, so ertönt die andere als Resonanzeffekt mit“, so beschreibt der Soziologe Hartmut Rosa die mögliche Welt- und Selbstbeziehung des Einklangs. Die Resonanzquelle erzeugt eine Schwingung und der Resonanzkörper reagiert hierauf kongenial. Beide schwingen sich ein in eine gemeinsame Stimmung. Die Stimmung ist dabei als eine akustische Metapher für unser Leben, für Verständnis, für ein Selbstgefühl, für Glück zu verstehen. Hier geht es um die Gestimmtheit, wie bei einem Musikinstrument. Und es geht um Resonanz, die der Stimmung Raum verleiht, ihr Weite ermöglicht und die Zeit mit einbezieht. Rosa hat vor kurzem ein epochales Werk zum Thema Resonanz vorgelegt, das unsere Weltbeziehung und das, woran sie krankt, mit der akustischen Metaphorik zu entschlüsseln versucht. In einer Zeit, in der wir alle Dinge in erster Linie zu kontrollieren versuchen, sie nicht mehr für sich nehmen, sondern nur als nützliche Objekte, haben wir den Draht zur Welt verloren. Die Resonanz bleibt immer öfter aus, die Schwingung und Stimmung sind gestört. Der Grund: Wir halten die Welt auf Distanz, sehen sie als eine stumme Ansammlung von von uns getrennten Dingen, als Konglomerat von Elementen, die nichts zu sagen haben, damit wir sie uns als Ressourcen verfügbar machen können, je nachdem, wie sie uns gerade Nutzen bringen. Sie dienen unserem Status und Weiterkommen, als Werkzeug oder einfach nur als Mittel zum Zweck. Je mehr wir von diesen Ressourcen erjagen, desto sicherer sehen wir unsere Stellung in der Welt und in der Gesellschaft. Das Problem daran liegt nach Hartmut Rosa in dem Umstand, dass durch die Objektivierung von allem und jedem nichts mehr aus sich heraus zu uns sprechen kann. Wir sehen in allem eben nur das, was und wie wir es uns verfügbar machen können. Hierdurch verlieren wir unsere natürliche, unschuldige Beziehung zur Welt, eine unsichtbare Verbindung, das mögliche Gefühl universaler Verbundenheit.

Die Verbindung von Resonanzquelle und Resonanzkörper ist nachhaltig gestört. Wir wollen gar nicht mehr hören, was komplexe Themen und schon gar nicht, was konkrete Umgebungselemente, wie eine Tapete, ein Schrank oder ein Messer, uns zu sagen haben. Wir wollen das alles nur nutzen und benutzen für unsere Zwecke, es uns untertan machen oder es als Dekoelement am Rande unseres Lebensweges gebrauchen. Es sind dann einfach nur noch Dinge, Zeug. Das ist alles. Hierdurch nehmen wir uns die Möglichkeit, die Sphärenmusik um uns herum wahrzunehmen. Unsere Weltbeziehung ist defizient.

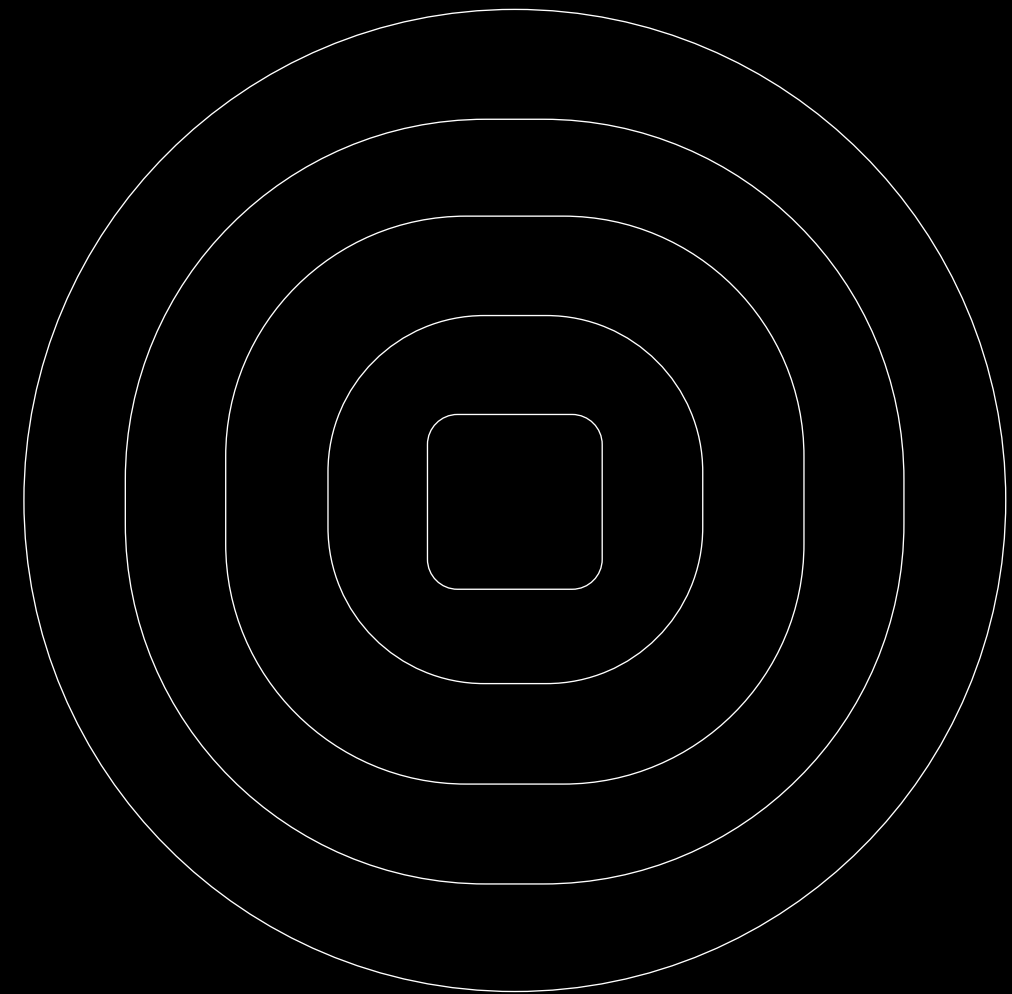
Marina Abramović hat vor einigen Jahren eine Performance im MOMA mit dem Titel „The Artist Is Present“ geschaffen, bei der es dagegen um eine vollständige Weltbeziehung, um dieses Einschwingen, das Herstellen echter Resonanz ging. Sie selbst hat sich auf einen Stuhl mitten im Museum gesetzt und einen freien Stuhl vor sich platziert, auf dem die Besucher nacheinander Platz nehmen konnten. Sie hat dann alles auf sich zukommen lassen. Sie hat nichts gemacht als dort über Stunden, Tage und Wochen ununterbrochen zu sitzen, während ihre Gegenüber nichts anderes taten als Platz zu nehmen und die Künstlerin anzusehen. Da ist nichts weiter passiert und doch haben sich Welten geöffnet. Die totale Konzentration auf das Gegenüber, ihm für Minuten einfach nur unverstellt ins Gesicht zu blicken, nicht zu sprechen, sich komplett darauf einzulassen, wahrgenommen zu werden und selbst wahrzunehmen, gespannt auf die Bewegung der Luft zu lauschen. Die dadurch entstandene „pure Präsenz“ der Personen, die konzentrierte Anwesenheit, führte mit eindringlicher Konsequenz zu Lächeln, zu Lachen, zu Tränen, zu Tiefe. Besucher redeten später mitunter darüber, dass diese minimale Zeit des Daseins ihr Leben verändert hat, dass sie der Welt mit einem Mal anders gegenübertraten.

Jeder, der meditiert, übt sich für sich in „purer Präsenz“. Das gesummte oder auch nur gedachte langgezogene „Ommm...“ ist wie ein Stimmprozess, das Schlagen einer Stimmgabel, das Einstimmen der Resonanzquelle Selbst – und damit das Zurückdrängen des bewussten Ich als Kontroll- und Kritikinstanz, um unverstellt mit der Umwelt als Resonanzkörper Einklang zu erleben: nichts bewerten, nichts anhaften, mühelos im Lebensstrom schwimmen, zwanglos in einem fluiden Weltverhältnis – das ist die Idee des Zen. Eben hier-

von bekommt man einen Eindruck, wenn man einmal für fünf Minuten jemand anderem in die Augen, intensiv ins Gesicht sieht, ohne dabei zu reden. Durch die pure Präsenz des Gegenübers entsteht starke Resonanz, eine Verbindung zwischen mir und ihm, das Gefühl, losgelassen auf einer gemeinsamen Welle zu schwimmen. Und durch starke Resonanz entsteht die pure Präsenz von einem selbst – man ist nur im Augenblick, weder mit Gedanken noch mit der Aufmerksamkeit woanders, sondern ganz da, wo man gerade ist: Das ist dann ein sehr intensives Gegenwartserlebnis. Pure Präsenz und starke Resonanz bedingen sich und verstärken sich: „Bringt man zwei Stimmgabeln in physische Nähe zueinander und schlägt eine davon an, so ertönt die andere als Resonanzeffekt mit.“

Auch Räume können uns gegenüber wie Stimmgabeln sein. Sie können eine Stimmung schaffen. Sie können uns öffnen. Solche Räume dienen dann wirklich als Resonanzräume. Sie wirken nicht wie Altäre der Beeindruckung, die uns klein machen sollen und passiv, sondern wie Kammerspiele, die uns in ihnen eine Hauptrolle zuschreiben, die uns frei, offen und aktiv machen. Solche Räume sind ungezwungen und selbstverständlich, sie laden ein, sind aber nicht überladen. Ihre Schönheit folgt aus ihrer Funktion, ohne dass diese zur reinen Sachdienlichkeit verkommt. Sie lassen uns einfach sein und das macht ihren Reiz aus. Solche Räume zu gestalten, ist eine wahre Kunst. Wenn man einen solchen Raum in der Wohnung hat, ist es eine wahre Freude. Denn hier begegnen sich Unbekümmertheit und eine gewisse Formung. Nicht Regellosigkeit, aber auch nicht strenge Reglementierung regieren. Solche Räume sind wie eine Lichtung, ein Freiraum, umstanden vom Schutz durch den Wald, durch die warme, lichte Sonnenstrahlen hineinfallen. Hier setzen wir uns hin, fühlen uns zugleich offen und doch sicher. Es entsteht dann dieses Gefühl von Aufgehobenheit ohne Beengung. Wir fühlen uns bereit. Dann kann das entstehen, was Hartmut Rosa beschreibt als den „vibrierenden Draht zwischen uns und der Welt“.

Illustrationen: Gerwin Schmidt





Wenn Körper, Seele und Werkzeug verschmelzen

Tohru Nakamura
über die japanische
Art, ein Messer zu
benutzen

Meine Beziehung zu meinen Messern, also von mir als Mensch zu leblosen Gegenständen, muss von Kennerschaft, Könnerschaft und Wertschätzung geprägt sein. Das beginnt schon mit ihrem Erwerb, der in keinem Fall beiläufig oder emotionslos erfolgen darf. Eines meiner wichtigsten Messer habe ich von einem Meisterkoch in Japan geschenkt bekommen, nachdem ich dort für einige Zeit hinter die Kulissen der japanischen klassischen Küche geschaut hatte. Dieser Koch ist Chirurg an der Uniklinik in Tokio; gleichzeitig betreibt er ein kleines spannendes Restaurant für maximal sechs Gäste, das nur öffnet, wenn entsprechende Reservierungen vorliegen. Zudem ist er als Koch am japanischen Kaiserhof tätig, bei speziellen Anlässen, wenn es richtig filigran werden soll. Am Ende meiner Zeit dort überreichte mir dieser Koch ein traditionelles japanisches Messer als Geschenk. Das war für mich eine besondere Ehre.

Wir im Westen haben eine deutlich andere Messerkultur als der Osten. Unsere ist geprägt vom Bild des Ritters, der mit seinem schweren Schwert den anderen eher schlägt, als dass er ihn schneidet; genauso gut hätte der Ritter eine Keule schwingen können. Anders die Kultur der Samurai mit ihren leichten, rasierklingscharfen Schwertern, die mit einem gezielten Schnitt einen Arm fein abtrennen. Entsprechend hat das Messer für japanische Köche eine ganz andere Bedeutung – ihre Verbindung zum Instrument spiegelt ihre Seele als Koch wider. Dementsprechend kann man es als große Ehre ansehen, wenn einem ein japanischer Koch ein Messer mit auf den Lebensweg gibt, mit nach Europa, um hier den Beruf des Kochs anders zu praktizieren.

Nehmen Sie zum Beispiel das Filetieren von Fisch. In einer deutschen Küche können

Sie bei acht Köchen bis zu fünf unterschiedliche Arten des Vorgehens sehen. In Japan werden Sie bei acht Köchen achtmal die exakte Handhabung erleben. In Europa ist der Beruf des Kochs ein anderer. Es geht um Geschwindigkeit und darum, Listen abzuarbeiten, weil wir komplexe Gerichte mit Saucen, Jus, verschiedenen Geschmacksrichtungen und Texturen anbieten, die in der Kombination etwas Zusätzliches erschaffen sollen.

In Japan geht es um das Herausstellen des reinen Produktes. Ein japanischer Koch wird sich sehr lange wie ein Schüler ausdrücken und verhalten. Vielleicht ab Mitte 40 denkt er mal darüber nach, einen Schritt weiterzukommen. Dieses langsame Hineinwachsen geht einher mit einer besonderen Hochachtung vor der Arbeit, den Messern und den Lebensmitteln. Diese bescheidene und im Höchstmaß wertschätzende Haltung durchzieht alles. Und am besten lässt sich das im Bereich der Fische beobachten und all jener, die in den Kreislauf einbezogen sind: vom Fischer über den Händler, den, der die Fische ausfährt, bis zu den Köchen.

Alle Fische werden von allen stets exakt gleich hingelegt: mit dem Kopf nach links, mit dem Schwanz nach rechts und dem Bauch zum Koch oder Kunden – immer! Der Hintergrund: Das Filet, das unten liegt, hat mehr Kontakt zum Eis. Deshalb muss das obere Filet als Erstes verwendet werden, weil es minimal weniger frisch ist. Sobald ich den Fisch umgedreht habe, ist die Seite dran, die den Innereien und der Bauchhöhle am nächsten ist. Dieser Teil ist der weichste, hier muss ich zwingend den ersten Schnitt anlegen – immer! Die große Kunst besteht also darin, davon abzusehen, immer etwas Neues zu tun. Sie besteht darin, das, was man tut, mit höchster Präzision und Perfektion zu bewerkstelligen.

In Japan gibt es deshalb viele Restaurants, die sich auf ein einziges Gericht spezialisieren: nur Ramen, nur Schnitzel, nur Yakitori oder nur gegrillten Aal. Weil die Konzentration zu mehr Qualität führt. Stellen Sie sich vor, es gäbe in Bayern ein Restaurant, in dem es nur Schweinsbraten mit Knödeln gibt. Das höchste der Gefühle wäre, ob es dazu Weißkraut oder Blaukraut gibt. Gerade beim Schweinsbraten gibt es ja nur ein Zeitfenster von einer halben Stunde, wo er wirklich perfekt ist, vorher ist er nicht gar, danach wird er immer trockener. Mit der Spezialisierung auf nur ein Gericht hätte ich einen höheren Durchlauf und könnte den perfekten Zeitpunkt viel

Linke und folgende Doppelseite:
Tohru Nakamura hat ein ganz besonderes Verhältnis zu seinen Messern. Sie sind wie ein Teil von ihm. – Besonders am Herzen liegt ihm das Fischfiletmesser Deba-Bochou, ein Geschenk von Akiyamasan, in dessen Tokioter Restaurant er hospitierte. „Tsukiji Masamoto“ ist in die Klinge eingraviert, der Name des Messergeschäfts am Tokioter Fischmarkt.



鐵匠



正作

鐵匠

鐵匠

鐵匠



Linke Seite und oben: Tohru Nakamura beim Schneiden von Hamachi, der japanischen Gelbschwanzmakrele, mit der er Sashimi zubereitet. Jeder Schnitt beeinflusst den Geschmack und will perfekt ausgeführt werden. – Alle japanischen Köche legen einen Fisch auf die gleiche Art hin.



besser takten. Dennoch: Ein solches Restaurant wäre hier kaum denkbar.

Bei uns in der Küche von Geisels Werneckhof haben wir ein sehr emotionales Verhältnis zu unseren Messern. Die Unzufriedenheit ist schon groß, wenn ein Messer nicht richtig schneidet. Nicht weil man mehr Kraft aufwenden muss, wenn das Messer nicht scharf ist, sondern weil man keinen wirklich sauberen Schnitt tätigen kann. Ein Messer wird zu „meinem Messer“, wenn alles stimmt: Griffigkeit, Patina und Charakter. Nach dem Kauf ist jedes Messer scharf, aber die Frage ist, wie es sich beim Schleifen verhält. Mit der Zeit nutzt sich die Klingebreite ab, der Winkel verändert sich durch mein Schleifen auf ganz spezifische Weise. Irgendwann kann ich blind zu einem Messer greifen und erkennen, ob es meins ist oder nicht. Das Messer wird zu einer Verlängerung meines Armes – es verschmilzt mit meiner Art, es zu benutzen.

Die Beeinflussung des Geschmacks findet beim Schneiden des Produkts statt. Jeder Kompromiss, jede Unachtsamkeit zieht sich bis zum Schluss durch. Präzision und

Bewusstheit beim Schneiden sind essentiell; sie entscheiden über Aussehen, Geschmack, Präsenz und Komposition dessen, was auf dem Teller liegt. Was einmal geschnitten ist, ist geschnitten. Das lässt sich nicht widerrufen. Jeder Schnitt ist also eine Mischung aus Kompromisslosigkeit und Wertschätzung. Man kann sich das wie bei einem Mönch vorstellen, der erst meditiert, bevor er den ersten Schnitt macht.

Dennoch ist die Stimmung in japanischen Küchen, deren Köche mit einem solchen Ethos agieren, meist locker und humorvoll. Da gibt es immer wieder Momente, wo sie über sich selbst lachen. Ihre kompromisslose Haltung ist nie verkrampt, Präzision und Perfektion sind kein Selbstzweck.

Jedes Messer ist anders. Für unterschiedliche Tätigkeiten gibt es unterschiedliche Messer. Jeder Koch hat ein Messer, das ihm am nächsten steht und ihn den Abend hindurch begleitet – bei mir etwa das vom japanischen Koch geschenkte Messer. Alle anderen Messer dienen der Vorbereitung. Mit dem einen filetiere ich. Mit dem Turniermesser mache

ich eine einzige Sache und dann kommt das wieder weg. Mit dem Sashimi-Messer, schneide ich Tranchen von rohem Fisch, bei denen es tatsächlich um den einen, glatten Schnitt geht.

Je schärfer das Messer ist, desto weniger aufgerissen ist die Oberfläche des Produkts. Das kann man übrigens sehr gut unter dem Mikroskop sehen. Bei Sushi oder Sashimi möchten Sie nicht, dass ein Fisch die Sojasauce aufsaugt wie ein Schwamm und dadurch seinen Eigengeschmack verliert. Bei einer wirklich glatten Oberfläche perlt die Sauce einfach ab und kann ihrer subtilen Rolle als minimale Würzung des Fisches gerecht werden. Japanische Messer sind entsprechend das Nonplusultra, die Benchmark.

In unserem Restaurant bauen alle Köche vor Arbeitsbeginn ihre Grundwerkzeuge an ihren Bereichen auf – wir legen quasi unser OP-Besteck aus. Bei Bedarf werden die Messer punktuell den Koffern oder Messertaschen entnommen und sofort nach Gebrauch wieder verstaut, damit nichts passiert, eines herunterfällt und eine Spitze abbricht. Am Ende des Tages werden die Messer gepflegt,



Oben:
„Küchenmesser“ steht in japanischen Schriftzeichen auf der Schachtel. Ganz gleich, wozu ein Messer bestimmt ist: Jedes einzelne fordert Kompromisslosigkeit im Gebrauch und in der Pflege. – Das Schleifen der Messer ist eine meditative Übung, geprägt von Hochachtung und Konzentration: ein Ritual der Entschleunigung.

Rechte Seite:
Auch Zwanglosigkeit gehört zum Ethos der japanischen Köche. Es gibt immer wieder Momente, in denen sie über sich selbst lachen.

sie werden abgetrocknet und mit etwas Öl eingerieben.

Dieses Ritual hat den Effekt einer Entschleunigung; es führt dazu, dass die Arbeit mit dem Messer als etwas Hochkonzentriertes erlebt wird, als eine Arbeit am Wesentlichen. So entsteht eine Verschmelzung von Seele und Körper – im Hier und Jetzt. Ich möchte, dass meine Messer scharf bleiben. Ich schleife diese Messer. Das ist dann immer wahnsinnig meditativ, ein Moment der Entschleunigung. Ich investiere eine halbe Stunde, und da bin nur ich, das Messer, der Schleifstein und Wasser – mehr ist nicht im Spiel. Die Fokussierung auf mein Gegenüber, in diesem Fall auf mein Messer, ist die Grundbedingung für Resonanz, für ein besonderes Verhältnis zwischen mir, den Dingen und darüber hinaus zu anderen Menschen.

Im Grunde geht es immer um die Paarung von Disziplin und Lockerheit. Bei einem guten Restaurant ist es wichtig, dass man schon beim Reinkommen eine anregende Atmosphäre spürt, interessante Gespräche, Lachen, eine positive Energie in der Luft. Erst wenn beides zusammenkommt, wenn wir das kre-

ieren können, durch den optischen Auftritt, durch Essen und Getränke, dadurch, wie Gäste individuell und unkompliziert behandelt werden, dann schafft das eine besondere Stimmung, die sich positiv auf die Beziehungen von Personal und Gästen, von Gästen zu Gästen und dem Personal untereinander auswirkt.

Ab einem gewissen Zeitpunkt nehmen wir uns vollkommen zurück und es öffnet sich ein Raum. Und in diesem Raum entstehen dann Emotionen und diese Stimmung. Das Geheimnis liegt wohl in der Einheit von Kompromisslosigkeit und Zwanglosigkeit. Wobei es entscheidend ist, dass es sich um eine zwanglose Kompromisslosigkeit handelt und nicht um eine kompromisslose Zwanglosigkeit. Das Wesentliche ist nie ein Müssen, auch nicht ein Lockersein müssen, sondern immer die Pflege von Beziehungen. Und die beginnt für mich bei der Beziehung zu meinen Messern.

Tohru Nakamura hat einen japanischen Vater und eine deutsche Mutter und ist deshalb ein exzellenter Kenner beider Kulturen, auch und besonders wenn es ums Kochen geht –

und damit um den Gebrauch und die Pflege von Messern. Als Küchenchef des Restaurants Geisels Werneckhof in München wurde er 2015 vom „Feinschmecker“ mit dem Titel „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Das Restaurant ist mit 18 Punkten von Gault-Millau und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

*Text: Dominic Veken
Fotos: Matthias Ziegler*





Purer Genuss Willkommen im Inakaya! Das Restaurant ist Raum, Ritual, Portal – zu einer Welt, in der die Küche bei sich selbst ankommt

„Irashaimase – willkommen, hereinspaziert“, schallt es jedem entgegen, der die Schwelle des Inakaya überschreitet. Erst von einem Mann, der einzig für die Begrüßungen des Abends eingeteilt ist, dann tönt es aus jeder Ecke des legendären Tokioter Restaurants. Achtmal, aus acht Körpern: Kellner, Helfer, Köche, keiner lässt es sich nehmen, jeden Gast persönlich zu begrüßen. Irashaimase!

Schon beim Platz nehmen an der Theke, der einzigen Sitzmöglichkeit, wird dem neuen Gast von den umliegenden Besuchern zugestimmt, der Kellner steht bereit für die Bestellung, „Sake!“, entscheidet man sich. „Sake!“, wiederholt der Kellner laut in den Raum hinein. „Sake!“, schallt es achtmal zurück. Auf einem Holzschieber wird ein viereckiges Zedernholzgefäß mit Untersetzer durch den Raum gehievt, direkt ins Blickfeld des verblüfften Neankömmlings. Der Yakikata, der Grillmeister, hat es randvoll mit Reiswein gefüllt, der sich in den Untersetzer ergießt. „Hai“, ruft der Yakikata, „Jawohl!“ Und der Raum ruft es genauso zurück. Von der Stimmung bis zum Reiswein scheint hier alles überzulaufen.

Willkommen im Inakaya. Raum, Ritual, Portal – zu einer Welt, die Ende und Ankunft der Küche bei sich selbst bedeutet. Ein Restaurant, so irrsinnig und lebendig wie der berühmte Fischmarkt von Tsukiji und so klar, so entschieden wie eine buddhistische Zeremonie. Ein Ort, der aus nichts anderem als Kochen und Kommunikation besteht, aus Raum

und Resonanz, in dem die Gäste erleben, schmecken – und mit jedem Bissen tiefer hineingleiten, in eine Welt der ungestelzten Sinnlichkeit.

Das Inakaya zelebriert das Urtümliche, das Unverstellte, ein Herbst im ewigen Frühling, zu dem unsere Gegenwart geworden ist. Es heißt, als die ersten Menschen vom asiatischen Festland auf die Inselketten zogen, fanden sie auf ihnen ein Füllhorn von Pilzen, Algen, Fischen vor, dazu frisches, klares Wasser, Wurzeln, Samen, Wildpflanzen. Shinrabanshō – der Wald, der alles bedeckt, und darin die zehntausend Dinge. Die ersten Räume Japans, die nicht als Behausung und Schutz vor Wind und Wetter galten, waren die Shinto-Schreine: Hier huldigte man der Natur. Weder Zaun noch Gitter, nur ein rotes Tor, das durchschritten werden musste, markierte so einen Ort. Wer die Schwelle überschreitet, ist da. Alles, was außerhalb liegt, ist draußen und fern.

So ist das auch in Tokio, einer Stadt, die mehrdimensionaler ist als andere Metropolen. Als habe jemand eine normale Großstadt genommen und sie verdichtet, gefaltet zu einem Origami-Werk, in dem verschiedenste Welten auf ungewöhnliche Weise aufeinandertreffen. Das Gefühl, eine unsichtbare Schwelle überschritten zu haben, kann einen hier jederzeit ereilen. Dinge liegen plötzlich nebeneinander, die sonst konzeptuell weit voneinander getrennt sind. Räume tun sich an Orten auf, an denen man sie am wenigsten vermutet.

Linke Seite:
Im Inakaya in Tokio werden Speisen aus dem Wald, dem Meer und vom Land so zubereitet, dass sie dem Gaumen von ihrem Ursprungsort erzählen.

Folgende Doppelseite:
Wie auf einer Bühne liegen die frischen Zutaten zwischen den Gästen und den beiden Yakikatas, den Grillmeistern. Diese bereiten nicht nur die Speisen zu, sie choreographieren auch hochkonzentriert das Geschehen im Raum.

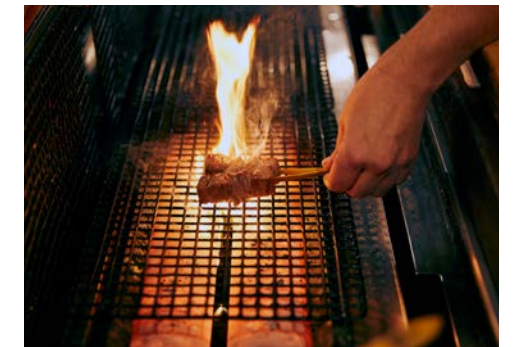
So ist das auch mit dem Inakaya. Übersetzt bedeutet es „das Haus auf dem Land“, dabei liegt es versteckt in einer Seitenstraße von Roppongi, dem wilden Ausgehviertel im Zentrum der Stadt, wo Neonreklamen in die sternenlose Nacht blinken und die Stadtautobahn sich über den Dächern der Häuser in die Ferne windet. Nur ein Noren, ein traditioneller Vorhang, trennt das Inakaya vom Rest der Stadt.

Groß ist es nicht, das Inakaya. Es wirkt wie zwei Schuhkartons, die mit der langen Seite etwas verschoben aneinander geleimt wurden. Vielleicht ist es dieses gedrungene Raumgefühl, das so etwas urig-gemütliches verströmt: Wo Menschen zusammenrücken, wächst Raum für Kommunikation. Nur wenige Quadratmeter groß sind die beiden Zimmer, deren jeweils größter Teil einer ausladenden, leicht erhöhten Fläche gewidmet ist, den beiden Bühnen für die Hauptakteure des Abends: den rohen Speisen, die präsentiert werden, als wollten die Betreiber des Inakayas den Reichtum der japanischen Natur eins zu eins wiedergeben. Von den Pilzen: Shiitake, Enoki, Eringi, Shimeji, Maitake. Von den Bäumen: Ginnan, die Samen des Ginkgo-Baums, goldgelb leuchtend, auf einen Holzstab gespießt. Dann: Rettich, Auberginen, Zucchini, kleine Paprika, Zwiebeln, Okra, Edamame und die dicken Soramame-Bohnen. Spieße mit Kobe-Rindfleisch, Entenfleisch, Spieße mit Garnelen. Und zwei Schüsseln, gefüllt mit Eis, darauf die Früchte des Meeres: Fische, große und kleine, Muscheln, Tintenfische, rote Algen, grüne Algen, gekräuselte Algen.



Linke Seite:
Der Yakikata bereitet Takenoko zu. Den Bambussprössling gibt es nur im Frühling frisch. – Auf einem Holzschieber werden die Speisen gereicht. Teller, Gläser sind unscheinbar, im Mittelpunkt steht das Essen.

Rechts:
Sake wird in ein Zedernholzgefäß eingeschenkt. – Beim Schalen der Garnele schauen die Gäste zu. – Selbst das Eis stammt von einem meisterhaften Lieferanten. – Früher grillten die Yakikata mit Holzkohle, heute erleichtert ihnen das dosierbare Gas, das Restaurant im Blick zu behalten.



All das wird hier, im Zentrum des Geschehens, von den Grillmeistern zubereitet, den Yakikatas. Zu jeder Bühne gehören zwei dieser Männer, ein jüngerer und ein älterer, erfahrener Mann, gekleidet in indigofarbene Arbeitskitten. Leicht erhöht knien sie hinter ihren Grills, die wie eine Raumbtrennung zwischen dem Ort des Zubereitens und der üppigen Auslage stehen. Bestellt ein Gast, greifen die Grillmeister nach den Naturalien und müssen sich dabei über die heißen Roste beugen. Auf einem von vielen Messerspuren gezeichneten Holzbrett werden sie mit Öl bepinselt oder in Folie gewickelt, dann auf den Grill gelegt. Dampf steigt aus einem Topf mit Südkartoffeln, ein anderer verströmt den Duft von Reis. Alles ohne Schnörkel und Gehabe. Einfachheit auf höchstem Niveau. Nebeneinander aufgereiht, an einer U-förmigen Theke, die sich um das Geschehen windet, genießen die Gäste das Spektakel, werden Teil davon.

Das Prinzip der Tradition, etwas weiterzureichen, es lebendig zu halten, findet sich hier im Inakaya in jeder Speise, vom Pilz bis zum Seeigel, es steckt in den Lieferketten, von den Züchtern bis zu den Yakikata, es ist Ursprung des Restaurants selbst. Es wurde in den 70er Jahren von einem Familienunternehmen gegründet und gehört zur Kategorie der Robatayaki, einem Konzept, das aus Nordjapan stammt. Ein Robata – so hieß die in den Boden eingelassene Feuerstelle, um die sich das Leben eines Hauses abspielte. Wollten die Menschen aus dem Norden einmal einen vornehmen Gast aus der kultivierten Hauptstadt bewirten, so konnten sie mit dem Kopieren der gekochten, gegarten, gedämpften, gewürzten, in fein arrangierten Portionen servierten Menüfolgen der Hauptstadt nur verlieren. Stattdessen packten sie aus, was sie zu bieten hatten: Früchte des Waldes, der Berge, des Meeres, alles aus der nächsten Umgebung, und stellten es zur Schau.

Don'ts begleitet werden muss, wie das bei den hochklassigen Kaiseki-Restaurants der Fall ist, wo Wandbilder, Blumengestecke, Teeschalen, Dufthölzer und Soundkulissen als ästhetische Codes dienen, um nicht nur Stimmungen, sondern ganz konkrete Botschaften, Gedanken des Gastgebers zu übermitteln. So schön und tief das klingt, so kompliziert ist es leider auch und erfordert eine höchste Hingabe – von Gast und Gastgeber. Im Inakaya dagegen ist der Code simpel: Alles ist, wie es ist. Aus dem Essen wird lediglich seine Essenz herausgekitzelt. Nicht mehr, nicht weniger. Das kann jeder verstehen. Iki!

„Ist das Restaurant von früher?“, will eine westliche Besucherin wissen. Der Kellner antwortet fast ruppig: „Nicht von früher – es ist traditionell.“ Die Frau versteht den Unterschied nicht recht, doch der ist groß: Die Schriftzeichen für traditionell werden auf Japanisch zusammengesetzt aus „etwas weitergeben“ und „Beziehung“. Ist etwas von früher, so hat es heute keine Bedeutung mehr, es ist vorbei. Etwas Traditionelles aber schafft eine Brücke zur Vergangenheit, indem es von einer lebenden Person zur nächsten weitergereicht wird und sich heute genauso stark und präsent manifestiert wie am Anfang der Kette.

Der Begriff „iki“ verkörpert am ehesten den Geist des Inakayas. Es beschreibt einen einfachen, unverschnörkelten, spontanen und originellen Charakter. Iki ist, wenn etwas geradlinig, gemessen, kühn, schlau und unbefangen ist.

Wahrscheinlich ist darum das Inakaya so beliebt unter ausländischen Gästen. Amerikanische Präsidenten und Hollywoodschauspieler werden gerne hierher ausgeführt. Das Inakaya verkörpert Küche vom Feinsten, ohne dass es ein kultiviertes Wissen voraussetzt oder von einem Kanon aus Dos and

Es passiert viel im Inakaya an so einem Abend. An der vorderen Ecke der Theke sitzen vier japanische Businessmänner und ein korpulenter Geschäftsmann aus dem Westen, mit dicken Fingern, auf denen noch dickere Ringe stecken. Sie prostern allen der Reihe nach zu, bestellen dann Bier, für sich und die beiden Yakikatas. Die Bestellung wird wieder lauthals weitergegeben, diesmal balanciert der Yakikata fünf Bierflaschen auf dem Holzschieber gekonnt durch den Raum. Die Ehre, den Yakikatas zuprosten zu dürfen, gehört aber nur den Gönnern. „Kampai!“, ruft es daher aus der Ecke, die Yakikatas erwidern und leeren ihre Bierflaschen in einem Zug. Die Konzentration bleibt am Grill.

Immer mehr Bestellungen fliegen von allen Seiten auf sie zu. Der Fisch muss eingewickelt werden, die Garnelenspieße gewendet, die Zucchini dürfen nicht verkohlen. Der Raum wird lauter, lebendiger. Es ist ein





Bühnenstück, in dem die Gäste die Hauptrollen spielen. Man könnte sich fast satt an ihnen sehen.

An der langen Seite der Theke sitzt ein Mann, gekleidet wie ein Dandy aus den 60er Jahren, in seinem Anzug steckt ein rosa Tuch, sorgsam zusammengefaltet. Ein dünner Schnurrbart zierte seine Oberlippe und kräuselt sich immer wieder gut gelaunt, als erwartete er jeden Moment etwas ganz Formidables. Dann erscheint sein Date: eine üppige Japanerin mit einer Nase wie bei einer Ukiyoe-Schönheit. Sie bestellen ein paar gegrillte Jakobsmuscheln – „Jakobsmuscheln!“, hallt das Echo – sie speisen, genießen und entschwinden wieder, hinaus, ins nächtliche Tokio.

Jemand bestellt Pilze. „Pilze!“ Der Yakikata wirft sich mit dem Oberkörper über den Grill und greift nach den Pilzen. Sie werden mit Salz gereicht. Die Servierteller sind getöpfert, unscheinbar. Der Biss in den Pilz, das lässt sich am Gesicht des Gastes ablesen, eine sinnliche Explosion. Die Yakikatas bedienen jetzt ungefähr zwanzig Kunden gleichzeitig, haben alle Hände voll zu tun. Doch nie werden sie hektisch: Nichts bleibt eine Sekunde zu lang oder zu kurz auf dem Grill. Jetzt tanzen die vier japanischen „Salariman“, wie Büroarbeiter und Anzugträger hier heißen, gemeinsam in Richtung Toilette, werfen die Hände in die Höhe und singen fröhlich „Together, together!“

Der Volkskundler Yanagi Soetsu war viel im Norden Japans unterwegs, der ursprünglichen Heimat des Inakayas. Er schrieb: „Wenn wir etwas gut sehen wollen, dann müssen wir es gut benutzen.“ Soetsu entwarf eine Gegen-

kultur zur stilisierten japanischen klassischen Kultur, eine, in der nichts erklärt und nur erfüllt werden konnte. Aus dieser Sicht ist das Inakaya ein Festival des guten Umgangs, eine Feier der Gegenwart, ein Hochgenuss ohne Hochkultur.

Das Einzige, was sich im Inakaya schüchtern gibt, sind die Preise. Zwar sind die Speisen auf Papiere geschrieben, wie Kalligrafiekunstwerke hängen ihre Namen an den Wänden des Restaurants: Aber weder dort noch sonst wo stehen konkrete Zahlen. Doch hat diese Intransparenz Tradition: Die älteste Geisha von Atami sagte einmal, dass sie nie in einem Restaurant speisen würde, das die Preise nenne, weil ein guter Koch jeden Tag auf den Markt gehe und nur das ersteigere, was wirklich frisch sei. Das kann nicht immer gleich kosten. Stets denselben Preis zu erwarten, sei eine Marotte der Moderne.

So bleibt auch das Inakaya zeitlos und spontan. Es verströmt die Gemütlichkeit einer bayrischen Schankstube, ohne jemals vulgär zu werden, und spiegelt die Konzentration eines Zenklosters, ohne steif zu sein. Mittlerweile haben auch Inakayas in New York und Dubai eröffnet, und auch dort ist ihre Atmosphäre leicht, frei, lebendig. Es bleibt ein Ort, der es vermag, Menschen aus ihrer Haltung zu lösen und sie hineinzukatapultieren in eine fast anarchische Stimmung, eine Euphorie, die anwächst und sich erst dann zu legen beginnt, wenn die ersten Gäste nach und nach den Raum verlassen – und mit jedem Gast, der geht, geht ein Stück der Seele dieses Koch-

Links:

Die Gäste sitzen an einer langen Theke, die die Speisen umgibt. So sind alle Teil des Geschehens.

Rechte Seite:

Jeden Tag ändert sich die Speisekarte, Jahreszeit und Wetter bedingen das Angebot. Die Namen der Gerichte stehen ohne Nennung des Preises an den Wänden. – Nur ein Vorhang trennt das Inakaya, das „Haus auf dem Land“, von der Tokioter Nacht. Seit 40 Jahren existiert das Restaurant im Westen des Stadtteils Roppongi. Daneben gibt es eine Dependence in New York und seit Mai in Ost-Roppongi ein zweites Tokioter Lokal.

erlebnisses. Es wird ruhig und irgendwann still. Ist der Raum fast leer, beäugen die Yakikatas die restlichen Zutaten, wirken enttäuscht über jedes Nahrungsmittel, das nicht verspeist wurde. Mottainai – nicht daran zu denken, irgendetwas zu verschwenden. Sie packen alles in kleine Kistchen und Schalen, selbst das Kühleis wird aufbewahrt. Und dann driftet auch der letzte Gast hinaus. Oder hinein, ins nächtliche Tokio. Zurück bleibt ein Raum, eine leere Hülle. Und ein Herdfeuer, das morgen wieder angezündet wird.

Text: *Michaela Wieser*
Fotos: *Hiroki Watanabe*





Den Dingen ihren Lauf lassen Aus ihrer Leidenschaft für Essen und Gäste machen die Rubells eine fast anarchische Kunst

Eines Tages klingelte es bei den Rubells, die gelegentlich beliebte Abendessen für ihre Freunde aus der Kunstszene gaben, aber nicht heute, weswegen keine Gäste erwartet wurden. Jennifers Mutter ging zur Gegensprechanlage und wollte wissen, wer da sei. Unten stand ein Jeff. „Welcher Jeff?“, fragte Mera Rubell. Die Stimme stellte sich als Jeff Koons vor. Er sei wegen der Einladung zu einem ihrer berühmten Dinner gekommen. Doch Koons war einen Tag zu spät. „Meine Mutter sagte, er solle trotzdem hochkommen und einfach zum Abendessen bleiben“, erzählt Jennifer Rubell. Und so setzte sich der Mann, dem die Stimme gehörte, mit an den Familientisch – so unkonventionell und entspannt begann eine enge Sammler-Künstler-Freundschaft. Und Jennifer bescherte diese unverhoffte Begegnung gleich ein begehrtes Praktikum: Sie wurde mit 19 Jahren die Assistentin von Koons. Damals noch, um ihre Eltern glücklich zu machen.

„Manchmal habe ich das Gefühl, ich bin Künstlerin geworden, weil ich bei meinen Eltern eine Million Mal gesehen habe, wie sie sich in einen Künstler verliebt haben“, sagte sie einmal der New York Times.

Aus einem ganz normalen Essen, das lernte Jennifer Rubell an diesem Abend als Jugendliche wieder, können in lockerer Atmosphäre, ganz zwanglos die schönsten Dinge entstehen. Dazu braucht es keine komplizierten Arrangements, keine angestrenzte Etikette, sondern nur ein bisschen Offenheit und die Bereitschaft, die Dinge ihren Lauf nehmen zu lassen. Es ist eine besondere Magie, die an jedem Ort zu jeder Zeit entstehen kann und die keinem festen Aufbauplan folgt, eine

Magie, die allen beste Laune macht und ganz automatisch und mühelos zum Teil eines lässigen Gesamtkunstwerks werden lässt. Das ist ein tolles Gefühl, das Jennifer Rubell früh faszinierte, denn auf diese Weise, durch das entspannte Zusammenkommen von Menschen zum Essen, konnte sie die Welt immer wieder neu erfahren und neu erschließen. Für sie wurde daraus eine Mission, die sie die Grenzen zwischen Lebens- und Kunstwelt überwinden und zu einer der bekanntesten modernen New Yorker Künstlerinnen werden ließ.

„Als Kind dachte ich immer, alles, was mich interessiert, wäre geeignet, mich zur Hausfrau werden zu lassen, aber um nichts in der Welt wollte ich jemals Hausfrau werden“, sagt die Künstlerin, die beispielsweise im „Brooklyn Museum“ eine Installation baute, in der Haarföhne Käse schmelzen, der von oben auf einen riesigen Berg Crackers tropfte. Ihre Arbeiten wollen Perspektiven ändern, Perspektiven herausfordern, Gewohnheiten in Frage stellen. Und selbst erreicht sie doch die größte Stufe der Kontemplation beim Gemüseschneiden in der Küche, beim „Zustand des Denkens, während man nichts denkt“.

Dass Essen nicht gleich Essen ist und immer mehr als nur eine Nahrungsaufnahme mit vielen Personen, vermittelten ihr die Eltern schon als Kind. Don und Mera Rubell legten den Grundstein für die spätere Obsession der Tochter. Der Arzt und die Lehrerin sammelten früh Kunst und brachten die Faszination der Dinnerpartys, zu denen sie geladen wurden, mit nach Hause. „Ich wollte alles über die Rituale beim Dinner wissen. Wie die Tische aussahen, was es zu essen gab, worüber sich die Menschen auf den Partys unterhielten. Ich ging meinen Eltern regelrecht auf die Nerven.“

Die Rubells luden auch selbst ein. Der Besuch ihrer Abendessen – das erste fand nach der Eröffnung der Whitney-Biennale in New York statt – gehörte schnell zum guten Ton in der Kunstwelt. Keith Haring, Julian Schnabel, Andy Warhol, Jean Michel Basquiat und Cindy Sherman aßen dort, lange bevor sie berühmt wurden. Hier saßen sie ganz unverkrampft und ohne große strategische Absichten, die man heute sofort unterstellen würde. Die Leichtigkeit des Seins war das einfache Geheimnis dieser Treffen: „Damals waren Kunst-dinner vollkommen anders. Alles war ein offenes System. Meine Eltern sahen unsere Einladungspolitik sehr locker. Sie überlegten

Linke Seite:
Jennifer Rubell und ihre Mutter Mera Rubell beim Einkaufen in Miami. Gekocht und gegessen wird in dieser Familie gemeinsam.

Folgende Doppelseite:
So sieht ein Kunstclan aus: der Hotelier und Kunstsammler Jason Rubell, seine Schwester Jennifer, die Eltern Mera und Don Rubell im Jahr 2008 beim Dinner zur Ausstellung „30 Americans“. Die Rubell Family Collection zeigte Werke afroamerikanischer Künstler aus ihrer Sammlung, die Ausstellung tourt bis heute durch die USA.



sich kein kompliziertes Menü. Meine Mutter kochte irgendwelche Pasta, die sie gerade im Schrank fand. Mein Vater schob Rote Beete in den Ofen. Es ging um das Zusammentreffen, um die Herstellung von Magie. Nicht um Luxus."

In Magiefragen konnte Jennifer nicht nur von ihren Eltern lernen, sondern auch von ihrem Onkel, Steve Rubell, der seine Gastgeberleidenschaft zum Beruf gemacht hatte: Er war der Erfinder und Besitzer des modernen Zirkus Maximus, der berühmtesten Disco der Welt in New York, einem Ort der überschäumenden Träume und fröhlichen Legendenbildung, genannt „Studio 54“. Mehr Glamour, Extravaganz und begeisterte Dekadenz hatte die Society schon lange nicht mehr gesehen, vielleicht nie, wie einige behaupten würden. „Er wusste, dass außergewöhnliche Leute gern von weniger außergewöhnlichen Leuten angesehen werden. Und er liebte Menschen“, sagt Jennifer. Onkel Steve zeigte der neunjährigen Jennifer, wie man jeden Abend ohne Anstrengung eine soziale Plastik schafft, nach der die Menschen süchtig werden. An einem stickigen Sommerabend im Jahr 1979 nahm Steve seine damals noch recht junge Nichte zu einem Abendessen des Designers Halston mit. Jennifer betrat ein Wohnzimmer, in dem die Klimaanlage den Raum praktisch zu einer Art Kühlraum werden ließ. Und wegen dieser Kälte saßen Andy Warhol, Liza Minelli, Farrah Fawcett und Ryan O’Neal um ein gemütliches Feuer herum. Warhol verspürte Lust, Jennifer zu zeichnen, und ließ sich auf dem Silbertablett einen schwarzen Stift bringen. Jennifer verliebte das Dinner mit einer Serviette, auf der „To J. R., Love Andy“ geschrieben stand.

Nach dieser Lektion war Jennifer mit neun Jahren bereit, selbst ihr Debüt als Gastgeberin zu geben. Der erste Gang? „Tomatensaft in einem Weinglas mit einer Zitronenscheibe. Sehr Seventies“, sagt Rubell heute. Den jungen Gästen gefiel das Dinner, der Vater einer ihrer kleinen Freunde, ein Diamantenhändler und enger Bekannter der Eltern, schenkte ihr aus Dank sogar einen herzförmigen Diamantring. In ihrer Erinnerung spielt das wertvolle Geschenk keine besondere Rolle, das Erlebnis der gelungenen Runde aber, das prägte sich ihr ein. Ob Kinder oder Erwachsene, so die Erkenntnis, die sozialen Bedürfnisse sind im Grunde nicht sehr unterschiedlich – und ähnlich zu befriedigen: „Dinnerpartys erzählen von menschlichem Kontakt. Ein

Esstisch und eine Party strukturieren diesen Kontakt, und Essen ist ein Teil davon, wenn Menschen interagieren.“ Die gemeinsame Nahrungsaufnahme, ein so normales wie archaisches Ritual, ist immer auch ein intimer Akt der Bedürfnisbefriedigung. Das gemeinsame Mahl ist stets auch Begegnung, aus Sicht der Evolution sogar eine der Urbegegnungen. Am Feuer wurde der Mensch zum Menschen.

Jennifer brauchte noch eine Weile, bis sie sich selbst überhaupt als Künstlerin bezeichnen wollte. Sie arbeitete nach dem Harvard-Studium für ihren Bruder, der in Miami ein paar Hotels der Familie führte. Jennifer begrüßte neue Gäste mit Mojitos und Essen. Sie besuchte eine Kochschule, war Praktikantin beim TV-Sender „Food Network“. Sie traf dort auf den Starkoch Mario Batali, der sie später als „vegetable butcher“ in seinem Restaurant „Eataly“ einstellte. Rubell brachte bald ihr erstes Buch „Real Life Entertaining“ mit einfachen, realitätsnahen Dinner- und Partytipps heraus. Motto: Perfektion vermeiden, keine gebügelten Leinentischdecken, kein perfektes Vier-Gänge-Menü. Dafür wilde Gespräche, unerwartete Aufeinandertreffen und natürlich: Gemüseschneiden.

Dank ihrer Gastgeberleidenschaft organisierte sie die Frühstücksrunden ihrer Eltern anlässlich der Art Basel Miami. Diese morgendlichen Treffen für Künstler und Freunde der Familie sahen von Anfang an nicht wie die sonst üblichen Kaffee- und Brötchenschlachten aus. Jennifer entwarf „Konzeptfrühstücke“, nagelte Donuts an die Wand, begann mit den besten Köchen zu arbeiten und diese Arbeit zu genießen: „Das ist so, als ob man gemeinsam einen Film dreht.“

Als Jennifer 2009 das Eröffnungsdinner für das Kunstfestival „Performa“ organisierte, ging sie einen großen Schritt weiter. Sie servierte gegrillte Schweinerippchen und Äpfel. Das war nicht bloß eine überraschende Kombination von Lebensmitteln, das war eine konzeptuelle Darstellung von Adam und Eva. Ihr Gestaltungswille, ihre Originalität, ihr Stil lag nun unübersehbar vor aller Augen. Folgerichtig fragte die New York Times Kritikerin Roberta Smith, ob sie sich selbst als Künstlerin sehen würde. So hatte sie sich offiziell bis dahin noch nicht gesehen. Das war nicht irgendein, das war DER Wendepunkt. „Vor diesem Dinner hätte ich die Frage nicht beantworten können. Ich musste ohne Öffent-

Rechte Seite:
Eine Gummizelle aus Zuckerwatte serviert Jennifer Rubell 2009 auf der Red Party zur New Yorker „Performa“. Der Schauspieler Alan Cumming kostet. – Perfektion gibt es nicht bei Jennifer Rubell, dafür Aktionen wie 2010 in Brooklyn, wo sie eine gigantische Andy-Warhol-Piñata zerschlug.

Folgende Seiten:
Kunst geht durch den Magen: beim Abendessen der Eltern zur Whitney-Biennale in New York 1991, beim Konzeptfrühstück auf der Art Basel Miami 2007 mit Deborah Needleman, Chefredakteurin des Domino Magazine, und bei Jennifer Rubells Food-Installation „Icons“ 2010. – Pars pro toto: Der Fotokünstler François Dischinger porträtierte Jennifer Rubell mit einem Muffin.





lichkeit wachsen, unsichtbar, alleine mit mir", sagt Jennifer. In dieser Zeit befreite sie sich von den Lehren des Jeff Koons und dem Erbe von Steve Rubell. So hatte Jennifer für die „Performa“-Ausstellung Koons glänzenden Stahlhasen in Schokolade gegossen und einen Hammer danebengelegt. Wenn die Dinnergäste Dessert wollten, mussten sie den Koons-Schokoladenhasen zerschlagen. Ein lustvoller, anarchistischer Akt, der Kunst und Essen in einen besonderen Zusammenhang stellte. Ein perfektes Rubell-Werk.

Es war, als hätte sie nun ihre besondere Künstlerexistenz akzeptiert. Rubell richtete 2011 die Hochzeitsparty für den Kunstauktionator Simon de Pury und seine Frau Michaela aus. In der Saatchi Gallery arrangierte sie 69 Betten statt Dinnertables, auf denen Pasta, Schinken und Meeresfrüchte angerichtet waren. Jennifer machte die Gäste zum Teil der Heiratsperformance. Braut und Bräutigam waren für alle in zwei großen Glaskuben sichtbar. Während dem Bräutigam Haar und Bart getrimmt wurden, erhielt die Braut eine Föhnfrisur. Dann zerstörte der Bräutigam die Glaskür

zu seiner Frau, um diese zur Party zu führen. Rubells Idee für diese maximal glamouröse Inszenierung hätte selbst Studio-54-Onkel Steve beeindruckt. Mindestens.

Gastgeberin, Künstlerin, die Grenzen sind fließend, es geht immer um Erkenntnis, um Offenheit, um eine neue Perspektive auf die Welt. Es scheint, als sei Jennifer Rubell mit dieser Einstellung geradewegs vom Dinner-table in die Galerien gezogen, wobei das schon nach Abgrenzung klingt, die ihrem Schaffen nicht gerecht wird: Ob Ausstellungsraum oder Esszimmer, sie macht aus jedem Raum ihren eigenen. Und ihre Message heißt auch: Das kann im Grunde jeder. Das eine ist ihr so wichtig wie das andere. Manchmal ist es vor allem die Erhabenheit der Routine, aus der sie ihre Kraft zieht. „Ich koche jeden Tag für meine Kinder und gehe viermal in der Woche auf den Markt. So ein Typ bin ich“, sagt Jennifer Rubell.

Wer weiß? Wenn sie dann mit ihrer eigenen Familie am Esstisch sitzt, wird vielleicht ihre Kunst an die nächste Generation weiterge-

geben und ihre Kinder werden später ihre ganz eigene Resonanz erzeugen zwischen Menschen, ihren Gedanken, dem Essen und all den anderen so wunderbar inspirierenden Dingen, die an einem richtig guten Abend durch einen Raum geistern und ihn zum Kunstwerk machen.

Text: Anne Philippi

Fotos:

S. 56: Chris Terry/William Morrow, aus Jennifer Rubells Buch „Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom“, William Morrow Cookbooks, 2016; S. 58/59: Nick Hunt/Patrick McMullan/Getty Images; S. 61: Amber De Vos/Patrick McMullan/Getty Images; Chris Terry/William Morrow, aus Jennifer Rubells Buch „Real Life Entertaining: Easy Recipes and Unconventional Wisdom“, William Morrow Cookbooks, 2016; Eugene Mim/Patrick McMullan/Getty Images; S. 62: Ivan Dalla Tana; John Parra/WireImages/Getty Images; Kevin Tachman (2); S. 63: François Dischinger



Informationen vertiefen Biografien, Impressum

Biografien

David Bouley

stammt – anders als viele New Yorker Starköche der 90er – nicht aus Frankreich, sondern aus Connecticut. Seine Sommer verbrachte er auf der Farm seiner Großeltern. Dort wurden Hühner gehalten, Gemüse angebaut und Farm-to-Table praktiziert, bevor es schick wurde. Er arbeitete in Frankreich, der Schweiz und in New Yorker Klassikern, bevor er das Bouley gründete. Heute interessiert er sich für den Zusammenhang zwischen Nahrung und Gesundheit – ohne die Sinnlichkeit aus den Augen zu verlieren. Bouley at Home heißt sein neues Restaurant im Flatiron District.

Riccardo Donadon

lebt in der Nähe von Venedig und hat schon öfter zur richtigen Zeit das Richtige getan. Mit Ende zwanzig zog er für Benetton Italiens ersten Onlinehandel auf, mit Anfang dreißig verkaufte er seine Agentur und war plötzlich vielfacher Millionär. Mit Mitte dreißig gründete er die H-Farm, den ersten Start-up-Inkubator – bevor das Silicon Valley besondere Orte für junge Firmengründer schaffte. Der Bauernhof, den Riccardo Donadon 2005 zu dem Zweck umbaute, ist heute ein Campus, eine Denkfarm für die digitale Zukunft.

Jennifer Rubell

startete als Praktikantin von Jeff Koons, wechselte dann aber ins Catering-Business. Als sie 2002 auf der Art Basel Miami ein Frühstück für ihre Kunst sammelnden Eltern ausrichtete, fand sie zu ihrer ganz eigenen Art der „Food Performance“: Essen als Teil eines Ausstellungenskonzepts. In den vergangenen Jahren kreierte sie ihren typischen Mix aus Essen, Malerei, Performance und Video, stellte in der Londoner Saatchi Gallery, im Brooklyn Museum und in der Fondation Beyeler aus. Rubell lebt mit ihren zwei Kindern in New York.

Michaela Wieser

studierte die Sprache und Kultur Japans in London und schrieb ihren Master an der Universität von Sendai – auf Japanisch. Sechs Jahre blieb sie im Land und drehte Dokumentarfilme. In ihrem Buch „Tee mit Buddha“ erzählt sie von Menschen im Kloster, ihre Reportagen über japanische Alltagskultur im Deutschlandfunk Kultur gehören zu den beliebtesten des Senders. Momentan arbeitet sie an einer Dokuserie über japanische Liebesrituale für ARTE. Das Inakaya in Tokio war für Michaela Wieser eine echte Entdeckung: zwischen den Neonreklamen ein „Haus auf dem Land“, wo die urtümliche, familiäre Kunst des Grillens auf höchstem Niveau gepflegt wird. Seit 1970 liegt das kleine Restaurant versteckt in einer Seitenstraße. Mittlerweile betreibt das Inakaya eine Dependence im New York Times Building in Manhattan und ein neues Lokal in seinem angestammten Tokioter Stadtteil Roppongi.

Dominic Veken

lebt und arbeitet als Unternehmensphilosoph und Strategieberater in Hamburg und Berlin. Er ist Autor der Bücher „Der Sinn des Unternehmens“ und „Ab jetzt Begeisterung“. Als Geschäftsführer der Kreativagentur Kolle Rebbe beriet er etwa Angela Merkel und die CDU im Wahlkampf. Ab Oktober 2018 führt er bei der Boston Consulting Group die auf Unternehmenssinn spezialisierte Einheit Brighthouse.

Tohru Nakamura

ist Küchenchef des mit zwei Michelin-Sternen und 18 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurants Werneckhof by Geisel in München. Bevor er dort antrat, arbeitete er acht Jahre lang in Sterne-Restaurants in Deutschland und den Niederlanden. Als Sohn eines japanischen Vaters und einer deutschen Mutter verbindet Tohru Nakamura kulinarische Welten. Aus diesem individuellen Ansatz und aus seinen Fortbildungen in Japan erklärt sich seine besondere Beziehung und seine persönliche Resonanz zur Kultur der Messer.

Impressum

Herausgeber und Copyright:
Bulthaup GmbH & Co KG
Beatrix Neulinger (v. i. S. d. P.)
Aich, Werkstraße 6
84155 Bodenkirchen, Deutschland
Tel. +49 (0)8741 80 0, Fax +49 (0)8741 80 340
info@bulthaup.com, www.bulthaup.com

Redaktion: Dominic Veken, Ralf Grauel,
kontakt@grauelpublishing.de
Gestaltung: Gerwin Schmidt,
mail@gerwin-schmidt.de
Bildredaktion: Studio Andreas Wellnitz,
studio@andreaswellnitz.com
Lithografie und Satz:
Benkler & Benkler GmbH,
astrid@benkler.com

Alle Rechte vorbehalten.
Der Nachdruck von Artikeln ist nur mit
schriftlicher Zustimmung von bulthaup und
mit genauer Quellenangabe gestattet.

Gedruckt auf FSC®-zertifiziertem Papier.





bulthaup