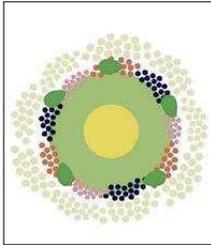


## Mit Kunst die Kochkunst bereichern



Das Gericht «Ball der Bälle»: Wie es von der Künstlerin illustriert wurde (oben), vom Koch umgesetzt wird (rechts) – und sich für den Verzehr einfach auflöst. Bilder Chantal Niklaus.

Illustration Carolin Niebling



# Mit ihrer Optik und seiner Sensorik

Ein Menü, ganz im Zeichen der Haut: «Meridiano»-Küchenchef Fabian Raffener schuf mit der Designerin Carolin Niebling ein Gourmet-Dinner in fünf Akten.

FRANZISKA EGLI

Vorsichtig richtet sie Häufchen von Kaviar, Fruchtpellets der Fingerlimes und Lachsrogen rund um die mit Hummerbische gefüllte Sphäre an, bis ein bunter Kranz entsteht. Danach füllt er den Teller mit in Stickstoff gefrorenen Sauerrahm-Kügelchen, bevor er sachte heisse Bisque über die Sphäre giesst, bis sich das detailliert komponierte Kunstwerk «Ball der Bälle» einfach so auflöst und ein neues entstehen lässt – notabene jenes, dass dann genüsslich verspeist werden kann. Obwohl schon mehrfach durchgespielt, ist Carolin Niebling immer wieder hin und weg von diesem Prozess, wie er sich da vor ihren Augen abspielt. «Unglaub-

lich, oder?», strahlt sie. Genau so wird es wohl auch den Gästen ergehen, die kommendes Wochenende anlässlich des dritten Berner Designfestivals das «Haut Gout – ein Menü in fünf aufregenden Akten» im Restaurant Meridiano des Kursaals Bern gebucht haben. Sie kommen in den Genuss des Menüs, das die Designerin gemeinsam mit Fabian Raffener kreiert hat, Küchenchef des mit 16 GM-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetlokals. Dabei ist «Haut Gout» Programm: Nicht nur «haut», französisch für «gehoben», sondern die Haut an sich, also der Schutz, die Hülle steht dabei über allem.

Sie: «Es gab verschiedene Ideen, letztlich hat uns die Haut am meisten fasziniert, zumal uns beide das Thema Foodwaste wie auch die vollständige Verarbeitung eines Produkts beschäftigt – was wiederum viel mit Haut zu tun hat.»

Er: «Kulinarisch löst das Wort Haut gemischte Gefühle aus. Dennoch wissen alle, dass just in der Haut am meisten Aroma steckt.»

Sie: «Diesen Geschmack wollten wir aufspüren, in der Poulethaut, in Kartoffel- und Hummerschalen, ja, selbst in der Milchhaut.»

Er: «Wir haben aber auch Produkte verwendet, die man eh samt Hülle verspeist wie Lachsrogen oder haben selber eine geschaffen wie die Sphäre aus Kakaobutter.»

Auf die Industriedesignerin aus Maastricht aufmerksam wurde

Raffener via seiner Chefin Karin Kunz, Generaldirektorin des Kursaals Bern. «Sie zeigte mir Caroliens Buch «The Sausage of the future», das sie mit Illustrationen bebildert der Wurst gewidmet hat, damit aber unseren Fleischkonsum durchleuchtet und hinterfragt – das war ein richtiger Anstups», zeigt er sich beeindruckt von der in Zürich lebenden, auf Food-Themen spezialisierte Künstlerin. Regelmässig haben sie sich im Laufe des letzten halben Jahres getroffen und gemeinsam an den Gerichten für das Designfestival-Menü getüftelt.

Sie: «Für mich war es eine Offenbarung zu sehen, was mit Haut alles möglich ist. Aber auch, wie gezielt Fabian Komponenten definiert und zusammenfügt und weiss, warum wir nun hier als Ergänzung eine Mousse verwenden oder jenes zwecks knuspriger Komponente, für die perfekte Textur, ein Crumble erfordert.»

Er: «Im Gegenzug hat Carolin diesen ungläublichen Blick für Farben und Formen und eine ganz genaue Vorstellung, was sie auszuweisen hat. Selbst beim Probekochen suchte sie nach der Blüte mit der richtigen Stielänge, die sich perfekt einfügte.»

Sie: «Die Gerichte hatten wir relativ schnell bestimmt. Danach erfolgte die doch sehr aufwendige Ausarbeitung und Umsetzung: Welche Produkte sind derzeit erhältlich und wo verfügbar, was ist tatsächlich umsetzbar, und wie

passt dann alles zusammen.» Er: «Es galt, auch immer wieder einen Mittelweg zu finden zwischen Wunsch und Wirklichkeit, zwischen Optik und Sensorik – sie wollte visuell möglichst wenig Abstriche machen, ich geschmacklich. Aber das war auch das Spannende an diesem Prozess, zumal wir am Ende für alles eine Lösung gefunden haben.»

Gegliedert haben sie das Menü in fünf Akte. «Wo ist das Huhn?» heisst zum Beispiel Akt 3. Für dieses wird hauchdünner Pastateig zu einer Blume gerollt und gefüllt mit Brathuhn-Crème aus einem Fond von gerösteter Poulethaut, Akt 4, «Schwein gehabt», ist eine Hommage an Nieblings Wurst-Buch: 12 Stunden Sousvide-garierter Schweinebauch wird gefüllt mit verschiedenfarbigen Rübli und in den knusprigen Chips der Schweinehaut gewälzt. Serviert wird die «Wurst» natürlich effektiv als Querschnitt. Akt 5 schliesslich, «Einmal durch die Milchstrasse», nimmt sich die Milchhaut an, dem Film, der sich bildet, wenn man Milch erhitzt.

Er: «Das Interessante an dieser Haut ist ja, dass sie niemand wirklich mag. Getrocknet und mit Puderzucker bestäubt erhält sie eine völlig neue Wirkung.»

Sie: «Dieses Gericht ist rein optisch extrem radikal. Ausser der weissen Oberfläche vom getrockneten Milchschaum sieht man nichts. Man muss durch die Haut

stechen, um zur Schokolade, zum salzigen Crumble, zur caramellierten Milch zu gelangen.» Er: «Das ist für einen Gang wie das Dessert doch eher ungewöhnlich, der normalerweise durch eine starke Optik besticht.»

Für Raffener ist es nicht die erste Zusammenarbeit mit Kunstschaffenden. Letztes Jahr hat er mit Simon Apothéoz von der kürzlich geschlossenen «Eisblume Worb» ein Dinner des holländischen Duos Steinbeisser bestritten, das weltweit bekannt ist für seine experimentelle Gastronomie (siehe Text unten). Eine Erfahrung, die der Südtiroler als «absolut einzigartig» bezeichnet: Es galt, sechs vegane Gänge zu kreieren, auf Geschirr anzurichten und mit Besteck zu servieren, das fern jedes herkömmlichen Gedecks ist und eigens von Künstlern für den Anlass entworfen wurde. Anders die Zusammenarbeit mit Carolin Niebling: Für jedes Gericht hat sie eine Illustration angefertigt – um sich die Gerichte einprägen zu können, ergänzt sie. Aber eigentlich sind auch sie eigenständige Kunstwerke – im Gegensatz zu den Gerichten sogar mit Haltbarkeitswert –, welche nun im Rahmen des Dinners zu sehen sein werden.

Sie: «Vielleicht nehme ich mich mal dem Geschirr an. Insbesondere beim «Ball der Bälle» wurde mir bewusst, wie absolut zentral in der Kochkunst ein Teller ist.»



Bespielen kommendes Wochenende das «Meridiano» im Kursaal Bern mit ihren 5 Akten: Carolin Niebling und Fabian Raffener.

## Von skurrilem Besteck und Speisen auf bunten Leinwänden

Sie sorgt für Inspiration, Abwechslung, Herausforderung: So mancher hiesiger Koch lässt sich von Kunst anregen und kreiert Gerichte, die über die Kochkunst hinaus gehen.

FRANZISKA EGLI

Derzeit ist es wohl das Duo Steinbeisser, bestehend aus Martin Kullik und Joww Wijnsma, das die Symbiose von Kochkunst und Kunst mit ihrer experimentellen Gastronomie so richtig auf die Spitze treibt. Es führt Spitzenköche mit Designern zusammen, und während die Köche ein veganes Menü mit ausschliesslich lokalen Produkten aus biologischem Anbau zu kreieren haben, sind verschiedene Künstler für das Tabletop verantwortlich, welches bisweilen komplett aus dem Rahmen fällt. Da wird auch schon mit überdimensionalem Besteck oder auf verkohltem Holzbrett angeordnet. Da gerät nicht nur das Es-

sen zur Herausforderung, auch das Anrichten bringt so manchen Koch ins Schwitzen. «Mit diesen kulinarischen Events», erklärt das Duo seine Motivation, «findet eine Entschleunigung beim Essen statt, sodass der Mensch das Essen wieder bewusster wahrnimmt.» Das Experiment reizt und überzeugt auch hierzulande die Kochkunst: Nebst «Meridiano»-Küchenchef Fabian Raffener, der sich letzten Herbst gemeinsam mit Simon Apothéoz («Eisblume Worb») der Herausforderung gestellt hat, nahm davor auch schon Fabian Spiquel vom «Maison Manesse» und als Erste Tanja Grandits das Steinbeisser-Angebot an. Ihre Be-

gründung: «Solche Projekte erlauben mir und meinem Team, über den Tellerrand hinaus zu blicken und uns weiterzuentwickeln.»

Die Inspiration, sie ist Hauptmotivator, um mit Kunst oder Künstlern gemeinsame Sache zu machen. Koch und Food-Artist Sandro Zinggeler arbeitet seit Jahren mit dem Zürcher Künstler Aramis Navarro zusammen. Und auch wenn sie derzeit kein neues Projekt am Start haben, so baut Zinggeler immer wieder Navaros Werke mit in seine Events ein, wie er erklärt. «Diese bestehen aus einem Gericht, das Aramis, inspiriert von den Gerichten, Geschmäckern und Texturen, in

einem Kunstwerk verewigt hat.» Umgekehrt verfährt der Koch Thierry Boillat: Er liess sich auch schon von Gemälden von Weltformat inspirieren und sorgte für Aufsehen, als er eines von Henri Rousseaus Dschungelbildern kulinarisch umsetzte. Eine, die von jeher eine Brücke schlägt zwischen Kochen und Kunst, ist die Zürcher Störköchin, Foodbloggerin und Caterin Melanie Brugger, die einst das Werk «Kochen = Kunst» (mit einem Vorwort von Kochlegende André Jaeger) herausgegeben hat. Wie sie die beiden Themen verbindet, zeigt sie aktuell anlässlich der Food Zurich mit zwei Events (17. und 24. Mai),

die jeweils in ihrem eigenen Wohnzimmer stattfinden werden und ein 5-Gang-Menü beinhalten. Dabei serviert sie die Vorspeise – Jakobsmuschel-Ceviche mit Mangocoulis und Kaviar – auf von ihr bemalten Leinwänden, sodass beides zusammen – Gericht und Gemälde – eine eigenständige, farbenfrohe Komposition, also ein Gesamtkunstwerk ergeben. «Anders als im Buch, in dem ich jedes von mir über die Jahre entstandene Werk mit einer kulinarischen Analogie ergänzte, schuf ich diesmal erst das Gericht und stimmte aufgrund dessen die Leinwand farblich darauf ab», erklärt die gelernte Textildesignerin.