



UNSERE GESCHICHTE

NICOLAI

Meine Lagerfeuergeschichte nahm ihren Anfang, als ich im Jahr 2002 in Kopenhagen meine Ausbildung zum Koch begann. Es war die Zeit, als die Molekulargastronomie auf ihrem Höhepunkt war. Einem angehenden Kochlehrling wie mir kam es vor wie ein Blick in die Kristallkugel eines Zauberers, als immer neue Techniken und Gerichte von Köchen wie Ferran Adrià und Heston Blumenthal aufkamen. Das gastronomische Image der Zukunft schien von flüssigem Stickstoff und heißen Gelees bestimmt zu werden. Die Molekularküche besaß eine magische Anziehungskraft, die mich ganz in ihren Bann schlug. Ich wollte wissen, mit welchen Zauberpulverchen und Hightech-Geräten solche Wunder bewirkt wurden. Ich las alles, was ich zu diesem Thema finden konnte, und bis heute beherrsche ich noch blind alle möglichen Techniken der Molekulargastronomie. Lange Zeit hatte ich das Gefühl, ich hätte das kulinarische Pendant zum Stein der Weisen gefunden. Aber was ich nicht erkannte, war, dass mein Ehrgeiz, neue kulinarische Möglichkeiten zu entdecken, das überschattete, was gutes Kochen wirklich ausmacht. Denn, wie ihr vielleicht wisst, werden die besten Speisen nicht mit skurrilen Techniken und geheimnisvollen Pulverchen zubereitet. Das beste Essen wird zubereitet mit Liebe, Umsicht, hochwertigen Zutaten und einem guten Gespür für Geschmack.

Wenn ich die Zeit zurückdrehen und mir als jungem Kochlehrling einen Rat geben könnte, würde ich ihm sagen, er solle sich weniger mit der Zukunft beschäftigen und mehr in die

Vergangenheit und nach innen schauen. Ich habe im Le Sommelier in Kopenhagen unter Francis Cardenau gelernt, der mit seinem klassisch französischen Hintergrund zu den Pionieren gehörte, die für die heutige nordische Spitzengastronomie den Nährboden geschaffen haben. Im Le Sommelier erlernte ich die klassisch-französische Kochkunst, für die ich aber nicht die gleiche Faszination aufbringen konnte wie für die techno-emotionale Küche des Spaniers Adrià. Deshalb ging ich direkt nach meinem Abschluss nach Spanien, wo ich im La Terraza del Casino anfang, einem 2-Sterne-Restaurant der El-Bulli-Familie. Dort lernte ich die heiligen Geheimnisse der neuen spanischen Küche.

Trotz meines neu erworbenen Wissens war mir aber immer noch nicht bewusst, wie wichtig Geschmack und Liebe sind, wenn man etwas wirklich Köstliches kochen will. Mein Traum vom eigenen Restaurant war dann schließlich nur von kurzer Dauer. Das Konzept – ein nordisches Bistro – ging zwar auf, Gäste und Gastrokritiker waren begeistert, doch für mich war jeder Tag ein Kampf. Ich empfand am Herd keine Freude, sondern nur den immer größer werdenden Arbeitsdruck. Eines Morgens, als ich im Restaurant ankam und meinen Schlüssel ins Schloss stecken wollte, hatte ich einen Zusammenbruch. Ich verlor in diesem Augenblick die Lust am Kochen. Es machte mir keine Freude mehr, und vielleicht hatte es mir auch nie echte Freude gemacht.

Ein paar Wochen später lernte ich Eva kennen, die später meine Frau wurde. Jeden Morgen war ich traurig, dass ich sie verlassen musste, um zu einer Arbeit zu gehen, die mir einfach keinen Spaß machte. Durch das Zusammentreffen meiner aufblühenden Beziehung und meines Zusammenbruchs wurde ich gezwungen, mir Gedanken darüber zu machen, wo ich stand und was ich im Leben wirklich wollte. Ich wollte eine Familie und ich wollte keinen Job, der mich runterzog. Ich erkannte, dass der Restaurantbetrieb nicht zu mir passte, dass ich ihn würde aufgeben müssen.