Gewächshäuser, hilft bei der Ernte. Ein knochenharter Job, über den er sich in meinem Beisein nie beschwert hat. Er verdiente vor dem Boom ungefähr drei Euro die Stunde, knapp zehn Jahre später sind es noch immer keine vier. Er fuhr vor der Krise einen Kleinwagen, er fährt heute noch einen. Juan sagt, dass er die Krise nicht brauche, um zu wissen, dass er nicht zum reichen Europa gehöre. Er sei nun mal arm, er sei aus dem Süden.

Pepe, mein Cousin, war anders. Als Jugendlicher verkaufte er Schuhe auf den Wochenmärkten der Gegend, später Chips und Erdnüsse, irgendwann machte er den Lkw-Führerschein und versuchte sich als Transportunternehmer. Vor 150 Jahren wäre er Goldgräber geworden. Es kamen die Boom-Jahre und die Zeiten für Leute wie Pepe. Leute, die nicht arm bleiben wollten. Anfangs saß er selbst am Steuer und hatte einen Lkw, später waren es zwei, danach drei, irgendwann acht oder neun. Es gab genug zu tun, immer wieder neue Kunden. Eine Brauerei, ein Autozulieferer, das Zwischenlager eines Großhändlers. Zum 40. Geburtstag, ich war zu dem Fest eingeladen, schenkte er seiner Frau einen schwarzen Audi A6. Pepe hätte an diesem Tag vor Glück platzen können. Sie hatten es geschafft. Das Haus war abbezahlt, sie fuhren ein deutsches Auto, seine Tochter hatte gerade das Medizinstudium begonnen.

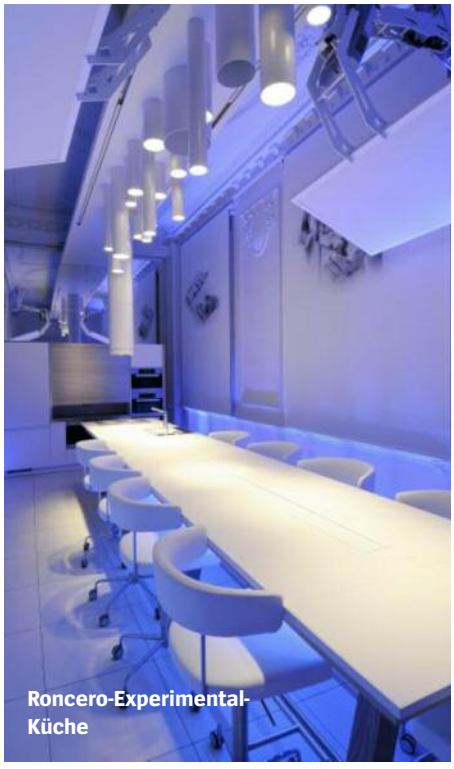
Pepe war einer der lustigsten Menschen, die ich kenne. Niemand riss öfter schmutzige Witze. Diesen Pepe gibt es nicht mehr.

Mein Cousin ist heute ein kranker Mann. Mein Vater hat die letzte Behandlung bei einem Psychiater bezahlt. Pepe sagt niemandem in unserer Familie, wie viel Schulden er hat, aber es müssen Millionen sein, und wir haben uns alle damit abgefunden, dass er nie wieder schuldenfrei sein wird. Seine Tochter, die Medizinstudentin, arbeitet an einer Supermarktkasse. Als ich ihn am Tag nach meiner Ankunft wiedersehe, trinken er, mein Vater und ich gemeinsam einen Kaffee. Pepe sagt genau zwei Wörter, anfangs „Hola“, am Ende „Adios“.

Die Krise hat ihn verändert, sie verändert Spanien. Vielleicht erkennt das Land, dass es keine Abkürzungen gibt nach Europa, keine smarten Tricks. Einfach eine harte Währung einführen, Dutzende Flughäfen, Zugtrassen und Golfplätze, und alle kaufen sich einen A6, das funktioniert nicht. Der Weg ist mühsam und bekannt. Am Anfang stehen Bildung, Forschung, die Förderung von Gründern. Die Spanier können das alles, sie sind ein großartiges Volk, mein Volk, aber die Krise hat ihnen gezeigt, wo sie stehen. Am Rand Europas, nicht im Zentrum. Der Immobilienboom, das billige Geld, die Euphorie haben sie verführt. Nicht, weil sie schlecht oder faul wären, sondern weil sie Menschen sind.

Verwirrspiel der Sinne

In einem zur Hightech-Küche aufgerüsteten Labor lässt der Madrider Koch Paco Roncero seine Diners virtuell inszenieren.



Roncero-Experimental-Küche

Was macht ein Chef, der schon zwei Sterne erkocht hat? Er träumt. Was macht ein Gourmet, der schon alles probiert hat? Er lässt sich von dem Träumer mitnehmen in die Zukunft des Essens.

In Madrid ist so ein Ausflug in die futuristische Gastronomie seit Anfang Juni für wenige Glückliche möglich. Paco Roncero, 42, führt seit der Jahrtausendwende das edle „La Terraza“ im prunkvoll gold und rotsamten ausstaffierten Casino im Zentrum von Madrid. Die Gastronomiekritiker haben das Restaurant in einem Palais aus dem 19. Jahrhundert mit zwei Michelin-Sternen und drei Sonnen der spanischen Gourmet-Bibel Guía Repsol ausgezeichnet.

Zehn Jahre lang arbeitete der junge Küchenstar dort mit Ferran Adrià aus Katalonien zusammen, dem Vater des spanischen Küchenwunders. Jahr für Jahr wurde der für die weltbeste Küche ausgezeichnet, bis er sein Restaurant El Bulli an der Costa Brava im vorigen Sommer schloss. Von diesem Berater lernte Roncero vor allem, „sich Zeit zu nehmen zum Denken“, sagt der Madrider in der gestärkten weißen Chefjacke.

Deshalb hat Roncero, groß, schwarzhaarig, Dreitagebart, nicht einfach ein neues Restaurant aufgemacht. Er dachte nach, zwei Jahre lang, er fand Sponsoren, darunter auch Deutsche, die ihm eine halbe Million Euro gaben, um seinen Traum wahr werden zu lassen: ein Labor. Dort will er neue Speisen kreieren für sein Edellokal auf dem Casino-Dach und eine neue Art entwickeln, diese zu genießen. Mit allen fünf Sinnen.

Den Weg in Ronceros Kabinett der Zukunft haben bisher nur wenige handverlesene Gäste der Sponsoren gezeigt bekommen, je acht pro Event. Er führt nicht über die mit dicken weinroten Teppichen belegten Treppenaufgänge des Casinos an der Calle de Alcalá, sondern durch einen unscheinbaren Seiteneingang.

„Kannst du dich noch anrühren lassen?“, fragt die silberne Einladungskarte. Die Emotionen regen sich schon in den engen, verwinkelten Fluren, im Aufzug, altmodisch verschlossen durch ein Schiebegitter. Dann geht es durch eine Bibliothek, und schließlich – Sprung vom 19. ins 21. Jahrhundert – stehen die Geladenen vor einem angestrahlten modernen Steinbecken, wo sie die Hände waschen müssen.

Einweisung in eine geheime Welt auf nur 45 Quadratmetern: Den weißgetünchten und weißgefliesten Raum füllt ein sechs Meter langer Tisch aus Keraon, in extremer Hitze gehärtetem Keramikmaterial. Die Oberfläche fühlt sich rau an. In hohen, bequemen Rollsesseln nehmen die Probanden Platz. An den Kopf der Tafel setzt sich Roncero als Zeremonienmeister, am anderen Ende hantieren seine zwei bärtigen Köche auf Arbeitsflächen

Avantgarde-Koch Roncero

FOTOS: PACO RONCERO TALLER

und Kochfeldern. Hinter ihnen eine Batterie aus Dampfherd, Mikrowelle, Vakuumgarer, Rotationsverdampfer und Gefriertrockner aus glänzendem Metall.

Das multisensorische Spektakel beginnt mit dem lauten Pochen eines Herzens, „mein Herz und das meines Teams, das für die Kunden schlägt“, sagt der Koch. Ein Anflug von Ironie ist nicht zu erkennen. Der Raum wird in rosaviolettes Licht getaucht. An den Fenstern gehen Rollläden nieder, von der Decke senken sich leicht schräg riesige Bildschirme bis auf halbe Raumhöhe.

Ein Sturm hebt an mit lautem Donner und Blitzen, dann fällt scheinbar Regen von den Projektionsflächen auf den Tisch. Der Geruch von nasser Erde, feuchtem Moos, Waldpilzen steigt in die Nase. Diese Aromen werden aus Rohren an der Decke versprüht.

Plötzlich ist die Tischplatte wie von Wellen überspült, doch die Hände werden nicht nass. Alles nur Projektion, ein digitales Trugbild. Eine orangerote Sonne erstrahlt auf den Bildschirmen, von dort scheint sie herunter und trocknet die Fluten gleichsam unter den Fingern weg. Landschaften tauchen auf, Olivenbäume wiegen sich säuselnd im Wind. Dann scheinen die grünen Früchte mit einem gedämpften Klackern auf die Esstafel zu fallen, es werden immer mehr. Sie sammeln sich in der Mitte, und auf einmal haben sie sich verwandelt in goldfarbene Ströme von Öl.

Nun ist der Moment gekommen, auch den Geschmackssinn zu befriedigen. In der Wand zur Linken des Küchenzauberers sind kleine Phiolen eingelassen, 216 Olivenöl-Proben aus allen erdenklichen Regionen. Drei spanische Varianten werden in durchsichtigen Tütchen aus Oblaten gereicht.

Während der von Musik untermalten Verkostung deckt sich der Tisch wie von selbst mit virtuellen Platzdeckchen, Tellern, Besteck. Auf die Projektion der Teelichte werden echte gestellt und angezündet. Drei Bedienungen bringen im Laufe der gut drei Stunden dauernden Performance nacheinander Schalen mit etwa 20 Gerichten. Die Speisen spielen mit Kontrasten in Textur, Temperatur und mit der Erwartung der Gäste. Ganz in der Art, die Lehrmeister Adrià international bekannt gemacht hat.

Die Tafel kann sich mit roten Fruchtsamen schmücken, mit Seerosen oder exotischen Fischen, je nachdem, was die acht Geladenen kredenzt bekommen. Sie riechen und hören zuerst, was sie anschließend schmecken sollen. Eine Meeresfrüchteplatte? Die vernebelten Aromen und das eingespielte Wellenrauschen suggerieren ein Diner am Strand. Eine Paella an einem Sommersonntag über Holzfeuer gekocht? Die Portionen werden auf gelben Kissen serviert. Darin sind Säckchen verborgen, die mit Nadeln angepikt werden und so den typischen Grillrauch freigeben.

In einem den Blicken entzogenen Raum hinter der Hightech-Küche sitzt Ronceros Assistentin. Nerea Ruano, gelernte Spezialistin in Kommunikationstechniken, ist die eigentliche Magierin. Über drei Computerbildschirme steuert sie die Inszenierung des Gastro-Theaters. Bei ihrer Animation bedient sie sich der fortschrittlichsten Kino-Technologie. Sie hat den Ablauf getaktet, spielt die Projektionen ein, versprüht die Aromen, die eine Spezialfirma für Roncero entworfen hat. Sie lässt die passenden Klänge ertönen und hat stets das Geschehen an der Tafel unter Kontrolle.

Was soll das Verwirrspiel zwischen Illusion und realem Fühlen? Paco Roncero ist überzeugt, dass sein Gesamtkunstwerk im Labor mehr ist als schöner Schwindel. Es geht ihm darum, den Genuss zu potenzieren, indem er alle Sinne stimuliert. So will er die kulinarische Erinnerung eines jeden wachrufen, Gefühle anregen.

Eines Tages will er seine Erfindungen auch allen zugänglich machen, so sie denn zahlen können. 15 000 Euro, kalkuliert Roncero, wird das virtuelle Tischleindeckdich kosten, Kochkurs eingeschlossen – pro Achtergruppe und Abend.

Ob er allerdings vor dem Ende der Krise dafür zahlende Gäste findet, weiß Paco Roncero auch nicht.

Helene Zuber

Lesen Sie im nächsten Heft:
Ministerpräsident Mario Monti über die Krise Italiens. Siena und seine Pleitebank. Venetiens erfolgreiche Bosse.