

UNGEWÖHNLICHE FUSIONEN

Foto: Kurahm Lee
Bini Lee-Zauner und José Miranda Morillo im Kochu Karu

„Bei uns sieht man alles, die Produkte, die Zubereitung“

Im Kochu Karu kommen zwei (Ess-)Kulturen zusammen, die man eigentlich nicht zusammen erwartet. Der gelernte Koch **José Miranda Morillo** und **Bini Lee-Zauner**, die eigentlich Opernsängerin ist, versuchen sich erfolgreich an einer Fusion aus spanischer und koreanischer Küche. Während des Interviews war Morillo übrigens für das Beantworten der Fragen zuständig, Lee-Zauner probte nebenan Opernarien

Interview Annika Zieske

Herr Morillo, seit wann gibt es Ihr Restaurant an dieser Stelle schon?

Morillo: Wir haben 2012 eröffnet.

Hatten Sie das gemeinsame Restaurant schon lange geplant? Und wie sind Sie beide zur Gastronomie gekommen?

Morillo: Ich habe lange im Bereich Fine Dining gearbeitet und es war klar, dass ich irgendwann etwas Eigenes wollte, ein eigenes Restaurant. Bini ist Opernsängerin, kann aber auch sehr gut kochen und hatte ebenfalls den Wunsch, ihr eigenes Restaurant zu haben. Für Sie kam einfach irgendwann in das Restaurant, in dem ich damals gearbeitet habe, und hat nach einer Praktikumsstelle gefragt, um sich die nötigen Grundkenntnisse anzueignen, die sie brauchen würde, um ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Im Kochu Karu machen Sie eine Fusion von koreanischer und spanischer Küche, wie kam es dazu?

Morillo: Ich bin in Deutschland geboren, aber meine Eltern sind Spanier. Und Bini ist Koreanerin. Deshalb ist spanisch-koreanisch für

uns eine naheliegende Kombination. Ich hatte die koreanische Küche vorher nur mal flüchtig probiert, Fermentation ist ja auch in Europa z.B. beim Joghurt oder Kefir üblich, habe dann aber Kurse in Korea besucht und dort viel dazugelernt.

War es Ihnen auch wichtig, etwas anderes zu machen als die Restaurants, die es schon gibt? Oder war es eine ganz natürliche Entwicklung hin zu diesem Konzept?

Morillo: Klar, man braucht ein Alleinstellungsmerkmal, aber bei uns hat sich das ganz natürlich ergeben. Wenn es nur ein theoretisches Konzept wäre, würde es wahrscheinlich auch nicht so gut funktionieren.

Und was genau sind die spanischen und was die koreanischen Elemente in Ihren Gerichten? Betrifft das nur die Produkte, die Sie verwenden, oder eher die Techniken?

Morillo: Das ist sowohl bei den Produkten als auch bei den Techniken gemischt. Bei den Produkten ersetze ich oft bestimmte Gemüse, die man in Korea benutzen würde, mit Gemüse aus derselben Familie, die man hier bekommt.

Mir ist wichtig, dass die Sachen nicht von weit her eingeflogen werden, sondern dass ich mit regionalen Zutaten arbeite. Man muss die Zutaten oft gar nicht variieren, weil es viele Produkte in beiden Ländern gibt, beispielsweise Frisee Salat, der auch Zicoree heißt, damit wird in beiden Ländern viel gekocht. Das wissen viele nicht. Die Techniken der koreanischen Küche wie z.B. die Fermentation oder das Dörren, kannte ich schon aus der europäischen Küche, ich musste aber dafür noch die Rezepturen entwickeln, damit ein Produkt wie z.B. das Kimchi, der eingelegte Chinakohl, immer gleich lecker bleibt.

Was wäre denn ein typisches Gericht im Kochu Karu, bei dem man die Fusion besonders gut sehen kann?

Morillo: Hmm, zum Beispiel Garnelen Ceviche und Nori Blinis. Das ist gebeizte Garnele mit Limetten-Chili auf gerösteten Algenkuchlein. Die Garnelen sind eher das spanische oder südamerikanische Element, die Algenpfannkuchen sind koreanisch. Ein Gericht, das mehr von der spanischen bzw. lateinamerikanischen Seite kommt, sind die Tacos, die bei uns mit koreanischen Zutaten, zum Beispiel Kimchi, gefüllt werden.

Und tatsächlich gibt es einige Gemeinsamkeiten in beiden Küchenrichtungen, zum Beispiel bei den Tapas oder auch beim Banchan-Prinzip.

Morillo: Genau, das ist schon sehr ähnlich. Bei beiden Speisen geht es darum, kleine Gerichte zu essen oder die Vor- und Hauptspeisen damit zu begleiten, damit man viele verschiedene Sachen probieren kann. Die Portionen sind klein und nicht so belastend. Da gibt es also tatsächlich eine Verbindung.

Ist es schwierig, einzelne Zutaten zu ersetzen? Müssen Sie lange probieren, damit das Gericht funktioniert?

Morillo: Nein, das fällt mir relativ leicht. Es gibt verschiedene Zutaten-Familien, an denen man sich orientieren kann. Außerdem habe ich, wie viele andere Kollegen auch, eine Art Geschmackgedächtnis. Ich erinnere mich genau an verschiedene Aromen und kombiniere sie im Kopf, bevor ich das Rezept in der Küche teste, deshalb muss ich da nicht lange rumprobieren.

Haben Sie Respekt davor, koreanisch zu kochen?

Morillo: Auf jeden Fall habe ich keine Angst davor. Ich habe ja, wie bereits gesagt, in Korea Kurse gemacht und nehme das sehr ernst. Generell ist es so, dass die koreanische Küche viel mehr ist als das, was man hier in Berlin bzw. Deutschland kennt. Was man hier kennt, ist meist Hausmannskost. Für viele ist koreanische Küche das, was die Inhaber der Restaurants ihnen vorsetzen, also Interpretationen dessen, was in der koreanischen Küche gelehrt wird. Koreanisch muss zum Beispiel gar nicht immer scharf oder knoblauchhaltig sein. Leider ist das für viele Menschen in Deutschland scheinbar die einzige bekannte Zuweisung.

Und wie wird Ihre Art der koreanischen Küche von den Berlinern angenommen?

Morillo: Gut. Wir haben sehr viele Stammkunden, die immer wiederkommen. Manche sind aus dem Kiez weggezogen und kommen trotzdem immer wieder zu uns zurück.

Und was sagen die Koreaner in Berlin zu Ihrer spanisch-koreanischen Fusion?

Morillo: Die nehmen es auch sehr gut an. Natürlich gibt es da Unterschiede: Es gibt einige, die sagen, es schmeckt hier besser als beim „richtigen“ Koreaner, einige wundern sich dann auch tatsächlich, dass gar kein Koreaner in der Küche steht. Das ist natürlich immer ein besonderes Kompliment. Natürlich gibt es auch immer welche, die sagen, dass es nicht echt koreanisch ist.

Versuchen Sie diese Mischung von zwei Kulturen auch in der Inneneinrichtung des Restaurants widerzuspiegeln?

Morillo: Naja, das ist bei uns nicht typisch spanisch oder typisch koreanisch. Aber wir haben

hier an der Wand eine koreanische Bildergeschichte. Da sieht man, wie das Gemüse gepflückt und dann von jungen Mädchen zu verschiedenen Fabelwesen gebracht wird, das sind hier der Tiger und der Drache, zwei der bekanntesten koreanischen Fabelwesen, die bringen Glück. Und die bringen dann alle Zutaten nach Berlin. Wir hatten viel Hilfe von befreundeten Bühnenbildnern, um den Raum einzurichten.

Á propos Bühnenbildner - ist Ihnen die Inszenierung von Essen besonders wichtig?

Morillo: Ja, auf jeden Fall. Im Fine Dining geht man ja teilweise sogar vom Geschirr aus und sagt, ich habe so einen Teller, darauf mache ich jetzt das und das. Das ist hier natürlich nicht so, wir gehen vom Essen aus, aber wir legen schon Wert darauf, dass das alles gut aussieht. Unser Geschirr kommt aus Korea.

Worauf achten Sie bei den Produkten, die Sie verwenden? Sind Qualitätssiegel wie zum Beispiel Bio wichtig? Wird das von den Kunden hier in Prenzlauer Berg nachgefragt?

Morillo: Regionalität ist mir sehr wichtig. Und das wird tatsächlich von den Kunden nachgefragt. Ich hebe deshalb immer die Etiketten der Produkte auf, damit ich den Gästen ganz genau sagen kann, wo die Produkte herkommen. Und ich benenne das Gericht mit dem Fleisch, Gemüse oder Obst, das ich von meinen Lieferanten erhalte. Ich gehe nicht auf den Großmarkt, um Billiggemüse, oder mit Glutamat versetzte Fertigprodukte zu kaufen. Beim Fisch zum Beispiel benutze ich keinen Thunfisch, nichts, was auf den bedrohten Listen steht, was überfisch ist. Wir fahren aufs Land und ernten in Gärten von Freunden Obst und Gemüse, das natürlich und ohne Pestizid wächst. Der Aufwand ist ein wesentlicher Unterschied zu anderen asiatischen Restaurants. Ich kann auf meine Lieferanten vertrauen.

Ist es wichtig, das zu betonen, um vielleicht auch die höheren Preise zu rechtfertigen?

Morillo: Ja auf jeden Fall. Deshalb wollten wir eine offene Küche, damit die Leute sehen, aha, das Gemüse in der Küche sieht aus wie vom Markt, denn das ist es ja auch. Man hat hier in Berlin, gerade bei asiatischem Essen, immer ein Problem mit der Preispolitik. Da wollen viele Leute einfach so viel wie möglich, so billig wie möglich. Und finden dann, dass es bei uns zu teuer ist. Aber meine Grundzutaten sind eben auch im Einkauf teurer. Das ist etwas, was man den Leuten immer wieder erklären muss. Da ist es einfacher, wenn sie selber zuschauen können. Bei uns sieht man alles, die Produkte, die Zubereitung. Wir arbeiten hier handwerklich professionell und nur mit hochwertigen Zutaten.

In Ihrem Restaurant finden regelmäßig Singmahl-Abende statt. Bitte erklären Sie uns das Konzept.

Morillo: Das sind besondere Abende, die hatten wir von Anfang an geplant. Das machen wir einmal im Monat. Ich entwerfe ein Menü und Bini singt dazu. Sie ist ja ausgebildete Opernsängerin. Diese Abende sind thematisch immer abgestimmt, jetzt im Februar zum Beispiel auf den Valentinstag.

Für die Singmahl-Abende braucht man wahrscheinlich eine Reservierung, oder?

Morillo: Ja, sie sind tatsächlich immer sehr schnell ausgebucht.

Hatten Sie schon überlegt, solche Abende öfter anzubieten als einmal im Monat?

Morillo: Darüber denken wir nach. Allerdings ist das viel Aufwand, nicht nur für mich mit dem Menü, sondern auch für Bini. Singen ist ja schwerste körperliche Arbeit. Außerdem wollen wir, dass es etwas Besonderes bleibt.

Kochu Karu

Eberswalder Straße 35, Prenzlauer Berg, Tel. 030 80 93 81 91, www.kochukaru.de