

Ein altes Brauereigebäude, lange Holzische, Betonboden, eine handbeschriebene Tafel, junges internationales Publikum – fast könnte man meinen, man sei in einem Berliner Szene-Restaurant gelandet. Dabei handelt es sich hier um eine Kantine. Im Studio von Olafur Eliasson wird mittags von vier Köchinnen gekocht.

VON KATHARINA DIPPOLD

Eliasson ist einer der wichtigsten Künstler seiner Generation. Er verbindet physikalische Versuchsarrangements, spektakuläre Überraschungseffekte und ökologisches Engagement zu einer ganz eigenen Kunstform. Mit der spektakulären Inszenierung eines Sonnenuntergangs in der Turbinenhalle der Londoner Tate Modern sorgte er 2003 weltweit für Aufmerksamkeit und begeisterte zwei Millionen Besucher.

Außerdem ist Olafur Eliasson ein leidenschaftlicher Esser, der mit seiner Atelierkantine das Thema Essen bei der Arbeit neu definiert. Seine Antwort ist Entschleunigung – und das in einem Umfeld, in der die Definition von Mittagspause häufig „Sandwich und nebenbei Mails checken“ lautet.

Der Chef verspätet sich ein wenig. Das macht aber nichts, denn so lässt sich schon einmal in aller Ruhe die Menütafel studieren: Tabouleh mit Zucchini, Feta und Minze, Mungbohnen Salat mit Dill und Chili, dazu Rote-Bete-Relish, Ziegenkäsedip und Salsa verde. Die insgesamt 90 Mitarbeiter haben inzwischen Platz genommen, dampfende Schüsseln werden umhergereicht. Fünf Minuten später ist Olafur Eliasson da, setzt sich an den freien Platz am Tischende und greift erst einmal zu einer Scheibe selbst gebackenen Brotes mit Senfbutter.

Das Mittagessen im Studio ist rein vegetarisch (einzige Ausnahme ist ein Grillfest im Sommer) und setzt ausschließlich auf Bioprodukte – am liebsten aus dem Berliner Umland. „Einiges wird sogar mit dem Fahrrad angeliefert“, sagt Eliasson, der Hemd, Jeans und Sneakers trägt, und tröpfelt sich ein bisschen von der fuchsiafarbenen Rote-Bete-Sauce über seinen Salat. Auf dem Studi Dach haben die Köchinnen einen Garten angelegt, wo sie im Sommer Zucchini, Tomaten und Kürbisse ernten. Nun ist aus diesem Konzept sogar ein Kochbuch entstanden: „The Kitchen“ – die deutsche Version ist gerade im Knesebeck-Verlag erschienen.

Schon der erste Blick macht klar, dass es sich nicht um ein gewöhnliches Kochbuch handelt. Ein bodenständiger Heftzopf steht neben einem Rezept mit dem poetischen Namen „Regen nach Wolken“; einer Misosuppe ist sogar ein Gedicht gewidmet. Und an manchen Stellen liest sich „The Kitchen“ fast wie ein Biologiebuch: Es gibt Kapitel über Mikroorganismen, Pflanzen oder Mineralien. Kurzum: Es ist ein Kochbuch,



Künstler mit Kantine: Olafur Eliasson

Jahr hat sie in Berlin das Restaurant „Dóttir“ eröffnet. Er selbst steht eher selten hinter dem Herd, im Studio aber wurde das Essen über die Jahre immer wichtiger: Anfangs, als sein Team noch kleiner war, kochten die Mitarbeiter abwechselnd, „doch irgendwann wurde es unpraktisch, bis vier Uhr nachmittags zu warten, dass das Hühnchen fertig ist“, erzählt er. Um 2005 konnte er dann die Foodaktivistin und Köchin Asako Iwama gewinnen, für das Team zu kochen. Ein halbes Jahr später kam die Amerikanerin Lauren Maurer dazu. Inzwischen ist Iwama nach Tokio gezogen, und Maurer wird von drei weiteren Köchinnen unterstützt, die Herausforderung aber ist dieselbe geblieben: „Die Schwierigkeit liegt darin, sich immer wieder aufs Neue kreative Rezepte auszudenken. Bei einem Restaurant hat man ja ein wechselndes Publikum – wir aber kochen immer wieder für die gleichen Personen“, erzählt Maurer, während sie eine kräftige Prise Salz über dem Salat verteilt. In den letzten Monaten haben sie viel mit Sauerteigbrot experimentiert – einmal haben sie das Brot mit Sepia-Tinte schwarz gefärbt, es sah aus wie verkohlt-, und gerade erst sind die Köchinnen von einem Fermentierungsworkshop in Dänemark zurückgekommen.

Zahlen müssen die Mitarbeiter für das Mittagessen nicht – dafür wechseln sie sich reihum mit dem Tischdecken ab und übernehmen den Abwasch.

Warum tut Eliasson das? Der Künstler hat die Frage wohl schon öfter gehört, und an seinem Stirnrunzeln merkt man, dass er sie für überflüssig hält: „Ich verlange sehr viel von meinen Mitarbeitern. Sie arbeiten lang und sind oft unterwegs – die Ausstellung in Versailles konnte zum Beispiel nur nachts aufgebaut werden, da im Schloss tagsüber 20.000 Besucher durchlaufen. Für solch einen Einsatz möchte ich mich bei den Mitarbeitern bedanken. Das ist für mich eine Frage des Respekts.“

Außerdem stärke das Mittagessen das Gemeinschaftsgefühl. Denn das Studio vereint Menschen aus völlig unterschiedlichen Disziplinen: Handwerker, Geisteswissenschaftler und Architekten arbeiten hier zusammen – sie kommen aus insgesamt 26 Nationen. Eliasson sieht die Küche deswegen als einen Ort des Austauschs und des Dialogs. „Eigentlich ist es fast ein kleines Parlament. Bislang konnten wir jedenfalls alle Probleme unter uns regeln. Ich würde sagen, das Mittagessen hat uns bislang eine professionelle Personalabteilung erspart.“

Natürlich seien die Mitarbeiter aber auch gesünder und ausgeglichener, „als wenn sie immer nur Burger und Pommes essen“. Das ist ihm zweifellos ein echtes Anliegen – als Arbeitgeber profitiert er aber auch ganz pragmatisch von geringeren Fehlzeiten. Außerdem sei das Team nach der Mittagspause

wieder schneller zurück an der Arbeit. Und das vegetarische Essen ist nicht nur besser fürs Wohlbefinden, sondern auch günstiger als Fleisch. Mit Effizienzsteigerung habe das aber nichts zu tun – im Gegenteil: Im Studio gelte eine „Anti-McKinsey-Strategie“. Er erzählt von dem Wasserfall, der gerade in Versailles zu sehen ist. „Oft werde ich gefragt, wie hoch der ist – das sage ich aber nicht. Unsere Welt wird viel zu stark von Datenmanagement kontrolliert. Wir feiern ganz bewusst auch die nicht messbaren Erfolge.“

Vielleicht fühlen sich deswegen auch Spitzenköche hier wohl: Gerade erst hat er Christian Puglisi, den Chef des Kopenhagener Spitzenrestaurants „Relæ“ eingeladen, in seinem Studio zu kochen. „Noma“-Chef René Redzepi und die amerikanische Food-Pionierin Alice Waters waren ebenfalls schon da.

Die Küche ist für Eliasson zudem ein Forschungslabor. Wie seine Kunst – so wünscht sich der Künstler – solle der Mensch Nahrung nicht nur konsumieren, sondern „ko-produzieren“. Einmal wollte das Team zum Beispiel wissen, wie sich Essen für ein dreijähriges Kind anfühlt: „Einer meiner Studenten hat extragroßes Besteck entworfen – also so groß wie normales Besteck einem Kind vorkommen muss. Solch eine lange Gabel dann noch zum Mund zu führen war ganz schön schwierig.“

Wie bei seinen Werken handle es sich auch beim Essen um eine emotionale Angelegenheit. Vor allem aber geht es bei beidem um Elementares: Licht und Sonne. Auch ein Salatblatt vergleicht er mit einer Solarzelle: „Ohne die Sonne hätte der Salat nicht wachsen können.“ Er weiß, dass er mit solchen Betrachtungen vielen Menschen aus der Seele spricht. Das ist wohl auch der Grund, warum das Buch überhaupt in größerer Auflage erscheint. Dass viele Großstädter gesundes Essen inzwischen fast zur Ersatzreligion verklären oder sich in Nahrungsmittelunverträglichkeiten hineinsteigern – der Künstler hat damit kein Problem: „Ich mag es, wenn die Leute ein bisschen hysterisch sind. Der Normalitätsbegriff in unserer Gesellschaft ist doch erschreckend klein.“

Eliasson belohnt sich gern mit deutschen Weißweinen, „vor allem wenn ich Selbstmitleid habe – das ist mehr oder weniger jeden Abend“, er ist bekannt für seinen trockenen Humor. Seine Mitarbeiter müssen bald nicht einmal mehr für einen Afterwork-Drink das Gebäude verlassen – im Erdgeschoss hat er gerade eine Bar aufgebaut, oder wie er es ausdrückt: einen „Sozialraum“. Was genau da passieren soll, weiß er noch nicht. Viel schiefgehen kann aber eigentlich nicht. Gutes Essen, kühler Weißwein und freundliche Menschen sind ja schon da.



Grünkohlsalat mit Cranberries und Parmesan

KochKUNST

Der Künstler Olafur Eliasson bringt einen Wasserfall nach Versailles, den Sonnenuntergang ins Museum. Herzstück seines Ateliers aber ist die Küche – aus diesem Konzept ist nun ein Kochbuch entstanden

wie es sich wohl nur ein Künstler ausdenken kann. Und auch das nur, wenn die Interessen so breit gefächert sind wie bei Olafur Eliasson.

Der isländisch-dänische Künstler arbeitet nicht ausschließlich mit Licht, Wasser und Luft, er hat auch schon Gebäude entworfen. Außerdem war er bis 2014 Dozent an der Berliner Universität

der Künste. Zurzeit bespielt er das Schloss und die Parkanlagen von Versailles mit großflächigen Spiegelarbeiten und Wasserinstallationen. Sein Studio gleicht einer Mischung aus Physiklabor, Wunderkammer und Thinktank: Architektonische Zeichnungen neben sphärischen, polyedrischen Gebilden, im Erdgeschoss ist eine äußerst dekora-

tive Glühbirnensammlung ausgestellt. Immer wieder lädt er auch Wissenschaftler zu Tagungen auf das 2500 Quadratmeter große Studiogelände.

Essen wiederum ist eine Herzensebene für Olafur Eliasson. Sein Vater war Künstler und Koch. Auch seine jüngere Halbschwester Victoria Eliassdóttir ist Köchin. Im vergangenen

JETZT PERFEKT

Ceviche

VON VOLKER HOBL UND ROBIN KRANZ (FOTO)

Meine erste Ceviche aß ich im Hafen von Puerto Mont in Chile. Ich begutachtete den Fang zweier Fischer, die wohl gerade in den Hafen zurückgekommen waren und zu Mittag aßen – gemeinsam mit einem Löffel aus einem dieser nierenförmigen Aluminiumtöpfe, wie man sie in Campingschirren findet. Der Topf war zur Hälfte mit kleinen halbwüchsigen Austern gefüllt und jeder Menge Limettensaft und Aji, einer scharfen Chilisauce. Mit zahnlosem Lächeln und eindeutiger Geste boten sie mir ihr Mahl und den einzigen Löffel zum Probieren an. Salz, fruchtig, scharf, ein hervorragendes Essen, das aus nur drei Zutaten bestand, und für das nicht einmal ein Herd nötig war. In den kommenden Tagen bestellte ich Ceviche bei jeder Gelegenheit. Mal bekam ich nur Fisch, mal Fisch und Muscheln, mal Fisch und Garnelen, mal mit gekochtem Mais und Süßkartoffeln oder gekochtem Kürbis. Scheinbar gab es kein allgemein gültiges Rezept. Die einzige Konstante waren die in Limettensaft marinierten Meeresfrüchte und die von Chili stammende Schärfe. Wobei das Eiweiß der Einlage lediglich durch die Einwirkung der Zitronensäure denaturiert – dadurch bekommen Fisch, Garnelen oder Muscheln eine festere Textur.



Zutaten (für 4 Personen)

400 g Fischfilet (z. B. Dorade, Seewolf oder Zander)
12 Austern
3 Limetten
½ Jalapeño
1 Stange Bleichsellerie
1 Bund Koriander
1 kleine rote Zwiebel
2 Tomaten
2 Zuckermaiskolben

Den Fisch sorgfältig auf Gräten untersuchen und möglichst so von seiner Haut trennen, dass kein graues Gewebe auf dem weißen Fleisch bleibt. Anschließend in etwa fingerdicke, mundgerechte Stücke schneiden. Die Austern öffnen und möglichst unverseht von der Schale trennen. Das Austernwasser auffangen und durch ein feines Sieb (beispielsweise ein Teesieb) passieren und zu den Fischstücken gießen. Die ausgelösten Austern ebenfalls zum Fisch geben. Die Limetten auspressen, die Jalapeño in sehr feine Scheiben schneiden – die Schärfe bei Jalapeños variiert stark, deshalb empfehle ich, nicht alles auf einmal in die Schüssel zu geben. Die rote Zwiebel wird gehäutet und am besten auf einem Gemüsehoebel hauchdünn in Ringe gehobelt. Die Selleriestange wird ebenso in feine Scheiben geschnitten. Nun wird alles nur durch Schwenken gemischt – so bleiben die Austern erhalten. Zum Garziehen ruht die Ceviche nun für die nächsten 4 Stunden im Kühlschrank.

Kurz vor dem Servieren werden die Maiskolben in reichlich gut gesalzenem Wasser circa 5 Minuten gar gekocht. Die Ceviche mit Salz abschmecken und bei Bedarf noch ein paar Jalapeño-Scheiben dazugeben. Auf die Teller verteilen. Den Koriander zupfen und über die Ceviche streuen. Von den Tomaten quasi den Deckel und den Boden abscheiden. So kann man sehen, wo die Samen in den einzelnen Segmenten sitzen. Die Segmente werden nun vorsichtig herausgelöst und auf die Ceviche gesetzt. Die Maiskolben in zwei bis drei Stücke brechen und zur Ceviche servieren.