

CHARACTERS



# DER GESCHMACKS- VERSTÄRKER

**DREI-STERNE-KOCH DAVID MUÑOZ** ist ein Freigeist. Und ordnet sein Leben doch gern unter: dem Ziel, extreme Aromen aufzutischen. Ein Gespräch über Schmerzgrenzen, Besessenheit und falsche Zurückhaltung

INTERVIEW MARGOT WEBER FOTOS CHRISTIAN BORTH



PUNK MIT  
PRINZIPIEN  
Von Anarchie keine  
Rede. Eher herrscht  
in Muñoz Madrider  
Restaurant eine Art  
Aroma-Diktatur

## CHARACTERS



### TEAMCHEF

David Muñoz spielt in der Küche des DiverXO mit dem Feuer. Rechts: Elf von 58 Angestellten – für maximal nur 40 Gäste.



Als David Muñoz sein Restaurant „DiverXO“ – ausgesprochen [di'berso] – betritt, verändert sich die Atmosphäre spürbar. Zwar ging es gerade schon professionell zu – in etwa so, als würden sich zwei Weltklassemannschaften vor dem Wimbledon-Finale die Bälle mit 100 km/h hin- und herspielen – zum Aufwärmen. Doch nun schauen die Angestellten im Küchen- und Service-Team noch konzentrierter, bewegen sich eine Nuance schneller als zuvor. El Xef, der Chef, ist da. Seine Präsenz scheint wie ein Startsignal zu wirken: Ab jetzt geht es um Punkte, Sterne, um alles.

Muñoz zieht seinen Leopard-Hoodie aus, die Kochschürze an und unterschreibt fast im Vorbeigehen ein paar Listen, die ihm sein Restaurantmanager Carlos hinhält. Dann schaut er zum Fotografen. Augen und Körpersprache signalisieren: Bitte die Smalltalk-Phase überspringen und loslegen. Als die Bilder geschossen sind, suchen wir uns eine ruhige Ecke für das Gespräch. David Muñoz entspannt sich. Er ist schnell, offen, ehrlich und ein aufmerksamer Zuhörer. Es scheint ihm Spaß zu machen, über seine Leidenschaft zu reden.

**Herr Muñoz, leider lassen sich Gerüche und Aromen nicht in Zeitschriften abdrucken. Können Sie versuchen, die Merkmale Ihrer Küche mit Worten zu vermitteln?**

Zuallererst: Ich bin absolut besessen vom Geschmack. Alles, was ich mache, dreht sich darum, starke und einzigartige Aromen zu kreieren. Dafür suchen meine Mitarbeiter und ich nach immer neuen Kombinationsmöglichkeiten.

**Welchen Geschmack favorisieren Sie?**

Ich liebe es kräftig. Am besten finde ich, wenn man in einem Bissen unterschiedliche Nuancen spürt – also beispielsweise scharf und sauer. Oder süß und würzig. Unser Ziel ist es, Zutaten miteinander zu kombinieren, die noch niemand zuvor kombiniert oder auf der Zunge gespürt hat. Und dabei alles an seine Grenzen zu treiben.

**Warum sind Extreme wichtig?**

Weil ich für meine Gäste singuläre Erfahrungen und Erlebnisse schaffen will. Ich bin davon überzeugt, dass es Menschen glücklich macht, wenn sie etwas probieren können, das neu ist. Und zugleich delikat schmeckt. Meine Gäste sollen sich wie in einer Achterbahn fühlen: Sie dürfen anfangs ruhig etwas nervös sein. Dann aber will ich begeistern, mitreißen, überraschen – und auch mal kurz irritieren. Ich will, dass meine Gäste während des Essens eine Bandbreite von Emotionen durchleben.

**Wie erzielen Sie die gewünschte Wirkung bei sehr unterschiedlichen Ansprüchen? Was ei-**



### BÜHNENREIF

Rote Vorhänge, weiße Sessel rosa Schweinchen: Das Innendesign des Gourmetrestaurants ist so phantasiereich wie die Gerichte.

**nem Chinesen kaum gewürzt erscheinen mag, kann manchen Europäer schon überfordern.**

Klar. Die chinesische Küche hat eine Vorliebe für Fermentiertes und Hartes – wir Spanier hingegen mögen es eher cremig und ein bisschen fettig. Je nachdem, aus welcher Kultur man kommt, wird man ein und das gleiche Aroma unterschiedlich intensiv empfinden. Aber köstliches Essen ist und bleibt köstliches Essen – überall auf der Welt.

**Im Flur zur Küche hat jemand mit Filzstift „Vanguardia o morir“, Avantgarde oder Sterben, an die Decke gekritzelt. Ihr Leitmotiv?**

Nun ja. Avantgarde, Kreativität, eine zeitgemäße Küche – selbstverständlich sind mir diese Dinge wichtig. Aber zuerst kommt der Geschmack. Alles andere ist nachrangig.

**Woher nehmen Sie Ihre Ideen?**

Ich bin ein sehr neugieriger Mensch und ich reise gerne – vor allem nach Asien. Ich möchte

so viele Erfahrungen und so viel Wissen wie möglich sammeln. Und wo immer ich bin, suche ich gezielt nach neuen Geschmackserlebnissen und Zutaten.

**Sie bieten zwei Menüs an: eins mit sieben Gängen für 145 Euro, eins mit elf für 200 Euro. Starke Aromen spielen dabei stets die Hauptrolle – aber wie würden Sie ihren Stil beschreiben?**

Wir haben im DiverXO nicht den Ehrgeiz, chinesisches, thailändisches oder französisches zu kochen. Aber ich will ganz genau wissen, wie man derzeit in China, Thailand oder Frankreich kocht. Aus diesem Verständnis kommen Impulse, es inspiriert mich – und dann kreierte ich etwas Neues daraus. Etwas, das voll und ganz nur mir entspricht. Etwas Einzigartiges.

**Was bedeutet der Name Ihres Restaurants?**

Das spanische Adjektiv „diverso“ bedeutet übersetzt „unterschiedlich“. So will ich sein: anders. Und dann fiel uns ein, dass XO – ausgesprochen [show] – der Name einer bekannten chinesischen Sauce ist. Und da mich die asiatische Küche am nachhaltigsten beeinflusst, haben wir am Wortende das „-so“ gegen das „XO“ ausgetauscht. Es ist ein Sprachspiel. Ausgesprochen klingt es ja beinahe gleich.

**Ihr Restaurant ist sehr ungewöhnlich eingerichtet. Überall stehen, hängen oder fliegen Schweine herum. Als wäre der Raum von Jeff Koons erdacht ...**

... oder als stamme er aus einem Traum von Tim Burton, den ich sehr bewundere. Oder von meinem großen Landsmann Salvador Dalí. Traumwelten, in denen alles kreativ, kraftvoll und verrückt ist.

**Waren die Schweine eine Idee Ihres Innenarchitekten?**

Nein, meine eigene. Wenn man auf spanisch jemandem klarmachen will, dass er einer Illusion hinterherläuft, sagt man: „Das klappt nie. Oder können Schweine etwa fliegen?“ Diesen Satz hat auch mein Vater zu mir gesagt, als ich ihm als Kind von meinem großen Traum erzählte: eines Tages professionell zu kochen und mein eigenes Restaurant zu haben, bei dem die Leute Schlange stehen würden, um meine verrückten Kreationen zu probieren.

**Innerhalb von nur sechs Jahren haben Sie sich drei Michelin-Sterne erkocht. Den dritten bekamen Sie 2014 und gehören damit zu den besten Köchen der Welt.**

Ich habe bewiesen, dass Träume wahr werden können. Dass Schweine sehr wohl fliegen können. Und das zeige ich nun ganz plastisch in

meinem Restaurant. Und die Schweine ihrerseits zeigen uns, dass das DiverXO eine Welt ist, in der alles möglich ist.

**Arbeiteten Ihre Eltern in der Gastronomie?**

Nein, überhaupt nicht. Niemand aus meiner Familie. Meine Mutter war Hausfrau, mein Vater war in der Automobil-Branche tätig. Aber sie liebten es, gut essen zu gehen. Und sie haben uns Kinder immer mitgenommen. Mein Lieblings-Restaurant, bis heute, ist das Viridiana hier in Madrid. Bei meinem ersten Besuch dort war ich zwölf Jahre alt und einfach überwältigt. Es war das erste Restaurant der Stadt, das Fusionsküche anbot – und alles war so kreativ zubereitet, schmeckte so intensiv! Dort zu essen, fühlte ich für mich immer an wie auf einer tollen Party zu sein. Das ist bis heute so. Das Viridiana gibt es immer noch – am Herd steht mein alter Freund Abraham García.

**Ist er ein Vorbild für Sie?**

Ich bin niemand, der Idole oder Vorbilder hat. Ich brauche das nicht. Aber wenn ich einen einzigen Menschen auf der Welt nennen müsste, der dem nahe käme, dann wäre das Abraham García.

**Sehen Sie sich als Künstler?**

In erster Linie verstehe ich mich als Chef. Einen Teil meiner Arbeit könnte man vermutlich als künstlerisch bezeichnen – aber das macht mich noch lange nicht zu einem Künstler.

**Wenn man sich hier umsieht, liegt der Schluss nahe: Zumindest im Zweiterberuf sind sie Designer.**

Nein. Die Schweine sind auch dafür ein gutes Beispiel: Ich habe die Idee geliefert, aber umgesetzt hat sie ein Fachmann. Er ist der Designer, nicht ich.

**Würden Sie sagen, dass Ihre Gäste einer Inszenierung beiwohnen?**

Wir sind ein Restaurant, kein Theater. Deshalb würde ich dieser Formulierung nicht zustimmen. Bei uns steht das Essen an erster Stelle. Alles andere ist nachrangig. Es darf nicht zu viele Showelemente geben. Dann würden wir nämlich Gefahr laufen, dass der Fokus nicht mehr auf dem Essen liegt. Aber natürlich bieten wir durchaus eine Art von Performance.

**Welche Effekte zählen Sie dazu?**

Jeder unserer 12 Tische ist von einem schweren, bordeauxfarbenen Vorhang umgeben, der bei Ankunft der Gäste geöffnet ist, zu Beginn des Menüs jedoch geschlossen wird. In der Mitte des Menüs werden dann alle Vorhänge im Raum gleichzeitig geöffnet, was bei allen Gästen einen großen Überraschungsmoment bewirkt.



### DAVID MUÑOZ

Der 35-Jährige ist einer von acht spanischen Drei-Sterne-Köchen – und der einzige in der Hauptstadt. Schon seine Ausbildung absolvierte der Mann mit der Affinität zum Punk in Madrid, danach arbeitete er fünf Jahre in London, unter anderem im Nobu und im Hakassan. Mit 26 kehrte er in die kastilische Metropole zurück und eröffnete das DiverXO. Als Koch ist Muñoz eine singuläre Erscheinung: ein handwerklicher Köhner, gleichzeitig ein phantasievoller und detailliebender Tüftler, und dabei außergewöhnlich innovativ. Verheiratet ist er seit Herbst 2015 in zweiter Ehe mit der spanischen TV-Reporterin Cristina Pedroche, 28.



## CHARACTERS



Wir sind ein Restaurant, kein Theater. Es darf nicht zu viele Showelemente geben.

DAVID MUÑOZ



## GRENZGÄNGER

„El Xef“ testet in „Geschmacksfragen“ gern Limits aus. Unten eine seiner Kreationen: Tintenfisch, Kimchi und Erdbeeren.



Eben war man noch sehr intim, ganz für sich, und auf einmal ist man den Blicken der anderen 39 Besucher ausgesetzt. Das wirkt wie ein Schock. Man fühlt sich auf einmal wie nackt. Das ist immer sehr spannend zu beobachten.

**Wie viele Angestellte haben Sie für Ihre maximal 40 Gäste?**

58.

**Wie bitte? Mit diesem Personalschlüssel machen Sie Gewinn?**

Ich weiß: Der Businessplan ist wahnsinnig. Zumindest für sich betrachtet. Er funktioniert auch nur, weil ich keine Teilhaber habe und weil ich in anderen Bereichen im Plus liege. Um das DiverXO 2007 eröffnen zu können, verkaufte ich meine Wohnung und mein Auto. Gleichwohl hat dieses Restaurant niemals Geld verdient – und wird es wohl auch nie. Aber es bildet doch das Zentrum meines Businessplans. Das Geld kommt durch die Verträge, Aktivitäten und Objekte, die ich rund um das DiverXO gruppiert habe, beispielsweise die StreetXO-Restaurants. Dort können Gäste nicht reservieren. Sie bekommen Einzelgerichte oder kleine Snacks, deren Preis bei etwa 15 Euro liegt. Eines der StreetXO-Restaurants befindet sich hier in Madrid, im Juni eröffnen wir ein weiteres in London, über weitere denken wir intensiv nach. New York wäre eine

## IM NETZ

Um das Interview online zu lesen, einfach den QR-Code scannen oder den Link verwenden:



MB-QR.COM/XXX

spannende Herausforderung, ebenso natürlich eine Stadt in Asien.

**Wann hat Ihre XO-Gruppe erstmals die Gewinnzone erreicht?**

Im vergangenen Jahr.

**Ein langer Weg. Haben Sie währenddessen je an sich gezweifelt?**

Natürlich. Aber ich habe letzten Endes immer daran geglaubt, dass ich etwas Großes schaffen kann. Und dass sich meine Idee eines Tages durchsetzen wird. Schwer zu ertragen war allerdings, nicht zu wissen, wann es soweit kommen würde. Da hilft dann nur, sehr stark im Kopf zu sein und nie die Zuversicht zu verlieren. Man muss sich den Glauben an sich selbst bewahren. Und darf nicht vergessen, dass die wahre Kraft, damit sich etwas entwickelt und wächst, in den Ideen liegt, die man hat, und nicht im Geld.

**Wie muss man sich Ihre Anfangszeit als Selbstständiger vorstellen?**

Es war hart. Die ersten neun Monate nach der Eröffnung des DiverXO habe ich im Keller des Restaurants auf einer Luftmatratze geschlafen, um mein Pensum zu schaffen. Jeden Morgen um acht kam mein Vater vorbei, hat mich aufgeweckt und mir ein Frühstück gebracht. Und jede Nacht um zwei oder drei war ich mit der Arbeit fertig und bin runter in den Keller. Mein Apartment habe ich nur samstags gesehen. Auf der Fahrt dorthin habe ich oft im Auto gegessen und gedacht: Oh, wow, frische Luft – ich hatte ganz vergessen, wie sie sich anfühlt.

**Wie verkraftet Ihr Körper diese Plackerei?**

Es gab eine Zeit, so etwa vor zwei Jahren, da habe ich 35 Kilo mehr gewogen als jetzt. Einerseits war ich stark im Kopf. Andererseits gar nicht: Ich war unglücklich. Rausgekommen aus dem Tief bin ich mit Hilfe eines Coachs. Ich beschloss damals, mich von allem zu trennen, was mich nicht glücklich macht. Zugleich habe ich begonnen, zu laufen, viermal die Woche. Was sich als sehr wichtig für mich erwiesen hat, denn ich arbeite nach wie vor sechs Tage in der Woche, 18 Stunden am Tag. Mein Arbeitspensum hat sich nicht verändert, nur mein Umgang damit.

**Und heute sind Sie ...**

... der zufriedenste Mensch der Welt. Ich bin sehr, sehr glücklich.

**Wie schützen Sie sich davor, auszubrennen?**

Ach, ich glaube, das ist ganz einfach.

**Nämlich?**

Ich liebe, was ich tue. Ich bin einfach besessen vom Kochen.