

Presse-Information
6. August 2014

Zu einer guten Küche gehört auch das Wort NEIN.

Im vergangenen Jahr erhielt der brasilianische Starkoch Alex Atala den „ECKART 2013 für kreative Verantwortung und Genuss“ der WITZIGMANN ACADEMY. Der Preis ist von der BMW Group mit 10.000 Euro dotiert. Im Mai haben wir Alex Atala in Sao Paulo getroffen und mit ihm über seine Kochkunst und sein soziales Engagement gesprochen. Wir haben ihn auch gefragt, was er mit dem Preisgeld gemacht hat.

Lassen Sie uns über das Essen reden: Burger, Sushi, Latte Macchiato – all das gibt es überall auf der Welt. Auch die Menüs in Spitzenrestaurants werden ähnlicher. Welchen Einfluss hat die Globalisierung auf Brasilien?

Insgesamt ist das relativ positiv. Vielleicht können die Brasilianer dadurch ihr Land besser verstehen und bekommen mit, was ihnen unser Land uns zur Verfügung stellt. Das finde ich sehr positiv!

Hat Brasilien die Globalisierung beeinflusst?

Ich bete, dass JA. Brasilien kann der Welt sehr viel geben: einen neuen Geschmack, serviert mit einem schönen Lächeln und in verschiedenen Farben.

Welche aktuellen Tendenzen im Bereich Essen gib es zurzeit in Brasilien?

Wir sind sehr froh über die neue Aufmerksamkeit, da die brasilianische Küche in den letzten 10-15 Jahren fast vergessen wurde. Heute sind einem jungen Koch brasilianische Zutaten genauso wichtig wie europäischen Zutaten.

Die jungen Köche merken auch, dass es nicht ausreicht, einen schönen Teller zu kreieren. Essen ist viel mehr als das. Die Jungen erkennen, dass Essen für die Kultur, die Umwelt und natürlich auch für das Soziale sehr wichtig sein kann.

Wichtig ist auch: Ein guter Koch braucht gute Zutaten. Und um diese guten Zutaten zu finden, braucht es auch jemanden der weiß, wie man sie produziert.

Sie betreiben in Sao Paulo 3 Restaurants: Welche Idee steckt hinter Ihrem Konzept?

Ein Chef kann durchaus verschiedene Restaurants und Genres gleichzeitig bedienen. Ich möchte dem Publikum zeigen, dass man das schaffen kann.

Das „Riviera“ ist vor allem ein Treffpunkt, das Essen kommt „dazu“. Das „Dalvo e Dito“ ist ein familiäres Restaurant mit großen Portionen. Das „D.O.M“ ist ein feineres Restaurant, man könnte sagen: ein Gourmet-Restaurant. Unsere Idee ist es, die besten Zutaten Brasiliens für die besten Menüs zu verwenden, die man sich vorstellen kann.

Der Service im D.O.M ist ebenfalls sehr wichtig für uns. Wir lassen sogar ein wenig Theater beim Servieren mit einfließen.

Sie werden oft als jemand beschrieben, der europäische Küchentechniken mit Zutaten aus dem Amazonas und dem Regenwald kombiniert. Das klingt spektakulär und bedient alle Klischees. Fühlen Sie sich getroffen?

Es ist nicht wichtig was die Leute über uns reden, sondern was sie von hier mitnehmen. Wenn man über den Amazonas spricht, verbindet man damit selbstverständlich auch Klischees. Und wenn man zum Beispiel von den Ameisen redet, die ich auf den Teller bringe, fühle ich mich nicht sehr gelobt.

Das Wichtigste für uns ist aber, dass die Leute das D.O.M verlassen mit dem Gedanken und Eindruck, dass es doch besser war, als sie es sich vorgestellt haben.

Geht es bei Ihnen vorrangig um Handwerk oder um Kreativität?

Ich versuche eine Balance zu finden. Beide Komponenten sind wichtig. Die Handarbeit in der Küche ist wahrscheinlich so ähnlich wie bei einem Goldschmied.

Was bedeutet Essen für Sie?

Kultur und Natur.

Was bedeutet Geschmack für Sie?

Bester Genuss!

In Ihrer Küche gibt es drei Regeln: not run, do not stop, do not talk.

In einer Küche suchen wir immer das Maximum. Um zur Perfektion zu gelangen, braucht man vor allem Konzentration. Was in der Küche geschieht, lässt sich mit einer Melodie oder einem Tanz vergleichen. Wenn jemand rennt, bedeutet das, dass er etwas falsch gemacht hat. Wenn jemand ins Stocken kommt, dann weil er dem anderen nicht behilflich ist. Und wenn jemand spricht, dann stört er den anderen.

Wo kaufen Sie ein?

Eine schwierige Frage. Viele Sachen bringen wir von 5.000 km Entfernung mit. Einige Sachen finde ich in 200-300 km Entfernung, also noch im Staat Sao Paulo. Ich gehe aber auch oft in den Supermarkt.

Wir machen aus unseren Einkäufen ein Sozialprogramm. Man denkt dann nicht nur an sich, sondern auch an das Kollektiv.

Es ist klar, dass jeder Koch gute Produkte kaufen will. Sie müssen aber auch wirklich gut sein.

Andernfalls – oder wenn ein Produkt nicht gut produziert wurde – muss man "Nein" sagen.

Zu einer guten Küche gehört auch das Wort NEIN.

Sie verwenden Zutaten aus dem Dschungel. Nach welchen Kriterien wählen Sie diese aus?

Das wichtigste Kriterium ist der Geschmack. Es ist zwar auch wichtig, dass eine Zutat ansprechend aussieht, aber vor allem muss sie schmecken.

Außerdem müssen wir wissen, wie sie produziert wird und wer dahinter steckt. Wir müssen wissen, wie die Produkte behandelt werden und ob die Natur geschützt wird. Ich glaube fest daran, dass die Küche die Natur schützen kann. Wir müssen die Wälder und Flüsse viel mehr schützen. Wir dürfen eine Sache nicht vergessen: die Menschen auf dem Land.

Einige Spitzenköche setzen stark auf regionale Produkte. Ihre Produkte legen zum Teil weite Wege zurück – wie stehen Sie dazu?

Dass wir weniger für den Transport ausgeben müssen, ist einer unserer Träume. Oft bezahle ich für den Transport mehr, als für das Produkt an sich.

Obwohl wir diese Schwierigkeiten haben, ist es immer wieder schön, dass wir es trotzdem schaffen unsere Nationalprodukte für unsere Menüs einzusetzen.

Sie haben immer wieder betont, dass Produkte aus dem Amazonas nicht nur für die Spitzengastronomie interessant sind, sondern auch ein Potenzial für die Alltagsernährung hat.

Einige Zutaten spielen heutzutage schon eine große Rolle, zum Beispiel Palmherzen. Aber es gibt noch viele unterschätzte Zutaten, wie zum Beispiel einige Gewürze.

Alles in allem sprechen wir über Zutaten, die sich noch im Naturzustand befinden und die zurzeit noch nicht in der Küche der Bevölkerung vorkommen.

2012 haben Sie das Institut ATÁ gegründet. Es unterstützt Projekte durch Sozialleistungen, fördert Kleinunternehmen und lokale Kulturinitiativen. Sie sagen: „Da geht es um mehr als bloß Geld. Wir wollen das Leben dieser Gemeinschaften verändern.“ Welche Bedeutung hat ATÁ für Sie?

Man muss überlegen, was man isst und wer man ist. Wir müssen entdecken, wie wir die Nahrung aus der Natur am besten schöpfen können. Wir müssen die Zutaten respektieren, weil wir viel zu viel Essen wegwerfen.

ATÁ versucht das Wissen mit dem Essen zusammenzubringen, das Essen mit dem Kochen, das Kochen mit dem Produzieren und das Produzieren mit der Natur.

Das ist eine Kette und wir setzen uns für sie ein. Manchmal sind es die kleinen Dinge, die man machen kann und muss, um die gesamte Kette zu verändern.

Wie funktioniert die Förderung von ATÁ und was bewirkt sie?

Ich bin vielleicht nur „der Hund“, der alles beschnuppert.

Ich suche zum Beispiel eine Zutat aus und die Person, die diese produziert. Das ist mein Ansatz. ATÁ ist ein interdisziplinäres Institut mit Soziologen, Psychologen, Journalisten und Rechtsanwälten.

Was führt all diese Leute zusammen? Es ist die Nahrung! Sie managed das alles. Und derjenige, der mit den Zutaten am intimsten vertraut ist, das ist der Koch. Aber bitte: der moderne Koch!

Der Koch, der hier in der Stadt wohnt, verliert den Kontakt mit den Zutaten. Wie viele Köche kennen wir, die heutzutage noch einen Fisch oder ein ganzes Tier richtig sauber machen und alles davon benutzen können?

Und wir sprechen nur über Fisch oder auch über Huhn. Wir dürfen nicht vergessen, dass die Pflanzen auch zu diesem Prozess gehören. Vieles von den Pflanzen wird weggeworfen, obwohl man manche Blätter oder Kerne durchaus essen kann.

Es geht darum, alles zusammenzubringen: das Wissen und das Essen, das Essen und das Kochen, das Kochen und das Produzieren und das Produzieren und die Natur.

2013 hat Ihnen die WITZIGMANN ACADEMY in München den „ECKART für Kreative Verantwortung und Genuss“ verliehen. Woher kennen Sie Eckart Witzigmann und was bedeutet er für Sie?

Eckart Witzigmann ist ein Teil der Geschichte der großen Küche. Er gehört zur Küche so wie Mozart zur Musik gehört. Seit ich Koch bin, kenne ich ihn. Er war auch schon hier in Brasilien und das war ganz wunderbar. Ihn hier zu haben, war noch größer als einen Preis zu bekommen. Alles was ein junger Mensch im Leben möchte, ist von seinem eigenen Idol angesehen zu werden. Diese Prämie war sehr wichtig für mich, für ATÁ und für Brasilien.

Der Preis war dotiert: Wer hat das Preisgeld bekommen?

Eine Initiative im Amazonas. Das Geld ging an einen Indianerstamm. Er produziert eine wichtige Zutat, eine ganz spezielle, außergewöhnliche Pfefferschote. Ein sehr scharfer Pfeffer. Zusammen mit einem Anthropologen haben wir ein Zentrum für den Anbau dieser Pfefferschote gebaut. Es geht uns dabei nicht nur um das Produkt, sondern auch um die Produktion. Wenn wir von der Natur etwas nehmen, müssen wir ihr auch etwas zurückgeben.

Das Gespräch führte Uwe Prell.

Presse-Kontakt Witzigmann Academy

Otto Geisel
Lachner Straße 18
80639 München
Phone: +49-89-139 260 26
Mobile: +49 (0)172 - 61 41 871
mailto: office@ottogeisel.de

Weitere Informationen zum Eckart Witzigmann Preis finden Sie unter:

www.eckart-witzigmann-preis.de