



Arzak Secretos

Autor\*in:

Juan Mari Arzak

Gutachter\*in:

Susanne Viegener

Autor: Juan Mari Arzak

Verlag: Baint Editorial 2009, 278 Seiten

GutachterIn: **Susanne Viegener**

Fesselnde Fachliteratur für hochanspruchsvolle, passionierte Köche, die außergewöhnliche und gewagte Ideen liefert, avantgardistische Koch- und Würzprozesse aufzeigt und neue kulinarische Möglichkeiten eröffnet. Juan Mari Arzak rangiert auf Platz acht unter den besten Köchen der Welt, hat drei Michelin-Sterne und führt mit seiner Tochter Elena in San Sebastián das berühmte „Restaurante Arzak“, das 1897 von seinen Vorfahren eröffnet wurde. Arzak prägte erfinderisch und bahnbrechend die neue baskische Haute Cuisine, der er sich bereits in seinen Kochbüchern „Arzak Recetas“ (2004) und „Arzak Bocados“ (2006) widmete.

Die Fotos stammen überwiegend von dem renommierten baskischen Gastronomiefotografen Mikel Alonso, aber auch andere bekannte Fotografen sind beteiligt, wobei ihr einheitlicher Stil perfekt auf die kleinen, essbaren Kunstwerke abgestimmt ist. Die Fotografien haben unterschiedliche Formate. Manchmal dokumentieren mehrere kleine Fotos einen Prozess, manchmal sind es auch ganz- oder doppelseitige Fotos.

Der Titel „Secretos“ bezieht sich auf die kulinarischen Geheimnisse Arzaks, die er im Buch preisgibt. Arzaks Küche ist ein Labor für Texturen, Geschmack, Aromen und Konsistenzen. Es geht um Prozesse wie Sphärisierung, Gelifikation, Emulsifikation, Kochen mit flüssigem Stickstoff, Trockeneis oder Xanthan, Ingredienzien wie Kieselerde, Auberginenasche, pulverisierte Blätter des Baobab-Baumes, gefriergetrockneter Spinat, Huitlacoche-Pilzpulver, gemahlenes Popkorn oder Lakritzpulver zur Herstellung von Gerichten wie Blätterteig aus Milch mit Bienenwachs, Champagnerbrot oder schwarze Zuckerwatte. Speisen, die teilweise bis zu 72 Stunden bei 50°C im Ofen getrocknet werden und für deren Gelingen die Temperatur minutiös beachtet werden muss. „Secretos“ ist nicht in die üblichen Kapitel unterteilt, da die Gerichte und Zutaten viel zu exotisch sind, als dass sie in Gruppen wie Suppen, Vorspeisen, etc. gefasst werden könnten. Im Vorwort erklärt Arzak die Entwicklung der neuen baskischen Küche und die Bedeutung der Teamarbeit in seinem Labor. Anstatt den außergewöhnlichen Zutaten ein eigenes Kapitel am Anfang des Buches zu widmen, wie man es von anderen Kochbüchern kennt, stellt Arzak sie einzeln zwischen den Rezepten vor, in denen sie verwendet werden, und zwar in Texten, die von Geschichte, Anbau, Zucht oder geschmacklicher Wirkung der Ingredienzien erzählen. Erst während der Lektüre des Rezeptes begreift man, ob es sich um eine Vor-, Haupt- oder Nachspeise handelt. Auf den letzten Seiten folgt ein alphabetisches Rezeptverzeichnis. Die Rezepte sind nicht einheitlich präsentiert. Unter den

typographisch kunstvoll gestalteten Titeln folgen die Zutatenlisten und daneben eine Spalte mit den Arbeitsschritten für die jeweilige Kreation. Abschließend folgt ein kurzer Text zur Fertigstellung und Präsentation des Gerichtes.

Die Sprache des Autors ist unkompliziert, die klaren und präzisen Anweisungen sind im Infinitiv gehalten und einfach zu verstehen, wobei die Vorgehensweise und die Utensilien jedoch oft derart kompliziert sind, dass man die Rezepte mehrmals lesen muss. Bei einer Übersetzung ins Deutsche sollte das chemische und physikalische Fachvokabular berücksichtigt werden. Darüber hinaus stellt die Übersetzung kein größeres Problem dar.

Das Buch ist übersichtlich und hochwertig aufgemacht. Fesselnde Fachliteratur für hochanspruchsvolle, passionierte Köche, die außergewöhnliche und gewagte Ideen liefert, avantgardistische Koch- und Würzprozesse aufzeigt und neue kulinarische Möglichkeiten eröffnet. Der Leser wird neugierig auf diese neuen Geschmackserfahrungen: Ungewöhnliche Farben, Formen und Konsistenzen mit unerwartetem Geschmack wie Ente in blauem Sud, Hummer auf pulverisiertem Olivenöl, karamellisierte, mit Kefir-Leberpaste gefüllte Apfelringe. Seine Geheimnisse kann der Meister getrost preisgeben, denn selbst in einer hervorragend ausgestatteten Küche sind sie schwer nachzukochen und eine Wissenschaft für sich. Die Zutaten müssen vorhanden sein und ein entsprechend eingerichtetes Küchenlabor. Die auf den Fotos ebenso schmackhaft wie exotisch inszenierten Gerichte inspirieren durch ungewöhnliche Kombinationen, wobei ihr Aussehen und ihre Präsentation genauso wichtig sind wie ihr Geschmack. „Secretos“ ist ein faszinierendes Kochbuch, das nicht nur Fachleuten eine Sinneserweiterung bietet. Mit 39,95 € liegt es preislich völlig im Rahmen und ist ein schönes Geschenk für jeden, der etwas mehr vom Kochen versteht, selbst wenn man die Rezepte nicht wirklich nachkocht. Durch den weniger wissenschaftlichen Ansatz, der sich mehr auf die Zutaten als auf die chemischen Prozesse konzentriert, hebt es sich von anderen auf dem deutschen Markt angebotenen Büchern über Molekularküche ab. Obwohl das Thema Molekularküche auch in Deutschland nicht mehr ganz brandaktuell ist, und die Gerichte selbst von den versierten Köchen unter den Normalverbrauchern nicht ohne Weiteres nachgekocht werden können, ist diese Art zu Kochen meiner Meinung nach so neu, innovativ und facettenreich, dass sie längst nicht ihr gesamtes Publikum erreicht hat und ein Faszinosum bleiben wird. Das Buch ist die ideale Anregung für einen Kurs in Molekularküche. Ich würde eine Veröffentlichung in Deutschland empfehlen, wo außer von Ferran Adriá in erster Linie Publikationen deutscher Autoren vertreten sind. Der Name Arzak und seine etwas andere, nämlich in erster Linie kulinarische Herangehensweise an die Molekularküche können Verkaufsargument und Werbung für das Buch sein.