Der Gott des GEMÜSES

Ein Schmaus für Augen und Gaumen: Tatar von der Roten Bete mit Möhrensenf und Navetten (Mairübe)

Das muss sich ein Drei-Sterne-Koch erstmal trauen: **Alain Passard** strich Fleisch aus seinen Menüs. Im »Arpège« traf MERIAN-Autorin Verena Lugert einen Künstler, der mit einem Erfolgsrezept brach und ein neues schuf

FOTOS **GÖTZ GÖPPERT**

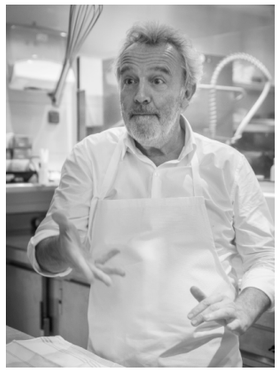
ME_0519_Kulinarik.indd 42-43 14.03.19 13:51

Passard weiß genau, welcher Boden gut für Rettich ist und welcher für Kräuter. Das Gemüse kommt aus drei eigenen Gärten

Die Küche im »Arpège« summt in heiterer Betriebsamkeit. Es wird püriert, filetiert, geschnitten, gehackt. Wie in einem Tanz arbeiten die Köchinnen und Köche in ihren schneeweißen Kochjacken und *toques,* den Kochmützen, die Bewegungen effizient, akkurat, fließend. Auf dem Fischposten wird gerade ein Räucheraal abgezogen, Austern werden geknackt, auf dem Herd köcheln die Fonds und ein vegetarischer Pot-au-feu. Ein paar Tröpfchen Jus, auf dem Herd verschüttet, sausen als kleine Kügelchen blitzschnell auf der Kochplatte umher. Hauchfein geschnittener Sellerie wird mit Lorbeeröl beträufelt, der Souschef begießt rotlila Schalotten in einer gusseisernen Pfanne mit geklärter Butter, stellt sie auf den Herd. Bei niedriger Temperatur verändert sich in den nächsten vierzig, fünfzig Minuten die Stärke der Schalotten zu Zucker. Sie werden dann süß wie Karamell – und zu einer Tarte tatin aux échalotes weiterverarbeitet. Immer neue Aromenschwaden ziehen durch das »Arpège«. Marine, Chef de Partie, seiht einen elysisch duftenden Fond durch ein *chinois*, so heißt das feine, kegelförmige Haarsieb. Und als schwarzer Trüffel gehobelt wird, geht eine olfaktorische Schockwelle durch die Arbeitsräume des Restaurants in der Rue de Varenne. Der Mixer brüllt, Gnocchi aus Erdkastanien werden geformt, es wird gelacht und gescherzt.

Es herrschen gleichzeitig höchste Konzentration und eine vibrierende Energie in dieser Küche mit alten Armaturen, Holzfronten, Beschlägen, deren Chefkoch und Eigentümer Alain Passard ist. Passard, der seit dreißig Jahren drei Sterne hält, gilt als Genie, als Umstürzler, Vordenker, Künstler. In Frankreich nennen sie ihn den Gemüsegott. Er ist der Mann, der der Möhre eine Seele einhauchen kann, der dem Sellerie Transzendenz verleiht, der das reine Wesen des Rettichs auf den Teller bannt. »Ich will dem Gemüse den Tribut zollen, den es verdient«, sagt Passard.

Er sitzt am Schreibtisch seiner Galerie, die auch das Büro des Restaurants und im selben Haus untergebracht ist. An der Wand hängen Aquarelle, auch sie Kunstwerke von seiner Hand: liebevolle Kreidezeichnungen, Collagen – aus Papier und aus getrocknetem Gemüse. So ist die Charlotte Topinambour et Pomme de Terre aux Cèpes aus eben jenen geklebt: aus hauchfeinsten Scheibchen von getrockneten und gepressten Topinambur, lila Kartoffeln,



»Ich will eine lebendige Küche.« Alain Passard erfindet seine Gerichte jeden Tag neu

Steinpilzen. Er habe heute Morgen ein Bild gemalt, erzählt er, ein Bild von einem Schokoladenkuchen. Er zeigt es auf seinem Handy. Sein Gesicht strahlt, seine Augen blitzen.

Vor zwanzig Jahren fiel Passard in eine Schaffenskrise, er blickt bekümmert, wenn er davon erzählt. Er hatte damals schon die drei Sterne, seit zehn Jahren. Sein Restaurant war bekannt für seine Fleischgerichte, er als Rôtisseur berühmt. »Aber ich konnte nicht mehr. Ich wollte etwas anderes. Und ich merkte, ich konnte das Blut nicht mehr sehen, das Fleisch, die toten Tiere.«

Er steht auf, rückt seine Kochjacke zurecht und geht in die Küche. »Ich wollte mich neu erfinden, zog mich zurück. Und dachte nach, dachte an die Dinge, die mich fasziniert hatten, bevor ich zum Kochen gekommen war. Und mir fiel ein, dass ich eine große Leidenschaft für Farben hatte. Ich hatte vergessen, was Farben für mich waren.« Passard zeigt auf ein Carpaccio vom Rettich, das einer der Köche gerade zubereitet. Navetten, bunte Rettiche und Bete, Radis bleu, Radis rose werden hauchfein aufgeschnitten und in den zartesten Schattierungen von Rosa bis Lavendelblau arrangiert. Der Teller sieht aus wie ein Aquarell von einem Blumengebilde. Es ist, als würde das Gemüse von innen heraus leuchten. »Ich hatte die Farben vergessen«, erzählt er von Neuem. »Nun begann ich, sie wiederzuentdecken. Und nichts ist farbiger als Obst, Früchte und Gemüse!« Damals wuchs in Alain Passard eine Idee, die für die französische klassische Küche revolutionär ist: Er wollte seinen Drei-Sterne-Tempel in ein vegetarisches Restaurant verwandeln, vom Gott des Gemetzels zum Gott des Gemüses werden.

Passard dachte nach, wie er an das perfekte Gemüse kommen könnte. Dabei wurde ihm bald klar: Er musste es selbst anbauen. Heute besitzt er drei eigene Gärten, einen bei Le Mans, einen in der Nähe des Mont Saint-Michel und einen Garten in Bois-Giroult. Passard spricht von den Böden wie ein Weinbauer von den Terroirs: Ist der Boden lehmhaltig, sei er gut für das Wurzelgemüse wie Karotten, Rettich und Bete. Ist er sandig, eigne er sich für Tomaten, und in Schwemmboden wüchsen Kräuter besonders gut.

Passards Gärtner, die weder spritzen noch düngen, bauen rund 450 Sorten Gemüse an, meist alte, die ganz anders schmecken, weil in den modernen Sorten die Bitterstoffe, die besonders aromatisch sind und im Gericht für viel Spannung sorgen können, herausgezüchtet worden sind. Seine Felder lässt Passard nur mit dem Pferdepflug umgraben. Die Gärtner ernten das Gemüse erst, wenn es seinen perfekten Reifegrad erreicht hat.

1| Schatzkisten: Vor dem »Arpège« wird jeden Tag die frische Ernte aus Passards drei Gärten abgeliefert, die weit außerhalb von Paris liegen 2| Bunte Platte: Eine Köchin trägt geputztes Gemüse und Obst in die Küche 3| Teller-Aquarell: Passards »Nuancen vom Winterrettich« 4| Knollenvielfalt: Stillleben mit bunter Bete, Navetten und Rettich 5| Signature dish: Kalt-warmes Ei, die Spezialität des Hauses, wird in der Eierschale serviert 6| Grüne Schönheiten: Mangold, Chinakohl, Romanesco

ME_0519_Kulinarik.indd 44-45 14.03.19 13:51

1| Kurz geschwenkt: Perlzwiebeln und Estragon sautieren in Butter 2| Heiße Tasse: zarteste Ravioli mit einer Füllung aus Winterwurzeln in einer Consommé 3+4| Liebe zum Detail: Hauchfeine Möhrenchips werden mit Sellerie-, Süßkartoffel- oder Rote-Bete-Püree gefüllt und dann mit in Butter geschwenkten Gemüseminiaturen gekrönt 5| Schlichter Schick: das Restaurant »Arpège« 6| Hübsch verpackt: vegetarische Kohlrouladen

»Une catastrophe« – die Kundschaft stand Kopf. Aber der Koch war glücklich und eroberte sie zurück

Gerade kommt die tägliche Lieferung aus den drei Gärten: Als der weiße Lieferwagen vor dem Restaurant hält, fliegt die Küchentür, die sich direkt zur Straße hin öffnet, auf. Alle Köche schwärmen nach draußen, nehmen die Kisten in Empfang, die Herrlichkeiten aus Passards Gärten: Babyfenchel, Cavolo Nero, der fast ebenholzschwarz glänzt, Navetten in Blau und Rosé, die wie geschminkt aussehen, Rote Bete, duftende Büschel Verveine, in die Passard meditativ seine Nase versenkt, Heu für seine Heu-Eiscreme.

Jeden Tag wird aufs Neue entschieden, wie das Menü aussehen soll. Passard richtet sich nach dem Gemüse. In seiner Küche gibt es keine Rezepte, fast alles wird immer wieder frisch erfunden. »Ich will eine lebendige Küche«, sagt Passard. Ein Koch probiert sich gerade an einem Minibrot aus Kastanienmehl und einem Salat aus Sellerie mit Ponzu-Sesam-Dressing. Er lässt Passard probieren, gemeinsam ändern sie nun, verwerfen, schaffen neu. Später wird das Gericht als Zwischengang serviert werden.

»Heute denke ich, dass wir damals mit dem vegetarischen ›Arpège‹ zehn Jahre zu früh dran waren. Die Kundschaft stand Kopf im Jahr 2000, une catastrophe«, so Passard. »Es gab Gäste, die während des Essens schimpfend das Restaurant verlassen haben. Aber ich wollte es einfach so, ich hätte anders nicht mehr weitermachen können. Wir standen finanziell auf der Kippe. Aber es war mir egal. Wir hatten keine Gäste mehr – aber einen Chefkoch, der endlich wieder glücklich war.« Passard wiegt einen Kohlkopf in der Hand. »Aber dann haben die Gäste uns verstanden, uns eine Chance gegeben. Und wir haben sie genutzt. Wurden besser und besser. Es liegen Welten zwischen 2000 und 2019: 20 Frühlinge, 20 Sommer, 20 Herbste – mit allem ihrem Reichtum an Obst, Früchten, Gemüsen, Wurzeln, einem Reichtum, den wir immer besser verstanden.«

Über die Jahre hinweg löste sich Passard von seinem streng vegetarischen Ansatz. Er begann, wieder Austern, Fisch und Fleisch ins Menü zu integrieren, in kleinen Dosen, mehr als Würzmittel, als Aromat, als künstlerisches Zitat. »Ich will mich nicht von Regeln dominieren lassen, ich will meine eigenen Regeln brechen«, sagt er und geht zum Fleischposten, wo Marine, Chef de Partie, gerade eine frisch gerupfte Taube abflämmt. Der nackte Vogel liegt auf dem roten Brett, die Augen blicklos, es ist ein Memento

Passard war berühmt für seine Braten. Heute setzt er Fleisch wieder dosiert ein

mori, ein Stillleben, eine Meditation über die Endlichkeit.

Marine entfernt die Knochen aus dem Tier, nimmt ein Lammkarree, umwickelt es mit der Taube, vernäht mit einer Küchennadel und Küchengarn das Fleisch der verschiedenen Tiere miteinander. Ihr Tun ist von höchster Sorgfalt und Respekt geprägt. »Zu dem Gericht haben mich die Plastiken des deutschen Künstlers Thomas Grünfeld inspiriert«, sagt Passard. Grünfelds Serie »Misfits« besteht aus hybriden Wesen, die er aus Tierpräparaten schuf, surreale Skulpturen wie aus einem Kuriositätenkabinett, ein Reh mit Adlerschwingen, eine Kuh auf Straußenbeinen. Oder ein Wesen – halb Lamm, halb Taube – wie das in Passards Pfanne.

Es ist fast Mittag, ab zwölf Uhr kommen die Gäste. Eierschalen, in denen Passards Signature dish, kalt-warmes Ei, serviert wird, werden in heißem Wasser erwärmt. Die Köche putzen die Küche, unten im Keller, bei der Pâtisserie, wird das Heu-Eis aufgeschlagen, vor einem Spiegel richtet ein Kellner seine Krawatte mit prüfendem Blick. Unglaublich zärtlich schlägt ein Koch mit einem großen Schneebesen auf Eis Sahne mit Sherryessig, Sake und geriebenem Meerrettich. Winzige Förmchen aus frittierten Möhren werden mit Pürees gefüllt, es sind die ersten Amuse-Gueules, der Service beginnt. Das Menü wird fünf Stunden dauern, es sind 20 Gänge. Und es ist eine Offenbarung, ein fast spirituelles Erlebnis.

Als Passard gegen fünf durch den Gastraum von Tisch zu Tisch geht, ist es, als schreite da ein Priester, ein Magier durch den Raum. Die Gäste umfassen mit beiden Händen seine zum Gruß dargebotene Hand, einige Menschen stehen ehrfürchtig auf. Atemlos bringen sie ihm ihre Komplimente dar.

Wie geht es für ihn weiter? Was passiert in den nächsten Jahren? »Ich will nicht wissen, was die Zukunft bringt, das wäre schrecklich, das ist der Ruin der Kreativität«, sagt Passard. Wäre vegan nicht eine Option? »Ach, vegan, das ist schon sehr hart. Ohne Butter, ohne Käse. Wobei: Eigentlich wäre es eine Riesenherausforderung, eine grandiose Küche zu kreieren – ohne Butter«. Alain Passards Augen beginnen zu blitzen, sein Gehirn scheint loszurattern. »Ich glaube, ich würde es lieben, der erste vegane Drei-Sterne-Koch der Welt zu sein!« ■

Arpège 84 Rue de Varenne
Tel. 01 47050906, www.alain-passard.com

Verena Lugert, *selbst eine gelernte Köchin, würde allein wegen Passard gern in Paris wohnen. Dann könnte sie sich jede Woche die Gemüsekiste aus seinen Gärten liefern lassen.*

ME_0519_Kulinarik.indd 46-47 14.03.19 13:51