



Als Quereinsteigerin ganz oben angelangt: Die Französin Hélène Darroze ist die «beste Köchin der Welt». HO

«Ohne ein gutes Produkt ist man als Koch gar nichts»

Hélène Darroze, die «beste Köchin der Welt», über Karriere, Familie und Gefühle

Hélène Darroze zelebriert eine hochstehende Küche, die ganz fokussiert ist auf die Produkte. Für die Französin sind sie die wahren Stars.

VON SILVIA SCHAUB

Hélène Darroze, alle können kochen, sagen Sie. Stimmt das wirklich?

Hélène Darroze: Ja, ich denke schon. Ein gebratenes Poulet ist nicht schwierig, wenn man es mit Lust und Leidenschaft macht und man ein gutes Produkt hat.

Aber heute hat doch niemand mehr Zeit zum Kochen.

Ach, das finde ich gar nicht. Im Gegenteil, ich sehe, dass das Kochen für die Leute immer wichtiger wird. In Frankreich hat diese Lust am Kochen in den letzten 15 Jahren stark zugenommen. Diesen Sommer überraschte mich ein Freund, der davor nie eine Pfanne berührt hat, damit, dass er eine Pissaladière, ein typisch französisches Gericht, machen werde. Das ist nicht wegen mir, sondern eine allgemeine Tendenz.

Wieso dieser Wandel?

Weil man sensibilisierter ist, was das Essen angeht. All die Diskussionen über die Herkunft der Produkte, die Unverträglichkeiten. Man reist heute mehr als früher, man sieht neue Gerichte, man ist offener der Küche gegenüber. Und man konzentriert sich wieder auf die essenziellen Dinge, die Familie, das Haus, die Freunde und eben das Essen.

Apropos Produkt, Sie behaupten: Le vrai star n'est pas le cuisinier, c'est le produit. Der wirkliche Star ist nicht der Koch, sondern das Produkt.

Ja, das sage ich immer wieder. Ohne ein

gutes Produkt ist man gar nichts. Sie können der grösste Koch sein, aber Sie können nicht wirklich gut kochen ohne ein gutes Produkt. Deshalb steht auf meiner Menükarte auch nicht der Name eines Gerichts, sondern der des Produzenten.

Haben Sie ein Lieblingsprodukt?

Das wechselt immer – je nach Saison. Eigentlich liebe ich immer das, worauf ich warten muss (lacht). Ein Lieblingsprodukt ist für mich verbunden mit Geduld. Es ist die Sehnsucht nach dem Geschmack der ersten Trauben, Aprikosen, Tomaten.

Gibt es ein Produkt, das unterschätzt wird?

Ich glaube, heute kennt man den Wert jedes Produktes. Eine Makrele zum Beispiel war früher ein Fisch der Armen, heute schätzt man ihn wieder. Auch die Wurzelgemüse werden wieder aufgetischt und sind bei den grossen Köchen fast die Stars. Es muss nicht immer Kaviar oder Steinbutt sein, um eine exzellente Küche zu machen.

Sie haben aber gerade auch solche Gerichte auf Ihrer Karte, wie etwa Fois gras.

Ja, Fois gras ist bei uns immer auf der Liste. Das ist meine Kultur. Schon als ich im Kinderwagen war, hat mir mein Grossvater Fois gras in den Mund geschoben. Natürlich verwende ich auch heute noch Gänse- und Entenschmalz zum Braten und Schmoren. Aber bei mir steht auch mal Seehecht mit Blumenkohl auf der Karte, ein ganz einfaches Gericht.

Wann ist ein Gericht für Sie perfekt?

Wenn man sich genau daran erinnert, was man gegessen hat. Wenn man so gleich den Gout im Kopf und im Mund

hat, wenn man sich daran erinnert. Genau wie im Film «Ratatouille».

War es für Sie immer klar, Köchin zu werden?

Nein, aber es war schon immer meine Leidenschaft. Schon mit 6 Jahren habe ich Kuchen gebacken, mit 12 ganze Patisserie-Wagen produziert. Und als Studentin habe ich immer meine Kollegen bekocht. Aber es war später nie ein Thema, aus zwei Gründen. Ende der 1980er-Jahre hiess es, wenn man gut in der Schule ist, wird man nicht Koch. Das war ein trister Beruf, ein Abstiegleis. Als gute Schülerin war es absolut undenkbar, dass ich eine Lehre als Köchin wählen würde. Dazu kam, dass in diesen Jahren eine Frau ganz sicher nicht Köchin wurde. Das war ein reiner Männerberuf.

Weshalb sind Sie trotzdem in der Küche gelandet?

Ich arbeitete nach dem Betriebswirtschaftsstudium bei Alain Ducasse im Gourmet-Restaurant «Louis XV» in Monaco und wollte Hotelmanagerin werden. Ducasse öffnete mir die Augen. Er sagte mir, ich solle meine Leidenschaft ausleben, und gab mich in die Obhut von Mario Murator, einen seiner besten Köche. Er hat mir alles beigebracht. Noch heute rufe ich ihn manchmal an und frage ihn, was er von einer Idee für ein Gericht hält.

Kommt es Ihnen zugute, dass Sie als Quereinsteigerin in diesem Beruf arbeiten?

Ich denke schon. Weil ich keine Kochtechnik habe, sondern sehr instinktiv arbeite. Ich lasse mich von Gefühlen leiten, von Eingebungen des Bauches. Meine Gerichte sollen Emotionen wecken. Was auf den Teller kommt, zeugt bis ins letzte Detail von dem, was ich bin.

Manchmal fehlt mir natürlich etwas der Technik. Zum Glück habe ich Leute um mich, die sie können.

Und nun sind Sie die beste Köchin der Welt. Wie fühlt sich das an?

Ich hatte nie damit gerechnet. Das war wie ein Tsunami, der über mich hereinbrach. Es ist ein wunderbarer Titel, der mich wahnsinnig freut. Er ehrt aber nicht nur mich, sondern die Arbeit meines ganzen Teams.

In Ihrer Küche in Paris arbeiten mehr Frauen als Männer.

Darauf bin ich sehr stolz. Es zeigt, dass eine neue Zeit angebrochen ist. Ich habe viele talentierte Frauen gehabt. Aber viele steigen wieder aus, weil sie sich irgendwann doch für eine Familie entscheiden. Ich sehe natürlich, dass beides schlecht zu vereinbaren ist. Deshalb habe ich meine Mädchen auch erst mit 40 Jahren adoptiert, in einem Alter, wo ich das Privileg habe, einen Teil meiner Arbeit delegieren zu können.

WELTBESTE KÖCHIN

Hélène Darroze wuchs in Les Landes an der Atlantikküste in einer Gastronomiefamilie auf und studierte Betriebswirtschaft. Sie betreibt zwei Restaurants, eines in Paris (1 Michelin-Stern) und eines in London im Connaught Hotel (2 Michelin-Sterne). Die heute 48-Jährige diente als Inspiration für die weibliche Hauptrolle der Colette im Blockbuster «Ratatouille». Sie ist Mutter zweier Adoptivmädchen. Kürzlich wurde sie von Veuve Clicquot zur «besten Köchin der Welt» gekürt. Vom 22. bis 26. September gibt sie im Hotel Mandarin Oriental in Genf ein kulinarisches Gastspiel (Reservation unter www.mandarinoriental.com/geneva).

■ ENTKORKT

ALLES, NUR NICHT MERLOT

Anfang September lädt Ticinowine jeweils zur Jahrgangspräsentation «Il viso del vino» (Das Gesicht des Weins) nach Lugano. Dieses Jahr präsentierten 65 Produzenten über 200 Schaum-, Weiss-, Rosé- und Rotweine des spätreifen Jahrgangs 2013 mit ganz unterschiedlichen Gesichtern. Da ausser einigen «Kampfgustatoren» kaum jemand alle Weine an einem Tag verkosten kann, beschränkten wir uns dieses Jahr auf Rotweine, die keinen oder nur wenig Merlot enthalten. Kein leichtes Unterfangen im Merlot-Kanton Tessin, würde man meinen. Und doch gab es an die vierzig Weine zu degustieren, die oft hochinteressant waren. Ein Grossteil davon waren Vini rossi del Ticino, also mehr oder weniger klassische Bordeaux-Assemblagen, die ausser Merlot noch Cabernet Franc und Sauvignon sowie manchmal Petit Verdot enthielten. Es gab auch reinsortige Aussenseiter wie etwa die autochthone Bondola oder die aus dem benachbarten Frankreich importierten Sorten Pinot noir, Syrah und – Marselan.

Nicola Marcionetti von der Cantina Settemaggio in Monte Carasso bei Bellinzona stiess auf der Suche nach klimawandelresistenten Sorten im Internet auf die Neuzüchtung aus dem südfranzösischen Montpellier. Also google auch ich nach näheren Infos: Wikipedia etwa meint zu der 1961 erfolgten Kreuzung des Ampelografen Paul Truel: «Züchtungsziel war es, die Finesse eines Cabernet Sauvignon mit der Hitze-resistenz eines Grenache zu kombinieren.» Dieses Ziel scheint erreicht worden zu sein, wenn man den **Marselan 2012** von Settemaggio degustiert.

Denn der geschmeidige, elegante Tessiner besitzt einerseits die reife, saftige Frucht eines Mittelmeerweins, andererseits das kräftige, geschliffene Tannin eines Weins vom Atlantik. Auch in den immer häufigeren heissen Jahren bewahrt er sich so eine kühle Frische. Eine überzeugende Antwort auf den Klimawandel.

ANDREAS KELLER



MARSELAN 2012

Produzent: Cantina Settemaggio, Monte Carasso

Herkunft: Tessin

Appellation: Svizzera italiana IGT

Rebsorte: Marselan

Beste Trinkreife: jetzt bis 2022

Passende Gerichte: Pilzragout, Schweinssteak, Kalbshaxe, Wachtel

Bewertung: 17,5 Punkte

Bezugsquelle: Cantina Settemaggio, Pedmunt 15, 6513 Monte Carasso, Tel. 091 825 69 01, www.settemaggio.ch, Fr. 35.–

■ AUFGEFALLEN

Vom tropischen Norden bis zum ewigen Eis im Feuerland, von den Anden bis an die wilden Meeresküsten – **Argentinien bietet nicht nur touristisch eine unglaubliche Vielfalt, sondern auch kulinarisch.** Diese spannende Küche wird geprägt von den vielen Einwanderern und steht am nächsten **Gustofestival in Solothurn** im Fokus. Die **argentinische Starköchin Dolli Irigoyen** persönlich wird in die Ambassadorenstadt reisen und kochen. Ebenso einige ihrer Kollegen, wie **Diego Gera, Dario Gualtieri** oder **Martin Molteni**, die in ihrer Heimat bekannt sind für ihre neue argentinische Küche und internationales Renommee geniessen. Das kleine, feine Festival wird durch ein breites kulturelles Rahmenprogramm abgerundet.

Gustofestival 2015 in verschiedenen Restaurants in Solothurn, 17.–20. September, www.gustofestival.ch