

Wer nicht reinkommt, liest

Einblicke ins „elBulli“ für alle, die im Restaurant keinen Platz bekommen

Von CHRISTIANE WORRING

Man kann es sich leicht ausrechnen: Zwei Millionen Reservierungsanfragen im Jahr, aber nur 8000 Plätze – die Chance, einmal im sagenumwobenen „elBulli“, dem Restaurant von Starkoch Ferran Adrià an der Costa Brava zu speisen, sind für Otto-Normal-Genießer eher gering. Zum Trost gibt es jetzt ein dickes Buch, das zwar keinen Tisch im „elBulli“ ersetzt, aber dafür einen ausgiebigen Blick vor und hinter die Kulissen des legendären Lokals erlaubt, das durch Adriàs „Molekularküche“ berühmt wurde und heute als bestes Restaurant der Welt gilt.

Das „elBulli“ liegt in Cala Montjoi, einer stillen Bucht in der nordspanischen Provinz Girona. Wer es geschafft hat,



Bilder aus dem besten Restaurant der Welt: Ein Kellner serviert ein Gericht aus flüssigem Pfirsich; Kräuter werden vor der Verarbeitung in der Küche vereinzelt und die Terrasse des „elBulli“. (Fotos: Maribel Ruiz de Erenchun aus dem Buch „Ein Tag im elBulli“)



Der Meister: Auch ein Ferran Adrià leistet Büroarbeit.

während der sechsmonatigen Saison einen Platz zu ergattern, kann sich auf ein unvergessliches Erlebnis einstellen. Die Gäste wählen nicht aus einer Karte, sondern sie bekommen 28 bis 35 kleine Portionen serviert: Cocktails, Snacks, Tapas-Gerichte, Avant-Desserts, Desserts und „Morphings“ –

eine spezielle Erfindung des „elBulli“, die die Petit Fours als Abschluss eines Menüs ersetzen. Das mehr als 500 Seiten starke Buch dokumentiert die Abläufe rund um diese Gerichte minutiös: Von Tagesanbruch um 6:05 Uhr bis zum Abschließen des Lokals nachts um zwei Uhr. Mit mehr als

1200 beeindruckenden Bildern und spannenden Hintergrundinformationen, die zum Teil in Form von edlen Einlegeblättern „serviert“ werden, bietet das Buch einen Einblick in die Welt des Ferran Adrià, der ebenso perfekt inszeniert ist, wie ein Abend im „elBulli“ es (vermutlich) ist. Und einen

„Makrelenbauch im Hühnchen-escabeche mit Zwiebeln und Essigkaviar“ ist nach der Lektüre „schnell“ gemacht – das Rezept steht auf Seite 369.

Ein Tag im elBulli: Einblicke in die Ideenwelt, Methoden und Kreativität von Ferran Adrià, Phaidon Verlag, 49,95 Euro

Urknall oder Störfall?

Science-Thriller um das CERN

Die Urknall-Maschine sorgt weiterhin für negative Schlagzeilen. Ganz offensichtlich gibt es gravierende Mängel, die bisher übersehen wurden. So wurden in einem weiteren Sektor Schwachstellen identifiziert, die bereits den Zwischenfall im September 2008 ausgelöst haben. Die Wiederaufnahme des Urknall-Experiments ist jetzt für Oktober geplant, teilte das europäische Kernforschungszentrum (CERN) in Genf mit. Bislang war CERN von einem Neustart im September ausgegangen. Doch garantieren möchte auch den Oktober-Termin keiner.

Es ist wahrscheinlich, dass es auch in Zukunft weitere Störfälle beim „Urknall-Experiment“ geben wird. Hinzu kommt, dass die Bedenken deutscher und amerikanischer Wissenschaftler bisher nicht widerlegt werden konnten. Besonders schwerwiegend sind jüngste Erkenntnisse über die Lebensdauer winziger Schwarzer Löcher, die sich als wesentlich stabiler erweisen könnten, als es die Theorie von Hawking vorhersagt.

Ein Schwarzes Loch, das stetig wächst

In dem gerade erschienenen Buch „Sekunde Null. Das Urknall-Experiment“ wird auf der Basis neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse der „Worst Case“ beschrieben. Weil sie endlich Ergebnisse sehen wollen, manipulieren zwei Wissenschaftler die Versuchsbedingungen und werden mit einem Schwarzen Loch überrascht, das sich in einem Sektor eingestrichelt hat, unaufrührlich wächst und dadurch auch stabiler wird. Ein Wettlauf gegen die Zeit beginnt.

Das Buch ist ein Science-Thriller. Die Personen und die Handlung sind frei erfunden. Real ist dagegen der wissenschaftliche Hintergrund: Auf der Basis jüngster Erkenntnisse aus der Teilchenphysik und eigener Recherchen zur Stabilität kleiner Schwarzer Löcher wird aufgezeigt, welche Risiken das Urknall-Experiment beinhaltet. Dazu kommt, dass die Betreiber der Urknall-Maschine nicht ausreichend vorbereitet und von der Beherrschung der komplexen Technologie weit entfernt sind. (EB)

Sekunde Null. Das Urknall-Experiment, Rolf Froböse, BoD, 17 Euro.

Blume der Meere

Ingo Holland stellt in dem Bildband „Salz“ die Vielfalt der kostbaren Kristalle vor

Von GISELA SIEBERT

Als weißes Gold hat es schon in alten Zeiten ganze Regionen reich gemacht: Natriumchlorid. „Salz“, so der Titel eines neuen Buchs von Gewürz-Papst Ingo Holland, gibt es jedoch längst nicht nur ganz in Weiß. Rosa schimmert das Himalayasalz, aus Hawaii kommt mit Aktivkohle ange-reichertes schwarzes Salz, aus der Normandie das graue Sel de Noirmoutier – ideal für Fische in der Salzkruste.

Allein 14 kostbare Natursalze listet der Autor auf: pudriges Yuki Shio (Schneesalz) aus Japan, trocken körniges Luisenhaller aus Göttingen, däni-

sches Jozo-Salz mit hauchdünnen Prismenkrystallen. Die Konsistenz macht auch den sinnlichen Reiz der „Blume der Meere“ aus, die als Fleur de Sel inzwischen selbst in Supermärkten zu entdecken ist.

Die von der Oberfläche der Meeresbecken im Mittelmeerraum abgeschöpfte, oft blumenartige ausgeformte Salzschieber begeistert Spitzenkoch Holland gerade aufgrund ihrer feinen Kristalle, die das „Knistern zwischen den Zähnen faszinierend machen“. Ausschließlich als „Finger- oder Finish-Salz“ sollten solche Spezialitäten verwendet werden: zum Frühstücksei, oder Schokoladenkuchen.

Dass Salz bei süßen Gerichten wie ein Geschmacksverstärker wirkt, lernt man aus den Praxistipps wie den Einzelrezepten zu jeder Salzsorte. Originelle Verwendungen lernt man in der Rubrik des Buches kennen, in der es um gesalzene Produkte wie Anchovis, asiatischer Fischsauce, Kaviar und Sauerkraut geht. Darunter etwa ein Rezept für Matjes mit geschmolzener Stopfleber und gebackenen Kartoffelschalen oder Lamm-schulter mit Salz-Zitronen und Mandeln in Buttermilch geschmort.

„Salz“ Ingo Holland, Tre Torri Verlag, 39,90 Euro



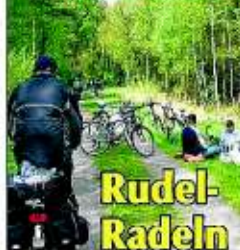
Brockenweise Geschmack: Aus Bergkernsalzen lässt sich eine Sole herstellen, mit der man Saucen würzen kann. (Foto: Verlag)

LEBENSART ZUM LESEN

SATIRE VOM RADWEG

Radeln im Rudel

Wer schon mal in Gruppen geradelt ist, kann ein Lied davon singen: Es kommt immer wieder zu seltsamen Begebenheiten, weil einzelne Individuen sich nicht der Gruppe unterordnen wollen. Das beginnt mit dem undisziplinierten Parken der Räder bei Pausen und endet damit, dass eigenwillige Mitradler verloren gehen. Solche und viele andere witzige Ereignisse schildert Dieter Hurcks in seinem Buch „Rudelradeln – oder: Wo ist Kurt?“ (64 Seiten, 6,90 Euro, ISBN 978-3-8370-8892-2). Hurcks: „Die Satire, die das Leben schreibt, ist meistens die beste!“



Dolce Vita auf der Datscha. Im Grunde bedeutet die Datscha „Zusammensein“ – aber das kleine Sommerhaus im Grünen ist natürlich viel mehr: Es ist eine Institution, ein Stück russischer Geschichte und Kultur: Auf der Datscha lebten Anna Karenina und Oblomow. Turgenjews Familienvater ging hier der Liebe zur Nachbarin nach, und Gorki rechnete mit der Intelligenzija ab im Stück „Datschniki“, zu deutsch „Sommergäste“. In dem Band „Auf der Datscha“ (Eine kleine Kulturgeschichte und ein Lesebuch, Dörlemann Verlag,



21,90 Euro) erzählt Marina Rumjanzewa die Geschichte der Datscha von ihren Anfängen unter Peter dem Großen bis heute. Anschaulich begleitet und illustriert wird diese kleine Kulturgeschichte mit Texten aus der russischen Literatur, von Puschkin über Anton Tschechow bis Michail Schischkin. Die Autorin Marina Rumjanzewa wuchs in Moskau auf und lebt heute in der Schweiz.

Ready for Boarding. Wer kennt das nicht: Pappiges Essen, überbuchte Flüge, kiloschwere Wurfgeschosse aus überlasteten Handgepäckfächern, Nacktscanner und andere Sicherheitschikanen. Der Reisejournalist Frank Rumpf hat unzählige Flüge hinter sich gebracht, von der First Class bis zur Holzkasse in klapprigen Regional-Airlines. Er hat an Gates festgesessen und sich mit Anti-Thrombose-Übungen die Zeit vertrieben. Aber er kennt auch die Vorzüge der Luftfahrt: die Schwimmwesten-Vorführungen der Stewardessen etwa, die viel



besser Englisch können als ihre Kollegen von der Bahn. Zusammengefasst hat er seine Ready for Boarding – Fliegen mit Tomatensaft und Turbulenzen“ (Frank Rumpf, Malik Verlag, 12,95 Euro): Ein netter Zeitvertreiber für Gelegenheitsflieger oder Meilensammler. Auch für Langflieger gibt es genug abwechslungsreichen Stoff, um sich die Zeit bis zur Landung zu vertreiben. (cwo)