

Katalonien Tourismus

Küchenmagie von Anarchie bis Zen - Ein Porträt der Gebrüder Roca

Catalan Tourist Board Team · Thursday, December 15th, 2016

Joan, Josep und Jordi Roca führen gemeinsam das beste Restaurant der Welt. 2015 wurde ihr [Celler de Can Roca](#) vom Diners Club bereits zum zweiten Mal zur Nummer 1 unter den 50 besten Restaurants der Welt gewählt. Was dahinter steckt? Gastronomie als Familientradition, ein Feuerwerk an kreativen Impulsen und ein Hang zur Grenzüberschreitung kombiniert mit typisch katalanischer Bodenständigkeit.

Can Roca - Die Brutstätte des besten Restaurants der Welt

„Ich habe mein Leben der Küche gewidmet und der Aufgabe, den Leuten zu essen zu geben“, lautete Großmutter Angeletas Fazit am Ende ihres neunzig Jahre währenden Lebens. Im bescheidenen Restaurant Can Roca, welches die Eltern der drei Sterneköche 1967 gegründet hatten, war sie die Zeremonienmeisterin an der Bar, deren erklärtes Ziel es war, glückliche Gäste zu haben. Ihren drei berühmten Enkeln ist sie bis heute eine Quelle der Inspiration, insbesondere wenn es um den Umgang mit Gästen geht.

Ebenso einflussreiche Vorbilder waren sicherlich auch die Eltern Roca. Die eröffneten 1967 ihr kleines Restaurant im Gironeser Stadtteil Germans Sàbat, in dem sich Mitte des letzten Jahrhunderts Immigranten aus den verschiedensten Regionen Spaniens angesiedelt hatten. In diesem weit mehr volkstümlichen als gediegenem Ambiente entwickelte sich das Can Roca im Laufe der Jahre zu einer Institution.

Die Gäste besuchen das Can Roca zum Frühstück, zum Mittag- oder Abendessen und natürlich auch für einen Kaffee oder ein Bier zwischendurch. Darüber hinaus ist das Can Roca der Ort, an dem die Anwohner des Viertels ihre großen Familienfeiern von der Taufe bis zum 80. Geburtstag abhalten.

Hinter dieser Erfolgsstory steht mehr als Talent fürs Kochen und ein Händchen für den Umgang mit Gästen. Die Rocas arbeiteten hart: Von morgens bis nachts und an 365 Tagen im Jahr. Zweifellos von dieser Art der Arbeitsdisziplin geprägt, müssen die Söhne über das überbordende Pflichtgefühl ihrer Eltern doch manchmal lachen: „In den Zeiten, in denen das Restaurant offiziell am Sonntag Ruhetag hatte, öffnete unser Vater am Ende doch regelmäßig die Türen. Das Restaurant geschlossen zu lassen,

fühlte sich für ihn wie Verrat an den Stammkunden an.“

Das Can Roca, Hort der traditionellen katalanischen Küche und ein Ort, an dem das Wohl des Gastes über alles geht, ist sozusagen die Brutstätte des besten Restaurants der Welt. El Celler de Can Roca erstreckt sich einige hundert Meter entfernt über eine Fläche von 800m², auf denen die ganz eigene Weltsicht der Gebrüder Roca in Form eines besonderen Restaurants Gestalt annimmt.



Der Weise, der Poet und der Punk

Die drei sind gleichberechtigte Teilhaber des *Celler*, der von ihren drei ganz unterschiedlichen Persönlichkeiten geprägt ist. In den spanischen Medien charakterisiert man die drei als „el seny, el poeta i el punk“, der Weise, der Poet und der Punk – und etwas scheint dran zu sein an diesen Etiketten, mit denen Joan, der intellektuell umtriebige Chefkoch, Josep, der sensible Sommelier und Jordi, der Meister der süßen Küche charakterisiert werden. Der junge Wilde unter den Rocas zeichnet übrigens nicht nur für die Desserts im Celler de Can Roca verantwortlich, sondern auch für die Eisdielenkette Rocambolesc, die süße Träume mit avantgardistischem Touch in die Fußgängerzonen bringt.

Alle drei Brüder unterhalten neben ihrer Arbeit im Celler de Can Roca diese Art von „Komplementär-Geschäften“, die finanziellen Spielraum für kulinarische Experimente geben. Diese sprengen im Falle der Rocas gelegentlich die Grenzen des gemeinhin Vorstellbaren. Die Familie hat zweifelsohne die Füße fest auf dem Boden, aber den Kopf irgendwo in den Wolken oder vielleicht auch noch näher am Himmel.

Das Spiel an der Grenze

Wie sonst könnte man auf die Idee verfallen, eine kulinarische Oper zu kreieren, ein Gesamtkunstwerk aus Musik und Gesang, Licht und Farbe, Form und Konsistenz, Geschmack und der Erkenntnis, das Essen viel mehr sein kann, als das, was wir gemeinhin darunter verstehen?

Die Brüder Roca pflegen einen interdisziplinären Ansatz bei der Entwicklung ihrer kulinarischen Kreationen. Ihr Antrieb ist die Neugier und der Wunsch auf Basis von Wissen ein wenig weiter zu gehen, als das gemeinhin üblich ist. „Die Küche entwickelt sich weiter, wenn es einen Dialog mit der Wissenschaft gibt, wenn wir in unsere Arbeit Prozesse integrieren können, die vorher so nicht in der Küche verwendet wurden. Kochen ist im Grunde ein Zusammenspiel von Physik und Chemie“, sagt Chefkoch Joan Roca.

Nicht umsonst hat er unter anderem bei Ferran Adrià, dem berühmten Vorreiter der „Molekularen Küche“ gelernt. Die Monate der Arbeit in Adrià's El Bulli, dass einige Jahre vor dem Celler de Can Roca mehrmals die Auszeichnung „Bestes Restaurant der Welt“ erhielt, hat Joan Roca einen neuen Weg gezeigt: „Von Ferran habe ich drei Dinge gelernt: Freiheit, Nonkonformismus und Mut zum Risiko“ erinnert sich der älteste der Brüder Roca, dessen Kreationen oft eine Anmutung von Zen in der Kunst der Gastronomie haben. Von hier aus führte ihn seine Suche nach Unterweisung in den höchsten Disziplinen kulinarischer Alchemie nach Burgund ins Restaurant George Blanc wo er den Glanz der französischen Küche und ihrer perfekten Präsentation für sich entdeckte.

A wie Anarchie, B wie Bescheidenheit..

Sein jüngerer Bruder Josep sagt hingegen von sich: „Ich bin Kellner, was mir am meisten Freude macht, ist Kellner zu sein, und ich werde als Kellner sterben.“ Bei aller Bescheidenheit ist der Herr des Speisesaals vom Celler de Can Roca aber auch ein begnadeter Weinkenner, in dessen Händen die perfekte Abstimmung von Wein und Speisen zur Kunstform gerät. Dem „geborenen Kellner“ Josep, der in seiner Familie *Pitu* genannt wird, folgt jedenfalls der Ruf, der beste Sommelier Spaniens zu sein.

Jordi, der Jüngste im Trio, ist sozusagen der Experte für Kreation und süße Anarchie. Rein optisch wirkt er im Vergleich zum gediegenen Look seiner Brüder tatsächlich ein wenig wie ein Punk, wenn auch ein ziemlich vornehmer. Auch auf kulinarischer Ebene nimmt er es sich gerne heraus, ein bißchen anders zu sein.

„Wenn der Celler de Can Roca eines deiner Desserts wäre, welches wäre es dann?“ wurde er einmal gefragt. Die Antwort: „Vielleicht die Anarchie (eine Kombination von sehr komplexen und durchkomponierten Desserts, eine Unordnung, die aus Dutzenden von Komponenten besteht, welche der Gast und der Zufall so mit einander

kombinieren, wie es ihnen gefällt, ein Chaos, das neue, personalisierte, kulinarische Sinneseindrücke generiert.) Dieses Dessert hat für mich eine besondere Bedeutung: Zumindest zu Beginn ist alles möglich, alles kann funktionieren. Für mich heißt das: Sich keine Grenzen zu setzen zwischen dem Süßen, dem Salzigen und dem Flüssigen ist Ausdruck von Freiheit – und genau so sehe ich den Celler den Can Roca.

Nicht Rockstars, sondern alte Hunde

Dieser hat in den Jahren von 1995 bis 2009 drei Michelin-Sterne erworben und die beiden älteren Brüder sind inzwischen bald 30 Jahre im Geschäft. „Und auch vorher haben wir immer im Restaurant unserer Eltern gearbeitet. Wir sind keine Rockstars, wir sind Jungs aus diesem Viertel. Aus dieser Perspektive können wir vieles von dem, was uns passiert, relativieren. Wir sind alte Hunde und keine Erfindung des Marketings. Die Auszeichnung (als bestes Restaurant der Welt) kam im richtigen Moment für uns, denn wir verfügen jetzt über Reife und Ruhe. Und wenn es dir gut geht, dann kochst du auch besser“, erklärt Joan Roca.

Die avantgardistischen Tendenzen der Rocas entwickeln sich auf der Basis einer tiefen Verwurzelung in ihrer Familie, ihrem Viertel, ihrer Heimat. Bis heute besprechen die Brüder jedes ihrer Projekte mit ihrer Mutter, die weiterhin im Can Roca die Pfannen schwingt. Zu ihren Stammgästen gehören die 50 Mitarbeiter des Can Roca, die hier täglich mit dem 10 Euro Menü des Hauses verpflegt werden. Wir möchten, dass unsere Mitarbeiter mit den Füßen fest auf dem Boden stehen und dass sie wissen, wie die Welt da draußen ist. Und das finden sie hier, im Can Roca, erklärt Joan.“ Familienanbindung ist dabei inklusive. Die alte Dame, die täglich bis zu 180 Menschen bekocht, kennt die Mitarbeiter ihrer Söhne alle beim Namen.

Gravitationspunkt der modernen Küche

„Die Mehrheit der jungen, talentierten Köche – egal von welchem Kontinent sie stammen – möchten heute im Celler de Can Roca lernen“, sagt Starkoch Ferran Adrià. Mehr noch als der erste Platz auf einer illustren Liste ist dies für ihn der schlagende Beweis dafür, dass im Celler de Can Roca der Gravitationspunkt der modernen Küche liegt, welcher die Kulinarik weltweit beeinflusst.

Somit ist die gastronomische Bewegung, die in Adrià elBulli ihren Ausgang nahm, zu einer festen Größe der weltweiten Küche geworden. Zu ihren herausragenden Eigenschaften gehört nicht allein der interdisziplinäre Ansatz und die Suche nach immer neuen Formen, Texturen und Temperaturen der Speisen, sondern auch die große Bedeutung, die regionale Produkte bei der Zubereitung dieser Speisen haben.

Einen wesentlichen Teil der Zutaten für die Gerichte im *Celler* schöpfen die Rocas aus ihrem 3.000m² großen Gemüsegarten. Dort arbeiten zehn Personen, um Kräuter und Gemüse nach bestem ökologischen Standard heranzuziehen. „Wir wissen ganz genau, wieviel Mühe und Schwierigkeiten der ökologische Anbau mit sich bringt“, sagen die

Brüder, „und wir wissen, um die Ängste, die der ökologische Landbau mit sich bringt“.

Mit der Erde verbunden

Zweifel daran, dass dieser Ansatz die Mühe wert ist, haben sie allerdings nicht: „Wir sind uns des Einflusses, den der Celler de Can Roca als Marke hat, sehr bewusst. Und das verpflichtet uns zum verantwortungsvollen Umgang mit unseren Ressourcen und dazu, diese Philosophie mit unserer Arbeit zu verbreiten. Wir möchten mit einer Haltung leben, welche den Schaden an der Natur so gering wie möglich hält und gleichzeitig Ausdruck unserer Freude darüber ist, dieser Erde und unserer Landschaft anzugehören, sagt Josep Roca. Er war der erste unter den Brüdern, der die Idee hat, diese Haltung auch konsequent ins Geschäft einzubinden. Und wie immer, wenn den Brüdern Roca eine Idee gefällt, treiben sie sie noch ein bisschen weiter.

So arbeitet der Celler seit einigen Jahren mit dem [Ethno-Botaniker Evarist March](#) zusammen, der übrigens zuvor bereits für Ferran Adrià und elBulli im Einsatz war. Der Spezialist für die Geschichte der Nutzung aromatischer Pflanzen ist mehrmals pro Woche im Auftrag der Brüder Roca zwischen [Tortosa](#) und dem [Cap de Creus](#) unterwegs. Dort sucht er Pflanzen, die von kulinarischem Interesse sein könnten – sei es wegen ihres Aromas, oder weil sie aufgrund ihrer Form prädestiniert sind, die Gerichte des Celler de Can Roca zu schmücken.

Von Wildkräutern, Unkräutern und der Arbeit mit Schamanen

„Evarist ist unser persönlicher Schamane“, erklärt Joan Roca. Brunnenkresse, Portulak, Ringelblumen, Kapuzinerkresse, Ackersenf und Holunderblüten sind nur einige wenige der Arten, die wir in einem Umkreis von 50 Kilometern um den Celler finden können. Bis jetzt haben wir 1.300 Proben registriert und von den 400 analysierten Arten benutzen wir 40 im Restaurant. „Sich des unglaublichen Reichtums bewusst zu werden, den das Ökosystem der Provinz Girona bietet, war auch für uns eine echte Überraschung“, erinnert sich Joan. „Von der Sierra de La Albera im Norden des Alt Empordà muss man nur den Blick schweifen lassen, um die Vielfalt dieser Landschaft auf sich wirken zu lassen.“

Von der Küste mit ihren Marschlandschaften, Dünen und Klippen bis zu den Pyrenäen mit ihren 3000 Meter hohen Gipfeln. Wir können in weniger als einer Stunde durch die verschiedenen Ökosysteme spazieren, die für Europa typisch sind. Wir können praktisch das ganze Jahr über Arten verfügen, die eigentlich für unterschiedliche Jahreszeiten typisch sind, in dem wir ein paar Kilometer weitergehen und so in ein anderes Mikroklima gelangen.

Einen solchen „Supermarkt der Natur“ direkt vor unserer Haustür zu finden, war für uns selbst die größte Überraschung. So haben wir unter anderem entdeckt, dass Sauerampfer, Gurkenkraut und Portulak, die wir immer aus Holland gekauft haben, direkt vor der Haustür wuchsen – und als Wildkräuter auch noch ein ganz anderes

Geschmackspotential hatten. Ganz abgesehen vom gastronomischen Potential der vermeintlichen Unkräuter, die am Rande des Gartens wachsen.“

Der Kreis schließt sich

Mutter Roca kann über diese Ahnungslosigkeit ihrer hochberühmten Söhne nur den Kopf schütteln. Sie selber hat einige dieser Kräuter seit jeher benutzt. Für Großmutter Roca war eine Vielzahl der Kräuter, welche die Enkelsöhne heute mit Hilfe eines Ethno-Botanikers wiederentdecken, noch ganz normaler Teil des Speiseplanes. Wenn die Brüder Roca also auf die „verrückte Idee“ verfallen, mit heimischen Wildblumen zu kochen, dann besinnen sie sich eigentlich nur auf ihrer familiären und auch gastronomischen Wurzeln.

Und so schließt sich letztlich der Kreis: Es geht uns darum, das Wissen unserer Vorfahren und das avantgardistische Wissen des Celler mit einander zu vereinigen, um eine Quelle der gastronomischen Vielfalt zu schaffen, die Vergangenheit und Gegenwart miteinander verbindet.“ Etwas anderes war ja auch eigentlich nicht zu erwarten, oder?