



DAS LYON AMERIKAS

BINNEN WENIGER JAHRE HAT SICH CHICAGO VON DER GEBURTSSTADT DES HOT DOG NEBEN NEY YORK, LAS VEGAS UND LOS ANGELES ZU EINEM DER ZENTREN DER NEUEN AMERIKANISCHEN GOURMETKÜCHE ENTWICKELT. CHARLIE TROTTER MACHTE DEN ANFANG, JETZT SORGEN GRANT ACHATZ, HOMARO CANTU, RICK TRAMONTO UND GRAHAM ELLIOT BOWLES FÜR KULINARISCHES FURORE

TEXT ANKE PEDERSEN

homaro Cantu ist unterwegs im Auftrag des Herrn. Genau wie zwei andere berühmte Künstler aus Chicago: Jake und Elwood Blues. Während die Blues Brothers aber aufspielten für die Rettung ihrer Heimatgemeinde hat der Chefkoch des Restaurants *Moto* weitaus Bedeutenderes im Sinn: »Ich will den Welthunger besiegen«, erklärt der 30-jährige Avantgardkoch, der davon überzeugt ist, »jeden genetischen Code in Essen verwandeln« zu können. Für dieses Vorhaben erarbeitet Cantu derzeit eine »neue, universelle Food-Sprache«, auf deren Basis er dann einen »Food-Replicator« anfertigen will: »Man muss dann nur die Moleküle zusammenschichten und kopieren«, glaubt der Sohn einer Deutschen,

den frühe Jahre der Obdachlosigkeit nachhaltig geprägt zu haben scheinen. Kein Wunder also, dass sich für diese endgültige Lösung künftiger Ernährungsprobleme in Afrika wie im All neben Gastrokritikern auch Organisationen wie die NASA interessieren.

Einen Vergleich seiner mit Aggregatzuständen und Molekularphysik jonglierenden Arbeit mit der des Vaters sternewürdiger Molekulargastronomie, dem Katalanen Ferran Adrià, lehnt Cantu jedoch rundweg ab. Im Gegensatz zum El-Bulli-Chef wolle er den Menschen »ihr Recht auf Essen zurückgeben.« Allerdings: nicht unbedingt in seinem Restaurant. Wer im *Moto* diniert, zahlt 70

Dollar für ein 5-Gänge-Menü, bestehend etwa aus einer Nitro-Sushi-Rolle, Ceasars-Salat-Suppe, synthetischem Champagner, Jacobsmuscheln mit Popcornsauce, Ziegenkäse-Schnee mit Balsamico sowie Doughnut-Suppe und Pancake. »Alles, was wir hier tun, ist extrem«, sagt Cantu, »und alles hier generiert Profit.«

Zugegeben: Cantu ist ein Extremer. »Psychotisch und genial«, sagt sein Pastry Chef Ben Roche. Doch er steht für die kulinarische Aufbruchstimmung in Chicago. Trotz der kürzlich erlassenen Fois-gras-Prohibition übt die Stadt eine magnetische Wirkung auf kreative Talente aus: »Viele junge Köche kommen her zum Experimentieren und etablieren damit eine neue Küche«, sagt Christophe David, Executive Chef im Restaurant *NoMi* im Park Hyatt. Und auch sein Kollege Gordon Maybury, Herr über die vier Restaurants im *The Peninsula Hotel*, goutiert die »vielen neuen Geschmacksrichtungen, weil die Leute alles ausprobieren.« Aller Vorbild ist Charlie Trotter, der moderne Bocuse der USA. Für den Franzosen David steht daher fest: »Chicago ist das Lyon Amerikas.«

War es vor 18 Jahren noch eine Sensation, als Charlie Trotter in der Geburtsstätte der »weltbesten« Pizza und des »wahren« Hot Dog – der hier nicht mit Senf serviert wird, sondern mit neonfarbenem Relish – ein gleichnamiges Fine-Dining-Restaurant für »True-Food« eröffnete, gehören Trotter-Schüler wie Grant Achatz (*Alinea*), Rick Tramonto (*Tru*), Graham Elliot Bowles (*Avenues*) und eben Homaro Cantu heute längst zur Riege der am meisten beachteten Küchenchefs der Welt. Hans Willimann, General Manager im *Four Seasons Hotel*, staunt noch immer über diese positive

Verwandlung. »Es gab eine dynamische Evolution«, sagt der Schweizer. Als er vor 18 Jahren an den Lake Michigan kam, war Chicago eine »Meat- und Potato-Stadt«. Heute sei sie sehr sophisticated und wohlhabend, ohne dabei so schnell oder hektisch zu sein wie New York. Heute, so Willimann, ist Chicago eine »experimental City«.

Als Vorreiter der experimentellen Küche machen vor allem die »drei Amigos« Cantu, Achatz und Bowles von sich reden. Sie alle sind um die 30, ergötzen sich an den Möglichkeiten der Molekularküche – sowohl physikalisch als auch in punkto

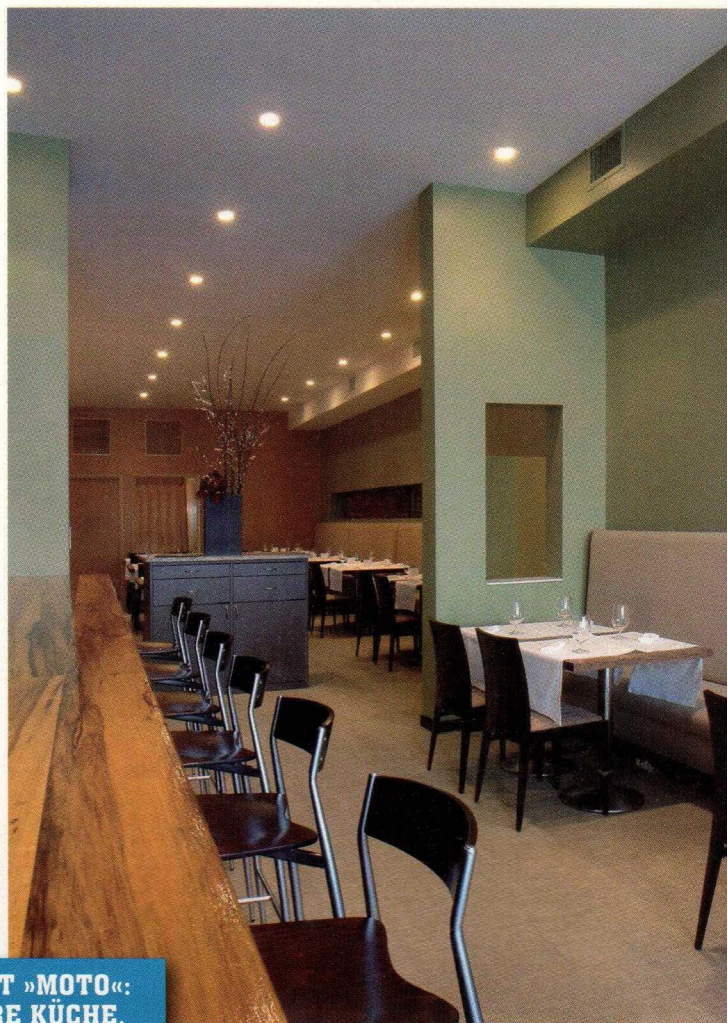
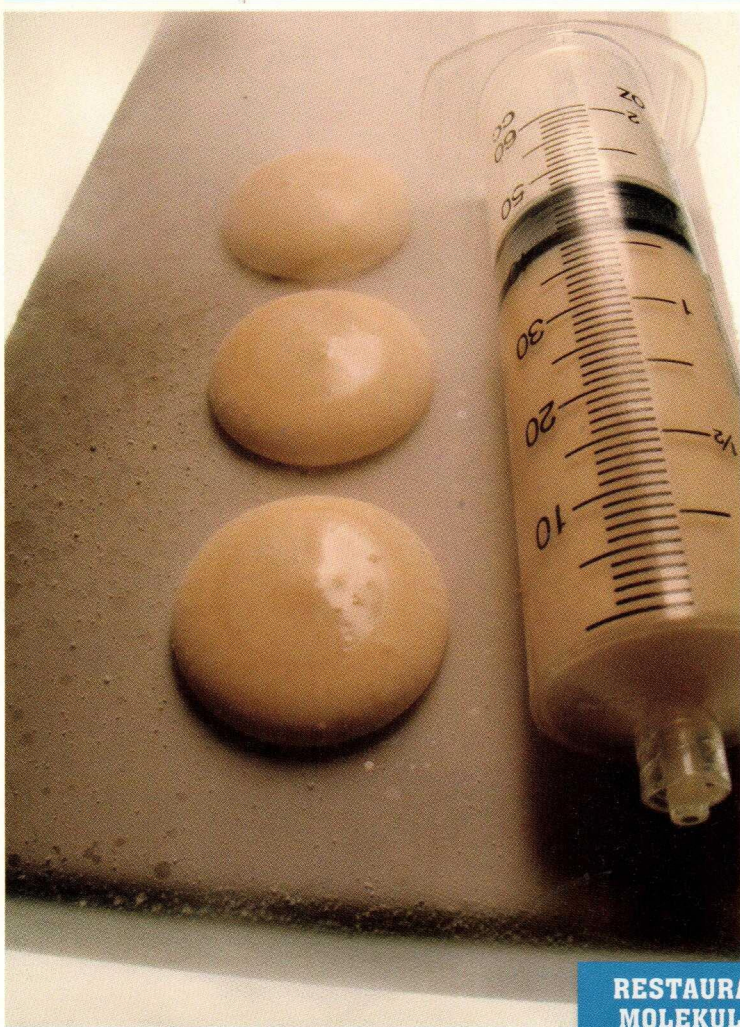
Entertainment – und genießen die von Verblüffung bis Bestürzung (»alberne Clowns«) reichende Palette der Reaktionen. Allen voran Homaro Cantu. »Der Markt interessiert uns nicht«, tönt er, »der Markt ändert sich mit uns.« Das freilich bleibt abzuwarten. Denn die Zielrichtung von der Französischen Küche hin zum Space Age ist nicht jedermanns Sache. Gastro-Autor Alan Richmann etwa lästert: »If there were a restaurant in orbit, this would be it.«



»Alles, was wir hier tun, ist extrem«

HOMARU CANTU

Momentan liegt das *Moto* im einstigen Schlachthausviertel der Beef-Metropole – Chicago pur. Wer sich tagsüber unter den diversen Ebenen stählerner S-Bahn-Brücken in diese Gegend am Fulton Market verirrt, kommt weder auf den Geschmack noch auf den Gedanken, dass hier, zwischen all den abgewrackten Lagerhäusern und Kohorten blutverschmierter Gummistiefelträger, ein Koch postmoderne Techno-Häppchen mit Laser, Fax, flüssigem Nitrogen und Kohlendioxid aufischt. Die versteckte Lage unterstreicht Cantus Ruf als Geheimnistuer der drei Amigos – für viele Kollegen nur die »al-Qaida-Küche«: Wer das



RESTAURANT »MOTO«:
MOLEKULARE KÜCHE,
MINIMALISTISCHES
INTERIEUR. UND DAS IM
SCHLACHTHOFVIERTEL



vollkommen unauffällige Restaurant – selbst die Einrichtung hat die Bezeichnung minimalistisch nicht verdient – mit ein paar Fragen auf der Zunge betritt, muss vorab eine mehrseitige Vertraulichkeitserklärung unterzeichnen, das Gespräch selbst wird aufgenommen. Sicher ist sicher.

Offiziell empfängt das *Moto* seine maximal 52 Gäste ab 17 Uhr nachmittags. Geschlossen wird um 21 Uhr. Nichts

für Menschen mit mediterranen Essgewohnheiten also. Doch das frühe Essen sei »sehr Midwest«, sagt der französische Küchenchef im *NoMi*. Es lässt sich jedoch auch vermuten, dass das *Moto*-Personal irgendwann einmal nach einer Pause hungert. Um nämlich »näher dran zu sein am Menschen« arbeiten sie erst in der Küche, anschließend servieren sie dann. Alle, bis auf Cantu selbst. Dabei ist er in der Wahl seiner »verrückten Kinder« nicht gerade anspruchsvoll: Jeder, der die Nase

in die Küche steckt, wird engagiert: »Wir stellen keine Köche ein, wir stellen keinen Kellner ein, nur Gäste.« Dieses Prinzip verkörpere die drei Elemente im *Moto*: Charakter, Philosophie, Spaß.

Der Spaß-Faktor gilt selbstverständlich dem Gast. »Zu *Moto* zu gehen ist wie ein Opernbesuch«, sagt Cantu. Aus diesem Grund plant er die Abrechnung künftig nach Stunden. Bislang werden für fünf Gänge 70 Dollar fällig, 105 Dollar für zehn und 165 Dollar für die GTM, die »Grand Tour Moto« – eine Abfolge abenteuerlich präsentierter (Stichwort »Battleship Plate«), letztlich aber erstaunlich normaler Speisen. Korrespondierende Weine gehen extra. Im Preis enthalten ist eine kurze Reise in die heiligen Kellerhallen des Künstlers: Dramatisch bewaffnet mit einer Schweißbrille,

vorbei an einem Bild des Surrealisten Dali inklusive Kommentar (»Es gibt nur einen Unterschied zwischen Genie und Wahnsinn. Ich bin nicht MAD«) dürfen Besucher dabei zusehen, wie Ben mit Laserstrahlen auf ein Weinglas mit karamellisiertem Orangenaroma zielt, um durch dessen Verdampfung die Aromen des anschließend aufgefüllten »Elio Perrone, Sourgal, Moscato D’Asti 2005« zu verstärken. Das Ergebnis ist natürlich Geschmack-

sache. Ebenso wie die Tatsache, dass der Sommelier zwar erhebliches Fachwissen aufweist, jedoch immer nur einen winzigen Schluck einschenkt. Wenig sinnlich ist auch die Dauerpräsenz erläuternder und eifertiger die Befindlichkeit abfragender Kellner. Richtig ist im *Moto* daher, wer sich eher an experimentellen Wagner-Opern delectiert als an der klassischen Aufführung der »Aida«.

An Selbstvertrauen mangelt es auch Trotter- und Adria-Schüler Graham Elliot Bowles

nicht. »Wir sind hipper als alle anderen in der Stadt«, sagt der Chef im gediegenen *Avenues*. Doch obwohl er aussieht als würde er stets auf einer Harley Davidson in seine Küche fahren, hat der große Dicke mit den zahllosen Tattoos der extremen Labor-Gastronomie abgeschworen. »Anfangs habe ich auch alles ausprobiert«, tönt er über den Tresen seiner winzigen Showküche. Inzwischen aber sei er davon abgekommen. Letztlich gehe es darum, die Gäste zu erfreuen.

Hat er das vorher etwa nicht? »Viele Leute wollen interessant essen«, so der 29-Jährige, »aber nicht für vier bis fünf Stunden. Die wollen ein Dinner!« Daher hat er den Foie-gras-Lollipop mit Brausepulver oder das nach Seeluft und Meer schmeckende »Strandeis« von der Karte gestrichen:



»Ich bin dem Druck zur Evolution entwachsen«

GRANT ACHATZ

»Sowas macht man nur für eine Handvoll Köche«, das sei wie bei den Feuilletonisten. Während Cantu also nach wie vor das gesamte Experiment serviere, »spricht bei uns das Essen selbst.« Brav sind seine von 30 unter 30jährigen Köchen umgesetzten Interpretationen dennoch nicht. »Wir haben keine Rezepte«, sagt Chef Elliot, während er butterzartes »Pistachio dusted elk tenderloin« auf feinstem Wedgwood-Porzellan arrangiert, »das

entwickelt sich je nachdem, wie wir uns fühlen.« Alles in allem sei dies ein sehr spontaner Mix aus Punk-Rock und Jazz, ein kontrolliertes Chaos. Will heißen: Die Zutaten stehen weitgehend fest, nicht jedoch die sich täglich ändernden Kombinationen. »Das gibt uns Freiheit, weil die Leute nicht mit entsprechenden Erwartungen kommen«, so der »Rising Star.Chef 2006«, »das ist wie eine künstlerische Bewegung.« Sommelier Aaron Elliott dürfte in diesem Ensemble die Rolle des Drummers

zukommen, dessen Aufgabe es ist, die Soli seines Lead-Gitarristen stets aufs Neue einzubinden in das klangvolle Ganze. Dass er diese Herausforderung bewältigt, verrät der Herr über eine stattliche Auswahl überwiegend amerikanischer, französischer und spanischer Weine nicht zuletzt mit seiner Empfehlung, etwa einem Tasmanischen Pinot Grigio.

Üppig ist die Zahl der Auszeichnung für *Aliena*-Chef Grant Achatz. Ihn feiern die Amerikaner als neues kulinarisches Wunderkind. Schlagzeilen machen vor allem Kreationen wie seine »tomato, deconstructed« – zwanzig verschiedene Geschmackselemente vom Curry-Pudding über das Brunoise gepökelter Gurke bis hin zu Niçoise-Oliven-Poblano-Knoblauch-Brotbrösel – angerich-

tet auf rotem Tomatengel. Obwohl mit 33 Jahren der älteste der drei Amigos erinnert Achatz im Aussehen ein wenig an Oliver Pocher. Im Gegensatz zu dem deutschen Komiker aber und seinen beiden Kollegen Cantu und Bowles will Achatz sein Können verstanden wissen als ernsthafte Kunst. Serviert von ernsthaftem Servicepersonal. Da er sich dem unerbittlichen Druck zur Evolution entwachsen fühle und nicht mehr gar so fixiert sei

auf den Schockwert seiner Schöpfungen sei sein Stil heute sehr viel »ausgereifter«. Manche glauben: nicht mehr gewagt genug. Vielleicht ist es daher kein Zufall, dass der einst im *French Laundry* bei Thomas Keller gestartete Koch sein *Aliena* im Lincoln Park bezogen hat. In selben Gebäude, in dem einst *Slicker Sam's* residierte, ein von Stammkunden wie Frank Sinatra protegierter Italiener. In Rufweite des *Trotter's* und des gegenüberliegenden Green City Market, auf den mittwochs und

samstags sämtliche Chefs Chicagos zum Einkaufen gehen.

Ähnlich wie im *Moto* steht die Einrichtung des *Aliena* gleichsam für das künstlerische Statement seines Kochs. Graue Wände, graue Teppiche und schwarze Tische senden die klare Botschaft: Augen auf den Teller! Wer dennoch aufschaut, bekommt die jeweiligen Speisen und Weine jederzeit ebenso eilfertig erklärt wie im *Moto*.

Übrigens beschränkt sich der kreative Boom in Chicago keineswegs nur auf die Gastronomie. Auch die internationale Design- und Luxushotellerie etabliert sich zunehmend in der »Windy City«. »Sweet home Chicago« würden die Blues Brothers wohl singen. ♦



»Wir sind hipper als alle anderen in der Stadt«

GRAHAM ELLIOT BOWLES



RESTAURANTS & HOTELS

Charlie Trotter, Trendsetter der amerikanischen Fusion-Gastronomie: www.charlietrotters.com

Christophe David's französisches Restaurant im Park Hyatt: www.nomirestaurant.com

Graham Elliot Bowles im Avenues: <http://chicago.peninsula.com/>

Grant Achatz: www.alinea.restaurant.com

Homaro Cantu: www.motorestaurant.com

Rick Tramanto (Charlie Trotter-Schüler) im Tru: www.trurestaurant.com

Tony Mantuano im Spiggia, einem landesweit mehrfach ausgezeichneten Italiener. <http://www.levyrestaurants.com/LevyDiningExperiences/Restaurants/Group4/Spiggia.htm>

Die besten Steakhäuser: **Gibson's**, traditionelles Steakhouse: www.gibsons-steakhouse.com/

Morton's, The Steakhouse – Chicago – The Original: www.mortons.com

David Burke's Primehouse im James Hotel, hottest place in town: www.jameshotels.com

Übersicht: www.gochicago.de

Chicagos Tophotellerie: Die Stadt hat die höchste Dichte an 5-Sterne-Luxushotels in den Vereinigten Staaten. So gruppieren sich auf nur etwa einem Quadratkilometer rund um die Magnificent Mile Hotels wie das **The Peninsula**, **The Ritz-Carlton** (Management Four Seasons), **Four Seasons**, **Park Hyatt**, **The Drake**, **Omni Chicago**, **Sofitel Chicago Water Tower**, **The Westin**, **The James Hotel** und das **Conrad**

Chicago. Und der Boom geht weiter: Ein **Shangri La** im Finanzdistrikt südlich des Chicago River ist ebenso im Bau wie das in Kürze an der Michigan Avenue eröffnende **Solis Chicago Hotel and Condominiums** von Ritz-Carlton-Gründer Horst Schulze. Darüber hinaus hat **The Trump Tower** für Mitte 2008 eine Dependance in Chicago angekündigt, und **Mandarin Oriental** plant ein Haus im Finanzdistrikt am Millennium Park (2009).