

Von Sinnen II

Seegurken und Stickstoff

eine Reportagen-Trilogie
von Daniela Bär

Von Sinnen II

Seegurken und Stickstoff

eine Reportagen-Trilogie
von Daniela Bär

Die Färöer bieten einzigartige kulinarische Rohstoffe – bloss weiss kaum jemand, wo diese Inseln liegen. Wie ein Färöer mit einer Schweizerin seine Wurzeln auf die Weltkarte kocht.

Matteo Morello aus Catanzaro, Kalabrien, hat sein Land noch nie verlassen, als er im August 2015 auf YouTube ein Koch-Video anklickt. Die wenigen Minuten zeigen den färöischen Koch Poul Andrias Ziska bei seinem Auftritt an der Identità Golose, einem internationalen Gourmet-Gastronomen-Gipfeltreffen in Mailand. „I looked him in the eyes, and he looked back“, erzählt Matteo – und erklärt die Färöer Inseln, auf den meisten Weltkarten nur mit drei kleinen Punkten verzeichnet, zum Ziel der ersten Auslandsreise seines Lebens. Das Schicksal will seinen Enthusiasmus nach dem einen Klick, die virtuel-

Zunehmend landen auch jüngere Menschen am Flughafen Vagar: Auf der Suche nach Pfaden, die es erst noch zu trampeln gilt.

le Liebe auf den ersten Blick durch Kameralinse und Laptop-Bildschirm hindurch, nicht belohnen: Während den Wochen, die er sich von seinem Arbeitgeber beurlauben lassen kann, kocht Poul Andrias Ziska mit seinem Restaurant, dem KOKS, im Pop-Up-Exil am Kopenhagener Kanalufer. Und so steht Matteo im März 2016 an der Havnegade 53A in der dänischen Hauptstadt und schneidet getrocknete Kabeljau-Haut in kleine Rauten.

Die Färöer, 18 Inseln im Nordatlantik, ziehen bisher vor allem Wanderfreaks in Funktionskleidung an und dienen Kreuzfahrtschiffen als Zwischenhalt auf der Fahrt von Island zum europäischen Festland. Zunehmend landen aber auch jüngere Menschen am Flughafen Vagar: Auf der Suche nach Pfaden, die es erst noch zu trampeln gilt, jagen sie die Bilder der mystischen Inseln via Instagram in die Welt hinaus. Das Restaurant KOKS ist in seinem fünfjährigen Bestehen zu einem der wichtigsten Aushängeschilder für den färöischen Tourismus-Verband geworden, da es die Inseln auf dem Reiseradar

einer neuen Generation von Touristen, den Foodies, aufblin-ken lässt. Die Vermittlung der färöischen Identität übernimmt KOKS auf sinnlichste Art und direkteste Weise: Der global ge-reiste Gast, der alles kennt und überall war, der Gabel, Stäb-chen oder Hände schon in jedes Nationalgericht getaucht hat, der Schafsmagen in Schottland und Samgyeopsal in Südkorea gegessen, aber noch nie von diesen Inseln gehört hat, auf de-nen doppelt so viele Schafe leben wie Menschen, lernt hier eine winzige Nation durch ihre einzigartigen Produkte kennen.

Der erste Bissen schmeckt salzig-streng. Die Kabeljau-Raute trägt saftiggrüne Liebstöckel-Crème und dunkel-orangene Flocken: Pferdemoscheln, gesalzen, getrocknet, geraffelt, bis sie nicht mehr wie Dörrotomaten aussehen, sondern die Färöer repräsentieren.

Der erste Appetizer wird auf Kabeljau-Knöchelchen serviert. Der Hinweis, dass diese nicht essbar sind, scheint notwendig im Restaurant einer Food-Bewegung, die essbar macht, was die Gäste gewöhnlicherweise nicht einmal beim Namen nen-nen können. Auf den vier Quadratzentimetern ist vereint, was die KOKS-Küche ausmacht: Traditionelle Zubereitungsmetho-den der Inseln, die ausschliessliche Verwendung von färöischen Produkten und Präsentationsformen, wie sie für die Gourmet-gastronomie typisch geworden sind. Für den kreativen Umgang mit diesen drei Faktoren ist Poul Andrias Ziska, der 25-jährige Chefkoch des Lokals, 2014 mit einem Preis für das beste nor-dische Restaurant ausgezeichnet worden. Gemeinsam mit der Schweizer Sommelière Karin Visth, Jahrgang 1987, führt er das KOKS seit zwei Jahren.

Zum 5-Jahres-Jubiläum im April 2016 schliesst das KOKS, das oberhalb der färöischen Hauptstadt Tórshavn ins Hotel Føroyar eingegliedert ist, den Betrieb auf der Insel. Statt-dessen eröffnen Poul Andrias und Karin für zwei Monate in Kopenhagen, zwei Flugstunden trennen die Hauptstädte, ein Pop-Up-Restaurant. Dafür gibt es mehrere Gründe: Zum ei-

nen ist das Neben- und Ineinander von grösstem Hotel des Landes – am 15. April 2016 wurde der dreihunderttausendste Gast gefeiert – und ambitioniertem Spitzenrestaurant aus Sicht beider Beteiligten nicht ideal. Zum anderen ist die Alternative, die ab Mitte Mai in Kirkjubøur, laut Poul Andrias dem färöischsten Ort auf den Färöern, gefunden wurde, noch nicht bezugsbereit. Und schliesslich dient der Ausflug der Bekanntheit und der Vernetzung: Kopenhagen ist die Sonne des New-Nordic-Cuisine-Systems, die Foodies aus aller Welt magnetisch anzieht. Gegenüber der Havnegade, auf der anderen Seite des Kanals, lag René Redzepis NOMA, mehrmals zum weltbesten Restaurant gekürt, bevor dieser seine über 60 Mitarbeiter, ebenfalls für ein Pop-Up-Projekt, nach Australien abzog. 2015 haben die Guide-Michelin-Kritiker in Kopenhagen die Rekordsumme von 18 Punkten auf 14 Restaurants verteilt.

In einer massiven Keramikschüssel mit Rändern von fünf Zentimetern Dicke liegt ein violetter Seeigel, oben aufgeschnitten, sein oranges Herzstück offenbarend. Was schleimig schimmert, fühlt sich auf der Zunge trocken und kompakt an. Eingemachte, in winzige Scheibchen geschnittene Petersilien-Stängel schaffen Kontrast, farblich und geschmacklich.

Dass es auch Poul Andrias Ziska, der mit seinen riesigen blauen Augen als 17-jähriger nicht länger in Schulbücher starren, sondern etwas von der Welt sehen will, für seine Kochausbildung aufs dänische Festland zieht, versteht sich von selbst. In Aalborg besucht er ab 2007 das Food College und staunt: Sämtliche Rezepte stammen aus nur einem Buch, das sich ehrfurchtsergeben auf die klassische französische Küche beschränkt, und statt nachgekocht werden die Anleitungen studiert. Irritiert kehrt Ziska kurz nach seinem Abschluss in Aalborg zurück und stellt sich als Praktikant an die rechte Seite von Leif Sørensen, der zehn Jahre mit René Redzepi verbracht hat. Sørensen eröffnet ein Restaurant auf den Färöer

Inseln zu einem Zeitpunkt, als deren Bewohner beim Stichwort Gastronomie noch in den Sternenhimmel blicken. Sørensens visueller Zugang zum Kochen und sein Umgang mit den Produkten überzeugen Ziska. Als Sørensen sein Restaurant schliesst, um mit KOKS ein noch ambitionierteres Projekt anzugehen, muss Poul Andrias eine neue Anstellung suchen und beschliesst, nach Kopenhagen zurückzukehren: Es folgen kurze Aufenthalte bei Rasmus Kofoed im Restaurant Geranium (heutiges Motto: *Thoughtfulness can be tasted*), im Mugaritz im

**In diesen Monaten
lernt Ziska, was nicht in seinem
Aalborger Haute-Cuisine-Rezept-
buch stand: Die Organisation der
Küche ist entscheidend.**

spanischen Erreterria (derzeit sechstbestes Restaurant der Welt laut San-Pellegrino-Liste) und in einer Grossküche, in der Ziska, mehr Maschine als Mensch, für 600 Gäste pro Tag blanchiert, brutzelt und braisiert. In diesen Monaten lernt Ziska, was nicht in seinem Aalborger Haute-Cuisine-Rezeptbuch stand: Die Organisation der Küche ist entscheidend.

An der Havnegade ist für Unordnung sowieso wenig Platz. Eingemietet hat sich KOKS in der Weinbar Den Vanderette – mit dem Kompromiss, sich neun Wochen lang in einer viel zu engen Küche aneinander vorbei zu reiben. Direkt am Kanal haben sie ihr Skjerpi, ihr färöisches Trocknungshäuschen, in dem Fleisch und Fisch fermentiert werden, aufgestellt. Seit nachts auf den Heuballen rund ums Skjerpi ein Obdachloser im blauen Schlafsack schläft, wird nicht mehr eingebrochen. Innerhalb der ersten zwei Wochen geschah dies jedoch drei Mal – als Färöer, die zuhause weder Auto noch Haustür je abschliessen und weltweit die wenigsten Gefängnisinsassen pro Kopf zählen, war das Team darüber ehrlich entsetzt. Gewundert hat

sich Karin Visth auch über das Diebesgut: Alkohol im Wert von Tausenden von Kronen hat die Einbrecher nicht interessiert, stattdessen haben sie, auf färöische Schaffelle gebettet, einige Joints geraucht, und das schönste Schaffell anschliessend mit drei fermentierten Lammkeulen mitgenommen.

Den Kampf gegen *heimlongsil*, gegen das Heimweh nach dem Inselleben, aufgenommen und sich das Lokal zu eigen gemacht hat die Truppe mit frisch gestrichenen Wänden, Bildern der Heimatidylle und einer Relief-Karte der Färöer Inseln

Lasse, ein lässiger Däne, sucht nach der passenden Musik fürs Personal-Essen: „Ásgeir oder Teitur?“

auf der Toilette. Eine grosse Lampe aus geputzter, geformter und dann getrockneter Kabeljau-Haut, Handarbeit der beiden Isländerinnen Fanny Antonisdóttir und Dögg Guðmundsdóttir, beleuchtet die Treppenstufen, die, typisch für nordische Städte, vom Gehsteig nach unten ins Lokal führen. Dieses erstreckt sich L-förmig, im rechten L-Winkel steht Niels, Service-Mitarbeiter und neben Poul Andrias Ziska heute der einzige Färöer. In Adidas gekleidet faltet er Servietten für den Abend, heute gestaltet vom färöischen Tourismus-Verband: Guðrið Højgaard, Präsidentin von Visit Faroe Islands, und Súsanna Sørensen, Marketing Managerin, haben zwei Handvoll – vor allem dänische – Blogger, Instagrammer und Journalisten eingeladen, um die Medienpräsenz von KOKS zu vergrössern, oder, wie sie sagen werden: um Kontakte zu knüpfen. Poul Andrias, dessen Augen von prallen Lidern eingerahmt werden, telefoniert, die linke Hand auf dem blonden Schopf seines vierjährigen Sohnes. Dieser kam mit Mutter Rakul gerade herangeradelt. Lasse, ein lässiger Däne, sucht nach der passenden Musik fürs Personal-Essen: „Ásgeir oder Teitur?“ Die Köche Daniel, Mikael und Matteo, die während den zwei Monaten in

Kopenhagen eine schweizerisch-polnisch-italienische Wohngemeinschaft führen, tragen letzte Kisten mit Frischprodukten ins Lokal oder zupfen Wasserkresseblätter von deren Stielen. Markús, der isländische Sous-Chef, ist fürs Personalessen zuständig und glaubt, die Pasta brauche noch drei Minuten. Karin Visth verschickt letzte E-Mails, bevor sie den Tisch frei gibt für die unpräzisen Pilz-Penne, über die man sich einig ist: Es fehlt ein wenig Salz.

Auf einem Beet aus Rentierflechte wird Rentierflechte serviert. Auf dem dunklen Blassgrün klebt eine Pilz-Emulsion mit einzelnen, eingelegten Holunderbeeren, zugedeckt von einer transparent dünnen Scheibe fermentierter Lammkeule, vom Wind getrocknet.

Für die färöische Küche typisch ist *ræst*, das sich die rauen, einzigartigen klimatischen Bedingungen der Inseln zu Nutzen macht: eine Technik des Fermentierens und Trocknens, bei der weder Salz noch Rauch verwendet werden. Da auf den Färöern kaum Bäume wachsen, ist Holz als Ressource zu kostbar, um sie zum Räuchern zu verschwenden. Salzen entfällt als Alternative, weil die Sonne im hohen Norden zu schwach ist, um das Salz in der Luft zu trocknen. Dafür sind die Temperaturen so gleichmässig, dass das Trockengut weder schlecht wird noch gefriert. Bereits vor Jahrhunderten, wenn nicht vor Jahrtausenden merkten die Inselbewohner, dass es genügt, Fleisch oder Fisch in einer von Luft durchzogenen Hütte aufzuhängen, um die Produkte haltbar zu machen. Das eigenartige Weder-noch-Klima ist dafür ideal – ist *ræst*, Methode und Geschmack sind damit beide bezeichnet, nach einigen Monaten fertig, bleibt es fast ewig haltbar.

Seit die Journalisten eintreffen und am Champagner, Bulles de Comptoir #4 Vinorama von Charles Dufour, nippen, oszilliert Poul Andrias, der vor Kurzem eine Anfrage vom slowenischen Playboy erhielt, zwischen Souveränität (in der Küche) und Schüchternheit (vor den neugierigen Fremden). Karin

propellert durch den Raum. Lasse, der sich die Schnauz-Enden für den Abend nach oben gezwirbelt hat, krepelt die Ärmel von seinem KOKS-Hemd hoch, schwarze Tinte verziert seinen rechten Unterarm. Niels, auch er hat die Trainerhose gegen das kragenlose Weiss getauscht, schenkt färöisches Quellwasser, kanisterweise nach Kopenhagen geflogen, aus Karaffen in Gläser.

So verbreitet *ræst* auf den Inseln ist, so sehr gehörte es jahrhundertlang auf die Teller in den eigenen vier Wänden. Poul Andrias erzählt von ganzen Lammleibern, die bei seinem Urgrossvater im Skjerpi hingen und von seiner Grossmutter zubereitet wurden, wenn die ganze Familie zu Besuch war. Bis KOKS vor fünf Jahren eröffnete, hätte niemand färöische Küche bestellt, wenn es denn überhaupt ein färöisches Restaurant gegeben hätte. Auswärts essen – das bedeutet Pizza, Coq au vin oder Sushi. Für Poul Andrias ist das Erzählen von *ræst* nicht nur eine begleitende Erklärung für einen Geschmack, den der Gast nur auf den Färöern erleben kann – es ist Vermittlung, Kultur- und Küchengeschichte einer Insel, die ihr Land klimabedingt nur eingeschränkt bepflanzen kann und die daher über Generationen hinweg mit zu knappen Nahrungsvorräten zu kämpfen hatte.

Auf quadratischen Keramik-Blöcken serviert Karin Visth filigrane Käsecracker, belegt mit einem Klecks Crème aus fermentiertem Lamm-Talg. Ein Häubchen aus Kabeljau-Streuseln, ebenfalls fermentiert, schliesst das Häppchen ab, das fünfmal im Mund Platz hätte, aber bei fünf Bissen jedes Mal anders schmeckt.

Während Karin Visth der Runde, die auf Einladung von Visit Faroe Islands gekommen ist, die zerfledderten Überbleibsel des getrockneten Kabeljaus an einem Haken in die Runde zeigt, fragt ein Food-Journalist aus New York Súsanna Sørensen, ob Karin auch Färöerin sei. Súsanna ist sich nicht sicher, ob Karin überhaupt Dänin ist. Karin spricht Englisch mit einem

Akzent, der durchaus färöisch sein könnte, und ihr Dänisch ist so perfekt, dass sie glatt als Dänin durchgeht.

Ihre Sommelière-Ausbildung hat Karin 2013 an der Vinakademiet in Kopenhagen abgeschlossen. Angefangen hat ihre Karriere jedoch in der Schweiz: 2003 begann sie die Lehre als Köchin bei Oskar Marti, bekannt als Chrüteroski. Seinen Übernamen verdankt er seiner Philosophie, diese wiederum den Sonntagsspaziergängen seiner Kindheit: Aus selbst gepflücktem Bärlauch, Holunder oder Löwenzahn zauberte

**Poul Andrias erzählt
von ganzen Lammleibern, die bei
seinem Urgrossvater im Skjerpi
hingen und von seiner Grossmutter
zubereitet wurden.**

die Mutter in der Küche Gerichte, die auf keiner Speisekarte des Landes zu finden waren. Die Überzeugung, seine Küche den Jahreszeiten anzupassen, gab er an seine Lehrlinge weiter: Karin erinnert sich an Ausflüge ins Grüne, ans Finden und Pflücken der Kräuter, die nachmittags zubereitet und abends serviert wurden. Ihr Interesse für die Saison, für die in unterschiedlichen Zyklen fortschreitenden Kreisläufe der Natur, begann bei Chrüteroski, begleitete sie durch die anschliessende Sommerlière-Ausbildung und ist heute zentral für ihre Arbeit im KOKS.

Der letzte Appetizer ist ein im wilden Knoblauch angebratenes Lauch-Röllchen, garniert mit einem gelben, einem auberginefarbenen und einem weissen Wildblumenblatt. “Can’t wait for the 31st of March. Will the menu be different?”, fragt eine Instagram-Userin, als Karin Anfang Jahr den Kopenhagener Aufenthalt auf dem sozialen Netzwerk ankündigt. KOKS antwortet: “We are delighted to welcome you in CPH. We do not change the menu, nature does it!” Dass Jahres-

zeiten, Klimabedingungen und alltägliche Wetterkapriolen die Speisekarte prägen, ist zum Charakteristikum der New Nordic Cuisine geworden. Verankert ist dies auch im *New Nordic Kitchen Manifesto*, das 2004 neben René Redzepi und Leif Sørensen zehn weitere nordische Küchen-Chefs unterzeichnet haben. Gekocht wird eine Küche des Jetzt – was auf dem Teller liegt, verweist direkt auf Jahreszeit und Herkunftsort. Erköcht wird dabei eine Gleichberechtigung aller Produkte: Lamm oder Lauch, Kabeljau oder Kohlrabi, Eissturmvogel oder Eisenwurz – was frisch, essbar und in der unmittelbaren Nähe aufzufinden, zu jagen oder zu fischen ist, hat das Potenzial zur Hauptrolle auf dem Teller. Die Unterzeichner, zu deren Unterstützer auch Regierungsvertreter aller skandinavischen Länder gehörten, wollen sich auf Produkte konzentrieren, die im nordischen Klima zu herausragender Qualität heranwachsen und für diese Produkte Verwendungen finden, die sowohl ihren kreativen Ambitionen wie auch dem Anspruch der Nachhaltigkeit gerecht werden. Poul Andrias Ziska verfolgt die gleichen Prinzipien, zuckt beim Begriff New Nordic Cuisine aber gleichgültig mit nur einer Schulter. Ein Begriff für die Presse sei das, ähnlich aussagekräftig wie „asiatisches Essen“.

Der erste Hauptgang ist vollständig von Wasserkresseblättern bedeckt. Darunter liegt Kabeljautartar, ange-macht mit Frischkäse und Gurkenkügelchen, einer Was-serkressesauce und Croûtons. Karin serviert dazu einen Riesling Cuvée Théo der Domaine Weinbach aus dem Jahr 2014.

Neben der Auswahl der Weine beschäftigt sich Karin mit der Zubereitung von Säften für die Gäste, die keinen Alkohol trinken möchten. Auf den Färöern lernt sie die Jahreszeiten neu kennen: Holunder, der in der Schweiz zwischen April und Mai blüht, pflückt sie auf den Inseln Ende August. Die Beeren werden erst gar nie reif – es gilt also, sie in saurem Zustand nutzen zu lernen. In der Küche kocht sie die Beeren ein, kom-

biniert Saures mit Süßem, Fruchtiges mit Unreifem, Beeren mit Kräutern. Geblieben ist damit nicht nur ihr Interesse an der Saison, sondern auch die Nähe zur Küche. Poul Andrias ist für sie der ideale Küchen-Chef, weil er sie am Entstehungsprozess neuer Rezepte teilhaben lässt. In ihrer Karriere hat Karin Restaurants kennengelernt, in denen Sommeliers noch nie eine Küchenfliese betreten haben, in denen Hierarchie im Team wichtiger ist als Harmonie auf dem Teller, in denen die Köche unter sich bleiben, wenn Neues entdeckt und zum Probieren freigegeben wird. Im KOKS läuft es anders: Perfektion

**Perfektion kann nur durch
Zusammenarbeit erreicht werden.**

kann nur durch Zusammenarbeit erreicht werden. Ein Gericht wird durch den passenden Wein vollkommen, das KOKS-Bier muss mit Ziskas Kreationen harmonieren, mit welchem Saft oder Sud gewinnt ein Gericht an Komplexität?

Neue Gläser werden eingedeckt, Karin stellt eine Flasche Muscadet der Domaine de l’Ecu auf den Tisch. Zu einer oben sanft angerösteten Islandmuschel, die auf englisch den adligen Namen Mahogany Clam trägt, giesst Poul Andrias Ziska vor dem Gast aus einer kleinen Kanne eine grüne, klare Sauce aus Petersilie, Spinat und dem Saft der Muschel. Dass darunter beinahe bis zur Transparenz dünn geschnittene Kohlrabischeiben liegen, entdeckt erst der Gaumen – der färöische Kohlrabi schmeckt süßlich, weil im kalten Klima gewisse Mikroorganismen nicht dazu kommen, ihre typisch bittere Note zu entwickeln.

Zu viert beugen sich die Köche – würden sie nicht schweigen, wäre ihre Team-Sprache Englisch – über die Arbeitsfläche mit den bereit gestellten Tellern. Bis das Gericht so zusammenge-fügt ist, wie es zwischen den Lippen des Gastes verschwindet, werden dutzende Tupperware-Behälter geöffnet und wieder

verschlossen. Hat etwas noch nicht die ideale Konsistenz, wird diese erlöffelt, erschlagen, erstampft oder erdrückt. Mit einem kleinen Spachtel wird aufgelockert, was schliesslich in perfekt inszenierter Beiläufigkeit auf der Tellermitte liegt. Mit Pinzetten werden einzelne Kräuter-Blättchen von der Handinnenfläche gepickt und positioniert. Daumen und Zeigefinger des Sous-Chefs gleichen einer Nadel, die Nähmaschinen gleich perfekte Zick-Zack-Bewegungen ausführen. Pulver wird von Messerspitzen geschubst. Es geht um Millimeter, Tröpfchen und Winkel, in denen Blättchen und Zweiglein aufeinander zu liegen kommen. Ein kurzes Nicken, und Ziska kreuzt auf seiner Gesamtübersicht des Abends, einer Word-Tabelle, den weggetragenen Gang ab.

Das Visuelle ist Poul Andrias nicht wichtig – es ist der Ursprung seines Schaffens. Bevor er weiss, welche Zutaten in einem Gericht zusammenfinden, hat er eine Idee davon, wie er es später dem Gast präsentieren wird. Würde er nicht kochen, so wäre er Architekt geworden: Der Prozess von der Visualisierung über die technische Umsetzung bis hin zur Funktion – in der Küche: der Geschmack – reizt ihn in seiner Gesamtheit. Wann immer Zeit dafür ist, testen die Köche neue Präsentationsformen, neue Geschmackskombinationen, neue Zubereitungsarten für ihre Produkte. Poul Andrias erzählt, wie gegen Ende einer Arbeitswoche die Vorbereitungsaufwand für den Abendservice jeweils kürzer wird und er seine Küche in den gewonnenen Stunden mit seinen Köchen in ein Labor verwandelt, und es wird klar: Wenn diese Stunden nur in Form einzelner Minuten vorhanden sind, muss man sich den Raum fürs Ausprobieren und Scheitern eben erkämpfen und abstecken – kreatives Kochen bedeutet auch Kompromisslosigkeit. Im Winter jeweils ist Weiterbildungszeit: In Andalusien war das Team, um ihr *ræst* in Sherryfässern zu testen, in der nächsten Zwischensaison soll Poul Andrias nach Japan. Derzeit arbeiten Markús und er an der Umsetzung eines Bildes, das im visuellen

Gedächtnis aller Färöer tief verankert ist: das der *varði*, Steinhäufen zur Orientierung der Wanderer bei aufkommendem Nebel. Und so experimentieren die Köche mit Silikon, stapeln kleine Steine aufeinander und giessen flüssigen Stickstoff über Test-Teller, bevor sie überhaupt wissen, was sie so servieren könnten. „Vermutlich den Geschmack der Berge“, überlegt Poul Andrias laut: „Wurzeln, Gras, Sauerampfer, Liebstöckel.“

Als nächstes wird, in einem runden Gefäss mit Deckel, das Gericht serviert, für das KOKS berühmt geworden ist: Eine Languste, zart angebraten, auf Pinienzweige gelegt und direkt vor dem Gang zum Gast flambiert. Wenn am Tisch der Deckel, effektiv synchron, gehoben wird: ein sanftes Röcheln, intensiv nach Tannennadeln riechend, die Languste perfekte zwölf bis fünfzehn Sekunden darin geräuchert. Während die Gäste schnuppern, bringt Karin den nächsten französischen Wein: La Mailloche aus dem Jahr 2013 von André Tissot.

Wenn das, was Poul Andrias und Karin machen, eine Form von Kunst ist, wie bewahren sich die beiden ihre künstlerische Freiheit? Wer an einem durchschnittlichen Samstagabend 23 Gäste bekocht, diesen bis zu zwanzig Gänge bietet, bei Laktoseintoleranz, Schalentier-Allergien und Gluten-Unverträglichkeit nicht bloss weglässt, sondern neu kreiert, braucht Kapital. KOKS gehört der Aktiengesellschaft Gist&Vist, die auf den Färöern das Monopol auf Gastronomie und Tourismus hat. Direktor Johannes Jensen unterstützt KOKS als Berater, Karin und Poul Andrias agieren als Geschäftsführende, die Beziehung ist freundschaftlich. Neben dem Hotel Føroyar, in das KOKS vor Kirkjubøur und dem Zwischenhalt in Kopenhagen eingestiegen war, besitzt Jensen mit seiner AG auch das beliebte Fischrestaurant Barbara, das Årstova („Haus am Bach“), das Sushi-Lokal Etika und zahlreiche weitere Cafés und Imbisse auf den Inseln. Vor allem die Restaurants profitieren von der zwar gewachsenen, aber immer noch kleinen Gastronomie-

Szene der Hauptstadt und sind inzwischen nicht nur von Touristen, sondern auch von Einheimischen gut besucht. Wem das KOKS-Menü an einem beliebigen Abend oder bei nur kleinem Hunger zu teuer ist, setzt sich an diesen Orten an einen Tisch, bestellt nur eine Vorspeise oder teilt sich einen Hauptgang – und unterstützt KOKS trotz Abwesenheit. Poul Andrias und Karin erhalten dadurch die Möglichkeit, ihrem Konzept treu und in ihren Entscheidungen konsequent zu bleiben. Gibt es in der Wintersaison tagelang keine Reservationen, so bleibt KOKS geschlossen – Seeigel und Muscheln bleiben im Meer,

**Zeit und Raum für
Innovation und Optimierung,
mitgesponsert von der einzigen
Burger-King-Filiale der Insel.**

die Köche zuhause, auf ihren Spaziergängen oder in der Probeküche: Zeit und Raum für Innovation und Optimierung, mitgesponsert auch von der einzigen Burger-King-Filiale der Insel.

Als Gast ist man für diese Prioritäten dankbar. Wer Crevetten mag, hat noch nie grössere Langusten gegessen. Wer Lamm liebt, erfährt hier, wie dieses schmeckt, wenn es färöische Luft in seine Fasern aufgesogen hat. Wer auf Fleisch verzichten will, genießt überwältigende Schalentier Vielfalt. Im kalten Meer, das die Inseln umgibt, erhalten über 250 Fischarten und Meeresfrüchte langsam feine Aromen, wie es sie in wärmerem Gewässer nicht gibt. Es heisst, Vladimir Putin lasse sich einmal pro Woche Hummer von den Färöischen Inseln einfliegen. Am Tisch wünschte man sich, man könnte das Schlucken ebenso verlangsamen wie das Reinbeissen, das Kauen, das Tasten mit der Zunge. Doch es bleibt, was es ist: eine Reuse zwischen dem Gaumen, wo die Sinne den Ausnahmezustand melden, und dem Magen, wo in den eigenen Körper hineingearbeitet wird, was gerade noch von der Klinge

eines über hundertjährigen färöischen Messers mundgerecht proportioniert wurde.

Der Aufenthalt in Kopenhagen ist für KOKS eine logistische Herausforderung und ein kostspieliges Abenteuer. Wer sich auf die Visitenkarte schreibt, dass die Languste zwei Stunden vor Servicebeginn erst aus dem Nordatlantik gezogen wurde, kann keine Tiefkühlkost für zwei Monate einfliegen. Und so fährt Markús, der isländische Sous-Chef, zwei- bis dreimal wöchentlich zum Flughafen, um dort die Kisten abzuholen, die Bjarti Petersen, ein Taucher auf den Färöern, gefüllt hat: mit Seeigeln, Langusten, Pferdemussheln oder Kabeljau. Weg fällt auch, was die Augenbrauen der Gäste jeweils am höchsten auf die Stirn klettern lässt: die Suche nach Kräutern, Gräsern, Flechten und Wildblumen, mit der die Köche auf den Färöern täglich zwei bis drei Stunden verbringen. In Kopenhagen gewinnt das KOKS-Team dadurch Freizeit und wird zugleich um eine Geschichte für den Gast am Tisch ärmer.

Die Eissturmvögel, deren Bruststück als nächster Gang serviert wird, wurden im August gefangen. Im März werden sie auf dem Teller begleitet von Randen-Keilen mit einzelnen, frischen Thymianblättern. Karin empfiehlt dazu ein dunkles Bier, das KOKS bei einer Brauerei in Kopenhagen mit zwei Algenarten gebraut hat.

Weil Poul Andrias im Januar seine Hand gebrochen hat, hat Sous-Chef Markús sämtliche Eisvögel im Alleingang gerupft, gegen tausend Stück in drei Tagen, Feder um Feder, Flaumfetzchen um Flaumfetzchen. „In meinen Träumen rupfe ich noch immer diese Tiere“ brummt es aus der Küche. Der stämmige Isländer hat eine Beziehung zu diesen Vögeln, die spürbar wird, wenn er an den Tisch tritt und den soeben servierten Gang erklärt. Das Präsentieren der Speisen gehört im KOKS zum Konzept – in den zweieinhalb Stunden, die der Gast mit Blick auf Tórshavn oder an der Kopenhagener Havnegade verbringt, lernt er so das ganze Team kennen. Wer ein Gericht zubereitet

hat, kann die authentischere Geschichte davon erzählen. Wer dem Eissturmvogel die Federn alle einzeln gerupft hat, blickt mit anderen Augen in die neugierigen Gesichter der Gäste, während er erklärt, dass jedes färöische Kind Eissturmvogel bei der Grossmutter gegessen hat.

Ein guter Koch sei enthusiastisch und positiv eingestellt, ist Poul Andrias überzeugt. Dazu sei es wichtig, dass jeder sich gut fühle im Team, dass jedes Mitglied spürt, dass es eine Rolle spielt und nicht nur irgendwo platziert wird, um irgendwas zu erledigen. Der Gang vor den Gast ist die Möglichkeit, seinem Stolz eine Form zu geben. Ein Ritual, das jedem ermöglicht, sich seiner Rolle immer wieder von Neuem bewusst zu werden und die Wertschätzung des Gastes direkt mitzuerleben. Die Beziehung zu ihren Gästen ist Karin und Poul Andrias

Es brummelt, knackt und wabert durch die Lautsprecher, Wale singen, Äste brechen, Höhlen geben Wasserschwappen wieder.

wichtig: Die Anzahl der Tische ist auch deshalb vergleichsweise gering, damit die beiden im Laufe eines Abends mehrmals an jedem Tisch waren und, bei Interesse der Gäste, auch ein paar Minuten länger dort verweilen können.

Fester Bestandteil im KOKS-Menü sind ein paar klare Schlücke, die nach dem intensivsten Fleischgang gereicht werden. Die färöische Mundspülung besteht aus Zitronenverbene, Apfelsaft und einigen paar Tropfen Zitronenthymianöl.

Wer das KOKS auf den Färöern besucht, wird für ein paar Stunden dem Lauf der Dinge entzogen. Karin setzt ihre Gäste so an die runden Tische, dass sie, mehr nebeneinander als einander gegenüber, zum Fenster hinaus auf Tórshavn hinunter und bis zur Insel Nólsoy sehen. Die Luft trägt archai-

sche Klänge, Geräusche statt Musik, designt vom färöischen Musiker Jens L. Thompsen, der auf einer Farm Instrumente aus landwirtschaftlichem Handwerkzeugs zusammenbastelt. Es brummelt, knackt und wabert durch die Lautsprecher, Wale singen, Äste brechen, Höhlen geben Wasserschwappen wieder. Entscheidend ist, dass man die Musik spürt, dass auch die Ohren aufgehoben sind – und der Gast sich nicht durch einen bekannten Song vom Tischgeschehen ablenken lässt. Erst gegen Ende des Abends, bei Kaffee und Abschiedsgruss aus der Küche, wird mit Burial oder Tycho – als Electronica- und Ambient-Künstler gewichten auch sie das Atmosphärische stärker als klassische Songstrukturen – der Weg zurück ins Leben angestimmt werden. Synchron werden die Gänge serviert, Schalendeckel angehoben – mit dem Effekt, dass jeder Gast jederzeit auf seinen eigenen Teller konzentriert ist und Blicke nach links oder rechts unnötig werden. Der Fokus aufs Produkt wird durch das Tempo des Services unterstützt – neues Besteck, ein Messer im Stil der färöischen Waljagd, ein Holzlöffel oder ein lauwarmer Lappen zum Säubern der Finger, mit denen man die Languste isst, werden so fliessend und getaktet aufgetischt und wieder entfernt, dass der Gast gar nicht erst auf die Idee kommt, mit seinem Gegenüber einen Gedanken zu teilen, der in die Welt ausserhalb dieses Raums und fern dieser Inseln verweist.

Der gespülte Gaumen erhält dann ein Stück färöisches Lamm, unter einem grossen Spinatblatt verstecken sich dazu der angebratene Stängel einer Frühlingzwiebel und Stachelbeeren. Über den Spinat streuen die Köche Algen spitzen, seit sie entdeckt haben, dass diese nach dem Trocknen sanft nach Trüffel riechen. Karin hat dazu einen Barolo ausgewählt, La Ginestra 2010 von Diego Conterno.

Poul Andrias glaubt, dass sich auf den Färöern noch immer zahlreiche kulinarisch verwendbare Rohstoffe verstecken – sie zu entdecken, ist kreatives Spiel und gesetztes Ziel zugleich.

Momentan experimentiert er mit Seegurken, die wie Seesigel und Seesterne zur Gruppe der Stachelhäuter gehören. In Japan, vereinzelt auch in Spanien, gibt es Gerichte, die aus Seegurken zubereitet werden. Poul Andrias hat sein Rezept noch nicht gefunden. Der Anstoss zum Seegurken-Gang kam vom Taucher Bjarti Petersen, mit dem KOKS seit Längerem zusammenarbeitet. Die Suche nach neuen Rezepten ist nicht die Gier nach weiteren Michelin- oder Gault-Millau-Sternen – KOKS besitzt bisher keine davon –, vielmehr ist es die selbst formulierte Ambition, die Vielfalt der färöischen Flora und Fauna auf Tellern festzuhalten und geniessbar zu machen. Man ist den einzigartigen Produkten Innovation schuldig.

Neben der Kreativität der einzelnen Köche sind an diesen Prozessen auch Bauern und Brauer, Fischer und Forscher beteiligt, deren Beitrag vor dem Gast nicht sichtbar wird. Da ist zum Beispiel Meeresbiologin Agnes Mols-Mortensen, die einen Ph.D. in Macroalgae, einen Dokortitel in Seetang also, und wilde blonde Rastalocken hat. Mit ihrem mikrobiologischen Fachwissen begleitet sie die kulinarischen Experimente von Poul Andrias Ziska: Sie hat den Köchen beispielsweise gezeigt, wie sie die Farbe der Pflanzen durch Erhitzung verändern können.

Oder eben Taucher Bjarti Petersen, der sagt: „Ihr müsst das wirklich bald hinkriegen mit dem Seegurken-Rezept, es gibt so viele davon da unten.“ Nicht wenige Fischer, Schafzüchter und Bauern haben Firmen gründen können, seit mit KOKS ein grosser Kunde gefunden wurde und mit den weiteren Restaurants, die seither auf den Inseln eröffnet wurden, ein lokaler Markt entstanden ist. Die Fischerei ist zwar noch immer der mit Abstand grösste Wirtschaftszweig der Färöer, doch weil grundsätzlich auf den Färöern jeder irgendwie Fischer ist und jeder ein paar Schafe besitzt, ist an Einzelpersonen kaum etwas zu verkaufen. Mit dem Entstehen einer Gastronomie-Szene wurden jedoch regelmässige Abnehmer gefunden, die

eine Firmengründung legitimieren und praktikabel machen.

Die Beispiele zeigen: Der Einfluss von KOKS geht über die Ankurbelung einzelner Märkte oder Wirtschaftszweige hinaus. Der eigentliche Verdienst des Restaurants ist, dass die Färöer selbst die Reichhaltigkeit ihrer natürlichen Ressourcen erkennen. Mit dem Erkennen und Wertschätzen der überdurchschnittlichen Qualität ihrer Produkte wächst auch das Bewusstsein dafür, dass man diese Schätze pflegen muss.

Für das erste Dessert, zu dem der letzte Wein, ein Chateaux de L'Aubance Noble, 17 Jahre alt und wiederum aus Frankreich, gehört, ist dem dänischen Zoll zu danken: Weil dieser den gelben Engelswurz über drei Wochen nicht freigegeben wollte, mussten Poul Andrias Ziska und sein Team improvisieren. Aus dem hellen Bier, das sie mit Meersalz gebraut und als Alternative zum dunklen Bier für Vegetarier beim Eisvogel-Gang angeboten haben, entstand so eine Mousse, die neben Rhabarberkompott und winzigem Kakao-Kaffee-Krokant hell aus dem schwarzen Tell strahlt.

Matteo, der italienische Koch in seinem ersten Auslandsaufenthalt, hat aus dem Kompott mit 14 identischen Handbewegungen perfekte Nocken geformt. Der bärtige Italiener ist schweigsam, spricht kaum Englisch, doch wenn er nach Feierabend am Wein riecht, reife Mango, rohe Karotten und ein bisschen Schuhpolitur, werden seine warmen Augen noch ein wenig wärmer. Was er an diesem Abend noch nicht weiss: In zwei Wochen erfüllen ihm Karin und Poul Andrias seinen Wunsch, auf die grünen Inseln mitten im Nordatlantik zu reisen. Die beiden haben für das ganze Team in den zwei freien Tagen einen Ausflug auf die Färöer organisiert – eine Reise in die Fremde, die kulinarisch zu Matteos zweiter Heimat geworden ist. Vielleicht wird Matteo in einem der Taxis, die Namens- statt Nummernschilder tragen, weil es pro Dorf nur einen Taxifahrer braucht, vom Flughafen nach Tórshavn fahren.

Übernachtet wird auf einem Schiff im Tórshavner Hafen, sie werden Wein trinken auf dem Pool an Deck und kurz in das eise Salzwasser springen, aus dem ihre Seeigel, Langusten und Algen am anderen Morgen hoch- und herausgefischt werden.

Wenn Poul Andrias Ziska nach der Bedeutung seiner Arbeit gefragt wird, winkt schon beim Stichwort Arbeit ab. „Wäre es Arbeit, wäre es nicht auszuhalten. Es ist ein Lifestyle. Ein Teil von mir selbst. Eine Art, zu denken und die Welt zu sehen“, erklärt er. Zu diesem Lifestyle gehört, dass niemand im Team über dreissig Jahre alt ist, dienstaltersbedingte Hierarchie und Patron-Denken ausgeschlossen sind. Zu diesem Lifestyle gehört, dass mitten im Arbeitstag Zeit ist, um das Aufdecken der Tische zu unterbrechen, sich im Laden nebenan frischgequirktes Baobab-Eis zu holen und sich mit der Sonnenbrille auf die Strohballen vor dem Skjerpi zu setzen, wenn die Kopenhagener Sonne sich kurz zeigt. Zum Beitrag jedes Mitarbeitenden gehört, dass Freundinnen und Kinder, Patentanten und Bekannte aus egal welchem Land tagtäglich und jederzeit an der Havnegade willkommen sind. Zu dieser Art zu denken gehört, dass Zeit eingerechnet wird fürs Tüfteln, Spazieren, Wildbeutern. Zu dieser Sicht auf die Welt gehört, dass jeder Tag zu dem Tag werden kann, an dem ein neues Kraut entdeckt wird.

Zum Tee aus färöischen Kräutern oder frisch gebrauten Kaffee gibt's schliesslich ein kandiertes Engelwurz-Stäbchen und Góðaráð, ein „guter Rat“, mit auf den Weg.

Auf dem Speiseplan der Zukunft stehen auf FAO-Empfehlung (der UNO-Organisation für Ernährung und Landwirtschaft) Insekten oder Milch, für deren Herstellung es keine Kühe mehr braucht. Bald wird es Molekularbiologen möglich sein, in Labors Mammutfleisch zu rekonstruieren und damit den Paleo-Trend, die Ernährung nach dem Vorbild der Steinzeit, noch etwas konsequenter zu leben. Das Mixed Reality Lab aus London arbeitet an einer Methode, die die menschliche Zunge

mit elektronischer und thermaler Stimulation zur Erkennung programmierbarer Geschmäcker bringen kann.

Allen Experimenten, Szenarien und Utopien zum Trotz: Genussvolles Essen ist analog. Eine körperliche Erfahrung, die das Zusammenspiel der Sinne verlangt. Essen ist zum kulturellen Ereignis geworden, für das es sich lohnt, Geld auszugeben, weil es zu dessen Sinnlichkeit keine digitale Alternative gibt. Der Besuch eines Spitzenrestaurants reiht sich ein in die mittelständische Agenda aus Musik- oder Film-Festivals, Spa-Treatments, Theater-Premieren und Achtsamkeits-Kursen. Ambitionierte

„Wäre es Arbeit, wäre es nicht
auszuhalten.“

Köche treffen, losgelöst von kulinarischen Grenzen und Traditionen, den Zeitgeist, indem sie den Intellekt des Gastes ansprechen, seinen Magen mit Herzhaftem füllen und seinen hektisch pochenden Lebensmuskel zu langsameren Schlägen – mit kurzen, ekstatischen Hüpfen dazwischen – verführen.

Karin Visth und Poul Andrias Ziska wollen nach ihrem Neustart in Kirkjubøur regelmässig Musiker, Biologen, Künstler und Bauern zu Gesprächsabenden einladen. Und das optimale Seegurken-Rezept kreieren. Ihr guter Rat an die Gäste, bevor diese wieder in ihren Alltag stolpern, wird gleich bleiben: Nicht nur im Sinne der Nachhaltigkeit lohnt es sich, die Saison wieder zu entdecken und auf lokale Produkte und Anbieter zurückzugreifen – auch den Sinnesorganen tut man damit Bestes. Wer überall alles gegessen hat und davon übersättigt ist, für den ist es an der Zeit, sich dem eigenen Garten oder dem Unkraut am Wegesrand, dem nächstgelegenen Bauernhof oder dem abgegriffensten aller Rezeptbücher im Regal zu widmen.

