



Oriol Castro arbeitet eng mit Eduard Xatruch und Mateu Casañas zusammen. © Chef Alps

Oriol Castro im Gespräch

Der Spanier Oriol Castro führt erfolgreich zwei Restaurants, darf sich über einen Michelin Stern und die Ehrungen »Restaurant des Jahres 2016« sowie »Best New European Restaurant« freuen.

05. September 2018

KARRIERE *Herr Castro, wir sitzen hier bei den Chef Alps. Sie sind Gastvortragender und geben damit Ihr Wissen an Kollegen weiter.*

Anscheinend liegt Ihnen die Rolle des Lehrers?

CASTRO Ich unterrichte sehr gerne. Die Zeiten haben sich geändert. Früher setzte man auf geheime Rezepturen, heute gibt man sein Wissen weiter. Es ist wichtig zu erkennen, dass sich Arbeitsweisen und Techniken weiterentwickeln und dass der Austausch untereinander von Bedeutung ist. Und somit kann man sagen, dass sich der Umgang mit den Kollegen, aber auch mit den Gästen geändert hat.

Nachdem Sie 15 Jahre an der Seite von Ferran Adrià im »elBulli« gearbeitet hatten, entschieden Sie sich mit Ihren Mitstreitern Eduard Xatruch und Mateu -Casañas zur Eröffnung eines eigenen Lokals. War dies für Sie der logische Schritt?

Es war die richtige Zeit. Wir verfolgen seitdem eine komplett andere Linie. Im »Compartir« in Cadaqués leben wir eine »sharing economy«. Das Konzept ist »casual« und für

jedermann zugänglich. Es geht da-rum, dass unsere Gäste zusammen das Essen genießen und dabei Spaß haben. Wir haben eine zwanglosere, informellere und dynamischere Atmosphäre für die Gäste. Das »Disfrutar« (zu Deutsch: »Genießen«) ist hingegen eine Fine-Dining-Linie.

Wie beschreiben Sie diese Küchenlinie?

Im »Disfrutar« verfolgen wir eine kühne, unterhaltsame und moderne Kulinarik, bei der die Suche nach dem Geschmack im Zentrum steht. Teil des Konzepts ist die offene Restaurantküche, diese hat einen direkten Blick zur Avantgardekunst. Wenn ich dieser Linie einen Namen geben müsste, dann wäre dieser nicht »Molekularküche«, sondern »echno-emotionale Küche«. Wir sind bestrebt, neue Techniken zu finden und zu innovieren, um einen Mehrwert in der Küche zu schaffen.

Welchen Hintergrund, denken Sie, hat die Vielzahl der ausgezeichneten Restaurants in Spanien?

Aufgrund des Erbes des Landes ist die lokale Küche jedes Gebiets sehr mächtig. Die lokalen Produkte sind sehr gut und vielfältig und es gab eine Bewegung vor Jahrzehnten von einigen Köchen, die auf avantgardistische Weise hart arbeiteten, was auch heute noch der Fall ist.

Interview aus falstaff KARRIERE 06/2017.

MEHR ENTDECKEN



12.04.2017

»ChefAlps« bringt Spitzenköche nach Zürich

Am 21. und 22. Mai findet die »ChefAlps« in der Eventhalle »StageOne« statt. Wir verlosen 2x2 Tages-Tickets für das Branchenevent!

Restaurant

Disfrutar

080360 Barcelona
Katalonien, Spanien
Modern/Kreativ

05.04.2017

World's 50 Best Restaurants: »Steirereck« wieder unter den