

Besser essen

# Intuition ist die beste Zutat



Meeresfrüchte-Platte: Austern, Hummer, Jakobsmuscheln, Shrimps und Krabben, serviert mit einer frischen Mayonnaise

Seine Tante war die Muse von Yves Saint Laurent, er selbst Model für Versace und Valentino. Doch seine Leidenschaft ist das Kochen. Als mobiler Chef de Cuisine ist DANIEL DE LA FALAISE weltweit gefragt. Sein Erfolgsrezept: absolute Frische, Neugier und exakte Erntereife

ALLE REZEPTE IM BEILIEGENDEN SALON-BOOKLET

Fotografie — Daniel de la Falaise  
Interview — Steffi Kammerer



Foto: Max Vadukul

Kochkittel und schwarzes Jackett: Daniel de la Falaise ist es ernst mit seinen „strukturierten Improvisationen“ in der Küche

# S

**Salon:** Ihr soeben erschienenes Buch „Nature's Larder“ – zu Deutsch etwa „Die Speisekammer der Natur“ – liest sich eher wie ein Tagebuch als eine Anleitung zum Kochen. Mengenangaben und Garzeiten kommen vor – viel mehr aber schreiben Sie über Intuition, Instinkt und Fantasie.

**Daniel de la Falaise:** Ja! Dinge ausprobieren. Schmecken, wo immer man geht oder steht. Keine Brombeere reicht an die heran, die man zwischen Dornen auf dem Weg zum See gepflückt hat. Es geht um die Suche nach Zutaten, nach den Menschen, die sie hegen und pflegen.

Sie leben auf einem Hof im Südwesten Frankreichs und in Kalifornien – wo finden Sie das bessere Gemüse?

Das kommt ganz drauf an. Bei Tomaten macht Südfrankreich das Rennen, ganz klar. Dafür sind in Kalifornien Artischocken tausendmal besser – das liegt an der Meeresluft.



Das Motto Ihres Buches lautet: „Neugier heilt Langeweile. Neugier lässt sich nicht heilen.“ Kochen klingt bei Ihnen nach Abenteuer ... Vor allem sollte es Spaß machen! Kochen ist eine Genussreise. Mit Rezepten ist das so eine Sache – viele Menschen geben am Herd die Verantwortung ab, verlassen sich auf Anweisungen. Funktioniert etwas nicht, schieben sie es aufs

Rezept. Aber es geht nicht um Richtig oder Falsch. Es geht um eine Methode. „Strukturierte Improvisation“ nenne ich sie. Wichtig ist, zu variieren: Selbst ein Spiegelei mache ich nie auf die gleiche Weise. Es hängt auch davon ab, für wen man kocht. Spaghetti pomodoro – für Kinder? Den Boss? Den Liebhaber? Die alte Nachbarin? Meine Menüs sind maßgeschneidert. Genau zugeschnitten auf den Anlass und die Gäste.

Geben Sie ein Beispiel.

Damen, die sich zum Mittagessen treffen, wollen fünf leichte, anregende Bissen – vor allem möchten sie sich unterhalten. Bei meinen Nachbarn in Frankreich hingegen geht es darum, sich gegenseitig an Großzügigkeit zu überbieten. Die Portionen sind herzhaft und riesig!

Sie kochen in ganz Europa?

In Italien, der Schweiz, England, Frankreich, aber auch in Nordafrika oder in den USA.

Und Ihre Zutaten bringen Sie mit?

Ja, soweit möglich – in manchen Ländern gibt es strenge Vorschriften. Über meine Nachbarn bekomme ich die besten Produkte: Käse, Joghurt, Rind, Kalb. Ich fahre also nach Mailand, mit einem voll beladenen Bus. Sagen wir, ich soll am Donnerstagabend für 100 Leute kochen und ihnen weiße Pfirsiche mit Cocktail-Food servieren, dann pflücken wir die Pfirsiche früh am Dienstagmorgen. So ist die Stärke der Früchte perfekt, wenn sie aufgetischt werden. Darauf kommt's an! Selbst auf den besten Märkten in Paris oder London sind die Produkte nicht frisch. Da ist ein Bund Spargel durch viele Hände gegangen – kein Vergleich zum Spargel direkt aus dem Beet. Ich will aber genau diese Unmittelbarkeit.

Verraten Sie, wer Ihre Kunden sind?

Ich bin Privatkoch – also bleiben diese Informationen tatsächlich privat. Aber ich koche nicht nur für Einzelpersonen. Auch für Marken, Ladeneröffnungen, wenn ein Parfüm herauskommt oder bei privaten Essen während der Fashion Week.

Bekannt ist, dass Sie bei der Hochzeit von Kate Moss gekocht haben. Sie servierten Stiertatar mit Kaviar und Kalb mit gegrillten Pfirsichen für 300 Gäste. Wie ist es, jemanden wie Kate Moss zu bewirten?

Was ich sagen kann, ist dies: Die wirklich herausragenden Persönlichkeiten sind großzügig und unkompliziert. Schwieriger wird es bei den Ehrgeizigen, die sich bemühen, irgendwo anzukommen. Ich habe das Glück, oft für Menschen zu kochen, die erreicht haben, was sie sich vorgenommen hatten.



„Meine Menüs sind  
**MASSGESCHNEIDERT**  
für den Anlass und die Gäste“



Spaghetti con Bottarga – Pasta mit getrocknetem Meeräschenrogen, Lorbeer, Butter und Olivenöl

Daniel de la Falaise besitzt einen Hof im Südwesten Frankreichs, wo er mit Blüten und Gewürzen verfeinerte Olivenöle herstellt (Le Garde-Manger)

Langsam geschmorter Schweinebraten mit Kruante,  
dazu Apfelsauce, Zwiebeln, Ingwer und Fenchelblatt

„Ich bin in der  
**KÜCHE** und im  
Garten aufgewachsen“



## Besser essen

# HH

Haben Sie früher auch für Yves Saint Laurent gekocht?

Ich glaube: nein. Jedenfalls nicht für ihn allein. Vielleicht mal bei einem Familienessen.

Ihre legendäre Tante Loulou war die Muse von Yves Saint Laurent. Sie und Ihre Schwester waren als Kinder in seinem Atelier. Später haben Sie für Valentino und Versace gemodelt, Richard Avedon hat Sie fotografiert, Sie posierten für Madonnas Bildband „Sex“. Dann haben Sie das alles hinter sich gelassen und sich fürs Kochen entschieden. Seit Generationen beschäftigt man sich in meiner Familie mit Kochen und Gartenarbeit. Ich bin in der Küche und im Garten aufgewachsen. Wir haben unser eigenes Gemüse und Fleisch gegessen. Von klein auf weiß ich, wie Zutaten schmecken, wenn sie zur richtigen Zeit geerntet werden. So wurden meine Geschmacksnerven sensibilisiert. Und ich kam in Berührung mit der magischsten Liebesbeziehung, die es in der Natur gibt: den natürlichen Synergien – zwischen Spargel und Estragon, Artischocken und Knoblauch, Lamm und Minze und Rosmarin.

Ihr Buch ist voller solcher Paare: Apfel und Chili, Erdbeeren und Pfeffer, Rhabarber und Ingwer, Melone und Kardamom ...  
...Pflirsiche mit Salz, Olivenöl und Grappa. Im Sommer gibt es nichts Besseres als Salat mit Pflirsichen, Tomaten und süßen Zwiebeln. Dazu reichlich Basilikum und Meersalz.

Was war Ihr Lieblingsessen als Kind?  
Ochsenschwanzeintopf! Den liebe ich immer noch. Ich kenne einen Metzger, der Ochsen hält. Manchmal fahre ich zu ihm, bevor er auf den Markt geht, damit mir niemand zuvorkommt.

Ihr Vater schenkte Ihnen ein Profi-Messer, als Sie sieben Jahre alt waren ...  
Brot und Kuchen backen konnte ich da schon. Angefangen habe ich mit Salatsaucen, da war ich vier oder fünf. Kinder sind so schnell fürs Kochen zu begeistern. Man muss ihnen nur

einen Fisch hinlegen und sagen: Nun nehmen wir die Augen raus! Stark beeinflusst haben mich mein Vater und meine Großmutter. Mit beiden habe ich viel Zeit am Herd verbracht. Mein Vater war organisiert und präzise, meine Großmutter abenteuerlustig. Für mich eine gute Mischung.

Ihre Großmutter Maxime war ein It-Girl, als es den Begriff noch gar nicht gab, in den 50er-Jahren. Später schrieb sie für die US-amerikanische „Vogue“ und verfasste ein Kochbuch. Hat sie Ihnen ein spezielles Rezept hinterlassen?  
Ja, ihr „20-20-20“-Brathähnchen: 20 Minuten auf der einen Seite, 20 auf der anderen, dann 20 Minuten mit der Brust nach oben. Ohne Hitze noch mal 20 Minuten mit der Brust nach unten liegen lassen. Dann die Brust papierdünn schneiden, Beine und Flügel herauslösen – wunderbar!

Es heißt, Sie seien auch von der japanischen Küche beeinflusst?  
Ja, ich liebe die japanische Küche! Wegen ihrer Einfachheit. Mein Kochen ist bestimmt von minimaler Transformation. Ich bin ja kein Friseur ...

Was meinen Sie?  
Ich präsentiere meine Speisen nicht als kunstvolle Türme. Man sieht das in teuren Restaurants. Da geraten Speisen zu dekorativen Meisterleistungen – der Koch arbeitet Ewigkeiten an der Präsentation! Nicht mein Ansatz. Eine Tomate ist eine Tomate. Und so soll sie aussehen.

Wenn's mal eilig ist: Was geht immer?  
Ein Risotto. Alles, was man braucht, sind Kräuter und Reis, etwas Wasser, Lorbeerblätter und was man sonst so in einem leeren Vorratsschrank findet. Ich habe dem Risotto ein ganzes Kapitel gewidmet. Risotto gilt oft als Katastrophengebiet. Dabei ist er kinderleicht.



Steffi Kammerer erwischt Daniel de la Falaise am Telefon in Los Angeles. Er war aufgeregt – die Geburt seines ersten Kindes stand kurz bevor

Früh kostet vom Strauch, was ein Gourmet werden will.  
Daniel de la Falaise, schon in jungen Jahren auf Streifzug im Garten