

## Nächster Gang

**Essen** Massimo Bottura betreibt im italienischen Modena ein Restaurant, das als das beste der Welt gilt. Jetzt macht er in der Küche Politik.

**TEXT:** Claudio Rizzello

Ein Tag im Leben von Massimo Bottura beginnt mit Billie Holiday. Oder mit Miles Davis oder mit Thelonious Monk. Bottura liegt im Bett, drückt eine Taste und wird langsam wach. Er fährt hoch, beginnt zu denken, hinten im Kopf spielt immer der Jazz. Bottura brabbelt vor sich hin, und wenn der Gedanke reif ist, schreit er ihn hinaus. Einfach so. Vielleicht hört ihn Lara, seine Frau, oder Charlie, sein Sohn. Nach 20, 30 Minuten steht er auf und setzt Kaffee auf. Erst dann schaut er auf sein Smartphone. Musik, dann ein Espresso, so geht das jeden Morgen im norditalienischen Modena. Buongiorno, Massimo Bottura.

Ein paar Straßen weiter hören 35 junge Menschen Mozart. Währenddessen, es ist kurz nach neun, waschen sie Gemüse, stapeln Parmesan und schärfen die Messer. Eine Stunde Mozart, so will es der Chef, das stimme sie ein auf den Arbeitstag. Dann seine Playlist: Billie Holiday, Miles Davis, Monk, immer der Jazz. In diesen Songs, sagte ihnen der Chef, liege Wahrheit. So geht das jeden Tag in Modena, in einem rosafarbenen Palazzo in der Via Stella 22, in der Osteria Francescana, dem derzeit besten Restaurant der Welt.

Zwölf Tische, drei Räume, ein Ort, der die Geschichte von Massimo Bottura erzählt, dem Mann, der mit fünf Tortellini das kulinarische Italien, also Italien, gegen sich aufbrachte. Der es wagte, besser zu kochen als die »Mamma«. Der nicht einfach nur den Wein und ein Blech Lasagne auf den Tisch stellte und laut »Salute!« rief, sondern nur das knusprige, leicht angebratene Stück der Lasagnekruste servierte. Einfach weil es das Leckerste an der Lasagne ist und weil es an die Zeit erinnert, als man es sich nahm, auf den Rand des Tellers legte und erst ganz zum Schluss verspeiste. An die unbeschwertere Kindheit.

Die italienischen Restaurantkritiker spotteten über derartige Ideen. Sie schimpften über das, was Bottura ihnen anbot, sie verlachten seine Pasta. Massimo Bottura aus Modena, ein Verräter. Was soll man noch verbessern an einem guten Teller Pasta, den die Frauen zu Hause täglich und perfekt und in vernünftigen Mengen zubereiten?

Italiens Essen, das war eine Tradition, an der niemand rüttelte. Bis Bottura kam. Die Zeit danach beschrieb der »New Yorker« als »Post-Modena«. Doch Bottura wollte Modena nie verlassen, auch als Angebote aus dem Ausland lockten und Modena ein wirklich schwieriger Ort war, um die italienische Küche neu zu erfinden.

Ein Fernsehteam filmte in der Osteria Francescana heimlich die Teller, seht her, nur fünf Tortellini! Massimo Bottura philosophierte von Tortellini, die auf der Brühe spazieren, von der Qualität der Nudeln und davon, dass man doch die Kunst hinter den Tortellini sehen müsse. Niemand sah sie. Eines Tages, nachdem die Sendung im Fernsehen gelaufen war, kam Botturas Tochter Alexa von der

Schule nach Hause und fragte: »Papa, stimmt es, dass du die Italiener mit deinem Essen vergiftest?« So beginnt die Geschichte. Die Traditionen sind übergekocht, und heute kann man sagen, Massimo Bottura hat die italienische Küche verändert. Im Ausland ist Bottura einer der bekanntesten Italiener, er hält Reden in Harvard, trifft sich mit den CEOs von Google und Nike, weil die wichtigen Menschen um ihn herum sagen, dass er sie inspiriere. Seine Osteria Francescana stand 2016 zum ersten Mal auf Platz eins der Liste der 50 besten Restaurants der Welt. 2018 gewann Bottura erneut den Preis, den Oscar der Gourmets. Als erster Italiener.

Doch Massimo Bottura will mehr. Er sagt es so nicht, aber eigentlich will er die Welt verändern. Doch das muss er erst einmal organisieren.

»Ciao, Massimo« rufen sie ihm in Modena alle zehn Meter zu. Der Weinlieferant, der japanische Souschef, die alte Nachbarin, die asiatischen Touristen, die bereits vor der Eingangstür fotografieren und sich heute Abend an einen der zwölf Tische setzen werden. Modena ist Provinz. Viele Häuser sind entweder gelb, orange oder rosa, und die Stadt ist in einer Stunde erkundet. Erdrücke ihn das, sagt Bottura, reise er nach New York, komme er zurück, beschütze die Provinz ihn, halte ihn eine Weile am Boden. Woanders als in Modena, sagt er, könne er einfach nicht leben. Das sei ja die Ironie, er müsse immer Neues wagen, aber auch immer bewahren. Deshalb Gerichte wie das mit dem »warmen Parmesaneis und dem Parmesanschaum«. Die Emilia-Romagna ist die Heimat des Parmesan, Bottura hat ihn genommen und zu Schaum geschlagen, das ist eigentlich alles.

Dieser Kontrast zieht sich durch seine Gedanken. Er braucht Jazz und Kunst und New York, um zu improvisieren und um auf Neues zu kommen, und er braucht Modena, um nicht zu vergessen, wer er ist.

Massimo Bottura wurde vor 56 Jahren in Modena geboren. Er ist dort aufgewachsen. Den Geschichten nach, die er so gern erzählt, wartete er als jüngstes Kind auf seine Geschwister, die in der Schule lernen. Er hockte sich unter den Küchentisch, an dem seine Mutter Maria Luigia Tortellini machte, und sah das Mehl herunterrieseln. In der Küche fühlte er sich geborgen.

Er wurde erwachsen, studierte Jura, sollte Anwalt werden. Sein Vater, ein Erdölhändler, wäre sehr stolz auf ihn gewesen, sein Sohn hätte ins Familienunternehmen einsteigen sollen. Doch es passte nicht zu Massimo Bottura, in dem es immer kribbelte. Also ging er zu seiner Mutter. Sie sagte, was eine Mamma eben sagt, so was wie: »Hör auf dein Herz«, und Bottura brach sein Studium ab, verliebte sich in eine Architekturstudentin und eröffnete 1986 sein erstes Restaurant.

In der Trattoria del Campazzo aßen seine Freunde und Lkw-Fahrer und eines Tages zufällig auch der französische Starkoch Alain Ducasse. Er war begeistert und lud Bottura in sein Restaurant nach Monte Carlo ein. Bottura kochte sich an die Spitze. 1993 brach er wieder aus. Nach New York, dort verliebte er sich in einem Café, in dem beide jobbten, in Lara Gilmore. Sie, sagt Bottura, sei der wichtigste Einfluss auf seine Gerichte. Lara war Kuratorin. Lara, sagt Massimo, habe ihn in die Lücke im Alltag geschubst, in der Poesie liege. Die Liebe zu Lara machte Massimo Bottura, noch ehe er es wusste, zum besten Koch der Welt.

Bottura ist ein Italiener, der zu großen Gesten neigt. Eine fordernde Kombination, eigentlich schon zu viel. Er winkt, zwinkert, legt sich die Hornbrille auf seiner Nase zurecht, er rast in seinem weißen Maserati über das Kopfsteinpflaster, er redet so, wie er denkt, lauter als die Musik im Auto, und wenn er schweigt, ist er in einem Gedanken versunken, so tief, dass er aufschreckt und gegenlenken muss, um seinen Maserati nicht auf einem Acker zu versenken.

Dann wieder »Ciao, Massimo«. »Ciao, Ale«, er telefoniert kurz mit Alessandro Michele, dem Chefdesigner von Gucci. Es geht um eines von Botturas vielen Projekten, das Museumsrestaurant, das er für Gucci in Florenz betreibt. Bottura trägt eine Cap mit den Initialen M.B., einen weißen

Schlabberpulli, eine schwarze Hose, Turnschuhe, alles von Gucci. Dann legt er auf, dreht Billie Holidays »Nothing But the Truth« hoch und den Motor seines Maserati auch.

Bottura fährt zu den Markthallen in Modena, die er für seinen Sohn Charlie gekauft hat. Charlie Bottura kam mit einem seltenen Gendefekt zur Welt. Mit anderen körperlich oder geistig behinderten Menschen macht Charlie dort seit November Nudeln in einer Tortellinifabrik. Bottura federt schnell durch die Räume, einer hat noch nicht die richtige Farbe. Er sagt, dass er zwei Dinge hasse, das Verschwenden von Essen und das Verschwenden von Zeit.

Dann ruft er jemanden an, steigt wieder in seinen Maserati, redet über seine Non-Profit-Organisation Food For Soul, die er 2015 zur Weltausstellung in Mailand erfand und die es sich zum Ziel setzt, die Nahrungsmittelverschwendung zu bekämpfen. In einem leer stehenden Mailänder Vorstadttheater eröffnete Bottura einen von Designern gestalteten Speisesaal. Die besten Köche der Welt kochten täglich aus Resten für Bedürftige. Zu den Olympischen Spielen in Rio de Janeiro wiederholte er das Experiment in einer Favela.

Bald hat Bottura in mehreren Städten dieser Welt Resteküchen bauen lassen. Er wollte sie unter Bahnhöfen haben, doch dann ließ Papst Franziskus ihn wissen, dass die Peripherie ein besserer Ort dafür sei. »Die Peripherie«, sagt Bottura so, als falle ihm das wirklich jetzt ein, »was für ein Wort! Ich will für Flüchtlinge kochen.« Er redet kurz über den Populismus in Italien und davon, dass viele von ihm erwarteten, dass er endlich in die Politik gehe. »Das bin ich schon«, sagt Bottura, mehr als tausend Menschen essen jeden Tag in seinen Küchen, und er wird noch mehr machen, »ohne Worte und mit Taten«.

Bottura redet und redet, und erst als ein Bagger ihm die Vorfahrt nimmt und er bremsen muss, sagt er, dass er übrigens noch etwas hasse: wenn er einen Gedanken nicht zu Ende denke.

Er parkt auf einer Baustelle. Seine Frau Lara Gilmore richtet ein paar Kilometer von Modena entfernt eine Villa ein. Im März soll das Bed and Breakfast Villa Maria Luigia zu Ehren seiner Mutter eröffnen. In den Räumen und in der Gartenanlage steht, hängt und liegt zeitgenössische Kunst, Joseph Beuys, Ai Weiwei, Damien Hirst, Maurizio Cattelan. Bottura sagt, er klaue seine Ideen ständig aus der Kunst. Jeder müsse das tun, denn nur Kultur generiere Wissen, und nur Wissen öffne das Bewusstsein. Das sei der Grundstein eines jeden kreativen Prozesses.

Er sagt es auf wie eine Formel, wie den Refrain eines Jazzsongs, und dann völlig unvermittelt: »Oops! I dropped the lemon tart.« Vor ein paar Jahren ließ Botturas Souschef in der Osteria Francescana, Takahiko Kondo, beim Anrichten ein Zitronentörtchen fallen. Bottura erzählt auch das immer wieder gern: »Taka wurde blass, zitterte, da nahm ich das andere Zitronentörtchen und ließ es auf den anderen Teller plumpsen. Wir servierten.« Heute ist das Dessert bei den Gourmets weltbekannt, eben unter dem Namen »Oops! I dropped the lemon tart«.

Bottura sagt, es stehe für das perfekte Imperfekte, für seine Improvisation: »Ein Koch muss mehr sein als die Summe seiner Rezepte.«

Alle Gerichte von Massimo Bottura erzählen Geschichten wie diese. Er erzählt sie unermüdlich, wirkt manchmal leicht überdreht oder verpeilt, dabei sprüht er nur so vor Energie und findet den Faden über Umwege immer wieder. Er ist ein Schwärmer und ein Macher.

Am Nachmittag, Bottura ist inzwischen zurück in seiner Osteria Francescana, zieht er seine Jacke über und kocht.

Die asiatischen, amerikanischen und italienischen Gäste kommen herein, gehen vorbei an Kunstwerken von Damien Hirst, Maurizio Cattelan und Joseph Beuys. Bottura kocht sein warmes

Parmesaneis, seine Scheibe Lasagne, macht das Zitronentörtchen kaputt und trägt seinen Teil bei zur kulturellen und sozialen Revolution, die er anstrebt. Fragt man ihn, wie er das alles aushalte, sagt er, er höre auch am Abend eine halbe Stunde Jazz. Fragt man ihn, wie er die Zukunft sehe, fasst er sich an die Brille und sagt, etwas zu laut: »Heute ist für mich schon Vergangenheit.«