–Anzeige–

Prägender Charakter,
alternativlos klar im Ausdruck

allmilmö®
designwerk
köln

küchenschallenberg
gottesweg 56
50969 köln

telefon: 0221 360 61 58
info@allmilmoe-koeln.de
www.koelner-kuechen.de

Foto: © Simply Fosh

Sterneküche für alle

Text: Beate Berns

Seine Ausbildung hat Marc Fosh in den ersten Häusern Londons zu einer Zeit absolviert, als Butter und Sahne das Nonplusultra der französischen Küche waren – und diese das Maß aller Dinge. Anfang der 90er-Jahre kam er nach Spanien und ist seiner neuen Heimat seither treu geblieben. Seit 2009 betreibt er unter anderem das Restaurant Simply Fosh im Convent de la Missió in Palma de Mallorca, das 2014 mit einem Michelinstern ausgezeichnet wurde. Einem Stern zu seinen eigenen Bedingungen, wie er betont, denn eigentlich hatte sich Marc Fosh von der Sterneküche verabschiedet.

Foto: © Simply Fosh

Foto: © Simply Fosh

Foto: © Simply Fosh

stylus: ***Wie kamen Sie als junger, britischer Koch auf die Idee nach Spanien zu gehen?***
Fosh: Anfang der 90er Jahre entwickelte sich Spanien zur ersten Adresse in der gastronomischen Welt. Das hat mich interessiert. Ich habe in London in an der französischen Küche orientierten Restaurants gelernt und gearbeitet. Es war eine Offenbarung für mich zu erfahren, dass man auch ohne Butter und Sahne kochen kann. In San Sebastian habe über vier Jahre mit Martin Berasategui gekocht, der sich anschickte die baskische Küche zu erneuern. Die zu dieser Zeit aufkommende Molekularküche hat das Kochen nachhaltig verändert. Heute kommt niemand mehr an der »Wissenschaft des Kochens« vorbei, das geht bis in die privaten Küchen.

stylus: ***Sie haben zwölf Jahre im Hotel Read's in Santa Maria del Cami gearbeitet und sich dort einen Michelin-Stern erkocht. Was hat Sie bewogen, ein eigenes Restaurant zu eröffnen?***
Fosh: Die Sterneküche hat mich immer mehr genervt. Die Bedingungen für eine Auszeichnung wurden immer absurder. Ich hatte das Gefühl, es ging den Testern gar nicht mehr um das Essen, sondern um Formalien wie eine bibelschwere Weinkarte. Ich wollte das Essen wieder in den Fokus rücken und eine lockere, unverkrampfte Atmosphäre, in der niemand Berührungsängste haben muss. Das hat auch zu Irritationen – insbesondere bei Gästen, die mich kannten – geführt. Von dort aus haben wir uns weiterentwickelt, gemeinsam mit unseren Gästen. Wir bieten jetzt einen preisgünstigen »casual lunch« an und am Abend ein »formelleres« Diner. Eigentlich ist Simply Fosh zwei Restaurants in einem und ich bin sehr glücklich, dass dieses Konzept von unseren Gästen – und auch den Testern – so gut angenommen wird.

stylus: ***Wir würden Sie die Simply Fosh-Küche beschreiben?***
Fosh: Wir sind hier auf Mallorca im Mittelmeer, also ist unsere Küche mediterran. Wir setzen auf reine, unverfälschte Aromen und saisonale Zutaten. Es ist wichtig für einen Chef seinen eigenen Stil zu entwickeln, mit dem er sich wohlfühlt. Nichts ist schlimmer als sich zum Sklaven von irgendwelchen Moden zu machen. Das führt zu einem internationalen »Einheitsstil«, der vielleicht risikolos, aber völlig langweilig ist. Auf meiner Karte werden Sie keinen Cesar's Salad oder Kobe-Burger finden. Wir werden unserem »Simply Fosh«-Stil treu bleiben, daran wird auch der Michelin-Stern nichts ändern. *

Foto: © Simply Fosh

simplyfosh Restaurant
Carrer de la Missió, 7A
07003 Palma de Mallorca

Telefon: +34 971 . 72 01 14
reservas@simplyfosh.com
www.simplyfosh.com/de/