



Corey Lee weiß, wie andere Chefköche ticken und kochen

## Wie kopiert man die BESTEN Köche der Welt, Corey Lee?

**Sternkoch COREY LEE hat mit In Situ im SF MoMA einen Ort kulinarischer Vielfalt geschaffen**

**INTERVIEW:** Wie sind Sie auf die Idee gekommen, ein Restaurant wie ein Museum zu kuratieren?

**COREY LEE:** Das Museum ist ein Ort, an dem die unterschiedlichsten Menschen zusammenkommen. Ich wollte etwas Ähnliches für die Food-Welt kreieren. Die Idee: eine Food-Sammlung, mit Gerichten aus der ganzen Welt.

**INTERVIEW:** Für gewöhnlich hüten Chefköche ihre Rezepte wie ein Staatsgeheimnis. War es schwer, an die 90 Rezepte zu kommen?

**LEE:** Nein, nicht wirklich. Wie auch in anderen Bereichen geht es heute mehr denn je darum, voneinander zu lernen.

**INTERVIEW:** Wie haben Sie sich all die Gerichte angeeignet?

**LEE:** Um die 30 Restaurants haben wir selbst besucht. Wir waren auf der ganzen Welt

unterwegs, von Hongkong bis Belgien. Einige Köche kamen auch zu uns, andere machten ein Video. Täglich wählen wir aus den 90 Gerichten 15 aus.

**INTERVIEW:** Hat Sie ein Gericht besonders herausgefordert?

**LEE:** Ja, das von einem Koch aus Osaka. Es sieht aus wie ein Blatt, das einen Sturm überlebt hat. Erst nach vielen Gesprächen mit ihm konnte ich es adäquat umsetzen.

**INTERVIEW:** Muss man für so ein Projekt nicht sein Ego beiseiteschieben?

**LEE:** Darüber habe ich nicht mal nachgedacht. Ich habe ja schon zwei Restaurants, in denen ich meinen eigenen Kochstil ausleben kann.

Die Idee von In Situ ist gerade, dass allein der jeweilige Koch entscheidet. Das Restaurant ist nur der Ort, an dem alles zusammenkommt.

**INTERVIEW:** Verlieren die Gerichte nicht ihre Exklusivität, sobald man sie kopiert?

**LEE:** Sie können doch auch in der Berliner Philharmonie Werke von Chopin hören. Wieso sollte es in der Kulinarik anders sein? Im Gegenteil, erst das Teilen macht das Gericht so wertvoll.



Das Gericht „Octopus and the Coral“ vom Chefkoch des Central in Lima Virgilio Martínez



## Shared PLATE

Was in Kalifornien schon gang und gäbe ist, kommt jetzt auch nach Deutschland: *shared eating*. Damit wird der Traum einer voll gedeckten Familientafel, von der sich jeder so viel nimmt, wie er möchte, auch in Restaurants wahr. Anstatt Vor-, Haupt- und Nachspeise zu wählen, bestellt man einfach einmal alles – nur in kleinen Portionen. Ausprobieren kann man das am besten im neuen Berliner Restaurant Roy & Pris. Ein Chinese, der neben anderen Leckereien auch das köstlichste Lachs-Sashimi der Stadt serviert. Und für zu Hause gibt es einen vom Architekturdesignstudio ALM Project entworfenen Teller von Rosenthal (oben, erhältlich im Shop des



SF MoMA), mit dem das Teilen besonders leichtfällt.

Burger auf Chinesisch: gefüllte Man-Tou-Taschen im ROY & PRIS, royandpris.com