

# Ein Himmel voller Sterne

## Abschied von Küchenstar Santi Santamaria

*Von Ludwig Fienhold*

Santi Santamaria, einer der ganz großen Köche der Welt, ist im Alter von 53 Jahren gestorben. Er erlitt einen Herzinfarkt in dem vor acht Monaten eröffneten und von seiner Tochter Regina geführten Restaurant Santi im spektakulären Hotel-Casino Marina Bay Sands in Singapur. Seine naturnahe moderne katalanische Küche war die erste in Katalonien, die dem französischen Michelin drei Sterne wert erschien. Der Autodidakt, der auf dem Weg war Ingenieur zu werden, entschied sich erst im Alter von 24 Jahren für den Kochberuf. Sein Restaurant Can Fabes in der Nähe von Girona hält seit 1994 drei Sterne im Michelin. Unter dem Patronat von Santi Santamaria stehen insgesamt sieben Restaurants in Sant Celoni, Barcelona, Madrid, Toledo, Singapur und Dubai, in Spanien hält er damit insgesamt sieben Sterne. Der eher der Tradition verpflichtete Produktfanatiker Santi Santamaria war der kulinarische Gegenspieler des spanischen First Class Alchemisten Ferran Adrià, mit dem er sich verbale Schlachten lieferte. Das Tragische am Tod von Santi Santamaria: Er starb umgeben von Menschen, die in den letzten drei Jahren kübelweise Dreck über ihn ausgegossen hatten. Als Versöhnungsversuch hatte er viele spanische Autoren nach Singapur eingeladen, „um ihnen zu zeigen, wie ein gutes Restaurant funktioniert“. Mancher Nachruf in Spanien liest sich wie eine letzte Abrechnung. Santi Santamarias Nachfolger ist sein Schüler Xavier Pellicer.



## Drei-Sterne-Restaurant Can Fabes in Sant Celoni

Unter den spanischen Köchen war der gemütvolle und doch wortgewaltige Santi der größte Sympathieträger, seine offene klare Art hatte nie die Manieriertheit anderer Starköche. Er sah sich als Erneuerer der spanisch-katalanischen Küche, ohne dabei aber den klassischen Nährboden zu verlassen. Auf der teilweise aberwitzigen „Madrid Fusion Conference“ brüskierte er viele Kollegen: „Wir sind eine Bande von Schwindlern, die den Snobs die Zeit vertreibt. Das einzige, was für uns von Bedeutung sein sollte, ist das Produkt, das aus der Erde wächst, durch den Ofen in den Mund wandert.“ Dem ganzen medialen Interesse stand er sehr skeptisch gegenüber: „Es ist ein großes Problem, denn `la grande cuisine professional´ benötigt Ruhe. Heutzutage umgeben Fernsehen, Zeitungen und Magazine das Kochen und sorgen für zu viel Trubel. Am Ende ist das eigentlich nur noch Show-Business.“ Santi Santamaria kritisierte Kollegen, die zu viel Chemie ins Essen brächten, vor allem Ferran Adrià. Er wurde deshalb stark attackiert und sprach selbst von Mobbing. Der Gastronomie-Journalist Jörg Zipprick meint, dass man Santi Santamaria mundtot machen wollte. „Er wurde vom eigenen Berufsstand regelrecht exekutiert.“ Am Freitag, 18. Februar, wurde Santi Santamaria in seinem Heimatort Sant Celoni unter großer Beteiligung der Öffentlichkeit feierlich verabschiedet.



Der erst letztes Jahr eröffnete Hotelkomplex Marina Bay Sands in Singapur, in dem Santi Santamaria in seinem Restaurant jetzt einen Herzinfarkt erlitt.

Wir haben Santi Santamaria erst kürzlich in Dubai ein letztes Ma(h)l erlebt, wo er mit dem Ossiano ein sehr spannendes Restaurant im Hotel Atlantis betrieb. In diesem Dinner-Aquarium spielt eigentlich die Optik die Hauptrolle – wenn der Hai fast schon ins Weinglas am Tisch zu schwimmen scheint, schlagen leicht Wellen der Begeisterung. Doch das Restaurant zeigt auch Qualität. Im Hotel Atlantis sind zudem andere Starköche zu Hause, Locatelli lässt dort aber ebenfalls nicht nur unter seinem Namen arbeiten, sondern überprüft regelmäßig die Qualität seiner Mannschaft – die auch entsprechend erstklassige Arbeit leistet. Auch Santi Santamaria war mehrmals im Jahr im Hotel, um sein Restaurant dort zu betreuen und persönlich am Herd zu stehen. Als wir ihn beim letzten Ma(h)l in Dubai trafen, erschien er entspannt und lebenslustig. Dieser in sich ruhende Teddybär wirkte keineswegs erschöpft. Santi war im Grunde kein Jet-Setter, wurde aber letztlich durch seine weltweite Arbeit dazu. Der Katalane stammte aus einem 200 Jahre alten Familienbetrieb in der spanischen Provinz und wurde schnell in die Welt katapultiert – sieben Restaurants sind nicht nur eine Herausforderung, sie machen vielleicht den Horizont größer, aber auch das Herz schwächer.



Restaurant Ossiano im Hotel  
Atlantis in Dubai

Das Ossiano ist das gastronomische Aushängeschild des Hotels Atlantis – ein arabisches Neuschwanstein. Die Menüpreise liegen zwischen 160 und 200 Euro. Zwischen den bestellten Gängen werden auch noch kleine Gerichte zum Nulltarif serviert. Ein erstklassiger Appetithappen ist das Sashimi von der Gelbschwanzmakrele mit Pesto. Insgesamt neigt die Küche eher zu kräftiger Zubereitung und großen Portionen. Der Seeteufel war sehr festfleischig und delikater und schwamm in einem ausgesprochen intensiven Fond. Santi Santamaria war ein Meister der Fonds. Bei diesem gehaltvollen katalanischen Fischtopf namens Suquet wird auch nicht mit Knoblauch gespart. Dieses Signature-Gericht schmeckte in Santis Hauptrestaurant Can Fabes nicht anders als in Dubai. Leichter zeigten sich Octopus mit geräucherter Paprika sowie Königskrabbe mit Couscous, Yoghurt und Curry. Der Wolfsbarsch (mit Auberginen, Artischocken und Kartoffeln) präsentierte sich saftig-zart und beinahe noch glasig in Vollendung. Santi Santamaria war an diesem Abend in Dubai und stand selbst am Herd. Er schritt nicht beifallheischend die Tische ab, sondern gönnte sich nach getaner Arbeit einen letzten Schluck an der Restaurantbar.