



Der Geist der Molekularküche und breiter Berner Oberländer Dialekt: Dan Rodriguez Zaugg (l.) und Alejandro Polo beraten sich in der Küche der Schaffhauser «Sommerlust».

## Ein Hauch spanische Avantgarde am Rhein

In der Schaffhauser «Sommerlust» sorgen seit wenigen Wochen Dan Rodriguez Zaugg und Alejandro Polo für Furore. Die jungen Köche haben bei den Besten in Spanien gelernt. Wie radikal ist das? Ein Blick hinter die Küchentür.

Text Mark Liebenberg  
Bilder Roberta Fele

Der Aperitif wird als kirschrote Kugel serviert: Legt man die hauchdünne Membran auf die Zunge, ergiesst sich der kirschsaurer Inhalt im Mund. «Die Haut der Kugel schmilzt bei 36 Grad, also bei Körpertemperatur», sagt Dan Rodriguez Zaugg. Der Auftakt mit Überraschungseffekt ist Programm. Das Spiel mit Texturen, Aromen und Temperaturen zieht sich durch die weiteren Gänge im neuen Degustationsmenü des Schaffhauser Restaurants «Sommerlust». In der kalten, giftgrünen Kräutersuppe schwimmen lustige Tapioca-Dragees, Zitrusaromen und Minzeöl runden das vollmundige Süppchen ab. In drei Gestalten kommt die Kundelfinger Lachsforelle auf den Teller: als gebeiztes Sashimi, als grobes Tatar sowie als Praline. Eine wiederum ultradünne Bisquitshaut birgt die gefrorene Fischcrème, sie wird kurz in Olivenöl knusprig frittiert. Und die Stopfleber – auch als vegane «Noix Gras» erhältlich – wird zum einen nature, sprich: kurz in der Pfanne sautiert auf Granny-Smith-Apfelgelee, und zum anderen als eiskalter, herrlich-cognacrahmiger Foie-Gras-«Schnee» serviert.

Es sind diese dekonstruierten und auf neue Art zusammengesetzten Lebensmittel, für die die Molekularküche steht. Die Philosophie dahinter: «Für uns gibt es keine Grenzen in der Kulinarik. Auch wenn's unmöglich scheint, probieren wir es aus», sagt Alejandro Polo. Er und Rodriguez Zaugg sind die neuen Chefs in der Küche der Schaffhauser Villa Sommerlust – und sie bringen die radikale Avantgarde aus Spanien in die «kulinarisch beschauliche» Munotstadt, wie Mister «Gault Millau Schweiz» himself frohlockte: Urs Heller verlieh Sommerlust-Wirt Lorenz Messora online deshalb gleich einen symbolischen «Prix Courage».

Für Schaffhauser Verhältnisse neu und anders ist das, was Rodriguez Zaugg und Polo machen, allemal. Beim Besuch der «SN» in der Sommerlust-Küche ist denn auch eine Mischung aus professionellem Ernst und kreativer Laboratmosphäre zu spüren. Kennengelernt haben sich die beiden jungen Köche am Herd, aber nicht irgendeinem. «Disfrutar» (spanisch für «geniessen») heisst das Lokal in Barcelona, welches die beiden 2022 zusammengebracht hat. Es gilt heute als das zweitbeste Restaurant der Welt, ist mit drei Michelin-Sternen gekrönt. Wer einen Tisch buchen will, muss sich bis Ende April 2025 gedulden! Gelernt haben Rodriguez Zaugg und Polo bei den drei «Disfrutar»-Patrons, welche alle Schüler von Ferran Adrià waren,

### In der Küche herrscht eine Mischung aus professionellem Ernst und verspielter Laboratmosphäre vor.

der mit seiner angewandten Molekularküche die internationale Gastronomie aufmischte und sie bis 2011 im weltbesten Restaurant «El Bulli» an der Costa Brava zelebrierte. «Für uns junge spanische Köche sind Ferran Adrià und das El Bulli der heilige Gral. Näher dran als im Disfrutar kommen wir ihm nie.»

In der Sommerlust wird zwar wie überall mit der Pinzette gearbeitet, ins Auge fällt aber ein doppelstöckiges Regal mit weissen Plastikbehältern. Sie enthalten pflanzliche Pulver: Xanthan, Agar Agar, Gluconolactat, Alginat, Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl – alles pflanzliche Substanzen, die in der molekularen Küche verwendet werden, um Lebensmittel zu verändern, zum Beispiel zu Schäumen oder Mousses, warmen Gelees, heissem «Eis», das beim Abkühlen im Mund schmilzt, zu Bonbons

und Dragees aus salzigen oder süssen Lebensmitteln. Vieles davon hat in der Haute Cuisine Eingang gefunden, so sind etwa als «Foams» servierte Flüssigkeiten wie Suppen oder Saucen heute omnipräsent.

Und doch wird bei den jungen Sommerlust-Köchen nicht alles und jedes dekonstruiert und neu erfunden. Fisch und Meeresfrüchte wie in Barcelona kommen sehr dosiert auf den Tisch. «Was Produkte angeht, bleiben wir regional und saisonal. Im Winter kommen keine Tomaten auf den Teller.» Das beweist etwa Polos jüngste Kreation aus dem Degustationsmenü, mit welcher er seiner neuen Heimat eine Hommage erweist: Ein dichter Rösti-Würfel mit Eigelb, Trüffelcrème aus dem Spritzsack und frisch geriebenem Sommertrüffel – erdiger und bodenständiger geht fast nicht. «Ich fühle mich wohl in Schaffhausen. Hier kann ich am Abend auch mal ausgehen und treffe junge Leute beim Biertrinken», schwärmt Polo. Nachdem er und Rodriguez Zaugg sich in Barcelona kennenlernten, holte Ersterer – der bis 2020 schon einmal in der Sommerlust gearbeitet hatte – seinen Kollegen nach Seuzach in die «Sonne», wo sie erstmals ausserhalb Spaniens zusammen am Herd wirkten, und zwar bereits mit 15 Gault-Millau Punkten. «In Schaffhausen möchten wir das klar noch einmal steigern», sagt Rodriguez Zaugg. Er, der mit seiner Mutter im Alter von 13 Jahren nach Aeschi BE kam, spricht einen breiten Berner Oberländer Dialekt.

Fazit: Radikal oder zu experimentell ist die neue «Sommerlust»-Küche nicht, aber sie ist eine mit sehr viel Können und Neugier. Und à la carte werden immer noch traditionellere Gerichte wie Zander und das Rindsfilet «Café de Paris» serviert.



Mehr Bilder und ein Video «hinter den Kulissen» unter [www.shn.ch/click](http://www.shn.ch/click)



Der Spargel vom Grill wird mit einer sämigen Beurre Blanc angerichtet.



Lachsforelle: Ästhetik auf dem Teller.