

DER KULINARIKER trifft: Mateu Casanas (Chefkoch im Compartir und Disfrutar)



(/media/k2/items/cache/4723ef876aca4c7cd452b3e97715d01b_XL.jpg)

DER KULINARIKER trifft: Mateu Casanas (Chefkoch im Compartir und Disfrutar)

Geschrieben von Carola Faber (/index.php/k2/itemlist/user/822-carolafaber) 04/09/2017
 Kategorie Der Kulinariker trifft (/index.php/kulinariker/itemlist/category/124-der-kulinariker-trifft-475577) [Schriftgröße](#)

In Cadaqués und in Barcelona betreiben Oriol Castro, Eduard Xatruch und Mateu Casanas, die als ehemalige Chefköche vom El Bulli auf insgesamt fast fünf Jahrzehnte Erfahrung zurückblicken, die Restaurants "Compartir" (Teilen) und "Disfrutar" (Genießen)...

An beiden Orten wird moderne, inspirierende Kochkunst zelebriert. Mit ungewöhnlicher Empathie arbeitet das Team im Disfrutar. Die Gerichte sind außerordentlich in Geschmacksintensität so auch in der Präsentation. Jede Speise ist eine Freude für die Augen und den Gaumen!

Wie gelingt es Ihnen, ihre persönlichen Handschriften und Qualität in den Restaurants so konstant zu halten?

Dieser Spagat ist durch ein rotierendes System möglich. Es ist so eine Art Restaurant-Hopping, bei dem wir abwechselnd ein paar Tage in den beiden Häusern gemeinsam arbeiten. Mindestens einmal wöchentlich arbeiten wir zu dritt. Nur so sind ein gleichbleibendes Niveau und Homogenität gesichert. Außerdem macht es uns glücklich, wenn wir kochen können.

Wie ist Ihre persönliche Vita verlaufen?

Koch wollte ich ursprünglich nicht werden. Meine Familie, die in Roses lebt, kannte aber Ferran Adrià. Nach dem Abitur begann 1997 meine Probezeit im El Bulli mit dem Kartoffelschälen. Im Winter desselben Jahres arbeitete ich im El Bulli Catering, in dem Barcelona Aquarium. Im März 1998 wurde ich Assistent im Kühlraum von El Bulli, und nach zwei Monaten wurde ich für den Rest der Saison zum Chef de Partie ernannt. Es folgte ein Praktikum bei Mas Pau Avinyonet de Puigventós (Girona). 1999 übernahm ich als Chef de Partie die volle Verantwortung der Abteilungen Fleisch, Fisch, warme Vorspeisen, warme Speisen und der Küchenvorbereitung und Einkaufsleitung. Schon bald folgten Titel, wie Best of Gastronomie 2005 (bester Koch des Jahres).

Wann eröffneten Sie Ihre eigenen Restaurants?

Das Compartir in Cadaques wurde im April 2012 in Betrieb genommen. In Barcelona erfolgte die Eröffnung vom Disfrutar im Dezember 2014.

Wie viele Mitarbeiter haben Sie und wie werden sie geschult?

Es sind zwei verschiedene Restaurants mit unterschiedlichen Konzepten. So haben wir im Michelin-Restaurant Disfrutar fast 60 Mitarbeiter für 50 Plätze, im Compartir dagegen sind es 21 Mitarbeiter und bis zu 120 Sitzplätze. Ich habe ein Kochschulbuch geschrieben. Jeder, der bei uns anfängt, kann darin viel über unsere Philosophie, über den Servicegedanken und den Umgang mit



KULINARISCHE VIDEOS

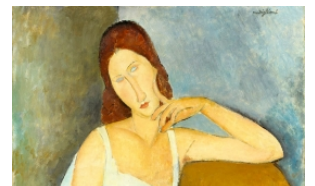
Tokyo High-End Sushi Restaurants | Japan Food Guide
(/index.php/k2/item/1023-tokyo-high-end-sushi-restaurants-japan-food-guide)

Tokyo High-End Sushi Restaurants

KULT(O)UR

- KULTUR
(/INDEX.PHP/LIFESTYLE/ITEMLIST/CATEGORY/130-KULTUR-61BD6D)

Geschrieben von Kulinariker
(/index.php/k2/itemlist/user/836-kulinariker)



(/index.php/lifestyle/item/1040-retrospektive-von-modiglianis-arbeit)
In Italien geboren und seit 1906 in Paris lebend und arbeitend, war die Karriere von Amedeo Modigliani eine kontinuierliche Evolution...

Weiterlesen (/index.php/lifestyle/item/1040-retrospektive-von-modiglianis-arbeit)

- KULTUR
(/INDEX.PHP/LIFESTYLE/ITEMLIST/CATEGORY/130-KULTUR-61BD6D)

Geschrieben von Kulinariker
(/index.php/k2/itemlist/user/836-kulinariker)

den Gästen erfahren. Es enthält natürlich die praktischen Tipps, wo und wie platziere ich zum Beispiel Gläser, worauf muss ich beim Service achten oder wie begegne ich dem Gast. Dieses Buch enthält keine Worthülsen sondern ist ein realistischer Leitfaden.



Der Hafen von Cadaqués am Mittelmeer, unweit der französischen Grenze.

Wo liegen die Unterschiede in den Restaurants?

Das Disfrutar ist viel moderner, ein Sternerestaurant. Im Ambiente mit der lichten, blauen Decke und den Fliesen sind die Umgebung und die Farben von Cadaques gemeint. Die Atmosphäre im Compartir ist entspannter und die Küche ist traditioneller. Bei den Hauptgängen spielen wir gern mit den Zutaten. Der Geschmack ist aber das Wichtigste und deshalb probieren wir so lange Rezepte aus, bis wir zu 100 Prozent zufrieden sind. Höchste Qualität ist für uns selbstverständlich.

Warum ist Ihrer Meinung nach die katalanische Küche so gut?

Die Kochkunst in dieser Region hat eine mindestens 1000 Jahre alte Geschichte. Wir haben ein traditionelles Verständnis für die Produkte, die sich auch durch ihren intensiven Geschmack auszeichnen. Sie können natürlich auf unterschiedliche Weise kombiniert werden. Außerdem ist es wichtig zu reisen und alles zu probieren, das inspiriert immer.

Die Speisen:

- Cocktail aus Passionsfrucht, Kaffee und Rum
- Konfierte Artischocken mit gerösteten Mandeln, Rosinen, Vanille-Öl. Sherry und Mandeleis
- Marinierte Sardinen, Rote Bete, Himbeeren, Balsamico, Joghurtcreme
- Thunfisch-Tartar, Oliven, Kapern, Paprika, Tomaten, Olivenöl und mediterrane Kräuter
- Schwertmuscheln
- Spargel mit Kräutern und warme Senfmayonnaise
- Seeteufel, Nüsse, Kartoffeln und Knoblauchöl
- Iberisches Schwein, mexikanisch zubereitet mit Huhn und Pilzen
- Schoko und Kirschsorbet

Die Weine:

- Hidalgo Jerez La Panesa Fino Sherry
- JuCaMulla, Vinyas Empremta 2016
- Santbru Blanc 2011, Portal del Montsant
- Sereno Solera 2009
- Sameiras 1040 Ribeiro 2014
- Carles Andreu Trepas 2015
- Juan Piñero Cream

Fazit: Außerordentliche Geschmackserlebnisse, die von echter Leidenschaft für die Kochkunst zeugen und ein erstklassiger Service!

Compartir Restaurant Cadaques, <http://ca.compartircadaques.com> (<http://ca.compartircadaques.com>)

Impressionen:

View the embedded image gallery online at:

<https://www.kulinariker.de/index.php/kulinariker/item/1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#sigProld602eb4ab82> (<https://www.kulinariker.de/index.php/kulinariker/item/1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#sigProld602eb4ab82>)

Fotos: Carola Faber



(<http://digg.com/submit?url=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fkulinariker%2Fitem%2F1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#title=DER%20KULINARIKER%20trifft%3A%20Mateu%20Casanas%20%28Chefkoch%20im%20Compartir%20und%20Disfrutar%29>)



(<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fkulinariker%2Fitem%2F1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#title=DER%20KULINARIKER%20trifft%3A%20Mateu%20Casanas%20%28Chefkoch%20im%20Compartir%20und%20Disfrutar%29>)

[u=https%3A%2F%2Fwww.kulinariker.de%2Findex.php%2Fkulinariker%2Fitem%2F1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#sigProld602eb4ab82](https://www.kulinariker.de/index.php/kulinariker/item/1054-der-kulinariker-trifft-mateu-casanas-chefkoch-im-compartir-und-disfrutar#sigProld602eb4ab82)

kulinariker)



(</index.php/lifestyle/item/1028-algarve-smooth-jazz-festival>) Im September ist das VILA VITA Parc zum zweiten Mal Veranstaltungsort des Algarve Smooth Jazz Festival, Europas größte Soul, Funk & Jazz...

Weiterlesen (</index.php/lifestyle/item/1028-algarve-smooth-jazz-festival>)

● KULTUR

(</INDEX.PHP/LIFESTYLE/ITEMLIST/CATEGORY/130-KULTUR-61BD6D>)

Geschrieben von Jürgen Sorges

(</index.php/k2/itemlist/user/834-jurgensorges>)



(</index.php/lifestyle/item/1018-free-derry-in-der-bogside>) Die größte Neuigkeit vorweg: Das Museum of Free Derry öffnete 2006 als Provisorium und ist nun nach einer Investition von 2,4 Mio....

Weiterlesen (</index.php/lifestyle/item/1018-free-derry-in-der-bogside>)

MAGISCHE ORTE



Magische Orte: Library of Spirits, Hotel Widdler (</index.php/lifestyle/item/426-magische-orte-library-of-spirits-hotel-widdler>)



Magische Orte: Wadi Rum (</index.php/lifestyle/item/425-magische-orte-wadi-rum>)

© 26/02/2016

(</index.php/magische-orte-wadi-rum>)



Magische Orte: Klangschale, Hotel Luzern (</index.php/lifestyle/item/magische-orte-klangschale-hotel-luzern>)

© 11/09/2015

(</index.php/klangschale-hotel>)