



Grüner wird's nicht: Bei Katina und Kyle Connaughton bestimmt die eigene Farm, was zu welcher Zeit auf den Tisch kommt. Fast drei Viertel der Produkte, die sie anbieten, bauen sie auch selbst an.

## Katina & Kyle Connaughton, „Single Thread“, Healdsburg

Eine Frau mit locker zurückgebundenen roten Haaren, rot-weiß kariertem Hemd und tätowierten Armen kommt mit ihrem Labrador über das Feld gelaufen. Sonnenblumen schwingen im Wind, sie pflückt hier und da ein paar Blumen. Katina Connaughton ist Farmerin und die Frau des Kochs Kyle Connaughton. Zusammen betreiben sie in Healdsburg das „Single Thread“ – Restaurant, Farm und Hotel in einem. Gleich im ersten Jahr nach der Eröffnung 2016 gab es zwei Michelin-Sterne. Mittlerweile kommen 70 Prozent der Produkte von der eigenen Farm: Gemüse, Kräuter, Blumen. „Uns geht es darum, das Gemüse zum perfekten Reifezeitpunkt mit der höchsten Frische zu ernten und so die einzelne Zutat wirken zu lassen“, sagt Katina Connaughton.

Ihr Mann und sie teilen das Erntejahr in 72 fünftägige Mikro-Saisons auf. Diese Herangehensweise stammt aus Japan, auch das Dinner ist an die japanische Kaiseki-Art angelehnt: frische und feine Zutaten, in Szene gesetzt durch ausgewähltes Geschirr und spezielle Tischdekoration. Schon der erste Gang ist ein kunstvolles Gebilde aus Moos, Blüten und Früchten, geschmückt mit allerlei Schälchen: eine Cantaloupe-Melone im eigenen Saft, knackig lila-farbene Purple-Haze-Karotten, die ersten Kartoffeln des Jahres mit australischen Trüffeln, eine Holzmakrele mit Zucchini-Vinaigrette, frische Erbsen gefüllt mit Frischkäse. Es ist „eine Momentaufnahme des Sommers“.

Nach gemeinsamen Stationen in Japan und England hat sich das Paar in Kalifornien seinen Traum erfüllt. „Unsere Idee war es, dass tatsächlich die Farm die Speisekarte bestimmt“, sagt Kyle Connaughton. Normalerweise überlegt sich ein Koch ein Rezept und bestellt danach die entsprechenden Zutaten. Bei „Single Thread“ läuft es andersherum. „Wir fragen uns: Was wollen wir anbauen? Dann sagt die Farm: ‚Okay, jetzt ist es reif.‘ Und dann müssen wir uns in der Küche überlegen, was wir damit machen.“ Katina und Kyle Connaughton gehen sogar noch einen Schritt weiter. Selbst wenn sie Fleisch verwenden, geht der Gedanke erst mal vom Gemüse aus. Rote Bete ist reif? Dann wird überlegt, was gut dazu passen könnte. Erst zum Schluss wird zum Beispiel die Ente zum Rote-Bete-Gericht dazugegeben, als Beilage sozusagen.

„Die kalifornische Küche ist ein sehr offener Begriff“, sagt Katina Connaughton. „Wir haben diese Mischung aus verschiedenen Kulturen. Jeder hat ein bisschen seine eigene Definition dessen, was California Cooking ist.“

Katina und Kyle Connaughton sind ein Paar, seit sie 15 Jahre alt sind. Als Farmerin und Koch hatten sie noch nie so viel Zeit füreinander wie jetzt. „Wir verschmelzen einfach gut miteinander“, sagt Katina. „Ich könnte nicht das tun, was ich tue, ohne ihn und, nun ja, er könnte schon das tun, was er tut, ohne mich.“ Kyle widerspricht: „Nein, könnte ich nicht – nicht so, wie wir das machen.“



# CALIFORNIA COOKING

Was bedeutet kalifornische Küche? Fünf Restaurants an der amerikanischen Westküste geben Antworten.

Von Jessica Jungbauer (Text und Fotos)

## David Kinch, „Manresa“, Los Gatos

David Kinch ist eine der wichtigsten Figuren der zweiten Generation von Restaurant-Chefs, die sich der Farm-to-Table-Bewegung verschrieben haben. Der Koch im Drei-Sterne-Haus „Manresa“ in Los Gatos, eine Stunde südlich von San Francisco, steht mit seinem Team in der Küche und kostet von einem Teller. Der Sommelier schenkt einen Schluck Wein ein, Kinch probiert. Der Service für den heutigen Abend kann beginnen.

Auch Kinch findet es schwer, die kalifornische Küche zu definieren. „Kalifornien war immer ein bisschen anders, weil es nicht nach Europa schaute und versuchte, die Küche dort in guten Restaurants einfach nachzumachen“, sagt er. „In Kalifornien waren die Leute immer aufgeschlossen und oft Autodidakten ohne bindende Traditionen. Sie begannen, die großartigen Zutaten zu nutzen und selbst Obst und Gemüse anzupflanzen. So entwickelte sich eine Küche, die mehr auf das außergewöhnliche Produkt ausgerichtet ist als auf die Technik.“

Mit feinen Handgriffen wird Kinchs *signature dish* „Into the Vegetable Garden“ Schicht für Schicht vorbereitet. „Obwohl der Name des Gerichts immer derselbe war, wandelt es sich stetig“, sagt er. „Es ist ein Spiegelbild der Jahreszeiten und der Zutaten, die wir zu einem bestimmten Zeitpunkt erhalten.“

Die Zutatenliste liest sich wie eine Hommage an wenig beachtetes Blattgemüse: blühender Koriander und seine Triebe, goldfarbene Majoranblüten und essbare Stiefmütterchen auf einem Bett aus jungen und zarten Mangoldblättern, Rübenspitzen, Sauerklee und gelockter Kresse. Andere Höhepunkte des Angebots sind Austern mit lilafarbenem Rettich und Schnittlauchblüten, japanische Pferdemaakrele mit Zitrusgelee und ein weich gekochtes Ei in Estragon- und Spinatsoße. Das Geheimnis des Spitzenkochs? „Ich frage mich immer: Ist das, was wir tun, ein Abbild dessen, wer wir sind und wo wir sind? An der Küste in der Mitte Kaliforniens, in den Ausläufern der Santa Cruz Mountains, direkt am Pazifik.“



Garten-Party: Das Restaurant „Manresa“ in Los Gatos, in dem der 57 Jahre alte David Kinch kocht, ist vielfach ausgezeichnet worden. Seine Gerichte sollen auch den Ort der Entstehung abbilden.



Organisches Wachstum: 1971 eröffnete Alice Waters ihr Restaurant „Chez Panisse“ in Berkeley. Von Beginn an legte sie Wert auf hochwertige Zutaten. So überzeugte die Besitzerin und Buchautorin auch Gäste wie Bill Clinton und den Dalai Lama.



FOTOS PICTURE ALLIANCE, GILLES MINGASSON/ADAME FIGAROLA/AF

## Alice Waters, „Chez Panisse“, Berkeley

Was heute mit Worten wie „aus biologischem Anbau“, „regional“ oder „saisonal“ auf fast jeder Speisekarte eines neuen Cafés oder Restaurants steht, ist eigentlich nichts Neues. Es heißt nichts anderes als: Die Zutaten haben Saison, sind möglichst frei von Pestiziden und werden aus der näheren Umgebung bezogen. Wer das liest, könnte denken: Sollte das nicht die normale Art und Weise sein, wie wir uns ernähren und Landwirtschaft betreiben?

Eine „Philosophie des Essens“ nennt das Alice Waters. Vor fast 50 Jahren hat die Gastronomin und Aktivistin in ihrem Restaurant „Chez Panisse“ in Berkeley begonnen, die Farmen, von denen sie ihre Zutaten bekommt, auf der Speisekarte zu nennen. Damit begründete sie die Farm-to-Table-Bewegung. „So essen die Menschen seit Anbeginn der Zeit“, sagt Alice Waters. „Aber für uns hier in den Vereinigten Staaten ist die Idee von wirklich regionalen und nachhaltigen Lebensmitteln noch relativ neu. Die Verbindung der Restaurants mit den Farmen gibt es erst seit etwa 30 Jahren.“

Wie definiert die Vordenkerin selbst die California Cuisine? „Ich denke, wir haben noch gar keine kalifornische Küche“, sagt Waters und lacht. „Eine richtige Cuisine entwickelt sich erst mit der Zeit. Wir kochen in Kalifornien mit Einflüssen der asiatischen und mexikanischen Bevölkerung und des Wetters. Das bedeutet, dass wir in der Lage sind, Obst und Gemüse auch im Winter im Freien anzubauen, und dass wir viel über Holzkohle und dem Grill zubereiten. Das sind aber eher Merkmale des Kochens in Kalifornien.“

# CALIFORNIA COOKING



Rote Bete meets Pfirsich: Cindy Daniel will in ihrem Restaurant „Shed“ den ganzen Weg vom Bauernhof zum Essen darlegen. Ihr Haus in Healdsburg ist deshalb Markt, Café und Treffpunkt für Gleichgesinnte.



## Cindy Daniel & Doug Lipton, „Shed“, Healdsburg

Healdsburg in Nordkalifornien ist ein Ort, der trotz seiner nur 11.000 Einwohner als amerikanischer Foodie-Hot-Spot gilt. Hier trifft die Liebe zu gutem Essen auf gemütliches Kleinstadtfliar. Der Ozean und die Metropole San Francisco sind gleich in der Nähe. Das „Shed“ empfängt seine Gäste denn auch mit den Worten: „Ein landwirtschaftlicher Geist beginnt mit der Liebe zu den Feldern und umfasst dann gute Landwirtschaft, gute Küche und gutes Essen.“ Ein Zitat von Wendell Berry, Autor und Aktivist für ökologischen Landbau.

Mit einer Korb tasche in der Armbeuge führt Cindy Daniel durch ihren Laden und erzählt, wie sie mit ihrem Mann und Partner Doug Lipton die Idee des Biolandbaus lebt. Sie haben einen Ort geschaffen, an dem Café, Restaurant und ein Shop für Kochutensilien und Farmwerkzeuge zusammenkommen. „Ich wollte den Weg vom Bauernhof in die Küche und von der Art zu kochen zum Essen veranschaulichen. Und wie das die Gemeinschaft zusammenbringt.“

Auch hier ist ein Salat nicht nur ein Salat: Rote Bete trifft auf Pfirsich, vereint auf einem Bett aus Joghurt mit Pekannüssen. Der Koch Perry Hoffman hat in der offenen Küche eine breite Palette an Töpfen und Gefäßen vor sich, mit Zutaten in bunten Farben – wie ein Maler, der vor einer Staffelei steht. Statt mit Pinseln arbeitet er mit Aromen und Texturen. Und erschafft so kleine Kunstwerke, die die Landschaft Nordkaliforniens abbilden.





Sommerfrische: Der Koch und Restaurantbesitzer Daniel Kedan legt Wert auf lokales und nachhaltiges Wirtschaften. Der Respekt vor der Natur sei in Kalifornien bei vielen tief verankert.

## Daniel Kedan & Marianna Gardenhire, „Backyard“, Forestville

Immer wieder bringt Daniel Kedan Schalen und Schüsseln aus der Küche durch den Garten an den Tisch. Die Schatten der Bäume tanzen über die rot-weiß karierte Tischdecke. Teller werden verschoben, Gläser und Flaschen zur Seite gestellt, um Platz zu machen für: Pfirsichsalat mit Burrata, cremigem Käse mit sahnigem Inneren, der heute frisch zubereitet wurde; *fried buttermilk chicken*, zart und knusprig zugleich; einen Gemüseintopf, für den der Koch heute Morgen Kürbis und Frühlingzwiebeln von seiner Farm um die Ecke mitgebracht hat; und einen Salatkopf, der überraschend knackig und buttrig ist.

Wenn Kalifornien der Ort ist, an dem Trends in Sachen Ernährung, Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit gesetzt werden, dann ist Sonoma County seine Testküche. Auch in Forestville, wo Daniel Kedan und seine Frau Marianna Gardenhire im „Backyard“ kochen, brodeln es. Kedan kommt immer wieder an den Tisch gelaufen, um zu sehen, ob auch alles aufgegessen wird. Wenn schon *no waste*, dann richtig. Übrig gebliebene Lebensmittel werden kompostiert, an die Hühner verfüttert – oder gleich in leckere Limonaden verwandelt. Dann folgt das Dessert: eine Eiscreme aus Candy-cap-Pilzen, einem begehrten Speisepilz, auch als Kampfermilchling bekannt, der so süß ist, dass er dem Eis einen Hauch von Ahornsirup verleiht. Danach legt Kedan die Schürze ab und führt zu seinem Herzstück: der Farm.

Ursprünglich kommt das Ehepaar von der Ostküste, aus Connecticut. Sonoma County war schon immer ihr Sehnsuchtsort. „Es gibt hier so viel Respekt für alles, was wächst, ob das die Trauben des Pinot Noir sind oder ein einfacher Salat“, sagt Kedan. Im Hintergrund gackern Hühner, während er durch die Beete läuft und immer wieder stolz auf die Sträucher zeigt und Blätter streichelt, als seien es seine Kinder, die er da aufwachsen sieht.

„Sonoma County ist ein Schmelztiegel von Menschen, für die der Boden große Bedeutung hat. Wenn man Leute hat, die nicht nur an die Ernte von morgen denken, sondern auch an die im nächsten Jahr oder in zehn Jahren, dann macht das einen großen Unterschied.“

Im Vorbeigehen pflückt Kedan ein paar Früchte von den Sträuchern, sie sind noch warm von der Sonne. „Kalifornisch zu kochen“, sagt Kedan, „bedeutet für mich, nur das Frischeste zu verwenden. Vielleicht einen kleinen Schuss Essig oder eine Prise Salz, aber sonst das Gemüse so zu lassen, wie es ist.“