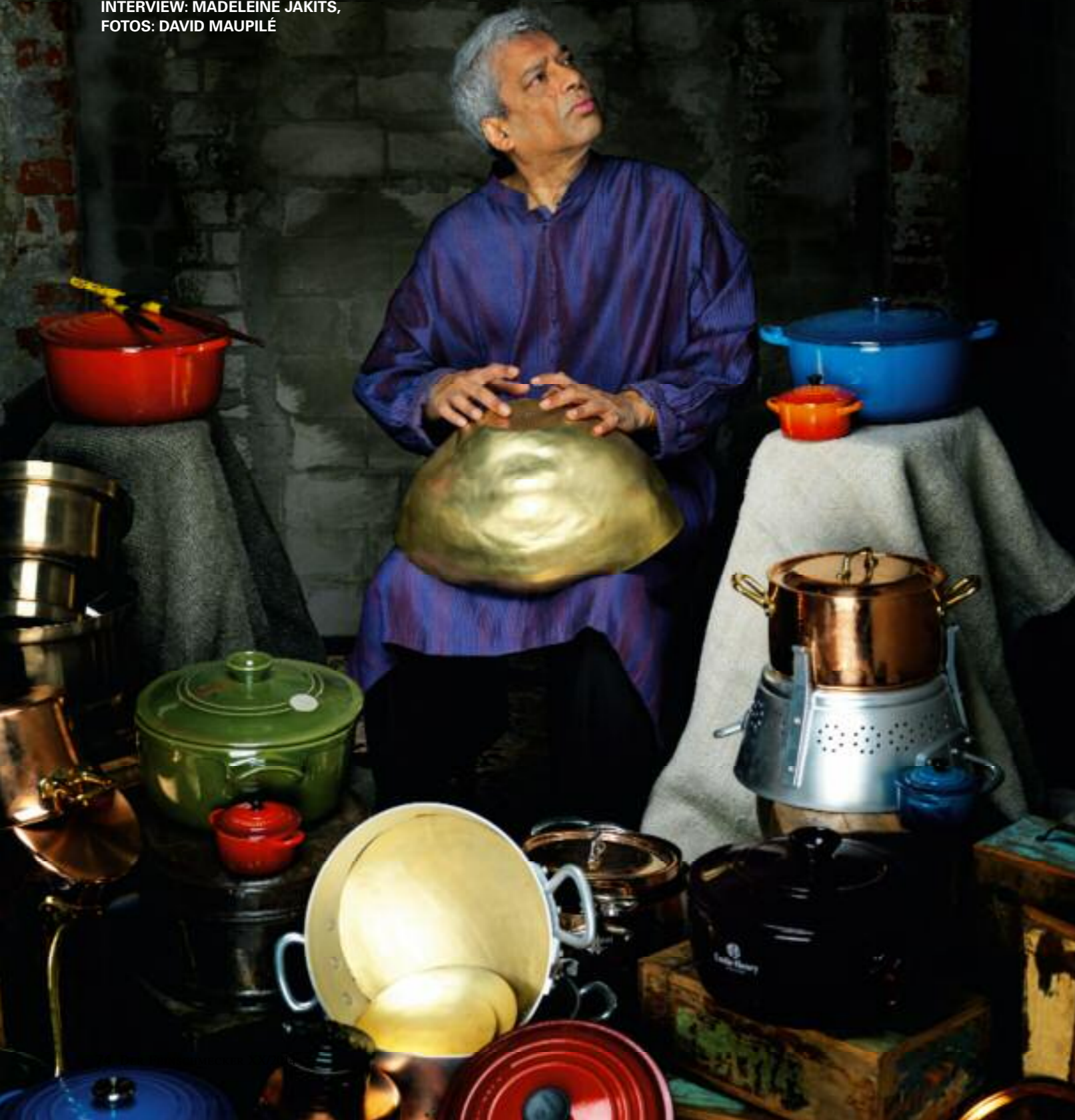


TROMMELN FÜR DEN GENUSS

INTERVIEW: MADELEINE JAKITS,
FOTOS: DAVID MAUPLÉ



Der indische Perkussionist Trilok Gurtu ist ein Meister an Trommeln, Rasseln, Zimbeln – und ein leidenschaftlicher foodie. Seinem Publikum ruft er schon mal zu:

„Danke für den Applaus. Dabei habe ich doch wie ein Esel gespielt!“

Oder, in Italien: „Trinkt mehr Riesling! Der ist viel besser als euer Verdicchio“

Federleichte Gnocchi aus Ziegenricotta mit geschmolzenen Tomaten – schmeckt's?

Fantastisch! Ein gutes Essen genießen, dazu Wein, den man wirklich mag – übrigens auch gern allein am Tisch, völlig mit sich und dem Genuss eins –, das ist wie ein Gebet. Einem wirklich tollen Wein kann man zuhören, wenn man sich ganz still mit ihm beschäftigt: Er hat eine Art Orchestrierung.

Wie wichtig sind Essen und Wein in Ihrem Leben?

Sehr, sehr wichtig. Ich bin ja als *foodie* aufgewachsen. Manchmal sind, glaube ich, alle um mich herum *fed up* mit mir, weil ich ständig übers Essen rede. Vor dem Essen. Beim Essen. Und nach dem Essen. Ute, meine Frau, verdreht schon mal die Augen.

Als *foodie* aufgewachsen?

Ja, meine Mutter, Shobha Gurtu – sie war eine sehr bekannte und beliebte Sängerin in Indien –, sagte zu uns Kindern immer: „Wir machen Musik, um sie zu genießen und uns an ihr zu erfreuen.“ Und mit dem Essen ist es ganz genauso! Sie hat für jedes ihrer Kinder ein kleines Kochheft zusammengestellt, mit handgeschriebenen Rezepten unserer Großmütter, unseres Urgroßvaters, unserer Mutter, unserer Tanten. Ich habe mein Heft heute noch.

Was haben Sie noch gelernt von Ihrer Mutter?

Sie hat uns immer ermahnt, nur gute Sachen zu essen. Ich sage auch heute zu meiner Tochter: „*Don't eat crap!*“ Zu Hause in Bombay hat meistens meine Großmutter gekocht. Ich höre noch das Springen der Senfkörner und das *Plingplongplingplong* der Kreuzkümmelsamen in der heißen Pfanne. Schon Großmutter's Frühstück – keine Wiederholungen! Jedes Omelett war ein bisschen anders als das vorige. Wie in der Musik: Improvisation, Variation, Interpretation. 90 Prozent der indischen Musik beruht auf Improvisation. Bei uns sagt man: Der Turban sitzt nicht jeden Tag gleich. Das kann man ja auch auf die Ergebnisse beim Kochen übertragen. Es schmeckt jedes Mal ein bisschen anders, trotz gleichen Zutaten.

Musik und Essen – ein glückliches Paar?

Wir waren eine Familie von Musikern, und meine Mutter hat immer gesagt, dass Musikalität und Genussfähigkeit zusammengehören.

Ich kann bestätigen: Eigentlich sind alle Musiker in meinem Umfeld verliebt in gutes Essen. Für mich gehörte beides ganz zentral zu meiner Erziehung, für beides habe ich eine große Leidenschaft. Abgesehen davon war ich als junger Mensch im Tischtennis ziemlich gut, weil ich ein Gespür fürs Timing hatte.

Hatten Sie ein gastfreundliches Zuhause?

Ein sehr gastliches! Es kamen viele Musiker aus ganz Indien zu uns nach Hause, eigentlich jedes Wochenende. Die Frauen haben mit meiner Oma zusammen gekocht, das war schön, weil sie alle aus verschiedenen Regionen dieses riesigen Landes kamen und ihre Gerichte immer so neu schmeckten für uns Kinder. Ja, ich bin kulinarisch schon verwöhnt.

Also konnte man Sie schon als Kind mit gutem Essen locken?

Meine Mutter hat mich schon zum Trommeln auf den Tablas (Schlagtrommeln, *die Red.*) ermutigt, da war ich gerade vier Jahre alt. Wenn ich es gut gemacht habe, gab's für mich zur Belohnung eine süße reife Mango. Die besten Mangos kommen aus Indien, schon gewusst?

Nein. Aber jetzt! Mit vier Jahren schon am Trommeln?

Ich saß schon als ganz kleiner Knirps in Windeln auf dem Boden und hörte meiner Mutter beim Singen zu, wenn sie für Auftritte geprobt hat. Sie wurde immer von Musikern begleitet, sie sang populäre und klassische indische Musik. Aber die Künstler waren nicht immer pünktlich, und eines Tages – ich war fast vier und trommelte schon dauernd auf der Tischkante herum – kam der Vorschlag: Lass doch Trilok an die Tablas. Später hatte ich sehr

strenge Lehrer, die mein Ego nach dem frühen Beifall wieder etwas zurechtgerückt und Disziplin eingefordert haben.



„DER TURBAN SITZT NICHT JEDEN TAG GLEICH. DAS IST JA AUCH BEIM KOCHEN SO, TROTZ GLEICHEN ZUTATEN.“

Was bedeutet Ihr Name eigentlich?

Es ist nicht, wie viele denken, der Name eines dreifach gesicherten Fahrradschlösses. Wörtlich heißt es „Der König der drei Welten“, gemeint sind Körper, Geist und Seele.

Sie spielen bis zu 200 Konzerte im Jahr, vor allem in Europa, von Stockholm über Warschau bis Istanbul, immer auf Achse. Ist Essen da besonders wichtig?

Ja, das kann man wohl sagen. Auch für die Kollegen, mit denen man gerade auftritt. Selbst in Hammerfest haben wir Konzerte gegeben – und Elch gegessen, den ein italienischer Koch wohl sehr viel besser zubereitet hätte. Vielleicht als Schmorbraten mit Barolo ... Jan Garbarek hat mich dort am



„JOHN MCLAUGHLIN IST NICHT NUR EIN GENIALER GITARRIST, ER IST AUCH EIN GEWIEFTER GOURMET.“

Was trinken Sie heutzutage?

I love Riesling! Knipser ist toll. Und dieser hier, der Haardter Herrenletten von Müller-Catoir, schwer auszusprechen, aber: Wow! Die Säure beim Riesling ist wie das Sopransaxophon von Jan Garbarek. Da ich oft in Deidesheim beim Festival „palatia Jazz“ vom wunderbaren Weingut Bürklin-Wolf auftrete, entdeckte ich bislang vor allem die Pfälzer Weine. Auch die Roten! Ich bin aber auch schnell zu begeistern für Neues, dann kaufe ich ein, zwei Kistchen hier, ein drittes nebenan und noch eins dort drüben. Gerade in Italien habe ich schon einige kleine Zwischenlager bei Freunden, und in unserer winzigen Wohnung in Piemont stapelt es sich. Ute hat zum Glück Verständnis und ermutigt mich sogar. Momentan suche ich den „Naima“ von Bruno De Concillio in Kampanien, einen Aglianico. Bruno ist Jazzfan, den Wein hat er nach einer Komposition von John Coltrane benannt. Paolo Fresu und Enrico Rava (italienische Jazztrompeter, *die Red.*) jedenfalls behaupten, dieser Rote sei ganz großartig, und sind verrückt danach.

Und Weine, die bei Ihnen nicht ins Glas kommen?

Solche, die total überladen sind mit Holz, Frucht, Alkohol, wie mit dem Equalizer gestylt, alle Regler auf „Harmonie“ zusammengesoben. Langweilig, anstrengend. Ich find's gut, dass viele Winzer wieder versuchen, bei maximal 13 Volumenprozent anzukommen. Bei schlan-

keren Weinen müssen die zeigen, was sie können.

Überlassen Sie es dem Zufall, in welchen Lokalen Sie auf Ihren Tourneen landen?

Oh nein! Meine Kollegen fragen schon am Flughafen: „Hallo, Trilok, wie geht's? Wohin gehen wir heute zum Essen?“ Die wissen, dass ich mich an jedem Ort, an dem ich spiele, erst mal darum kümmere, wo man denn anständig isst. Ich bin in den letzten Jahren viel mit Jan Garbarek essen gegangen, aber auch mit Dieter Ilg, dem Kontrabassist, und mit Paolo Fresu und Enrico Rava oder mit Omar Sosa, dem *crazy* Pianisten aus Kuba. Mit jedem ist es anders. Jan zum Beispiel schiebt das Essen einfach beiseite, wenn es ihm nicht schmeckt, Omar dagegen hat immer was zu nörgeln, „ich esse dieses nicht und das nicht – und jenes schon gar nicht“. Dann sage ich zu ihm: „Omar, bei dir zu Hause in Kuba gibt's doch immer nur Reis und Bohnen oder Bohnen und Reis und vielleicht sonntags mal eine Kochbanane, warum machst du hier so ein Getöse?“

Welche Art von Restaurants suchen Sie aus? Greifen Sie auch nach den Sternen?

Ich habe bisher nur selten in den hochdekorierten Restaurants gegessen. Sehr gut hat es mir bei Helmut Thieltes im „Sonnora“ an der Mosel gefallen, bei einem großen Weihnachtsessen, sechs Stunden, einfach herrlich. Und bei Joachim Wissler im „Vendôme“ in Bergisch Gladbach war ich auch mal – das war so gut, da bekomme ich sogar jetzt noch bei der Erinnerung Gänsehaut auf den Armen! Andererseits: Die moderne High-End-Küche kann einem auch auf die Nerven gehen. Ich war mal beim besten Koch in Trier, erinnere mich aber nur daran, dass es zum Fleisch einen Klecks Schokoladensauce gab. *So what?*

Was stört oder nervt Sie an der ultramodernen Küche?

Ein gutes Essen muss mein Herz ansprechen, einen gewissen Einklang haben. Hören Sie den Swing hier im Hintergrund von der CD? Total technisch, unsinnlich. Da spielt jeder für sich, wie vom Blatt, aber nicht richtig zusammen. Es fehlt der gemeinsame Spirit. Bei mancher hochambitionierten Küche kommt mir das auch so vor: ganz viele Sachen auf dem Teller, aber kein innerer Zusammenhalt, keine geschmackliche Melodie. Das ist mir meist zu intellektuell, zu technisch, ohne *soul*, wie Free Jazz, mit dem ich auch nicht viel

Nordkap zu diesen riiiiiesigen Kamtschatka-Krabben eingeladen, nur mit Butter. Oder mit Ingwer und Soja, fantastisch.

Sie haben viele Lieblingskollegen, wenn man Sie so hört ...

Ja, ich habe über die Jahre mit etlichen Leuten schon sehr oft am Tisch gegessen. Der großartige deutsche Jazzpianist Rainer Brüninghaus zum Beispiel ist ein echt ambitionierter Feinschmecker, auch John McLaughlin – mit ihm war ich vier Jahre in einer Band – ist nicht nur ein genialer Gitarrist, er ist auch ein gewiefter Gourmet. Und Weinkenner. Wenn wir früher abends in Bordeaux gespielt haben, fuhr John morgens mit mir raus zu den Châteaux und hat eingekauft, *mamma mia!* Neulich habe ich mal nachgesehen, was ich denn aus den 80ern von diesen teuren Ausflügen noch so habe: 82er Mouton Rothschild, Palmer, Château Margaux sind auch dabei. Als ich kürzlich erfahren habe, was diese Flaschen heute kosten, habe ich vor Schreck erst mal einen Weinlagerschrank gekauft.

anfangen kann. In meinen Ohren klingt der ja wie planloses Möbelrücken. Da spiele ich sogar lieber *dead metal* ... Wo waren wir? Ach ja, die Lokale unterwegs! Ich suche eher *affordable restaurants* aus, Lokale, die wir uns alle leisten können und wo trotzdem mit Liebe und Ambition etwas möglichst Landestypisches sorgfältig gekocht wird. Das geht in Deutschland sehr gut, in Deidesheim, in Würzburg, in Stuttgart, was weiß ich. Im Ausland wissen sie übrigens sowieso nicht, wie gut in Deutschland gekocht wird. Sehr schade!

Französische oder italienische Küche – was wählen Sie?

Ich reise seit über 30 Jahren immer wieder durch Italien, und ich bin begeistert, wie viele ganz lokale Spezialitäten es doch überall noch gibt, auch in den einfacheren Lokalen, alle 50 Kilometer was anderes. In Frankreich, wo ich auch oft auftrete, wird's schwierig. Wenn man jetzt nicht dauernd einen Haufen Geld in den Top-Restaurants der Stars ausgeben kann, hat man oft Mühe, ein wirklich gutes Bistro oder eine gute Brasserie zu finden. Immerzu matschiges Ratatouille, graue zähe Steaks, blasse Pommes frites, überall Butter und Crème fraîche. In Namur, überhaupt in Belgien, habe ich übrigens besser gegessen.

Also Ihr Herz schlägt für Italien?

Ja! Mein Versuch, in Europa musikalisch Fuß zu fassen, war schwer. 1973 kam ich direkt aus Indien nach Italien, arm wie eine Kirchenmaus, ich hatte nicht mal eigene Instrumente, sondern musste mir für gelegentliche Auftritte etwas ausleihen. Ich habe in einem alten VW-Bus unter einer Brücke in Florenz gelebt und in Bars, Diskotheken, Jazzclubs nach Arbeit gesucht. Aber was mir blieb, war zu wenig zum Leben, zu viel zum Sterben. Zum Glück haben mir zwei Hippies in Florenz geholfen und mich ein halbes Jahr lang fast täglich mit *spaghetti aglio olio peperoncino* durchgefüttert – Italiens billigstes Essen, aber auch eines der besten, finde ich noch heute. Den beiden bin ich ewig dankbar. Wer sonst hätte so etwas für einen armen Inder getan? Später habe ich in Italien als Musiker dann sehr viel Unterstützung und Förderung bekommen. Das vergisst man nicht. Wenn mich heute einer fragt, wofür ich mein verdientes Geld ausbebe, sage ich: „Für meinen Bauch.“

Was ist mit indischem Essen?

In den meisten indischen Restaurants in Europa bin ich enttäuscht, gerade war es wieder so in London. Miserabel. *Curry in a hurry*, wie wir sagen.

Wenn Sie zu Hause sind, in Hamburg: Gehen Sie dann auch in Restaurants?

Ich gehe nur hierher, zu Mario Zini ins „La Scala“, nirgendwo anders hin. Aber ich koche auch, meinen Stil nenne ich *indo-italiano*. Wenn ich in der Küche stehe, hört man das schon: Mit dem Kochlöffel kann man auf dem Topfrand Rhythmus machen – *tak takatak, takatakatakatak*, mit dem Schneebeesen rühren, *schwihschwihschw*, dazu singe ich ... Ute ruft dann immer: „Trilok, pass auf, da brennt schon was an!“

TRILOKS FAVORITEN

Seinen zweiten Wohnsitz hat Trilok Gurtu in Bossolasco, Provinz Cuneo, Piemont.

Hier seine drei Lieblingsadressen:

Il Verso del Ghiottone

Traditionelle Küche mit kreativem Anspruch.
Via Demagistris, 5, IT-12063 Dogliani,
www.ilversodelghiottone.it, Mo und Di geschl.,
Mi-Fr nur Abendessen

La Ciau del Tornavento

Elegantes Restaurant mit gehobener Küche und toller Aussicht. Piazza Leopoldo Baracco, 7,
IT-12050 Treiso, www.laciaudeltornavento.it,
Mi geschl., Do nur Abendessen

Trattoria al Castello

Familiäres, rustikales Lokal mit regionalen Gerichten.
Piazza Castello, 3, IT-12050 Benevello,
www.trattoria-benevello.it, Mi geschl.

LOCATION UND REQUISITE: ONEKITCHEN/ THE BOX HAMBURG

