

TEXT: CATRIN GEORGE PONCIANO FOTOS: CATRIN GEORGE PONCIANO; ANABELA GASPAR

KREATIVKÜCHE OHNE FLEISCH

Der Werdegang zum Vegetarier



Die Geschichte vom Erste-Klasse-Koch Ruben Pires aus Porto, der beinahe sein Herz für sein Handwerk verloren hätte und es erst in der vegetarischen Küche wiederfand

Bereits als Jugendlicher verbrachte Ruben Pires viel Zeit in der Küche seiner Mutter und seiner Großmutter und schaute zu, wie diese Köstlichkeiten aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Kohlköpfen, Fisch und Fleisch zauberten. Aufgewachsen in einer Großfamilie in Porto, lernte Ruben das Küchenhandwerk Portugals von der Pike auf und verinnerlichte all die kleinen Kniffe wie man welche Zutat in welchem Topf kocht. Authentischer als im Schoß der Familie kann man die traditionelle Küche der Minho-Region nicht vermitteln. Alles aus Garten und Obst-hain fand den Weg in die Küche und je nach Jahreszeit und Feiertag sein besonders zubereitetes Gericht. So wurde zum Beispiel rund um das zweimal im Jahr stattfindende traditionelle Schlachtfest extra mit Blut gekocht. Vermählt mit portugiesischem Kohlrabi, Sandmöhren, Wirsing und Weißkohl, Salzkartoffel und Süßkartoffel, kamen saftige Schlachtschüsseln

mit frisch gebrühten Hausmacherwürsten als *cozido à portuguesa* sonntags auf den Tisch.

Ein Schwein ernährte die große Familie mit seinem Fleisch mehrere Monate lang und lebte, bis der Vater das Messer wetzte, ein glückliches, freilaufendes Leben. Die Gemüseknollen kannten außer einer Schar Hennen, die nach Würmern kratzten, keinen Dünger und keine Schädlingsbekämpfungsmittel. Selbst der Reis stammte aus den Reisfeldern im Mündungsgebiet des *Rio Sado* in Südportugal und der Wein kam nicht selten aus der hauseigenen Kellerei frisch und jung auf den Tisch. Ruben erlebte eine ausgelassene Kindheit mit gesunder Ernährung und direktem Bezug zu Landwirtschaft und Nutztierhaltung für den Eigenbedarf.

Vielleicht war es eben genau diese Liebe zu den Zutaten seiner Heimat und die Kochkunst vom Minho, die Ruben Pires dazu in-

spirierte, nach seinem abgeschlossenen Studium zum Grafik-Designer umzusatteln und Koch zu werden. Nach diversen Stationen in renommierten Hotelküchen in Porto, erlangte Ruben das Erste-Klasse-Koch-Zertifikat, das ihn als *Chef de Partie* an jeder Station ausgebildet, ausgezeichnet. Als *Gardemanager* in der Salat- und Vorspeisenküche, als *Rôtisseur* am Herd und am Grill, als *Poissonnier* für Fisch und Meeresfrüchte. Als *Tournant* jeder Position in der Küche ist Ruben ein Fachmann und besticht durch sein Koordinationstalent.

Als die weltweit präsele „Hard-Rock-Café“-Kette vor knapp vier Jahren eine zweite Dependence in Porto eröffnete, warb sie den flexiblen Springer ab und übertrug ihm neben der üblichen Aufgaben als Erster-Klasse-Koch, das Tellerdesign und die Speisekartengestaltung, sowie die Menüaufstellung an Festtagen. Eine Herausforderung, die Ruben mit Bravour meisterte. ▶





Es lief gut für den aufstrebenden Stern am Porto-Köche-Himmel. Doch bot die Stelle Ruben keine ganzheitlich befriedigende Zukunft. „In der ökonomisch stärksten Stadt meines Landes kann ich mir als Koch-Erster-Klasse und alleinstehend keine eigene Existenz aufbauen. Der rasant ansteigende Tourismus und die dadurch überhöhten Immobilienpreise in der Altstadt, treiben uns junge Leute fort aus unserer Heimatstadt. Frustrierend“, sagt er.

Die strengen von Europa bestimmten Auflagen für die Zubereitung beschränken außerdem die Kreativität der Kochzunft, und die Qualität der Speisen, und das sorgt für weiteren Frust. Ruben ist ein Koch mit Herz, er kann sehr gut und sehr lecker kochen. Aber dafür benötigt er entsprechend ausgesuchte Zutaten. „Wenn die hygienischen Auflagen in Portugal jedoch so hoch liegen, dass ein Koch kaum mehr mit frischen Zutaten aus dem eigenen Land kochen darf, weil nicht alle Kleinbauern Europa zertifiziert sind, und der Rechnungsprüfer das Budget für die interne Speisekalkulation bis zur Schmerzgrenze senkt, sodass man mit importierten und oftmals stark chemisch behandelten Zutaten kochen muss, weil diese günstiger sind, wird die Luft am Motivationshimmel dünn“, erklärt Ruben.

Hinzu kommt, dass der Großteil der verarbeiteten Fleischsorten in der Großgastronomie

aus Massentierhaltung stammt. Andere Waren liegen in Plastikfolie und Styropor verschweißt. Somit produziert die Gastroküche heutzutage mehr Verpackungsmüll, als organischen Abfall. Das Verhältnis ist maßlos geworden. Deswegen beschloss Ruben, zur traditionellen Kochmethode und Verwendung natürlicher Zutaten zurückzukehren. „Darüber hinaus wurde ich Vegetarier. Das half mir enorm, inneren Abstand zur konventionell betriebenen Großküche zu gewinnen und letztlich für mein Leben eine Entscheidung zu fällen.“ Ruben kündigte seine feste Stellung und zog von Porto nach Silves.

In der Rua Policarpo Dias 4 fand er ein ehemaliges Café und verwirklichte seinen Traum von einem eigenen Lokal mit vegetarischen Speisen. Das *Al-Gosto* eröffnete Mitte September mit täglich wechselndem, frisch zubereiteten Mittagstisch in Form von Büffet. Die Zutaten stammen aus der Region und Ruben sucht sie selbst auf dem Markt in Silves aus. Jeden Tag werden eine frische Suppe, Salat- und Gemüsevariationen, Aufläufe, sautiertes Gemüse mit klassisch mediterranen oder in Fusion mit asiatischen, mexikanischen und indischen Aromen sowie etwas hausgebackenes, glutenfreies Süßes angeboten. Getränke kommen in Pfandflaschen auf den

Tisch, hausgemachte Limonade und Eistees sowie frisch gepresste Säfte im Glas, nebst Wein und Bio-Café. Die Kunst an der Wand stammt von Ruben selbst, der nach eigenem Gusto und farbenfroher das Lokal gestaltet hat. Das *Al-Gosto* bietet werktags, außer Montag, ab 11.30 Uhr Mittagsbüffet, freitags und samstags Abend à la carte, und für Gruppen kocht Ruben nach Absprache.

Ruben ist glücklich sein professionelles Wissen aus der Großküche reduziert auf eine kreative Kochwerkstatt mit täglich wiederkehrender Freude am Handwerk auszuüben. „Der Preis, seine sichere Stellung aufzugeben, sei sehr hoch“, sagt er. „Das Risiko wird einem erst wirklich bewusst, wenn man bereits mitten in seinem eigenen Projekt steckt.“ Aber das nimmt der Koch mit Herz gerne auf sich. „Mein Motor ist meine Motivation und die ist jetzt wieder voll da.“ Das merken auch die Gäste und kommen gerne wieder. ▾

Al-Gosto

Ruben Pires
Mob.: 917 539 608
Rua Policarpo Dias 4, Silves