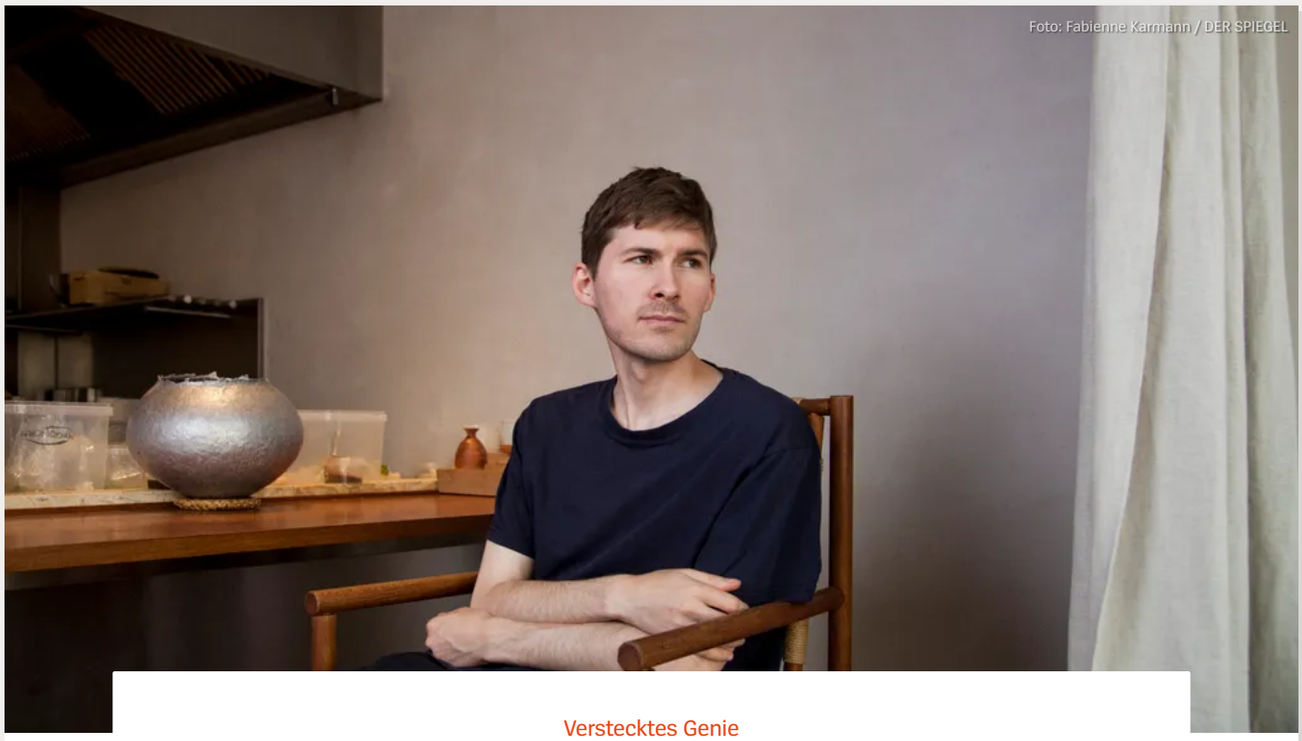
Foto: Fabienne Karmann / DER SPIEGEL

Versteckstes Genie

Wie aus einem 29-jährigen Kanadier in Berlin der beste Koch des Jahres wurde

Er lehrt seine Gäste, wie eine einzelne Erbse schmecken kann – oder Eiscreme aus der ersten Muttermilch, die eine Kuh produziert: Ein Besuch bei Dylan Watson-Brawn, der sein erstes Restaurant in einer WG-Küche betrieb.

Von **Sebastian Späth** • 26.06.2022, 11.16 Uhr

Nichts an seinem Äußeren deutet darauf hin, dass sich an jenem Dienstag einer der wohl größten Triumphe seiner Karriere ereignet hat. In Sandalen mit Tennissocken, Adidas-Trainingshose und verstrubbelten Haaren schlurft er um die Straßenecke, die eingerahmte Auszeichnung »Koch des Jahres« unter die Achsel geklemmt. Für Außenstehende gibt es keinen Anhaltspunkt für die außergewöhnlichen Fähigkeiten, die in dem hageren Mann mit der schlaffen Körperhaltung stecken sollen.

Die Arbeit in der Küche wird für gewöhnlich als laut, brutal und hektisch dargestellt. Küchenchefs als Alphatiere, kreative Kraftprotze, in deren Gehirnen es nur so brodelt vor neuen Einfällen und die in ihren Kochjacken immer auch einen Hauch von Halbgott haben – Dylan

Watson-Brawn, 29 Jahre alt, hat nichts von alldem.

Dennoch – oder gerade deshalb – ranken sich um den jungen Koch und seine Begabung viele Mythen: Dass er eine Form der Selbstkasteiung betreibe, Gerichte, die zu gut ankommen, wieder aus dem Menü nehme. Einfach, weil es ihm sonst zu leicht wäre. Dass er keine Akzeptanz für vegane Gäste habe, weil er nicht das Erlebnis anderer Gäste schmälern wolle. Dass er über jedes einzelne seiner Gemüse Bescheid wisse, wie und wo es angebaut wurde. Und dass man als Gast seines ersten »Restaurants« eine eigene Kerze mitbringen sollte, weil es auf der Toilette damals kein Licht gab – was nicht verwundert, befand es sich doch in der Küche seiner WG in Berlin Wedding. Zumindest letzter Punkt ist gut dokumentiert.

Watson-Brawn in der Küche seines Restaurants »ernst«: Hier prüft der Chef jede einzelne Johannisbeere selbst Foto: Fabienne Karmann / DER SPIEGEL

Fast habe er die Teilnahme an der Verleihung des Restaurantführers »Gault-Millau« S+ an diesem Morgen abgesagt, erzählt Watson-Brawn. Das Einzige, was man ihm mitgeteilt habe, sei eine Einladung zum Lunch gewesen. Er habe aber für gewöhnlich keine Lust auf solche Branchentreffs, wie an jenem Mittag im Drei-Sterne-Lokal »Rutz« in Berlin-Mitte. Gedämmert habe ihm nichts. Wann irgendwelche Bestenlisten, Auszeichnungen oder Rankings erscheinen, sei ihm ohnehin egal – auch wenn es der »Gault-Millau« ist.

Ob das so stimmt? Sein Ruf und der seines Restaurants »ernst« jedenfalls reicht längst über den eines Geheimtipps hinaus. International wird das kleine Lokal in Berlins altem Arbeiterstadtteil Wedding, das er gemeinsam mit einem Freund betreibt, in einem Zug genannt mit dem »Noma« in Kopenhagen, »El Bulli« an der Costa Brava S+ und dem »Eleven Madison Park« in New York. Watson-Brawn gilt als Genie. Es gibt Kritiker, die es als einen »reinigenden Akt« bezeichnen, bei ihm zu essen. Christoph Wirtz, Chefredakteur des »Gault-Millau«, preist Watson-Brawns »große Substanz, wegweisende Eigenständigkeit und technische Souveränität«. Er besitze etwas, das in der Spitzenküche nach wie vor eine Rarität sei: eine klare unverwechselbare Vision.

Am Tag nach der Bekanntgabe steht Watson-Brawn vor seinem Laden. Er trägt die Sandalen und Trainingshose vom Vortag. Seine kimonoartige dunkelblaue Kochjacke wird er erst überwerfen, kurz bevor die Gäste kommen, nicht früher. Auch nicht für die angereiste Fotografin. Die Trainingshose wird er auch am Abend anbehalten. Wären die Graffiti-besprühten Rollos nicht hochgelassen, würde man in seinem Restaurant einen Späti vermuten. Tatsächlich befand sich ein Spielcasino darin, bevor 2017 das »ernst« eröffnete.

Nun wird alles vorbereitet für den Abend, es wird der erste sein, an dem Watson-Brawn als »Koch des Jahres« in der Küche steht.

Restaurant »ernst«: Von außen unscheinbar. Doch wer dort essen und trinken möchte, muss einen Einheitspreis von knapp 400 Euro vorab bezahlen Foto: Fabienne Karmann / DER SPIEGEL

Eine schwere Aluminiumtür verschließt den Gastraum, der die Schlichtheit und zugleich atmosphärische Aufladung einer Klosterzelle besitzt. Mit nur acht Sitzplätzen ist das Restaurant auch nicht viel größer. In der Pandemie reduzierte Watson-Brawn die ohnehin beschränkte Zahl der Gäste zusätzlich um ein Drittel. Die Kundschaft sitzt an einem Tresen, der das Einzige ist, was sie vom Küchenraum und den vier hoch konzentrierten Köchen trennt.

Gegessen werden im »ernst« 25 bis 30 Kleinstgänge, in zwei Stunden für alle gleichzeitig à la Minute angerichtet. Kostenpunkt: 225 Euro, Weinbegleitung nicht inklusive. Die Reservierung lässt sich nur über ein Online-Buchungssystem vornehmen. Ein Telefon gibt's im »ernst« nicht, weil man sonst jemanden bräuchte, der drangeht, wie Watson-Brawn erklärt.

Jede und jeder der kommenden Gäste wird vorher kontaktiert und nach Unverträglichkeiten oder Allergien abgefragt. Das »ernst« hat kein festes Menü, Watson-Brawn und sein Team entwickeln es jeden Tag neu, je nachdem, was gerade reif ist und angeliefert wird. »Hypersaisonalität« nennt man das.

Es gab eine Zeit, da fuhr Watson-Brawn mit dem Zug oder Rad durch das Berliner Umland und Brandenburg, auf der Suche nach den besten regionalen Produkten, durchstreifte Wälder nach den aufregendsten Wildfrüchten. Inzwischen hat er für solche Touren ein Auto.

Watson-Brawn redet so leise, dass man sich zu ihm lehnen muss. Den Mund öffnet er selten weiter als einen Zentimeter. Die Stimme ist monoton, sein Duktus trocken. Es ist nicht die blumige, emotionsgeladene Sprache, die wir in Deutschland durch unsere TV-Koch-Sozialisierung gewohnt sind.

Während des Kochens zu sprechen, das Gegenüber daran teilhaben zu lassen, was er tut, muss für Watson-Brawn ein gänzlich unpassender Akt sein. Diesen Eindruck vermittelt er. So als könne man das Kochen durch zu viele Worte entweihen.

Radikale Liebe zum Produkt: Weißer Thunfisch mit schwarzer Johannisbeere Foto: Fabienne Karmann / DER SPIEGEL

Dabei ist seine Küche wie jede neue Denkrichtung erklärungsbedürftig. Müsste man seine Kochkunst auf einen Punkt bringen, so könnte man sagen, er schafft es, dass man sich als Gast in Gegenwart jeder einzelnen der offerierten Speisen klein vorkommt. Was schon etwas heißen will bei der Winzigkeit der Portionen, die sich fast alle mit einem, zwei Bissen verzehren lassen. Doch diese Größe ist keine Pose.

Viele der Produkte, mit denen das »ernst« arbeitet, sind nur in winzigen Mengen verfügbar, die sie für normale Restaurants schlicht unbrauchbar machen. Dafür ist jedes Gericht von einer bislang unbekannten Konzentriertheit: Gesalzene Babygurke auf Eis. Weißer Thunfisch mit Schwarzer Johannisbeere. Mit Seegras gefüllte Schattenmorellen. Eiscreme aus Kolostralmilch – so wird die erste Muttermilch genannt, die eine Kuh produziert. Watson-Brawn lehrt seine Gäste, wie eine einzelne Erbse schmecken kann. »Meine Aufgabe ist es nicht, etwas gut schmecken zu lassen. Unser Auftrag in der Küche ist es herauszuheben, was ein Produkt besonders macht.«

Er und die anderen vier Köche verstehen sich wortlos, es scheint keine Hierarchie zu geben. Jeder Handgriff ist bedächtig. Man hat das Gefühl, dass im »ernst« die Küchenarbeit in Slow Motion abläuft. Watson-Brawn bearbeitet den Thunfisch, der am Morgen frisch angeliefert wurde. Plötzlich hält er inne, flüstert etwas. Als man ihn fragt, was passiert sei, deutet er auf eine winzige Einkerbung im Thunfischfleisch: Der Fisch sei beim Fang verletzt worden. Watson-Brawn wirkt niedergeschlagen. So, als sei die Perfektion, nach der er strebt, jetzt nicht mehr erreichbar.

Watson-Brawn (r.) bearbeitet den Mako, der am Mittag frisch angeliefert wurde. Am Abend wird der Fisch mit scharfem Senf serviert. Foto: Fabienne Karmann / DER SPIEGEL

Als Teenager in Vancouver blieb er nächtelang wach und arbeitete das legendäre »The French Laundry Cookbook« durch. Als die Eltern morgens ins Erdgeschoss kamen, so erzählt er, fanden sie den Sohn entweder eingenickt auf dem Sofa vor, in der Küche Austern und Lachs-Rillette. Oder er tischte etwas übernächtigt frisch gebackenes Brot auf. Mit 16 bereiste Watson-Brawn mit seinem Vater, einem Zahnarzt, Japan. Sie gingen ins »Ryugin«, ein Restaurant mit drei Michelin-Sternen in Tokio. Es sei ein Erweckungserlebnis gewesen, so erzählt er es, danach habe er nichts anderes gewollt, als dort in die Lehre zu gehen. Er startete als Tellerwäscher, es muss hart gewesen sein, die Sprachbarriere, die kulturellen Unterschiede, die schier unendlichen Arbeitstage. Doch am Ende wurde aus ihm der erste nicht japanische Koch, der in dem japanischen Drei-Sterne-Restaurant eine Lehre absolvierte.

Die billigen Mieten hätten ihn vor ein paar Jahren nach Berlin gezogen, sagt er. Er habe sich in einigen hochgelobten Restaurants vorgestellt – und gegen sie entschieden. Er habe tatsächlich mit dem Gedanken gespielt, das Kochen ganz aufzugeben – bis ihm einfiel, dass er ja noch Geld verdienen muss. So habe er irgendwann angefangen, private Essen in seiner Wohnung anzubieten.

Mehr zum Thema

Shokudo in Darmstadt: Das ist Deutschlands schönstes Restaurant Von Sebastian Späth

Restauranttesterin über gehobene Küche: »Die Gastro ist für alle hart, aber ganz besonders für Frauen« Ein Interview von Sebastian Späth

Berliner Restaurant "ernst": Die Pilze sind aus dem Minenfeld, die Äpfel geklaut Von Takis Würger

Es ist 23.30 Uhr, das Menü ist beendet, die Gäste – unter anderem ein Juristen-Freundestrio, das sich jenen Abend gegenseitig zum jeweiligen 40. Geburtstag schenkte – wirken von Glück beseelt und versuchen immer noch, das Erlebte einzuordnen.

Und der Koch des Jahres? Der ärgert sich über einen Artikel in einer Regionalzeitung, der überschrieben war mit »Warum die Wahl von Ernst-Koch Watson-Brawn durch den Gault&Millau ein Fehler ist« – und von dem er sagt, ihn nicht mal gelesen zu haben. In der Woche seines größten Erfolgs scheint Watson-Brawn vor allen Dingen an jene Anerkennung zu denken, die er nicht bekommt. S

Mitdiskutieren bei SPIEGEL Debatte

Feedback

outbrain

ANZEIGE

ANZEIGE

ANZEIGE

BREUNINGER.COM
New Arrivals bei Breuninger – Entdecke die Neuheiten der Saison

Seidensticker
Strick-Styles für Damen

genuss-heute.de
Wir haben 5 Olivenöle getestet. Das ist der überraschende Gewinner

ANZEIGE

geers
Karlsruhe: Neuestes Schweizer Hörgerät ist genial und sogar unsichtbar

ANZEIGE

atelier GOLDNER
Diese Kleider schmeicheln Ihrer Figur

ANZEIGE

LIQID
Die bessere Alternative zu Tages- und Festgeld in 2024

Aktuell in diesem Ressort

Nervennahrung:
Heute gibt es Acquacotta

Not macht bekanntlich erfinderisch. Und sie kann ein guter Koch sein. Dieser köstlich-aromatische Suppeneintopf war einst ein Arme-Leute-Essen und ist heute ein Klassiker der italienischen Küche.

Nervennahrung

Zwischen den Jahren gibt es Spaghetti Ubriachi

Nach dem vielen fetten und guten Essen der Feiertage steht man plötzlich da und fragt sich: Und was gibt es heute? Die Antwort ist ein ebenso einfaches wie raffiniert-köstliches Pastagericht.

Die Insignien der Frau

Was sagt mein Schmuck über mich aus?

Meine Mutter trug keinen Schmuck, also trug ich auch keinen – bis ich mir mit Mitte 30 von meinem eigenen Geld einen Designerring kaufte. Und sich mir damit eine neue Welt eröffnete.

Gestern und heute

Das Männerkleid

Mehr lesen über

Leben | Stil - Kochen

Verwandte Artikel

- **Restaurantführer »Gault&Millau«: Der Koch des Jahres kommt aus Berlin**
- **Restauranttesterin über gehobene Küche: »Die Gastro ist für alle hart, aber ganz besonders für Frauen«**

Mehr anzeigen

Kostenlose Online-Spiele

mehr Spiele

nts- ıder | Kreuzworträt- sel | Solitär | Sudoku | Mahjong | Bubble- Shooter | Jackpot | Snake

Serviceangebote von SPIEGEL-Partnern

Gutscheine

ANZEIGE

Asambeauty Gutscheine

Flaconi Gutscheine

NA-KD Gutscheine

H&M Gutscheine

Top Gutscheine Alle Shops

Auto

Bußgeldrechner
Firmenwagenrechner

Job

Brutto-Netto-Rechner
Jobsuche
Kurzarbeitergeld-Rechner
Studienfächer erklärt

Finanzen

Gehaltsvergleich
Immobilienbewertung
Versicherungen
Währungsrechner

Freizeit

Bücher bestellen
Eurojackpot
Ferientermine
GlücksSpirale
Gutscheine
LOTTO 6aus49
Seniorenportal
Spiele
Streaming Guide
Das tägliche Quiz

Alle Magazine des SPIEGEL

R SPIEGEL | SPIEGEL CHRONIK | SPIEGEL EDITION | SPIEGEL GESCHICHTE | SPIEGEL WISSEN | SPIEGEL S

SPIEGEL Gruppe

Abo Abo kündigen Shop manager magazin Harvard Business manager buchreport Werbung Jobs MANUFAKTUR SPIEGEL Akademie SPIEGEL Ed

Impressum Datenschutz Nutzungsbedingungen Teilnahmebedingungen Cookies & Tracking Newsletter Kontakt Hilfe
Text- & Nutzungsrechte

Facebook Instagram Wo Sie uns noch folgen können