



Im «Maison du Voyageur» in Cancale wird heute nicht mehr auf Sternenniveau gekocht. Dafür hat sich Olivier Roellinger ganz und gar der Kunst der Gewürzkompositionen verschrieben.

# Olivier Roellinger

*Vom 3-Sterne-Koch zum Gewürzalchemisten – in der Küche des ehemaligen Gourmetlokals entstehen heute Gewürzkompositionen, die die Geschichte der Bretagne erzählen.*

«Ein Leben wie ein Roman – der Roman eines Lebens». So lautet der Titel der Biografie des ehemaligen 3-Sterne-Kochs Olivier Roellinger. Und tatsächlich, das Leben des begnadeten Gewürz- und Fischkochs bietet genügend Stoff für einen packenden Roman oder für einen spannenden Film. Ein Raunen ging 2008 durch die Welt der Feinschmecker, als bekannt wurde, dass Olivier Roellinger, scheinbar ohne triftigen Grund, per Ende des Jahres sein Gourmetrestaurant «Les Maisons de Bricourt» in Cancale schliessen würde. Der Schock war gross, ging doch für seine Fangemeinde ein grosses kulinarisches Stück Bretagne verloren. Wir sitzen im Salon des «Maison du Voyageur» – dem Geburtshaus von Olivier Roellinger und später dem Sitz seines berühmten Lokals. Heute ist es hier etwas ruhiger geworden. In der riesigen Küche wird zwar nicht mehr gekocht, dafür entstehen aussergewöhnliche Gewürzkompositionen, die auf ihre Weise die Geschichte ihres Kreators erzählen. Olivier Roellinger hat seine Liebe zu Gewürzen sozusagen mit der Muttermilch aufgesogen, denn sein Grossvater mütterlicherseits war der grösste Gewürzhändler der Bretagne. Schon als Kind beeindruckten ihn das Meer und das Essen. Als Sohn eines Arztes kamen für ihn aber weder eine Lehre als Seemann noch als Koch in Frage und so begann er ein Chemiestudium. Im Alter von 21 Jahren passierte dann das Unglaubliche: Olivier Roellinger wurde von einer Ju-

gendbande überfallen und fast zu Tode geprügelt. Zwei Jahre dauerte es, bis er sich halbwegs erholt hatte und wieder Pläne für die Zukunft schmieden konnte. «Normalerweise muss man sich im Herbst seines Lebens neu orientieren. Ich musste das schon viel früher tun», sagt Olivier. Die Wiederaufnahme des Studiums kam für ihn nicht in Frage. Er wurde Koch. 1982 eröffnete er zusammen mit seiner Frau Jane im Salon seines Geburtshauses eine «Table d'Hôte» und wurde sechs Monate später bereits mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. 1984 folgte der erste Michelin Stern. Den Olymp seines Schaffens erreichte Olivier 2006, als er den dritten Michelin-Stern für seine inzwischen legendäre bretonische Gewürzküche erhielt. Olivier Roellinger und seine Frau reisten in den Wintermonaten, während derer das Restaurant geschlossen blieb, in der ganzen Welt herum und brachten von überall Gewürze mit nach Hause. Bald schon erkundigten sich die Gäste, ob sie die unverkennbaren Gewürzmischungen kaufen können und so begannen Roellingers, Gewürze in grösseren Mengen einzukaufen. 2008 erkrankte Olivier Roellinger schwer und entschloss sich, das Restaurant aufzugeben, um sich ausschliesslich der Kreation von Gewürzmischungen und dem Einkauf von aussergewöhnlich guten, zum Teil fast ausgestorbenen Gewürzsorten wie dem «Neelamundipfeffer» aus Indien, zu widmen.



*Olivier Roellinger im Reich seiner exotischen Düfte. Er komponiert Gewürzmischungen wie Parfümeure ihre Düfte oder Önologen ihre Cuvées. «Mit meinen exotischen Gewürzen will ich die Geschichte meiner Heimat erzählen. Nicht die der Fischer und der Bauern, aber diejenige der Abenteurer», sagt Olivier und schaut verträumt aus dem Fenster Richtung Meer. [www.epices-roellinger.com](http://www.epices-roellinger.com)*

