THE QUEEN OF COOKS

Clare Smyth ist die erste – und bisher einzige – Frau Großbritanniens, die drei Michelin-Sterne erkocht hat. Da war sie Küchenchefin bei Gordon Ramsay. Jetzt hat sie ihr eigenes Restaurant, Core, wo sie auf Anhieb mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Hier lebt sie ihre Persönlichkeit ungebremst aus

TEXT ALEXANDRA KILIAN — FOTOS RICK FOULSHAM

Strahlt mit allem, was sie hat: Clare Smyth vor ihrem Londoner Restaurant Core

Rechts Smyth-Style: einfache Zutaten, perfekt zubereitet, ultrachic präsentiert; Möhre, Lammnacken, Schafjoghurt

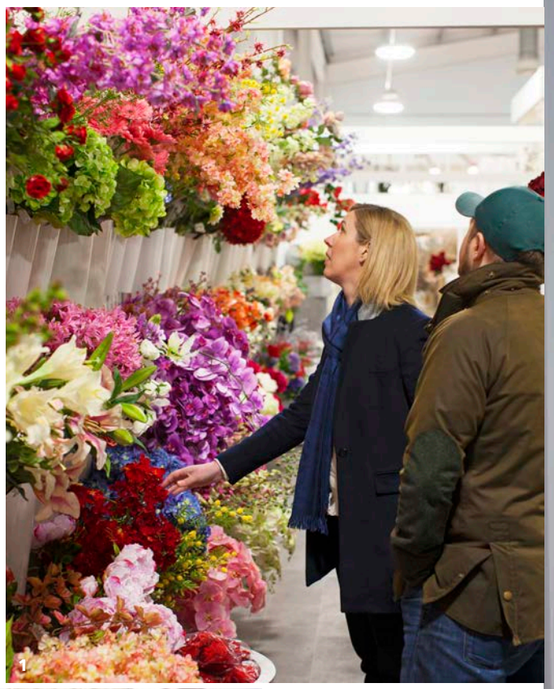
M

Mr. Leopold Bloom isst Schweineniere. Morgens, leicht angebrannt, an diesem 16. Juni 1904 in Dublin. Innereien gehen immer, beim „Ulysses“-Helden des Iren James Joyce. Bei Clare Smyth, aus dem Norden Irlands, gibt es Blumen zum Frühstück. Es ist acht Uhr, an diesem Mittwoch in London auf dem „New Covent Garden Market“. Smyth hat sich mit Küchenchef Jonny Bone und Lieferantin Rosie Welch verabredet. Zackig, zielstrebig gleitet sie durch die Reihen voller Blumen. Hier und da streicht sie sanft über kleine Blüten, rollt vorsichtig ein paar Köpfchen zwischen Daumen und Zeigefinger, bückt sich, hebt sie an, riecht daran. „Citrussy“, sagt sie kaum hörbar zu Bone. „Does this one grow in England?“, fragt sie dann Welch, wieder sehr leise und längst bei der nächsten Sorte angekommen.

Smyth prüft, Bone und Welch folgen. Nach 40 Sekunden hat sie sich entschieden. „This one, this and this“, sagt sie zu Bone und deutet auf Wachsblume, Mäusedorn, Himmelsleiter. „Yes, Chef“, sagt Bone. Er klärt das. Smyth ist schon beim nächsten Stand. Wenig Worte, viel Entscheidung, Smyth trägt ihre Autorität gelassen. Fast royal. Neo-royal, Meghan-Markle-Style.

Clare Smyth ist Englands erfolgreichste Köchin. Seit sie mit 16 ihre Heimat Nordirland verlassen hat, arbeitete sie sich von Australien über Cornwall nach London. Über Michel Roux, Heston Blumenthal, hin zu ihrem Mentor Gordon Ramsay. Englands Enfant terrible, der Drei-Sterne-Koch, der sich regelmäßig durch die Kochshows der Insel-Nation schreit. Er gibt ihr eine Woche. Sie bleibt 14 Jahre. Und schaut bei Thomas Keller, bei Alain Ducasse, im „Le Louis XV“ vorbei. Zwei Jahre bleibt sie dort, rutscht vom Senior Souschef zurück auf die Commis-Position: Böden wischen, Kartoffeln schälen – egal. Clare Smyth will weiter als weit. Lernt fließend Französisch. Arbeitet härter als die Männer neben ihr, zeigt keine Schwäche. „Den größten Druck habe ich mir selbst gemacht“, sagt sie heute. „Ich wollte mich doppelt beweisen, als einzige Frau in diesen Küchen.“

Und es gelingt ihr. Ducasse, der französische „Küchengott“, wie sie ihn nennt, will sie behalten, bietet ihr eine Stelle als Head Chef in einem neuen Projekt. Doch Ramsays Gegenangebot ist noch größer. Er lockt mit der Spitzenposition in seinem Flaggschiff, dem „Restaurant Gordon Ramsay“ in Chelsea. Sie nimmt an, Ducasse flippt aus. Doch Clare Smyth bekommt, was sie will: die höchste Ehrung, die einem Koch zuteil werden kann – drei Michelin-Sterne auf einen Schlag. Als erste Frau Großbritanniens, mit gerade



1 Frische Blumen: Smyth liebt kleine Blüten, besorgt sie im großen Stil

2 Alte Bücher: Im legendären „Books for Cooks“ kauft Smyth gern Antiquarisches

3 Schnelle Autos: Nicht nur Männer stehen auf Statussymbole. Smyths weißer Porsche

Blumenglücklich: Smyth, den Arm voller Mäusedorn und Himmelsleiter, auf dem Weg in ihr Restaurant

1 Eine Kugel zum Dessert: Meringue-Boden, Williams-birne-Sorbet, Kreise aus Birne und Meringue, Verbene-Kraut

2 Schick in Schale: Jakobsmuschel von der Isle of Mull, über Holzfeuer gegart

3 Kartoffel? Kartoffel!: Mit Seegras sous-vide gegart, Herings- und Forellenkaviar, fermentierte Chips

DUCASSE UND RAMSAY STRITTEN SICH UM SMYTH

2

3

mal 28, bestätigt und behält sie sie für ganze neun weitere Jahre. „Ein Talent wie Clare kommt vielleicht alle zehn Jahre durch die Küchentür“, sagt Gordon Ramsay über sie. „Ihr selbstbestimmter Fokus, ihr Blick für Perfektion ist einzigartig. Sie ist ein Phänomen.“ Und Ducasse? Sendet Glückwunschkarten. Und geht bei ihr essen, wenn er in London ist. In ihr Core by Clare Smyth.

Nach dem Markt fährt Smyth in ihr Restaurant, das sie im August 2017 im Erdgeschoss eines viktorianischen Stadthauses eröffnet hat. In Notting Hill, mitten im Wohngebiet. 54 Sitzplätze in Pastell, an runden Holztischen, auf hellen Teppichen, auf Parkett, umgeben von Bücherregalen. Es ist wärmer, femininer, eleganter gestaltet als andere Restaurants dieser Kategorie, die allzu oft die Standard-Luxusausstattung bieten.

„Dein eigenes Restaurant wird zu deinem Leben, deinem Zuhause“, sagt Clare Smyth. Sie hat es bis ins Kleinste durchdacht. An den Wänden hängt Kunst von Marc Quinn, Bridget Riley and Ewan David Eason, aus den Boxen tönen Tracy Chapman, U2, Sheryl Crow. Das Licht flutet warm durch den wohnzimmergleichen Gastraum, Bar und Empfang nebenan, sowie auf den Chef’s Table, der vor der komplett verglasten Küche positioniert ist. Es gibt Carrs-of-Sheffield-Besteck, Zalto-Gläser und Teller von Royal Crown Derby – alles von der Inhaberin persönlich sorgfältigst ausgesucht. Smyths Signature dish: eine Charlotte-Kartoffel samt Schale, sous-vide mit Seegras gegart, hoch-aromatisch, von Händler Chris Hayselden aus Sussex. Dazu mit Seegras gewürzte Beurre blanc, fermentierte Salt & Vinegar-Chips, sowie Herings- und Forellenkaviar. Schmeckt cremig, deftig, soft, salzig, süß, frisch, säuerlich – unglaublich intensiv. Und wird fantastisch dargereicht. Clare Smyth verwandelt beste britische Produkte französisch-zart, englisch-avantgarde zu ganz außergewöhnlichen Kreationen. Sie macht das Gemüse zum Star – den Außenseiter, der auch sie einst war.

„Dieses Restaurant ist mein Herz, mein Baby“, sagt Smyth. Das Core ist ihr Meisterstück, „100 Prozent Clare“. In den Schlagzeilen steht nun ihr Name. Nicht wie zu Ramsay-Zeiten, als es sein Name war, der über ihrer Arbeit prangte. Ungerechtigkeit kann Clare Smyth nicht leiden. Vielleicht hat sie auch deshalb den Weg in die Männerdomäne Spitzenküche gewählt. Sie hat bewiesen, dass es auch als Frau geht. Die dabei Frau bleibt. Das gefällt auch Meghan Markle, Palast-Nachbarin, Schwester im Geiste, die Smyth im Mai 2018 zur Köchin ihrer Hochzeit mit Prinz Harry gemacht hat. Eine große Ehre sei das gewesen, sagt Clare Smyth ganz bescheiden.

Es ist neun Uhr, der Staubsauger läuft, einer dreht Pasta, stanzt Teig, ein anderer poliert Gläser, faltet Servietten. Alles geht seinen Gang. Clare Smyth kann noch einmal los, in ihr geliebtes Notting Hill, dort fährt sie auch an freien Tagen gerne hin. Vor „Smythson“ am Westbourne Grove bleibt sie stehen. „Ich liebe diesen Laden“, sagt sie. Luxusleder aus England, das „Soho Diary“ 195 Pfund, die Taschen ab 600 Pfund aufwärts. Auf dem Portobello Road Market stoppt sie bei einem Antiquitätenhändler, fühlt vorsichtig über das Silber einer Zuckerdose. Sie schaut auf die Uhr. „Kommt, das schaffen wir noch“, sagt sie, mitreißend, fast ein wenig schelmisch, und führt in ein kleines Geschäft im Herzen Notting Hills – bis unter die Decke mit Büchern bepackt. Smyths zuerst so zurückhaltende, kontrollierte Mimik und Gestik weicht. Voller Wärme schaut sie in den Raum, lächelt. Wir sind im „Books for Cooks“, Londons erster Adresse für Kochbücher, dem zweiten Zuhause von Ottolenghi, Jamie Oliver und Co. „Hier habe ich fast alle antiken Bücher für die Regale bei uns im Gastraum gekauft“, sagt Smyth. Dann greift sie zu einem Exemplar links von der Tür: „Alain Ducasse, ‚Cooking for Kids‘ – wer hätte das gedacht?“, sagt Smyth amüsiert. Hier gibt es so schön viele „quirky ones“, „schrullige“, das gefällt ihr besonders. „Als Kind war ich von Kochbüchern besessen“, erinnert sie sich.

Sie erzählt, und man fühlt sich ein wenig mit ihr zurückversetzt, in eine Zeit, in der die kleine Clare mit Bruder Darren und Schwester Sharon auf BMX oder Pony die verwunschenen Wege an der Küste Nordirlands entlangsaust. In der Grafschaft Antrim, die elterliche Farm nur einen Steinwurf entfernt von der Whiskey-Destillerie in

MEGHAN MARKLE BAT SMYTH, AUF IHRER HOCHZEIT MIT PRINZ HARRY ZU KOCHEN

Bushmills. Ganz in der Nähe vom Giant's Causeway, dem „Damm des Riesen", Weltnaturerbe und Schauplatz zahlreicher „Game of Thrones"-Folgen. Vater William, Pferdetrainer, gibt immer alles, ist ein starkes Vorbild. „Ich war schon als Kind sehr ehrgeizig. Meinen Perfektionismus habe ich von ihm", sagt sie zufrieden.

Im Alter von zwölf Jahren beginnt Smyth, in Restaurants auszuhelfen, in den Schulferien, an Wochenenden. Hier begegnet sie Köchen aus England, die schon in Sterne-Restaurants gearbeitet haben, hier hört sie zum ersten Mal von Fine Dining. Einer schenkt ihr ein Kochbuch. Sie verschlingt es, will mehr. „Meine Freundinnen mochten Boygroups, ich mochte Ducasse, Keller und Ramsay", erzählt Smyth. Mit 16 zieht sie nach England. Beginnt ohne Wissen ihrer Eltern „Professional Cookery" am Highbury College in Portsmouth zu studieren. Ihre Mutter versucht, sie zurückzuholen, doch Smyth bleibt stur. Das ist ihr Weg, sie hat ihn festgelegt, auch wenn er ungewöhnlich ist. Willensstärke, 100 Prozent Zielorientiertheit zeichnen sie schon als Teenager aus. Sie will weg. Und sie will schaffen, was sonst scheinbar nur Männer schaffen: sich in die Elite der Köche hochzuarbeiten.

Von Nordirland hat sich Clare Smyth so weit entfernt wie Theresa May von der zweiten Legislaturperiode. Gestochen scharfes Queen's English statt breites Irisch, Fine Dining statt Springreiten. Noch immer haben ihre Eltern nicht bei ihr in London gegessen. Stolz seien sie dennoch, meint Smyth, auch wenn sie mit dieser Art Küche nicht viel anfangen könnten. „Was ein MBE bedeutet, haben sie aber auch dort oben in Irland verstanden", sagt sie und lacht. 2013 ist sie vom englischen Königshaus zum „Member of the Most Excellent Order of the British Empire" ernannt worden.

Es ist kurz vor zwölf. Jonny Bone und 13 weitere Männer und Frauen stehen in Weiß und Schürze in der Küche parat. Jeder auf seinem Posten, rechts Fisch und Fleisch, daneben die Saucen, links die Pâtisserie. Gleich geht es los, das Restaurant ist ausgebucht, mittags wie abends, über die nächsten fünf Monate. Clare Smyth hat sich umgezogen, steht am Pass, Jonny Bone mit der Mannschaft dahinter. Fünf Spotlights unter weißem Lack strahlen hinab auf das Edelstahl. Clare Smyth mit Handy in der Hand, die Haare nun streng nach hinten gebunden, der Pferdeschwanz steht fast gerade ab, lässt sie beinahe mädchenhaft aussehen. Sie zeigt Bone etwas auf dem Telefon, beide lachen, dann geht es los, die ersten Gäste kommen, die Haltung nimmt Spannung an, die Mienen bleiben freundlich. „Hi" grüßen Smyth und Bone jeden, der an der Küche vorbei zu seinem Tisch geführt wird. Der erste Bon rauscht raus, „Three first, then two two, followed by four, two no meat", ruft Jonny Bone, „Oui!", ruft der Großteil der Köche zurück, vereinzelt kommt ein „Yes!".

Es ist Bone, der die Kommandos gibt. Clare Smyth arbeitet mit Pinzette und Löffel die Teller schön, probiert Saucen, wacht über die Bons, streicht Rausgeschicktes mit dem Bleistift durch. Nebenbei fühlt sie über jeden einzelnen Brotkorb, der die Küche verlässt. Da schaut sie nicht mal hin, das geht nebenbei. „Ich sehe alles – und nie, was gut ist,

1 Sitzt perfekt: Smyth hat jedes Interior-Detail selbst geplant

2 Pinzette, bitte: sie hat die Teller schön – dank akribischer Kleinarbeit

3 Vor dem Sturm: Vom Chef's Table hat man die verglaste Küche bestens im Blick

immer nur, was falsch ist“, sagt sie. „Hurry up, George!“, ruft Jonny Bone, „Antonio, dress the skate!“, „Service, please!“, Clare Smyth bleibt ruhig, konzentriert sich ganz auf den Pass. Sie guckt, wischt, setzt, klopft, schiebt, hebt, und sie schreit nicht. Niemals. Nur zwei Mal hebt sie die Stimme: „Can I get the vinegar NOW, please!“, befiehlt sie einem ihrer Köche. „Spread it all over the plate, what are you doing?!“, zu einem anderen. Das kann sie nicht haben, dass „einer schläft, während die anderen seinen Job machen“, sagt Smyth. Und dennoch: Trottelig nennt sie ihn, mehr nicht. Aggressiver Küchenstil ist nicht ihr Ding. „Two carrots, three skate, four potatoes, please!“, übernimmt Smyth, als es voller wird.

Es hat was von Ballett, das Zusammenspiel von Smyth, Bone, Küche und Service. So elegant, mühelos, fast wortlos im Ablauf. Es ist eine Freude zuzusehen. Hier herrschen Respekt, Disziplin, Fokus – aber immer ein freundlicher Umgang. Die Mitarbeiter schätzen das. „Sie fordert mich heraus, es macht viel Spaß, mit Clare zu arbeiten“, sagt Jonny Bone. „Das Vertrauen, das Clare mir schenkt, daran wachse ich täglich“, so Sommelier Gareth Ferreira. Und Gastgeber Rob Rose mag, „dass bei Clare niemals ihr Ego im Vordergrund steht, sondern immer der Gast“.

Smyth kümmert sich fast mütterlich um ihr Team. „Ich bin ihr Coach, ich will, dass sie zu vernünftigen Persönlichkeiten werden. Und zu netten!“ Im Rahmen der „Core Academy“ organisiert Smyth jede Woche eine Schulung für Zusatzreferenzen, fordert Präsentationen aller Teammitglieder, bietet auf einer internen Webseite Zugang zu Lernmaterialien. Für die Weiterbildung gibt es zwei Tage pro Woche frei und im Lebenslauf ist sie eine nicht unbedeutende Referenz.

Das Core hat seit seiner Eröffnung in kürzester Zeit fast alles gewonnen. Auf Anhieb zwei Michelin-Sterne. Zehn von zehn Punkten im „The Good Food Guide“. Fünf AA-Rosetten. „New Restaurant of the Year“ von der Craft Guild of Chefs. Und den Award „Best Female Chef“ bei den „World’s 50 Best“.

Was Auszeichnungen für Clare Smyth bedeuten? Alles! Sie waren es, die sie zu der Frau gemacht haben, die sie heute ist. „Sie haben mir Selbstvertrauen gegeben, mir gezeigt, dass es richtig ist, was ich mache, auch wenn es anders ist“, sagt Smyth. Am Anfang ihrer Karriere habe sie zunächst versucht, als Frau unter all den Männern nicht aufzufallen. Sie wollte der Testosteron-geschwängerten Atmosphäre gerecht werden, schrie und schimpfte wie die anderen auch. Doch je stärker sie sich gefühlt habe, je mehr Awards ihr Selbstbewusstsein stützten, desto mehr habe sie von sich selbst, von ihrer eigenen Art der Führung, zeigen können. Sie entdeckte, dass auch eine weiblich geführte Küchenmannschaft Top-Arbeit abliefern kann. Vielleicht sogar bessere, effizientere: „Ich mochte es nie zu schreien, aggressiv zu werden. Ich bin gern eine nette Person. Man selbst zu sein ist das Beste. Ich habe keine Angst mehr davor, zu zeigen, wer ich bin.“ Dass ihr die Metamorphose zurück zu sich selbst gelungen ist, ist wohl ihr größtes Kunststück.

Am nächsten Morgen, rund zehn Kilometer weiter südlich, stehen alle Zeichen auf „Storm“: Die West-Highland-Terrier-Dame starrt gebannt in das Wasser des Sees von Wandsworth Common. Ihr weißes Fell steckt in einem weißen Shirt mit der Aufschrift „Executive Souschef“. Clare Smyth und ihr Mann Grant stehen daneben und halten Händchen. Es ist neun Uhr, er hat sich den Vormittag freigenommen, sie bleibt auch ein bisschen länger zu Hause. „Stormy, come on!“, ruft Smyth, als die Hündin nicht zurück an die Leine möchte. Stormy kommt, es geht zurück zum Haus, über die Wiese des Parks in Wandsworth. Ein grüner, sehr sicherer Stadtteil voller großer Häuser und Gärten zwischen Battersea Power Station und Twickenham.

Hier sind Clare und ihr Mann vor einem knappen Jahr hingezogen, in die Nachbarschaft von Vivienne Westwood, Margot Robbie und Gordon Ramsay. Die Nachbarn sind zugleich auch Freunde. Vor der Haustür strahlt der weiße Porsche, den sich Clare Smyth zum 40. Geburtstag geschenkt hat. „COR 3E“ steht auf dem Nummernschild – sie zeigt, was sie sich erarbeitet hat. Im Haus ist alles sehr neu, sehr weiß, sehr sauber. Durch die großen Fenster strahlt viel Licht in Küche und Wohnzimmer. „A Day at elBulli“ von Ferran Adrià liegt auf dem Sofatisch, auf dem Fensterbrett stehen gerahmte Bilder von ihrer Cornwall-Hochzeit, 2015. Clare Smyth in Brautweiß, fast feengleich. „Ich bin sehr glücklich mit meinem Leben“, sagt sie.

DIE QUEEN VERLIEH SMYTH DIE AUSZEICHNUNG „MBE“, MEMBER OF THE BRITISH EMPIRE

Kostbare Freizeit: Smyth mit Mann Grant und Westie „Storm“ am See in Wandsworth Common

Vor sieben Jahren haben sich Clare Smyth und Grant Heath kennengelernt. In einem Pub, wie der gebürtige Südafrikaner britischer Abstammung erzählt. Sehr sympathisch ist er, helle Augen, offenes Lachen, Buchhalter von Beruf. Nachts steht er noch immer jedes Mal auf, wenn seine Frau um eins, halb zwei von der Arbeit kommt, macht ihr eine Tasse Tee. „He is alright, isn’t he?“, sagt Smyth, very british rhetorisch. „Ich hatte keine Ahnung, wer sie war, als wir uns begegneten. Sie hat nur gesagt, sie arbeite in einem Restaurant, mehr nicht“, sagt Heath. Erst als sie gemeinsam in Ramsays Lokal „Maze“ zu Gast sind, wo sie als mit drei Sternen gekrönte Chefin des Flaggschiffs entsprechend begrüßt wird, dämmert ihm etwas. „Clare würde niemals dick auftragen. Und sie bleibt immer ruhig – nur in dem Jahr vor der Eröffnung des Core war sie gestresst“, erzählt Heath.

Ihre Beziehung hat das ausgehalten, das ist ihr wichtig. Er, Grant, ist Teil der Vollkommenheit, nach der sie gesucht hat. Neben ihrem Beruf, ihrer Leidenschaft. Grant ist ihr Zufluchtsort, der Mann, mit dem sie auf Safari durch Botswana, Südafrika, Sambia geht, wenn sie mal abschalten muss. „Er ist sehr liebevoll, einfühlsam“, sagt sie. Über Kinder sprechen sie auch – noch immer. „Aber wir sind unentschlossen. Mit Kindern beruflich auf diesem Niveau zu bleiben ist sicher sehr schwierig“, sagt Clare Smyth.

Ob ihr bewusst sei, welch ein Vorbild sie für angehende Köchinnen ist? Kürzlich hat sie Lois aus ihrem Team zu den „100 Pioneering 21st Century Women“ ins House of Commons mitgenommen, wo sie geehrt wurde. Auf Instagram hat sie ein Bild davon gepostet, Unterschrift: „Let’s hope Lois is a second woman!“ „Wonderful, Clare. You are inspiring“, hat Australiens Top-Chef Mark Best kommentiert. „Thank you for leading the way for the rest“, ein anderer. Dabei wollte sie nie Rollenvorbild sein: „Ich wollte nie als Frau unter Profis wahrgenommen werden, sondern immer nur als Profi, als einer von ihnen.“ Inzwischen wisse sie jedoch, dass das etwas Gutes sei. „Weil ich den Weg für andere Frauen, die es, gerade in diesem Metier, leider noch immer schwerer haben, ein wenig leichter machen kann.“

Nach dem Spaziergang sitzt sie mit ihrem Mann in der Küche. Es gibt Kaffee, Obst und Croissants zum Frühstück. Und das starke Gefühl, dass hier jemand angekommen ist. Clare Smyth hat mit ihrem Beispiel die Welt ihrer Profession verändert. Wie James Joyce, ihr irischer Landsmann. Vor Leopold Bloom war Dublin die ärmliche Hauptstadt des britischen Hinterhofs. Danach war Dublin ein Ort der Weltliteratur. ○

CORE BY CLARE SMYTH

92 Kensington Park Road, London
Tel. +44/20-3937 5086
Di/Mi 18.30–22.30 Uhr, Do–Sa 12–14.30, 18.30–22.30 Uhr
corebyclaresmyth.com

PREISE Tasting-Menü 130 Euro, Menü à la carte ab 75 Euro