

## "Was Essen angeht, sind wir alle Psychopathen"

*Deutschlands bester Restaurantkritiker Jürgen Dollase kocht selber exzellent - und nicht selten vor Wut. Er schimpft auf die Gestelztheit der Spitzengastronomie ebenso wie auf Mirácoli-Spaghetti und Gourmet-Spießer, die immer nur Foie gras verlangen.*

Von Sven Michaelsen, SZ-Magazin, 01.09.2016

**SZ-Magazin: Sie waren bis zu Ihrem 35. Lebensjahr ein kulinarischer Analphabet. Wie kam das?**

**Jürgen Dollase:** Ein mit fünf Jahren erlittenes Trauma. Meine Großeltern lebten zur Miete auf einem Bauernhof in Oberhausen-Alstaden. Wenn ich das Wochenende bei ihnen verbrachte, spielte ich mit den Gänsen, die auf dem Hof herumliefen. Eines Sonntags war ich bei den Bauern zum Mittagessen eingeladen. Als ein gebratenes Tier auf den Tisch kam, wurde mir gesagt, dies sei die Gans, mit der ich immer so gern gespielt hätte. Von diesem Tag an war ich blockiert. Ich aß nur noch Fleisch, das keinem konkreten Tier zugeordnet werden konnte. Frikadellen konnte ich nur essen, weil man mir sagte, sie kämen aus der Fabrik. Zu meinem Fimmel gehörte, dass ich nichts mehr aß, was fettig, glibberig oder schwabbelig war. Inzwischen weiß ich, dass sehr viele Menschen ähnliche Traumatisierungen erlebt haben. Was Essen angeht, sind wir alle Psychopathen. In uns herrschen Diktaturen, deren Potentaten Namen tragen wie Mutter oder Jugendherbergessen.

**Nach dem Abitur gingen Sie zum Bundesgrenzschutz, anschließend schlossen Sie sich der Rockband "Speed Kills" an.**

Wir waren berüchtigt. Jedes Stück dauerte etwa eine Stunde und begeisterte die Zuschauer in dem Maße, wie sie vollgedröhnt waren. Beim Bassspielen lief mir schon

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

mal das Blut von den Händen, weil ich statt mit Plektrum mit den Fingern spielte und es so intensiv wurde.

## **Mit 23 gründeten Sie die Band "Blitzkrieg".**

Wir suchten einen deutschen Namen, der international verständlich war. Nach ein paar Monaten mussten wir uns wegen rechtlicher Probleme umbenennen, weil es bereits eine englische Band gab, die Blitzkrieg hieß. Unser neuer Name war "Wallenstein".

## **Warum benannten Sie eine Rockband nach einem ermordeten böhmischen Feldherrn des 16. Jahrhunderts?**

Weil wir beide im September geboren sind und ich damals ein kosmisch veranlagter Hippie war mit sehr langen Haaren, schwarz lackierten Fingernägeln und Schminke um die Augen. Da Golo Mann damals gerade seine Wallenstein-Biografie veröffentlicht hatte, schickte unsere Plattenfirma ihm Musik von uns. Er schrieb einen Brief zurück, in dem es hieß, das sei Musik mit sehr viel Intensität, aber viel anfangen könne er mit ihr nicht.

## **Warum prangte auf der Hülle der zweiten Wallenstein-Platte "Mother Universe" ein Foto Ihrer Großmutter?**

Meine Oma ist Jahrgang 1887 und gehörte zu jenen wunderbaren alten Damen, die in sich hinein schmunzelten, wenn im Fernsehen wilde Rockmusik lief. Sie hatte so viel im Leben gesehen, dass sie sich niemals über irgendwas aufregte. Ich habe das Cover auch unter LSD-Einfluss geprüft: Ha, es war gut! Leute, die ein bisschen was von dieser Droge verstehen, werden sofort wissen, was ich meine: Wenn man nicht Opfer der Droge ist, aktiviert der LSD-Blick analytische Wahrnehmungen. Mit bestimmten Leuten wollte man hinterher nichts mehr zu tun haben, weil sie bescheuerte Verhaltensweisen zeigten. Mit dem Bild meiner Oma war aber alles in Ordnung. Psychedeliker würden sagen, es hatte die richtigen Zusammenhänge und, kosmologisch gesehen, seine Ordnung.

## **Die französische Musikzeitschrift Best kürte "Mother Universe" zur LP des Monats, Begründung: "Die Musik von Wallenstein ist einmalig. Es gelingt ihnen,**

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

**eine Synthese von reiner, melodischer Musik und hartem, brutalem Rock und unfassbaren, an Wahnsinn grenzenden Empfindungen zu finden."**

Wenn man was drin hat, kann man das so sehen. Das Drogenohr hört ja ein bisschen anders. Wir haben psychedelisch korrekte Musik gemacht, die unter Drogeneinfluss sehr gut wirkte. Ich hatte enge Beziehungen zu einer Kommune in Viersen am Niederrhein, die indische Musik hörte und sehr mit fernöstlicher Philosophie zugange war. Wir waren in einer Phase des LSD-Konsums angelangt, in der es keine Halluzinationen mehr gab. Für uns waren Drogen ein toderntes Wahrheitskonzept. Drogen waren unser Leben. Wir verstanden Leute nicht, die sich Drogen reinschmissen, nur um in ihrem Kopf irgendwelche irren Kinoeffekte zu erzeugen und dann staunend und mit offenem Mund rumzuliegen. Das war eine andere Abteilung. Mit der hatten wir nichts am Hut. Uns ging es um ein psychedelisches Klarbewusstsein. Das war sehr viel erfreulicher. Man hatte das Gefühl, irgendwo angekommen zu sein, wo die Dinge so sind, wie sie tatsächlich sind.

**Bei einer Studiosession spielten Sie die deutsche Nationalhymne auf dem Mellotron. Wie klang das?**

Ungefähr so aggressiv verzerrt wie *The Star-Spangled Banner* von Jimi Hendrix. Der Song ist leider nie veröffentlicht worden. Der Chef der Plattenfirma fand ihn aus irgendwelchen Gründen zu heftig.

**Es kommt vor, dass Menschen von LSD-Trips nicht wieder runterkommen. Ist Ihnen das auch passiert?**

Mir nicht, aber unser holländischer Bassist hat leider einen bösen Schaden abgekriegt. Das Problem beginnt, wenn Ihr Trockenbewusstsein die großen, von der Droge induzierten Impressionen nicht in den Griff bekommt. Dieses Hängenbleiben im Zwischenbereich führt zu Psychosen.

**Ihr Song "Charline" kletterte 1979 bis auf Platz 17 der deutschen Charts, Sie traten in der ZDF-Sendung Disco auf und spielten mehr als 200 Konzerte im Jahr. Alles auf LSD?**

Nein. Mitte der Siebziger wurde es dann doch ein bisschen unerfreulich mit den Drogen. Im Supermarkt kam man wegen der vielen Lichter nicht mehr zurecht. Man

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

konnte sich nicht mehr normal bewegen, weil man immer ein bisschen woanders war. Ich aß kaum noch und nahm sehr stark ab. Einer kam mit der Idee, wir könnten uns zur Beruhigung Opium spritzen. Das war das einzige Mal, dass ich gespritzt habe. Meine kleine Opium-Kur endete in einem Dämmerzustand. Danach wurde ein Gefühl in mir von Tag zu Tag stärker: Mein Gott, Denken ist aber auch schön! Mein Gehirn sprang wieder an und machte Pläne, wie es denn weitergehen soll. Das war eine schöne Erfahrung. Ich habe dann mit Drogen nie mehr was Größeres zu tun gehabt.

## **1983 wurde Wallenstein aufgelöst.**

Die Neue Deutsche Welle kam auf, und da wir Englisch sangen, war unsere Zeit zu Ende. Gesundheitlich war ich auch nicht übermäßig gut in Form: zu viel Alkohol und jeden Tag drei Schachteln Roth-Händle. Ernährt habe ich mich von Wiener Schnitzeln, Frikadellen und Hamburgern. Als ich kaum noch die Treppen hochkam, sagte mein Internist: "Für einen Siebzigjährigen sind Sie in ziemlich guter Verfassung." Ich war aber erst Anfang dreißig.

## **Sie haben dann 15 Jahre lang wie besessen gemalt, Ihre Bilder aber weder ausgestellt noch verkauft. Wie wurde die Gourmandise zu Ihrem Lebensinhalt?**

Im Kunstseminar an der Universität lernte ich 1976 meine heutige Frau kennen. Sie ist es, die meine kulinarische Menschwerdung bewirkt hat. In den ersten Jahren schaute sie mir beim Fast-Food-Essen noch kommentarlos zu und schwieg, wenn ich Garnelen als ekliges Gewürm beschimpfte. Als wir dann aber Anfang der Achtziger in Ostende an den Fischrestaurants im Hafen entlangliefen und ich mich weigerte, in eins der Lokale einzukehren, fing sie plötzlich an zu weinen. Von diesem Moment an war mir mein verklemmtes Essverhalten unglaublich peinlich. Es hat dann noch etwas gedauert, mich auf Kurs zu bringen, aber eines Tages war es so weit: Beim Anblick von Fisch würgte es mich nicht länger, und ich aß meine erste Schnecke. Meine erste Auster war wie der Biss in einen Kosmos, den ich noch nicht kannte, aber längst liebte. Es war wie ein Dambruch: Ich war infiziert vom Kulinarischen.

## **Sie brachten sich in jahrelangen Selbstversuchen das Kochen auf höchstem Niveau bei, studierten die besten Köche der Welt und notierten Ihr Wissen auf Tausenden Karteikarten.**

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Wir hörten mit dem Rauchen auf und steckten das eingesparte Geld in Fünf-Mark-Stücken in eine Sparbüchse. Mit diesem Etat besuchten wir Restaurants mit zwei oder drei Michelin-Sternen oder mindestens 18 Punkten im Gault-Millau. Am Ende des Essens hatten wir oft das Gefühl, Geld rausgeschmissen zu haben, ich wäre aber nie darauf gekommen, unseren Ärger zu Papier zu bringen. 1998 las ich ein Vorwort des Publizisten Johannes Gross zu einem Buch des Sternekochs Harald Wohlfahrt, bei dem ich öfter gegessen hatte. Weil mich der schlappe Text kolossal aufregte, tippte ich einen Rundumschlag, der ein paar Schreibmaschinenseiten lang war, und schickte ihn Gross. Ein paar Wochen später wurde ich eingeladen, für die FAZ Restaurantkritiken zu schreiben. Da meine Frau mir gerade zum Geburtstag einen Restaurantbesuch beim Großmeister Alain Ducasse in Paris geschenkt hatte, schrieb ich darüber meinen ersten Artikel. Da war ich immerhin schon 51.

**Sie sind zum einflussreichsten Gastronomie-Kritiker des Landes avanciert. Wie viele Restaurants besuchen Sie im Jahr?**

In beruflicher Absicht etwa 130.

**Werden Sie erkannt?**

Von den Kellnern eher nicht, aber ich habe schon renommierte Sommeliers erlebt, denen die Hände zitterten, als sie mir einschenkten.

**Sie unterscheiden zwischen Restauranttestern und Restaurantkritikern. Warum?**

Die meisten Tester sind Schaumschläger, die irgendwelchen Unsinn schreiben, weil ihnen der professionelle Unterbau fehlt. Ihre Sachkenntnis über das Kochen ist armselig. Ein Kritiker meckert nicht rum, sondern macht transparent, was vor ihm auf dem Teller liegt. Zur analytischen Restaurantkritik gehört, dass man schreibt, wer in dieses Restaurant gehen soll. Wer Heino will, sollte nicht in die Oper gehen. Ein Kritiker ist am besten zur Hälfte Koch und zur Hälfte Intellektueller. Wenn man aus eigener Praxis weiß, wie einfach es ist, das Publikum mit Effekten zu beeindrucken, verliert man den bewundernden Laienblick auf eher mittelpträgliche Leistungen. Meine Erfahrungen beim Kochen kamen bei den Köchen von Anfang an gut an. Sie hatten das Gefühl, endlich ist da mal jemand, der weiß, wo vorn und hinten ist. Von einigen

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Zusammenhängen verstehe ich mehr als der Koch selbst. Das ist normal. Ein Künstler ist auch nicht gehalten, sein Werk zu begreifen. Ein Ornithologe weiß mehr über Vögel als ein Vogel.

**Ihre Frau arbeitet halbtags als Kunstlehrerin. Warum ist sie fast immer dabei, wenn Sie Restaurants testen?**

Sie ist ein hochprofessioneller Gegenpart und eine knochenharte Kritikerin, die noch weniger bereit ist zu relativieren als ich. Es geht auch so gut wie kein Text von mir aus dem Haus, den ich ihr nicht vorgelesen habe.

**Haben Sie in Restaurants Zettel und Stift neben sich liegen?**

Ich spreche meine Notizen in ein Diktiergerät und mache Fotos. Mit meiner Frau verständige ich mich über das Essen in Begriffen und Kürzeln, die außer uns vermutlich niemand versteht. Unsere Geheimsprache ist sehr salopp. Wir sind immer noch ein bisschen Rock 'n' Roll. Beim Akt des Essens schweigen wir. Da ist die Konzentration zu hundert Prozent auf die Gabel gerichtet. Wer beim Essen schnattert, der kann auch Pappe essen.

**Stimmt es, dass Sie am Geschmack erkennen, ob Sie einen weiblichen oder männlichen Hummer essen?**

Das ist ganz einfach. Der männliche Hummer schmeckt speckiger, der weibliche nussiger. Solche Unterscheidungen sind allerdings nur bei fitten Hummern möglich und nicht bei diesen schlappen Halbleichen, die in Holzwollekisten in Deutschland ankommen.

**Wenn das Ehepaar Dollase essen geht, sitzt jemand Drittes unterm Tisch.**

Unsere Welsh-Terrier-Hündin Sophie begleitet uns seit 13 Jahren in jedes Restaurant. Wir stecken ihr immer Kleinigkeiten in ein Doggy-Bag. Bei der Rückkehr kontrolliert sie sofort, was es ist. Die Präzision ihrer Nase ist ein großes Vorbild für mich. Ich versuche von ihr zu lernen, wie man feinste Nuancen schon aus drei Metern Entfernung wahrnimmt.

**Fühlen sich Gäste in Gourmetrestaurants gestört, wenn Sie mit einem Hund aufkreuzen?**

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Zickige Reaktionen gibt es fast nie. Wir haben ja auch kein altes, schmutziges Krokodil dabei, sondern einen kleinen Hund, der sich perfekt benimmt. Sophie kommt rein, legt sich unter den Tisch auf ihr Deckchen, ist still und bettelt auch nicht. Sie hat in ihrem Leben lediglich in zwei Restaurants gebellt aber jeweils nur einmal. In ihr Gourmetbuch haben Hunderte Köche einen kleinen Gruß für sie reingeschrieben, in allen möglichen Sprachen und oft mit lustigen Zeichnungen. Im Moment sind wir bei Band elf.

## **Hat Sophie eine Lieblingspeise?**

Ja. Langustinen.

## **Kommt es vor, dass das Ehepaar Dollase höchst geteilter Meinung über das Essen ist?**

Es passiert schon mal, dass der eine etwas für absolute Antiküche hält, was der andere großartig findet. Es dauert teilweise Tage, bis das durchdiskutiert ist. Endgültige Klärungen sind dann eher selten.

## **Sind Sie beide privat ein geselliges Paar?**

Nein. Wir sind Zweizelgänger, wie ich immer sage. Wir haben keinen großen Freundeskreis und pflegen keine sogenannten Beziehungen. Ich habe einfach zu viel zu tun.

## **Kommt Ihnen ein Wort wie lecker über die Zunge?**

Selten. Lecker ist die degustative Missionarsstellung. Würde dieser 08/15-Kommentar ausreichen, könnte der Analphabet fragen, wieso er lesen lernen soll.

## **Wie viele Gerichte bestellen Sie, wenn Sie ein Restaurant rezensieren?**

Das Minimum sind fünf Gerichte à la carte. Die Prüfung beginnt, wenn Sie schon mittags beruflich gegessen haben und abends noch mal ranmüssen. Irgendwann kommt das üble Gefühl: Jesses, es ist echt zu viel, du kriegst nichts mehr rein! An diesem toten Punkt eine Pause einzulegen, wäre ein tödlicher Fehler. Wenn Ihr Magen eine Pause bekommt, scheidet er Enzyme aus, die signalisieren: Essen vorbei, jetzt ist Verdauen angesagt. Der Appetit kommt nur wieder, wenn Sie weiter essen. Zuweilen ist die Gastronomie-Kritik ein harter körperlicher Beruf.

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

## **Machen Sie Leibesübungen, um keine Auberginenfigur zu bekommen?**

Sport habe ich zuletzt beim Bundesgrenzschutz getrieben, aber ich gehe jeden Tag viermal mit unserer Sophie. Auf Testreisen laufe ich nachmittags stundenlang durch die jeweilige Stadt, um ein paar Kalorien zu verbrennen. Berlin kenne ich bis in jeden Winkel.

## **Sie haben schon in Fett marinierte Schafsaugen gegessen, Destillat aus Waldboden, frittiertes Moos, fermentierte Ameisen, in Bitumen gegartes Gemüse und geschmorte Hoden vom Hahn. Wann streiken Sie?**

Ich stecke aus Prinzip alles in den Mund, was man mir auf den Teller legt. Die Hoden waren übrigens von glatter, fester Textur und schmeckten sehr gut. René Redzepi serviert im "Noma" in Kopenhagen lebende Garnelen, die putzmunter auf dem Teller zappeln. Sie in den Mund zu nehmen und durch Kauen zu töten, ist eine Erfahrung, die tief in die Psyche eingreift. Wer das für die Perversion einer überreizten Avantgarde hält, sollte wissen, dass es zu den kulturellen Traditionen der Bretagne gehört, bei ablaufendem Wasser am Strand kleine Garnelen aufzusammeln und lebend in den Mund zu stecken.

## **Haben Sie nach einem Restaurantessen schon mal an posttraumatischem Stress gelitten?**

Nur was die Mengen angeht. Da bin selbst ich ein paar Mal bis zum Anschlag gekommen. Ein berühmter Vertreter ist mein durchaus lieber Freund Helmut Thieltes vom "Waldhotel Sonnora" in Bernkastel-Wittlich, den ich als Klassiker sehr schätze. Wenn ich vorbeikomme, meint er, mir alles präsentieren zu müssen, was er in letzter Zeit entwickelt hat. Wenn ich sage, fünf Gerichte reichen, heißt es, ob er nicht noch zwei, drei Sachen zusätzlich bringen könne. Einmal kamen dann 23 Gerichte. Das war grenzwertig. Gott sei Dank hatte ich zufällig meinen Hausarzt dabei. Ich habe schon Drei-Sterne-Köche gestoppt, die 35 Gänge für mich vorbereitet hatten. Es muss ja auch irgendwie rein. Was die Köche nicht so ganz begreifen: Je mehr ich probiere, desto mehr ziehen sie sich aus. Das ist wie Striptease. Nach zwanzig, 25 Gerichten weiß ich alles über den Koch. Je mehr man isst, desto sicherer wird die Einschätzung. Diese Gewichtung kriegt kein Hobbytester hin.



# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

## **Lassen Sie Essen, das Sie komplett missraten finden, zurückgehen?**

Nein, das fände ich ein wenig pompös. Wenn das Essen nicht gut ist, baue ich den Teller um und verstecke das Fleisch oder den Fisch unter Salat. Dann sieht der Teller wie zwei Drittel gegessen aus und niemand ist düpiert.

## **Haben Sie ein Restaurant schon mal vor dem Dessert verlassen, weil Sie meinten, es mit Totalversagern zu tun zu haben?**

Nein. Da würde ich gar nicht drauf kommen. Auch wenn das Essen bizarr ist, esse ich weiter, um zu gucken, ob denn jetzt etwas kommt, was noch bizarrer ist. Das Interesse an katastrophalen Leistungen ist auch ein Interesse. Ich bin der Meinung, dass ich eine gewisse mentale Hygiene pflegen muss, indem ich immer mal wieder schlechtes Essen ganz genau degustiere und reflektiere, von Dosen-Ravioli bis Tütensuppen.

## **Hatten Sie schon mal eine Lebensmittelvergiftung?**

Öfter. Meist nach Austern. Einmal auch bei einem bekannten deutschen Fernsehkoch. Nach seinem Fisch war ich drei Wochen krank. Wenn mich Fernsehköche im Studio bekochen, denke ich jedes Mal: Mann, Mann, gut, dass niemand weiß, wie das Zeug hier eigentlich schmeckt.

## **Wie erkennt man, ob eine Auster verdorben ist?**

Essen Sie nie eine Auster, die kein Wasser mehr hat und sich hohl anfühlt. Riechen Sie beim Öffnen der Auster am Scharnier: Wenn Ihnen der Geruch von Klärschlamm oder Hafenbeckenwestseite entgegenschlägt, sollten Sie passen. Der Aufklärungsbedarf bei Austern ist enorm. Eine auf Eis gekühlte Auster zu essen ist kontraproduktiv, weil die Kälte uns einen wesentlichen Teil des Aromas nicht wahrnehmen lässt. Auch das Schlürfen der Auster, also das Schlucken ohne Kauen, ist kontraproduktiv, weil man nur wenig von der komplexen Aromenstruktur mit ihrer Vielzahl von jodigen und mineralischen Noten mitbekommt. Statt die Auster so schnell wie möglich durch den Mund zu schleusen, muss man sich zu dem Glibber bekennen und ihn langsam zerkauen.

## **Was raten Sie einem Menschen, der zum ersten Mal ein Sterne-Restaurant besucht?**

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Mein Geheimtipp lautet: Komm rein und sage, du hättest von Tuten und Blasen keine Ahnung. Mit dieser Offenheit wecken Sie die fürsorglichen Instinkte des Personals. Die lieben es, kulinarische Anfänger zu betüddeln und zu Liebenden zu machen. Vielleicht kriegen Sie sogar einen Extragang auf Kosten des Hauses. Sie sollten allerdings darauf achten, in welcher Stadt Sie sind. Paris ist zwecklos. Da machen die Kellner bloß Witze über Sie. Man verrät auch nicht zu viel, wenn man sagt, dass in manchen weltbekannten Restaurants zweierlei Versionen von Gerichten ausgegeben werden. Laien bekommen die Sparversion. Oft werden alle Ausländer in einer Ecke des Restaurants versammelt, damit das Stammpublikum nicht weiter gestört wird. Man muss leider sagen, dass es auch in der Exzellenzgastronomie das gibt, was der Volksmund abgewichste Gestalten nennt.

## **Wie viel Trinkgeld geben Sie in Sterne-Restaurants, wenn 800 Euro auf der Rechnung stehen?**

Fünzig Euro. Das halten auch alle Servicekräfte für völlig normal. Nur bei Beträgen bis zu 150 Euro gebe ich zehn bis 15 Prozent Trinkgeld.

## **Was nervt Sie an der Spitzengastronomie?**

Das Konzept Luxus. Es ist ein Fehler, dass Spitzenrestaurants automatisch auch die teuersten Restaurants sind. Niemand macht das Tor auf für Leute, die von gutem Essen fasziniert sind, aber nicht in Geld baden. Schauen Sie sich die Speisekarte eines gehobenen Restaurants in den Dreißigerjahren an. Da standen hundert Gerichte drauf. Das Spektrum reichte von einer Bockwurst mit Brot bis zum Hummer. Diese große Freiheit müssen wir zurückgewinnen. In unseren Spitzenrestaurants muss jeder Stuhl 250 Euro pro Abend bringen. Das ist das Gegenteil von Freiheit. Liebe Spitzenköche, landet bitte schön endlich mal in der Mitte der Gesellschaft!

## **Wo sehen Sie zukunftsweisende Konzepte?**

In Spanien, England und den USA gibt es bereits Formate, die freier sind. Im "Tickets" von Albert Adrià in Barcelona können Sie Gerichte ab 1,30 Euro bestellen. Die teuersten Sachen kosten um die 25 Euro. Menüs werden nicht angeboten. Sie können ihr Essen selber zusammenstellen oder sich beraten lassen. Auf die fünfzig Plätze kommen fünfzig Servicekräfte. Die Rechnung ist um die Hälfte billiger als in

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Restaurants vergleichbarer Qualität. In Berlin hat Tim Raue mit dem "La Soupe Populaire" eine günstigere Zweitlinie etabliert. Dieses Restaurant finde ich ganz hervorragend, auch wenn Tim Raue von Natur aus etwas von einer Größenwahnsinnigen Berliner Schnauze hat. Als ich ihn fragte, wie er darauf gekommen sei, seine Königsberger Klopse aus Kalb mit Elementen von Zunge und Bries zu machen, bekam ich zur Antwort: "Ich wollte einfach nur die besten Königsberger Klopse der Welt machen." Dieser bescheidene Anspruch ist typisch für ihn, aber möglicherweise hat er es geschafft. Die Klopse sind einfach großartig

## **Welches Sterne-Restaurant wird hoffnungslos überschätzt?**

Paul Bocuse.

## **Welche Küche finden Sie richtungsweisend?**

Das größte revolutionäre Potenzial hat die Nova-Regio-Küche, eine Mischung aus Avantgarde und neuer Regionalität. Ist es nicht aberwitzig, wenn in den Alpen oder auf nordfriesischen Inseln mediterrane Küche aufgetischt wird? Es ist doch viel sinnvoller, alles Essbare zu erforschen und zu verarbeiten, was die nähere Umgebung hergibt: Kräuter, Wurzeln, Moose, Flechten, Pflanzen, Blüten, Bäume.

## **Sie wollen Bäume essen?**

Stefan Wiesner bietet im "Rössli" im Schweizerischen Escholzmatt einen Gang mit neun Elementen an, bei dem er alle Teile eines Nussbaums verwendet. Zum Aromatisieren von Saucen benutzt er Sägespäne. Für den neuen Gourmet bedeutet Achtung vor dem Tier, dass er auch das Fett, den Speck, die Haut und alle Innereien isst. Ein avancierter Koch hat zu beweisen, dass er aus allem etwas sehr Gutes machen kann. Er wirft den Strunk des Wirsings nicht weg, sondern zeigt, dass er kreativ zubereitet eine Delikatesse ist. Kochen hat auch etwas mit Moral und ökologischem Gleichgewicht zu tun.

**In Kevin Fehlings Hamburger Drei-Sterne-Restaurant "The Table" essen maximal zwanzig Gäste nebeneinander an einer Theke ohne Tischtuch und schauen sechs Köchen bei der Arbeit zu. Wie finden Sie das?**

Ich gönne Fehling seinen Riesenerfolg, denn im "La Belle Epoque" in Travemünde hat er abgeschnitten von der Welt gekocht, als hätte ihn ein böses

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Schicksal nach Sibirien verbannt. Mit dem "The Table" hat er eine Form gefunden, die Kommunikation aufzulockern. In der Spitzengastronomie ist eine coole Atmosphäre ein seltener Glücksfall. Es ist schon sehr deutsch, beim Betreten eines Sterne-Restaurants in eine Verkrampfung und verschwurbelte Gestelztheit zu verfallen, als würde man einen Staatsempfang besuchen. Man projiziert eine Prüfungssituation, wo es um Genuss und Hedonismus gehen sollte.

**Wie reagieren Sie, wenn ein Kellner mit einer Pfeffermühle an Ihren Tisch kommt und fragt, ob's ein wenig frisch gemahlener Pfeffer sein darf?**

Ich schmunzle und lehne dankend ab. Da ich das Gericht noch nicht probiert habe, ist die Frage des Kellners unmöglich zu beantworten. Man könnte auch fragen, ob für die richtige Würzung nicht der Koch zuständig sein sollte. Kellner in Spitzenrestaurants sind gelegentlich schwer erträglich. Die einen ergötzen sich an der eigenen Servilität, die anderen schweben über den Teppich wie feierlich agierende Priester und geben zu verstehen, dass eigentlich sie es verdient hätten, Gast zu sein. Mir fällt an Kellnern gar nichts auf. Ich bin da absolut schmerzfrei. Dabei habe ich wirklich alles erlebt, von schneidender Arroganz in Pariser Restaurants bis zu dienernden Service-Bubis, die irgendwelchen auswendig gelernten Hokuspokus vom Stapel lassen. Zum Kotzen finde ich eher das Verhalten der Leute, die bedient werden. Der Gast wird sehr geschont in Deutschland. Da wäre immer mal wieder eine Publikumsbeschimpfung fällig.

**Weshalb?**

Ich finde zum Beispiel Gäste unerfreulich, die Spitzenküche als Lifestyle instrumentalisieren wie Schuhe mit roten Sohlen. Auf Sylt sitzen Sie in vollen Restaurants, haben aber das beklemmende Gefühl, es ist niemand da, der sich was Gutes tun will. Da sitzen meckernde Problemhansel, die den Sommelier anschauen: "Ich habe den gleichen Wein zu Hause, aber da schmeckt er ganz anders!" Das Problem ist nicht, dass Leute keine Ahnung haben. Das Problem ist, dass Leute so tun, als hätten sie Ahnung, aber keine haben. Der Sommelier denkt in solchen Fällen: Dumme Nüsse! Den Tisch hake ich ab! Es wäre schön, wenn die kreative Küche das Publikum hätte, das sie verdient.

## **Auf die letzten zwanzig Jahre bezogen: Verstehen die Deutschen mehr oder weniger von gutem Essen?**

Der kulinarische Analphabetismus ist gleich geblieben, leider. Sie können heute immer noch damit reüssieren, dass Sie wissen, was Fleur de Sel oder Tonkabohnen sind. Das ist bizarr. Am schlimmsten sind diese dumpfen Gourmet-Spießer alter Schule, die meinen, sie wären im falschen Lokal gelandet, wenn auf der Karte nicht Hummer, Foie gras, Steinbutt, Kaviar und Trüffel stehen. Die wollen kriegen, was sie kennen, und das sind die klischeehaften Gerichte der alten Spitzenküche. Eine kreative Küche hat bei ihnen keine Chance, eine Avantgarde-Küche schon gar nicht. Diese Leute wollen nicht an das konkrete Tier erinnert werden, das auf ihrem Teller landet, an Tod und Schlachtung schon gar nicht. Wenn Sie denen eine Schnepfe mit aufgeschnittenem Kopf servieren und sie auffordern, das sehr gut schmeckende Gehirn der Schnepfe rauszulöffeln, empfinden die das als Insubordination. Die Scheinschmecker sind auch schuld, dass es bei Fleisch einen lächerlichen Zartheitskult gibt. Warum serviert man uns Fleisch von Milchlämmern, die kurz nach der Geburt von der Mutter getrennt wurden? Deren Fleisch ist zwar butterzart, schmeckt aber nach nichts. Kleine Milchtiere aufzutischen ist für mich Pädophilie auf dem Teller.

## **Befällt Sie beim Gedanken an ein Leben ohne Fleisch nackte Panik?**

Nein. Bei Avantgarde-Köchen wie René Redzepi sieht man so gut wie kein Fleisch auf dem Teller. Mir fällt das überhaupt nicht auf. Der wirkliche Gourmet wird an grundlegenden Veränderungen seines Speiseplans nicht zugrunde gehen. Ich finde, wer ein Tier isst, sollte auch in der Lage sein, es selbst zu töten. Das würde die Zahl der Vegetarier schlagartig erhöhen. Ansonsten bin ich gegen jeden Fundamentalismus. Man sollte erst mal mit dem Unsinn aufhören, für Hamburger Rinder zu töten. Im Labor zusammengeschaubarer Fleischersatz schmeckt identisch. Auch für Fischstäbchen müssten keine Fische sterben.

## **Wäre für Sie ein Leben ohne Foie gras sinnlos?**

Foie gras zu verbieten, wäre ein Kulturverlust. Aber die Lösung wurde bereits gefunden: die ungestopfte Foie gras. Gänse nehmen ein Überangebot an Nahrung

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

freiwillig an. Dadurch schwillt ihre Leber, ohne dass man die Tiere qualvoll stopfen muss. Viele Köche arbeiten bereits mit ungestopfter Foie gras.

## **Wann nervt Sie Sterneküche?**

Ich mache mir Sorgen um die Entwicklung einiger deutscher Drei-Sterne-Köche. Bei denen sage ich: Das ist eine Sackgasse. Der fährt gegen die Wand. Das ist eine überzüchtete, ins Kunsthandwerkliche gehende Küche ohne individualistische Expressivität. Da demonstriert jemand gigantische handwerkliche Fähigkeiten und eine perfekte Küchenorganisation, aber was bei mir ankommt, ist lediglich das fade Gefühl von Mainstream und leerlaufender Virtuosität. Namen nenne ich nicht. Das sage ich denen selbst. Die einst einflussreichen Bewertungen von Michelin und Gault-Millau interessieren den internationalen Gourmet-Jetset kaum noch. Für ihn bestimmt die Website "The World's 50 Best Restaurants" die Anziehungskraft eines Lokals. Statistisch ist die Liste ziemlicher Schwachsinn, aber das schmälert nicht ihren Einfluss. In der internationalen Bewertung hatten deutsche Köche vor sechs bis acht Jahren ihren Höhepunkt. Langsam verschwinden wir wieder in der Versenkung.

**In der diesjährigen Wertung von "The World's 50 Best Restaurants" steht als bester Deutscher Tim Raue auf Platz 34, Joachim Wissler vom "Vendôme" in Bergisch Gladbach belegt Rang 35.**

Das kann uns nicht glücklich machen. Statt dass bei der Ausbildung von Köchen jeder vor sich hin wurschtelt, sollte es analog zu den Jugendmusikschulen Jugendkochschulen geben. So könnten Talente früh entdeckt und gefördert werden. Am Ende der Ausbildung müsste eine noch zu gründende Deutsche Hochschule für Kochkunst stehen, die Spitzenhandwerk mit avancierter Theorie vereint.

**Die Zahl der Deutschen, die eine Ausbildung als Koch absolvieren, hat sich seit 2007 fast halbiert.**

Mit einer 35-Stunden-Woche ist Spitzengastronomie nicht zu machen. Es wird immer schwieriger, Nachwuchs zu kriegen, der fanatisch genug ist, sich diesen Stress anzutun. Auf der anderen Seite gibt es einen neuen Typ Koch. Das sind so bärtige Gestalten, für die Kochen im wahrsten Sinne ein künstlerischer Beruf ist. Sie agieren nicht im Hintergrund, sondern treten auf. Einige von ihnen stellen die Improvisation in

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

den Vordergrund und kochen in kleinen Lokalen als One-Man-Show für zwölf bis 14 Gäste. Es gibt keine Karte, und man bekommt nicht gesagt, was es gibt. Zum Reiz der Performance gehört, dass der Koch auch mal einen schlechten Tag hat. Berühmt werden die, wo man sagt, es schmeckt jeden Tag anders, aber immer Spitze.

## **Entspricht das Ranking von "The World's 50 Best Restaurants" Ihren Erfahrungen?**

Die Spitze der Liste gefällt mir sehr. Ab Rang zehn zerfranst sie. Grob über den Daumen gehören dreißig Restaurants nicht unter die Top fünfzig.

## **Die aktuelle Nummer eins ist der Italiener Massimo Bottura von der "Osteria Francescana" in Modena.**

Ein guter Bekannter von mir und einer der ganz wenigen Intellektuellen unter den visionären Spitzenköchen. Ihm gelingen künstlerische Geniestreiche, bei denen man sich fragt: Ist dies noch Essen oder schon etwas anderes, von dem wir noch gar nicht wissen, was es mit uns macht? Er bringt aber auch scheinbar simple, minimalistisch komprimierte Kompositionen auf den Tisch wie Pasta ohne Pasta.

### **Sie ahnen es: Hä?**

Pasta ohne Pasta ist wie Pizza ohne Pizza. Der Teig spielt für die Pizza keine Rolle. Was Sie brauchen, sind die Aromen von Tomaten, Käse, Oliven und Kräutern. Wenn Sie die schmecken, haben Sie das Gefühl, eine Pizza zu essen. Bottura hat eins der ganz wenigen Gerichte produziert, wo ich sage: Das ist ein kulinarisches Kunstwerk! Seine Inspiration waren schwarze Kugeln, die der italienische Künstler Lucio Fontana Ende der Fünfziger als Reaktion auf die Raumfahrt entworfen hat. Fontana fragte sich, welche Merkmale die Kugeln haben müssten, um Außerirdischen zu beweisen, dass menschliches Denken am Werk war. Seine Lösung war ein Schnitt in die Kugel. Bottura serviert Ihnen eine aufgeschnittene schwarze Kugel, in deren Innerem sich ein Stück Kalbszunge befindet. Sein Gericht nennt er "Tutte le lingue del mondo", also "Alle Sprachen dieser Welt" oder "Alle Zungen dieser Welt". Vor dieser Kreation verneige ich mich.

### **Kann Kochkunst Kunst werden?**

# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Wer weiß denn schon, was Kunst ist? Das ist eine flache, banale Diskussion. Kulinarik kann kunstähnliche Dimensionen haben, wenn sie in ästhetische und psychische Bereiche vorstößt wie im "Ultraviolett" von Paul Pairet in Shanghai. Sein Restaurant besteht aus einem Raum mit einem Tisch für zehn Gäste. Bevor Sie etwas zu essen bekommen, wird erst einmal ihr Kopf gefüttert. Das geht von Bildprojektionen an den Wänden über Düfte bis zu Musik. Ich habe mir mal ein Szenario ausgedacht: Sie essen Lamm. Die Projektionen zeigen niedliche Lämmer auf blümchenbestandenen Bergwiesen. Plötzlich wird auf hyperrealistische Schlachthauszenen umgeschaltet, und es ertönen verzweifelte Tierlaute. Mit diesem verstörenden assoziativen Kontext gelangen Sie vom Genussleben in die stressige Realität. Wahrnehmung springt in Erleben um. Das ist ein Brechtstangenbeispiel, aber man kann das sehr viel subtiler machen. In dieser Richtung liegt die Terra incognita der Kulinarik.

**Ein Glaubenssatz von Alain Ducasse lautet: "Ein guter Steinbutt mit einem schlechten Koch ist besser als ein schlechter Steinbutt mit einem guten Koch." Richtig?**

Es wird langsam Zeit, diese so plausibel klingenden Position zu relativieren. Die klassische französische Küche hat uns beigebracht, dass exzellente Gerichte nur mit Spitzenprodukten möglich sind. Dieses Prinzip wird irgendwann uninteressant, weil Sie in den Bereich von Hyperprodukten kommen, die nur in Paris zu kriegen sind. Bei einem Kochkünstler schwindet die Bedeutung der Produktqualität ein bisschen. Ein Huhn sauberer Qualität nimmt jede Zubereitung an. Mit einer sensationellen Idee können Sie es in etwas ziemlich Gutes verwandeln.

**Jeder fünfte Deutsche kocht nur einmal pro Woche selbst, elf Millionen Deutsche kochen nie, in jeder dritten Familie läuft beim Essen der Fernseher oder Computer.**

Für viele ist Essen eine ordinäre Verrichtung wie Verdauen. Dabei ist schlecht essen wie sich nicht waschen. Die Deutschen essen 800 Millionen Currywürste im Jahr. Diese darmgepressten Fleischabfälle sind nur dank einer Gewürzsauce genießbar, die nach dem Prinzip Keule angemischt wird. Ich führe seit Jahren einen Feldzug gegen gedopte Geschmacksbilder und werbe für aromatische Abrüstung.



# ReporterFORUM

[www.reporter-forum.de](http://www.reporter-forum.de)

Jamie Oliver zum Beispiel ist jemand, der grauenhaft grob würzt. Er hat überhaupt nicht im Griff, was er macht. Oder nehmen Sie diese furchtbaren Mirácoli-Spaghetti: Wenn Sie sich diese feurige Pampe reinhauen, wird Ihr Mund regelrecht tapeziert. Den Geschmack haben Sie noch zwei Stunden später auf der Zunge, und alles, was Sie zwischenzeitlich essen, ist mit Mirácoli parfümiert. Wer mit solchen extremen Überwürzungen angefixt wird, braucht immer mehr Dröhnung und ist über kurz oder lang für feinere Geschmacksbilder verloren. Spitzenküche ist für diese Leute langweilig, weil es dort wesentlich milder und differenzierter zugeht. Es heißt dann zu allem, es schmecke schlapp und fade. Das ist im Grunde eine zivilisatorische Katastrophe. Schuld an ihr ist der lange Arm der Lebensmittelindustrie. Sie züchtet mit ihren Überwürzungen Süchtige. Die Leute glauben, "McDonalds" und Co. seien nette Firmen, weil man sich dort so kinderfreundlich gibt. In Wahrheit werden dort die Junkies von morgen angefixt. Die frühe Bindung an überwürzte Mischaromen ist meist prägend fürs ganze Leben. Kinder lernen den Geschmack klarer, purer Aromen gar nicht erst kennen und finden deshalb zu keiner soliden Esskultur. Manchmal denke ich, das sollte justiziabel sein.

## **Überkommen Sie nach fast zwanzig Jahren Testesserei Überdruß und Ennui?**

Nein. Selbst wenn ich einen beliebigen Eck-Imbiss betrete, spüre ich die kindliche Aufregung und Neugier, was es denn jetzt wohl zu essen gibt. Mich interessiert auch, was in einer Mensa oder auf einer Autobahnraststätte auf den Tisch kommt. Da bestelle ich mit Wollust ein paniertes Fischfilet, weil ich wissen möchte, wie die das geregelt kriegen. Und dann liegt auf Ihrem Teller ein kartonähnliches Gebilde mit strammer Panierung. Sie schneiden es an, und der Fisch kommt Ihnen entgegengeläufig. Dann wissen Sie natürlich, was schon wieder alles passiert ist: Der Fisch kam frisch aus der Tiefkühltruhe und wurde zu schnell und zu heiß in der Fritteuse gegart. So kriegen Sie alles kaputt. Aber dann gibt es wieder Begegnungen mit Gerichten, die man am liebsten in einer Orgie enden lassen würde.