

Wir sind hier doch nicht in Frankreich

In Frankreich hat es gleich drei Große erwischt: ihnen wurde der dritte Michelin-Stern aberkannt. Deutsche Spitzenköche, scheint es, werden sich unterdessen zunehmend ihrer Verantwortung bewusst. *Von Peter Erik Hillenbach*

Natürlich ist Katar an allem schuld. Seit die Fußball-WM 2022 an den Wüstenstaat vergeben wurde und statt wie gewohnt im Sommer nun in der Vorweihnachtszeit stattfindet, fühlen sich offenbar auch weitere Akteure bemüßigt, unseren Biorhythmus durcheinander zu bringen. So auch der Guide Michelin. Der hat unter seinem neuen internationalen Direktor Gwendal Poullennec nicht nur verdienten Drei-Sterne-Legenden in Frankreich wie Marc Haebelin den dritten Stern aberkannt (die Grande Nation jaulte getroffen auf!), nein, er will auch sein Asien- und USA-Geschäft ausweiten – und hat die dort erscheinenden Ausgaben mal eben vorgezogen. Der deutsche Michelin rutschte dadurch von seinem angestammten Erscheinungstermin Mitte November auf Ende Februar. Und so kommt es, dass die früher so beachteten Restaurantrangelisten und aufwändig erstellten Rankings ziemlich an Wert und Aufmerksamkeit verlieren, wenn deren Ergebnisse nun fast über das ganze Winterhalbjahr am Köcheln gehalten werden müssen. Dass Sven Elverfeld und Klaus Erfort die Liste vorläufig anführen, dass Überfahrt und Vendôme, Victor's Fine Dining und Sonnora, Bareiss, Atelier und The Table weiterhin zu den Top Ten zählen, konnte man schon Ende 2018 wissen. Und dass Torsten Michel in der Schwarzwaldstube zu Baiersbronn durch die Nicht-Beachtung des Feinschmeckers wertvolle Plätze im diesjährigen Ranking wird einbüßen müssen, war bereits im Herbst zurecht ein Aufreger.

Wertschätzung eingefordert

In der Zwischenzeit gab es genügend Gelegenheit, sich den wahren Problemen der Spitzengastronomie zu widmen. Ganz sicher hat die Verleihung des Bundesverdienstkreuzes an den Drei-Sterne-Koch Christian Bau (Victor's Fine Dining) für seine Verdienste um die Kochkunst eine Diskussion angestoßen – oder vielmehr taten dies Baus Interviews in diesem Kontext, in denen er der Politik mangelnde Wertschätzung und Respekt für die Spitzengastronomie vorwarf. Ab da fing eigentlich eine Debatte an, wohin die Sterneküche

steuert, und erreichte auch ein Publikum jenseits der Fachpresse. Als vorsichtiges Zwischenfazit kann man sagen, dass sich deutsche Spitzenköche immer mehr ihrer Verantwortung für das Wohl und die Gesundheit ihrer Gäste bewusst werden und verstärkt das große Ganze sehen. Also aufs Tierwohl achten, Gemüse häufiger den Vorzug geben, Lieferketten und Transportwege hinterfragen, Saison und Region zum Thema machen, alles vom Tier und alles von der Pflanze verwenden, Abfall vermeiden – kurz: dicke Bretter bohren.

Work-Life-Balance?

Die tiefere Beschäftigung mit dem eigenen Metier und den Mechanismen des Gastronomie-Systems führt dazu, dass auch Phänomene wie der Fachkräftemangel, der Mindestlohn und zunehmend als bürokratisch empfundene Dokumentations-, Hygiene-, Brandschutz- und sonstige Vorschriften mitgedacht werden. Ferner auch die Digitalisierung des früher so handarbeitsintensiven Berufs und die Verwendung prozessoptimierender, vernetzter Großküchengeräte. Und nicht zuletzt Aspekte wie die Work-Life-Balance, die gern von den Generationen unter 30 ins Feld geführt werden und zum Teil auch auf die Spitzengastronomie abfärben. Mit dem Ergebnis, dass man über den tieferen Sinn eines herkömmlichen Sternerestaurants nachdenkt und ob der ganze Aufwand noch zeitgemäß ist. Vielleicht schließt man dann die Location – Johann Lafers Stromburg etwa ist Geschichte. Oder man eröffnet ein Markthallenkonzept, das bestens in die Zeit passt – Thomas Sampl in der Hamburger „Hobenköök“ lässt grüßen. Oder man kehrt Schloss Loersfeld in Kerpen den Rücken und legt einfach mal, wie Julia Komp, ein Sabbatical ein. Die zwanzig Chefs, die wir auf den folgenden Seiten vorstellen, sind auf ihre je eigene Weise sehr zeitgemäße Vertreterinnen und Vertreter ihrer Zunft in Deutschland. Sie passen bestens in das Jahr 2019 und stehen stellvertretend für all jene am Herd, die den Beruf des Kochs auf eine neue Ebene führen werden. Pathos-Modus off – guten Appetit! ■



TURBO-BLENDER UND MEHR FLEXIBLE MÖGLICHKEITEN BEI ALLEN SERIEN

Mixer mit der größten Auswahl beim Zubehör dürfen in keiner Küche fehlen. Messer, Besen, Pürierstab oder der einzigartige Turbo-Blender für perfekte Emulsionen.

Das Komplettprogramm auf www.dynamic-professional.de

GÖNNEN SIE SICH DAS ORIGINAL!