

Diamanten in Turnschuhen



Von abgehalfterten Lackaffen in der Zirkusmanege der Gastronomie bis zu unmotivierten Clowns, die witzlos ihre Show abziehen: der artistische Seiltanz echten Gastgebertums im Käfig voller Narren. Ein Versuch über die Wiederherstellung großer Herzlichkeit von **KATHARINA RAUE**

Der Maître steht als solcher auf der Liste der gefährdeten Arten. In seiner französischen Bezeichnung für „Gebierter“ hat er meines Erachtens auch nur mehr den Gnadenhof in Form veralteter Haute-Cuisine-Tempel mit aussterbender Gästeklientel verdient. Gleich und gleich gesellt sich gerne. In dem Moment, als Spitzengastronomie aus dem Elfenbeinturm des Elitismus geworfen wurde, war auch die letzte Runde für die Maître-Generation „Besser-als-der-Gast“ eingeläutet. Denn niemand benötigt Oberlehrer, die an einem geselligen Abend die Vergrämtheit einer frustrierten Bibliothekarsjungfer ausstrahlen, bei jedem lauten Ton die Augenbraue heben und eine Gratisportion Verachtung mit dem nächsten Gang servieren. In seiner Bedeutung als „Gastgeber“ und „Umsatzbringer“ ist der Beruf jedoch so wichtig wie nie zuvor. Deswegen rufe ich zur Rettung dieser Zunft auf.

Zunft deswegen, weil das Kellnertum nichts ist, was man in einem zweiwöchigen Crashkurs lernen kann. Den gastronomischen Wurmfortsatz – der im Wesentlichen die fehlenden Commis, also frisch ausgelernte Kellner ersetzt – nennt man Foodrunner. Das hat so viel mit dem Beruf des Maître zu tun wie ein Dreirad mit einem Formel-1-Boliden. Sie sind aber wegen des Ausbleibens servicewilliger Mitarbeiter die einzige Möglichkeit, Teller von der Küche zum Gast und vice versa zu bringen. Was dabei auf der Strecke bleibt ist Herz, Hirn, Seele und Salesgeschick. Eins bis drei ist vor allem für den Gast schmerzhaft, vier ist für den Gastronom existenzbedrohend. Denn – vereinfacht formuliert – Geld macht dieser mit den Getränken. Das wiederum nur, wenn der Gast wiederkehrend dazu aufgefordert wird, diese auch zu bestellen.

Echtes Gastgeben, wie es abseits der Systemgastronomie verlangt wird, ist eine Gabe, die ein ganz bestimmtes Mindset voraussetzt. Menschen mit wenigen Worten und seiner Ausstrahlung dazu zu bringen, sich wohlzufühlen, ist eine Fähigkeit, die nur wenige beherrschen. Zusätzlich das Handwerk, nicht fertig konfektionierte Teller durch Tranchieren oder Flambieren am Tisch zu vervollständigen, das ist unangefochtene Königsklasse. Einer, der diese alte Kunst repräsentiert, ist der Sarde Gesumino Pireddu. Während Eckart Witzigmann im „Tantris“ und später in der „Aubergine“ das Verständnis von französischer Küche nach Deutschland brachte, war es Pireddu, der als Maître selbige Aufklärungsarbeit im Gastraum vollführte. Er war Leucht-

turm einer ganzen Generation und strahlendes Beispiel vieler, die diesen Weg einschlugen. Persönlichkeiten, die Gästemagnet und Seelenschmeichler waren. Kaliber wie Charmebolzen Fabrice Kieffer, der in der „Residenz Heinz Winkler“ seine Magie versprühte, oder auch Gerhard Retter, dessen schnelles Mundwerk im „Lorenz Adlon“ nur von seinem Service übertroffen wurde. Beide stets makellos gekleidet und formvollendet in ihrer Etikette.

Leider wurde die Grenze zwischen selbstbewusstem Auftreten und affektiertem Gehabe zu oft von aufgeblasenen Möchtegern-Maitre-Diktatoren übertreten. Ein Grund der vorhandenen Schwellenangst gegenüber Fine Dine. Kein Gast möchte sich als verlumpter Bittsteller fühlen. Dabei ist gekonnte Gastgeberei keine Frage eines pinguinesken (Kleidungs-)Stils, sondern einzig ein Kind der fürsorglich dienenden Geisteshaltung. Das dem ehemaligen „Gästehaus“-Maître und Sommelier Jérôme Pourchère klarzumachen, kostete Klaus Erfort ein Jahr und viel Überzeugungsarbeit. Ohne Krawatte zu arbeiten, war für Jérôme schwer vorstellbar – vermutlich, weil ihm nicht bewusst war, dass er auch im Frotteebademantel eine sensationelle Figur sowie Job machen würde. Die neue Generation herausragender Maitres trägt farbenprächtige Tapeten-Lookalike-Kleider wie Ilona Scholl aus dem „Tulus Lotrek“, einen taillierten Anzug wie Markus Klaas im „Werneckhof by Geisel“ oder einfach Turnschuhe wie das Team von André Macionga und Marie-Anne Raue. Was sie aber alle eint, ist der Stolz, jedem Gast das bestmögliche Erlebnis zu bieten. Keine Show abzuziehen, um sich selbst zu profilieren, sondern den Gast auf ein Podest zu stellen, ohne ihm dabei in den Allerwertesten zu kriechen.

Doch diese Arbeit hat kaum eine Lobby, denn vor allem wenn sie in Perfektion ausgeführt wird, wird sie als selbstverständlich angesehen und übersehen. Es fehlt leider oftmals die Größe einzusehen, dass echtes Gastgeben eine Kunst ist und die, die sie beherrschen, die wahren Künstler des Restaurants sind. ○

KATHARINA RAUE

ist ehemalige Chefredakteurin der Gastronomie-Zeitschrift „Rolling Pin“ und verheiratet mit dem Sterne-Koch Tim Raue. In ihrer Kolumne deckt sie die Probleme ihrer Branche auf.

Trend isst Tradition



Warum die „Generation Mikrowelle“ der wahre Grund für die größte Gourmetrevolution seit 50 Jahren ist und wie das Einreißen einbetonierter Strukturen kräftig Staub aufwirbelt. Ein Versuch des realen Werteeerhalts in virtuellen Zeiten von **KATHARINA RAUE**

Der Paradigmenwechsel kam an einem Montag im Januar dieses Jahres. Für viele überraschend. Für einzelne niederschmetternd. Und für andere wiederum völlig unbemerkt.

Der Guide Michelin degradierte an jenem bedeutungsschweren Tag nach 51 Jahren die „Auberge de l'ill“ von der Höchstbewertung von drei Sternen auf „lediglich“ zwei herab. Der erste Streich von Guide-Neo-Chef Gwendal Poullennec, der sich bereits zum Einstieg als neuer Wind ankündigte, offensichtlich sogleich zum Angriff blies und einen Sturm aufkommen ließ.

Einen notwendigen – Punkt oder Fragezeichen? Für die besternten Häupter gilt jedenfalls nun eine neue Premisse: Drei Michelin-Sterne zu bekommen ist keine Garantie mehr, sie ganz nach der Bocuse'schen Methode ein Leben lang – und in seinem Fall auch über den Tod hinaus – behalten zu dürfen.

Der Grund für Poullennecs scheinbar hartes Durchgreifen ist so simpel wie verständlich: Der europäische Markt hat sich radikal verändert, der Guide nicht. Während in asiatischen Gefilden auch Streetfood-Bretterbuden ausgezeichnet werden, haftet in Europa dem Guide eine gewisse Behäbig- und Überheblichkeit des Establishments an. So loyal wie konservativ der Sterne-Führer seine Köche hofiert, so angestaubt ist sein Image in der U-40-Generation. Als Influencer hat er seinen Rang in der digital dominierten Welt verloren. Onlinebewertungen und Online-Rankings wie die 50-best-Restaurants-Liste oder Tripadvisor haben die graue Eminenz in ihrer Perzeption und Reichweite für die Gäste – nicht für Köche – beschnitten. Und was ist das beste Mittel gegen das Abdriften in die Bedeutungslosigkeit? Radikale Entscheidungen treffen und sie zur besten Sendezeit veröffentlichen. Poullennec erwies sich mit dieser Strategie als Meisterschüler des Marketings.

Doch ein Traditionshaus wie die Auberge de l'ill abzuwerten wirft in diesem Kontext für arrivierte Köche Fragen auf. War die Familie Haerberlin ein Bauernopfer im Schachspiel um die kurzlebige Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit? Oder haben sie Tradition als Ruhekekissen und

nicht als Sprungbrett gesehen? Gibt es denn überhaupt noch Wertschätzung für Beständigkeit?

In einer Zeit, in der sich die Gastrowelt schneller dreht als jemals zuvor, sind Trends in eine Vormachtstellung gegenüber der Tradition geschlüpft. Und legen ihr nun ein Ei. Tradition wird als werbewirksame Botschaft von trendigen Restaurants postuliert, das obligatorische „Essen wie bei Oma“ ist zum geflügelten Wort geworden. Dass die aktuellen Großmütter größtenteils der „Generation Mikrowelle“ angehören und mit qualitativ wertvollem Essen so wenig in Verbindung gebracht werden können wie Abba mit Beethoven, wird dabei geflissentlich übersehen. Dass der Mangel an Wissenvermittlung nach Knigge und das Vergessen der Manieren in Bezug auf die korrekte Verwendung von Messer und Gabel dazu führen, dass die Hemmschwelle ein Gourmetrestaurant zu betreten steigt, ebenso. Kurz: Unkenntnis ebnete den Weg für Casual Dining und dieses fräst sich gerade als vierspurige Autobahn über die idyllischen Pflastersteinwege der gehobenen Gastronomie.

Casual Dining hat verstanden, dass auswärts essen ein Erlebnis zu sein hat. Ein optisches Highlight für das Instagram-Profil. Ein Häkchen auf der Bucket List. Dabei ist aber eines zu beachten: Casual ist nicht gleichzusetzen mit minderwertig. Wer diese delikate Digitalisierung nicht in sein Konzept aufnimmt und nicht versteht, dass Außenwirkung ein wesentlicher Bestandteil des Mindsets geworden ist, der wird als Restaurateur in der Zukunft scheitern.

Auch wenn Gwendal Poullennec mit seiner Entscheidung für partielles Entsetzen gesorgt hat, initiierte er damit jedoch etwas Wertvolles: ein Umdenken, ein Sich-infragestellen, ein Reflektieren. Und zudem kann sich die Auberge de l'ill damit trösten, dass sie auf Tripadvisor die Nummer eins der Restaurants in Illhaeusern ist – und bestens gebucht. ○

KATHARINA RAUE

ist ehemalige Chefredakteurin der Gastronomie-Zeitschrift „Rolling Pin“ und verheiratet mit dem Sterne-Koch Tim Raue. In ihrer Kolumne deckt sie die Probleme ihrer Branche auf.



Kunst, Kritik & die Kunst, Kritik zu vertragen

Der Chefkoch, das sensible Wesen oder warum eine Künstlerseele mit Gott-Komplex eine explosive Mischung ergibt. Ein Versuch des kochenden Seelenstriptease von **KATHARINA RAUE**

Essen ist Kunst am Teller, die im Gegensatz zu den bildenden Künsten (mit Ausnahme von Banksys Schredderei) nicht ewig hält, sondern mit einer Halbwertszeit von etwa vier Minuten versehen ist. Das gesamte Œuvre des Künstlers kann sich der geneigte Gast komprimiert und binnen weniger Bissen im wahrsten Sinne des Wortes einverleiben. Was dabei oftmals im Völlerei-Modus vergessen wird: In jedem Gericht stecken Stunden an akribischer Kopfarbeit, jahrelanges kulinarisches Mind-Mapping und das eine kleine Quäntchen Geniestreich. Letzteres ist schlussendlich das Zünglein auf der Bewertungswaage, das einen Teller zu einem Kunstwerk macht und eine Menüfolge zu einem lukullischen Epos komponiert.

Kurz: So wie die Oblate in der Messe den Leib Christi symbolisiert, stellt jedes einzelne Gericht eines Kochs die Essenz seiner Seele dar. Und die liegt dann in Form von Gelee, kross Gebratenem oder als Sauce für jeden konsumierbar am Teller. Entblößt und verletzlich. Seelenstriptease für das Amusement der anderen.

Da der Künstler an sich – und der Koch ist dabei nicht ausgenommen – ein sensibles Wesen ist, setzt er sich mit jedem Service seiner größten Horrorvorstellung aus. Der Kritik. Und das gibt den Kritikern die Macht, ihn mit wenigen Worten in Grund und Boden zu richten. Spätestens seit Spider-Man wissen wir, dass mit großer Macht große Verantwortung einhergeht – etwas, dass bei der Selbstbeweihräucherung und des Sich-über-andere-Erheben einiger selbst ernannter Kulinarik-Päpse leider oft in Vergessenheit gerät. Auch wenn Kritik wichtig ist für die Vermeidung zukünftiger Fehler und Problemlöser – niemand sieht seine Handlungen gern infrage gestellt. Für etwas so Intimes wie seine eigene Persönlichkeit kritisiert zu werden, kann dann schnell den Boden unter den Füßen wegreißen.

Prinzipiell ist aber zu unterscheiden zwischen konstruktiver Kritik von mündigen Geistern und eruptiven Auswürfen diverser Gourmet-Trolle auf Papier und klarerweise den Internetportalen. So sehr ich Meinungsfreiheit für das essenzielle Asset unserer modernen Gesellschaft halte, so wenig halte ich davon, dass jeder Vollepp durch das Internet eine Bühne bekommt. Denn zum Kritiker werden hier vor allem jene, die so gerne wollen würden, aber nicht die Kreativität, das Talent und den Ehrgeiz besitzen,

selbst Künstler zu sein. Sprich besserwisserische Theoretiker, deren Blasiertheit unter Echtzeitbedingungen in der Küche binnen Minuten in Bibbern umschlagen würde. Was diese Neo-Gourmet-Journaille von sich gibt, ist in den meisten Fällen hochtrabend formuliertes Gewäsch ohne fundiertes Basiswissen und hält leider andere nicht davon ab, diese schmierigen Pamphlete der Kochkritik für bare Münze zu nehmen. Ärgerlich und manchmal unangenehm für den Koch, allerdings nicht ansatzweise mit der zerstörerischen Gefühlswalune zu vergleichen, die fähige und arrivierte Tester auszulösen im Stande sind. Die Angst vor möglicher Degradierung und wirklich geschehener Herabsetzung aus renommierten Guides war bereits Auslöser – nicht Grund –, dass sich etwa der französische Küchenchef Bernard Loiseau das Leben genommen hat. Dass der Freitod nicht der ideale und vor allem kein nachahmungsratsamer Umgang mit Kritik ist, liegt auf der Hand –, doch scheint es, als wäre die passive Kritikfähigkeit im Allgemeinen eine nicht sehr ausgeprägte Wesenseigenschaft des Kochs. Kritik nicht als Angriff gegen die eigene Person zu verstehen, sondern mit einem einsichtigen Nicken als nützlichen Hinweis für eine Verbesserung entgegenzunehmen, geschieht so gut wie nie.

Denn hier brutzeln die Pommes im heißen Öl: Das Grundproblem bei Köchen ist nämlich, dass deren zarte und sensible Künstlerseele im ständigen Clinch mit ihrem unerschütterlichen Ego liegt und gepaart mit attestiertem Gott-Komplex um die Vorherrschaft ringt. Wer in diesem Charakter-Wettkampf die Oberhand behält, ist tagesabhängig. Unabhängig davon jedoch malt der Koch als Künstler sein Ich, sein Selbstporträt in jedem Gericht auf den Teller. Und leidet, wenn es mit scharfen Worten in Stücke gerissen wird. Daher sollte jeder zweimal überlegen, ob er aus einer reinen Laune heraus wirklich der persönliche Aktenvernichter im Rahmen des Kunstwerks des Kochs sein möchte. ○

KATHARINA RAUE

ist ehemalige Chefredakteurin der Gastronomie-Zeitschrift „Rolling Pin“ und verheiratet mit dem Sterne-Koch Tim Raue. In ihrer Kolumne deckt sie die Probleme ihrer Branche auf.