

DREI STERNE



Deutschlands
beste Köche
über die Lust am
Kochen und
Genießen

MEHR GEHT NICHT

Isolde Heinz und
Gunnar Meinhardt

DREI STERNE
MEHR GEHT NICHT

neues leben

Inhalt

Geleitwort von
Eckart Witzigmann 5

Christian Bau

»Victor's Fine Dining
by Christian Bau« in Perl-Nennig 6

Sven Elverfeld

»Aqua« in Wolfsburg 22

Kevin Fehling

»The Table« in Hamburg 38

Jan Hartwig

»Atelier« in München 54

Christian Jürgens

»Überfahrt« in Rottach-Egern 70

Claus-Peter Lumpp

»Bareiss« in Baiersbronn 86

Torsten Michel

»Schwarzwaldstube«
in Baiersbronn 104

Marco Müller

»Rutz« in Berlin 120

Clemens Rambichler

»Sonnora« in Dreis 138

Joachim Wissler

»Vendôme« in Bergisch Gladbach 154

Drei-Sterne-Historie 172

Liebe Leserinnen und Leser,

hinter der nüchternen Ankündigung, »ein Buch mit den zehn deutschen, vom Michelin ausgezeichneten Drei-Sterne-Köchen« steckt die Champions League des deutschen Küchen-Kosmos.

Was beim Sport die olympischen Goldmedaillen sind, sind in der Welt des Kochens die drei Michelin-Sterne. Gerne vergisst man aber häufig, dass auch bei den geringer besternten Restaurants hervorragende Leistungen an der Tagesordnung sind. Ich weiß aus eigener Erfahrung, dass der erste Stern im Leben eines Kochs ein ganz besonderer Moment ist. Neben Stolz und Bestätigung für die eigene Arbeit zu Beginn entwickelt sich daraus eine riesige Portion an Motivation.

»Nach den Sternen zu greifen« ist im Volksmund eine beliebte Redewendung, aber für Köche, die ihren Beruf ehrgeizig verfolgen, und vielleicht noch für Raumfahrer, hat der Spruch eine zusätzliche Bedeutung.

Für mich – und ich unterstelle, auch für die zehn Drei-Sterne-Köche, die in diesem Buch präsentiert werden – war der erste Stern der Beweis, auf dem richtigen Weg zu sein und zugleich der Startschuss für die Jagd nach noch mehr Sternen.

Gerne zähle ich die zehn Herren – alle Damen in den Küchen sollen sich dadurch nicht entmutigt fühlen – in alphabetischer Reihenfolge auf: Christian Bau, »Victors Fine Dining« in Perl-Nennig, Sven Elverfeld, »Aqua« in Wolfsburg, Kevin Fehling, »The Table« in Hamburg, Jan Hartwig, »Atelier« in München, Christian Jürgens »Überfahrt« in Rottach-Egern, Claus-Peter Lumpp, »Bareiss« in Baiersbronn, Torsten Michel,

»Schwarzwaldstube« in Baiersbronn, Marco Müller, »Rutz« in Berlin, Clemens Rambichler, »Sonnora« in Dreis und Joachim Wissler, »Vendôme« in Bergisch Gladbach. Um diese Helden am Herd beneidet uns die gesamte Kochwelt und ich wünsche ihnen an dieser Stelle die gleiche Beachtung und Popularität, wie den Kollegen im Fernsehen.

Ihnen wünsche ich viel Spaß mit diesem Buch, es vermittelt einen seltenen Einblick in die Welt der »Drei Sterne« und in die Welt, die man braucht, um sie zu erreichen. Zusätzlich finden Sie zahlreiche persönliche Meinungen der Protagonisten zu Themen, die jeden bewegen, der sich mit Kochen und Essen beschäftigt.

Was die Rezepte angeht, möchte ich Ihnen den Rat geben, diese als Motivation für die eigenen Kochbemühungen zu interpretieren und als Inspiration fürs Kochen am eigenen Herd. Aus meinem eigenen Werdegang habe ich erfahren, dass nur Übung den Meister macht, und das gilt für Sport und Kochen gleichermaßen.



Haben Sie viel Spaß und gute Unterhaltung!

Ihr Eckart Witzigmann



Mein oberstes
Gebot lautet, mit
dem, was wir
tun, wollen wir
Menschen glücklich
machen.

Christian Bau

»Victor's Fine Dining by Christian Bau« in Perl-Nennig



Seine drei Sterne errang er vor Jahren mit klassisch-französischen Menüs. Inzwischen hat sich sein Fokus unverkennbar in Richtung Asien verschoben: Christian Bau war der erste deutsche Spitzenkoch, der japanische Einflüsse in die französische Hochküche integrierte. Produkte, Elemente und Kochtechniken von Paris bis Tokio bereichern heute seine Küchenphilosophie, prägen seine Handschrift und schicken glückliche Gäste auf eine kulinarische Reise, die das Beste aus beiden Geschmackswelten in sich vereint.

Christian Bau, Jahrgang 1971, stammt aus Offenburg. Nach seiner Kochlehre im Hotel Sonne Eintracht in Achern, Stationen in der »Talmühle Sasbachwalden« und dem »Le Canard« in Offenburg wurde er 1993 Souschef bei Harald Wohlfahrt in der »Schwarzwaldstube« in Baiersbronn. 1998 wechselte er in Victor's Residenz-Hotel auf Schloss Berg im saarländischen Perl-Nennig. »Victor's Fine Dining by Christian Bau« erhielt noch im selben Jahr einen Stern. Der zweite folgte 1999, seit 2005 glänzen ununterbrochen drei. Er wurde 2018 mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt und 2019 vom japanischen Landwirtschaftsminister zum Ehrenbotschafter der japanischen Küche ernannt. Christian Bau hat zwei Töchter.

Seit April 1998 führe ich das Restaurant im romantischen Schloss Berg, einem Luxusdomizil der Victor's Residenz-Hotels im äußersten Zipfel des Saarlandes, mitten in den Weinbergen, an der luxemburgischen Grenze, Frankreich in Reichweite. Ich habe noch keinen einzigen Arbeitstag gefehlt. Das ist eine Lebenseinstellung. Man muss den Willen in sich haben. Wer diese Konsequenz nicht aufbringen kann, darf auch nicht erwarten, erfolgreich zu sein oder gar Preise abzuräumen. Ich bin davon überzeugt, dass der Chef jeden Tag vor Ort sein muss, nicht nur als Sparringspartner für seine Mitarbeiter. Die Gäste werden angezogen, weil sie zu Christian Bau gehen. Das Restaurant trägt ja nicht umsonst den Namen: »Victor's Fine Dining by Christian Bau«. Und dann dürfen sie auch erwarten, dass der Chef da ist und alles durch seine Hände geht. So definiere ich Gastronomie. Ich bin nicht der Typ, der den Tag über unterwegs

ist und abends um 21 Uhr in seine Küche kommt, sich die Kochjacke überstreift, die letzten fünf Hauptgänge herausgibt und sich im Restaurant feiern lässt.

Mach es richtig oder mach es gar nicht!

Wir wollen Menschen glücklich machen mit dem, was wir tun. Das bekommt jeder Mitarbeiter von mir gepredigt. Diesen Dienstleistungsgedanken muss man verinnerlichen. Als Koch, als Kellner, an der Rezeption, im gesamten Team. Wenn ein junger Mensch nicht versteht, dass wir Dienstleister sind, muss man ihn zu dieser Philosophie treiben. Alles andere wäre in unserer

Branche falsch, zumindest an der Spitze der Branche, in diesen besten der besten Restaurants. Wir sind da für Menschen, die eine Auszeit genießen und sich in einer unvergesslichen Atmosphäre verwöhnen lassen wollen. Nur wenn wir es schaffen, den Gästen etwas zu bieten, was sie nach ihrem Besuch sagen lässt, sie würden es gerne wieder erleben, haben wir unser Ziel erreicht. Das Ziel kann nicht sein, nach Sternen, nach Auszeichnungen, nach Punkten oder nach Urkunden zu streben.

Ich habe noch einen weiteren Leitsatz, den ich auch als Hashtag unter jeden meiner Einträge setze: »Do things with passion or not at all.« Mach alles richtig, mit Herzblut und mit vollem Einsatz, oder lass es einfach bleiben. Dinge halb anzufangen oder nur halbwegs ein Qualitätsbewusstsein, Frischebewusstsein oder Teamfähigkeit zu haben, das führt zu nichts. Mach es richtig oder mach es gar nicht! Das ist meine einfache Lebensweisheit: die Dinge, die man anpackt, mit Gewissenhaftigkeit durchzuziehen. Als ich als

Das Ambiente im Restaurant ist sehr persönlich: modernes Mobiliar, blankes Holz, Baus Lieblingkunst an den Wänden. Ganz wichtig: Musik.

Vierzehnjähriger ein Praktikum machte, wurde dies mein Motto und bestimmt mein Leben bis heute. Es ist manchmal sehr ernst und auch nicht unbedingt mit Spaß verbunden, aber so

ist es im Leben und so verlangt es unser knallhartes Metier. Wenn mein Lehrchef nicht die nötige Härte an den Tag gelegt und mir zuerst einmal Manieren beigebracht hätte, wenn auch im Weiteren nicht so viele gute Mentoren um mich herum gewesen wären, die mich gelehrt haben, wie man durchs Leben geht, wäre ich nicht der Mensch, der ich heute bin.

Dem schönsten Tag folgte die schrecklichste Nacht

Meine Eltern hatten sich früh getrennt, meine Mutter verdiente als Postbeamtin unseren Lebensunterhalt und ging morgens um fünf Uhr aus dem Haus. Ich musste alleine aufstehen, selbst frühstücken, und wenn ich nach der Schule nach Hause kam, stand da auch nichts auf dem Tisch. Ich habe angefangen, mir ein Spiegelei zu machen und dann ein Rührei und habe mir zum ersten Mal Nudeln gekocht oder eine Tütensuppe warmgemacht. Das war nicht so wie im netten Rosamunde-Pilcher-Film, wo eine Oma dem Jungen zeigt, wie man einen Marmorkuchen backt oder wie ein Sauerbraten





Ein Erfolgstrio: Christian Bau mit seiner Weinexpertin Nina Mann, die bereits dreimal als »Sommelière des Jahres« ausgezeichnet wurde, und dem Restaurantleiter Felix Kress.

geht. Ich war froh, wenn irgendwas im Kühlschrank stand, und habe mir selbst etwas gebrutzelt. Mit zunehmendem Alter merkte ich, dass ich immer mehr Interesse und auch ein Händchen fürs Kochen und Backen hatte. Irgendwann haben die Dinge auch geschmeckt, die ich mir selbst zubereitet habe, und ich entwickelte eine Motorik, sodass ich mir sagte: Okay, das liegt dir eigentlich und du machst das gerne.

Als ich vierzehn war und die Sommerferien nicht mehr zu Hause verbringen wollte, habe ich meine Mutter gebeten, mir einen Praktikumsplatz zu besorgen oder die Möglichkeit zu verschaffen, ein bisschen was zu verdienen. Geld, um Urlaub zu machen, hatten wir nicht. So kam ich ins Hotel von August Götz in Achern, wo ich später auch gelernt habe. Der Vierzehnjährige in Jeanshosen wurde in eine weiße Kochjacke gesteckt, bekam eine Schürze um und musste Hilfsarbeiten machen. Ich tauchte ein in diese Welt der Gastronomie und erlebte, dass ich in eine Gemeinschaft aufgenommen wurde, wo gemeinsam an einem Tisch gegessen wurde, wo es Kollegen gab und feste Hierarchien und Strukturen. Ich habe mich da wohlfühlt, obwohl es in der Küchenwelt damals ziemlich ruppig zuing. Es setzte noch Ohrfeigen, und auch ich wurde das ein oder andere Mal hart rangenommen und am Ohrläppchen durch die Küche gezogen. Das war ganz normal, wenn man Bockmist gebaut hatte.

Drei Wochen waren für das Praktikum vorgesehen, aber es gefiel mir so gut, dass ich die komplette Ferienzeit dablief. Am letzten Tag ging ich zu meinem späteren Lehrchef und sagte: »Herr Götz, ich möchte diesen Beruf erlernen. Bitte stellen Sie mich ein.« Er hat mich angelacht und sagte: »Junge, Christian, du bist ja erst vierzehn. Ich kann dir doch keinen Lehrvertrag geben. Du musst erst mal die Schule zu Ende machen.« Ich habe nicht locker gelassen, wollte sofort anfangen mit der Lehre, sodass er schließlich einwilligte: »Pass mal auf, Junge. Wir machen das so: Du kriegst von mir die Zusage, dass du einen Ausbildungsplatz bekommst, aber du machst deine Mittlere Reife.« Ich habe in der Tat die Schule beendet, doch mit seiner Zusage in der Tasche nur noch auf den Tag hingefiebert, an dem ich meine Ausbildung beginnen konnte.

Mit sechzehn Jahren bin ich aus dem Elternhaus ausgezogen. Ich war auf mich allein gestellt. Es blieb keine Zeit für Träume, auch wenn mich der Wunsch, mal ein Sterne-Koch zu werden, beseelte. Das ist so, als wenn du ein Fußballspieler bist und die Leute dir Talent bestätigen; du willst von der Amateurliga in die 2. Liga aufsteigen und dann in die 1.; und wenn du in der Bundesliga angekommen bist, willst du zu Bayern München. Und wenn du bei Bayern München spielst, willst du Nationalspieler werden und Pokale gewinnen. Das ist ganz normal. Und genauso ist es beim Kochen.

Du lernst dieses Handwerk, dir wird Talent attestiert, du machst eine gute Gesellenprüfung, willst dich hocharbeiten, gehst in die Sterne-Gastronomie. Hast du einen Stern, willst du zwei, und wenn du zwei Sterne hast, willst du im Drei-Sterne-Restaurant arbeiten.

Den einen Stern hatten wir in der »Talmühle« und im »Le Canard« bereits erhalten. Ich wollte die nächste Stufe erklimmen und in einem Zwei-Sterne-Restaurant arbeiten. Das war damals die Traube Tonbach, die »Schwarzwaldstube«. Und den letzten Schritt in ein Drei-Sterne-Restaurant wollte ich auch machen. Mein Ziel war, bei Eckart Witzigmann zu arbeiten. Als ich jedoch 1993 in die »Schwarzwaldstube« wechselte und wir im selben Jahr den dritten Stern bekamen, wurde Harald Wohlfahrt zur neuen Nummer Eins. Ich war, von jetzt auf gleich, in einem Drei-Sterne-Restaurant beim besten Koch in Deutschland und wurde ein Jahr nach meiner Einstellung seine rechte Hand. Mit drei- und zwanzig Jahren Stellvertreter des besten deutschen Kochs! Da bekommst du natürlich ein Gefühl dafür, dass du ein Talent hast, dass du vielleicht besser bist als andere, und du spürst es ja auch beim täglichen Arbeiten. Du verdienst dir deine Meriten als Jungkoch an der Seite von großen Köchen, aber letztendlich zeigt sich erst, wenn du auf eigenen Füßen stehst und dein eigenes Restaurant hast, was zu geben du in der Lage bist.

Als ich ein Angebot bekam, als Küchenchef und Gastgeber auf Schloss Berg anzufangen, war mein Ziel, binnen fünf Jahren einen Stern zu erkochen. Danach wollte ich in die Traube Tonbach zurückkehren. Die Entwicklung, die ich dann auf Schloss Berg genommen habe, war nicht vorherzusehen: Nach sieben Monaten bekam ich einen Stern, nach neunzehn Monaten den zweiten und bog relativ schnell auf die Zielgerade drei Sterne ein. Von null aufgebaut, ich habe ja keine Sterne übernommen.

Bis 2005 habe ich klassisch französisch gekocht. Als ich erfuhr, dass ich den dritten Stern bekomme, war dieser Tag – abgesehen von den Tagen, an denen ich die Geburt meiner Töchter erleben durfte – eigentlich der schönste in meinem Leben. Es folgte aber die schrecklichste Nacht meines Lebens. Ich saß allein in meinem Zimmer und wusste, dass ich so nicht weitermachen wollte. Ich hatte das große Ziel erreicht, aber ich kam mir vor wie eine Marionette im System der Gourmet-Gastronomie. Wenn du Mentoren hast, die dich sehr prägen, wie es bei mir zum Beispiel mit Harald

Wohlfahrt der Fall war, erkennst du irgendwann, dass das nicht das Ende der Fahnenstange sein kann. Ich verspürte den Drang, selbst etwas zu kreieren, selbst etwas auf die Beine zu stellen, was es bisher noch nicht gab. Erst das ist ja die Form der Vollendung.

Bau-Stil: französisch-japanische Liebesheirat

Ich habe bewusst entschieden, aus meiner Historie rauszugehen. Bis dahin kochte jedes deutsche Gourmet-Restaurant französisch. Und ich war der erste Koch, der gesagt hat: »Hey, es gibt noch andere Küchen als Frankreich.« Ich war entschlossen, keinen Stein auf dem anderen zu lassen. Ich ging das Risiko ein, diesen Stern, den ich gerade bekommen hatte, wieder zu verlieren, aber ich wollte raus aus meiner Zwangsjacke. Denn so glücklich, wie ich war, so unglücklich war ich auch.

Beginnend ab 2005 habe ich versucht, mich neu zu erfinden. Ich ließ eine ganz andere Art von Küche auf Schloss Berg einziehen. Und ich veränderte mich auch als Mensch. Bis dahin hatte ich eigentlich nur gesprochen, wenn ich etwas gefragt habe. Ich lief in schwarzen Hosen und schwarzen Schuhen rum und trug oftmals noch Hemd und Krawatte unter der Kochjacke. Das hat natürlich ganz toll zur Traube Tonbach gepasst, aber das war passé. Ich wollte nicht dahin zurückgehen, wo ich meinen Ursprung habe. Ich habe dort viel gelernt, aber heute würden wir nicht mehr zueinander passen.

Da ist höchster Respekt, wir schätzen uns sehr. Aber sagen wir mal so, in der Traube Tonbach ist große Tradition, dazu ein sehr gesetztes Publikum. Und hier bei mir, Christian Bau, ist halt Rock'n'Roll.

Ich habe mir damals gesagt: Ich muss niemanden kopieren und schon gar nicht die großen französischen Küchenmeister. Und ich muss auch nicht Harald Wohlfahrt kopieren, sondern ich will ich sein! Ich will Christian Bau sein. Und ich bin hingegangen und habe die Decken in meinem Restaurant von den Tischen genommen. Und manche sagten: »Was ist denn das für ein Restaurant, wo keine Tischdecken auf den Tischen liegen?«

Wie hat man denn bis 2005 ein Gourmet-Restaurant definiert? Lange Tischdecken. Nur Männer im

Die Leute kommen zu mir essen, weil sie ein Erlebnis haben möchten. Dieses Erlebnis kann nur transportiert werden, wenn es authentisch ist.

Service, die alle Fliege trugen und Stehkragenhemden. Die Kellner waren wichtiger als die Gäste. Man bekam eine riesengroße Speisekarte und ein dickes Buch, was sich Weinkarte nannte, dann trat der Sommelier an den Tisch, der einen belehrte, wenn man den falschen Wein ausgesucht hatte. Das war früher Gourmet-Gastronomie! Und die war für Leute Ü50. Ich habe mir gesagt: Das kann es nicht gewesen sein. Man muss doch schauen, dass man junge Gäste reinbringt. Man muss schauen, dass man die Schwellenängste des Fine Dining überwindet.

Kaum einer hat mich verstanden, viele Leute haben mir sogar einen Vogel gezeigt und gesagt: »Christian, du bist einer der begnadetsten Köche in Deutschland und du setzt alles aufs Spiel?«

Ich war der erste Koch, der die japanische Küche nach Deutschland geholt und damit einen neuen Küchenstil entwickelt hat. Ich habe mich als Mensch, als Koch, als Unternehmer weiterentwickelt und neue Wege gesucht, mich auszudrücken, und dieser Ausdruck realisiert sich nur in einer Wohlfühlatmosphäre. Ich führe dieses Restaurant wie ein eigenständiges Unternehmen, obwohl ich Lohnempfänger bin. Und wenn ich coole Musik in der Küche laufen lassen will, dann mache ich das, und wenn ich in Jeanshosen und Turnschuhen kochen will, dann tu ich das.

Die Leute kommen zu mir essen, weil sie ein Erlebnis haben möchten. Dieses Erlebnis kann nur transportiert werden, wenn es authentisch ist.

Wir haben hier ein ganz klares Thema, unser Menü heißt Paris-Tokio. Wir wollen alle Produkte der französischen und der japanischen Küche verarbeiten, sämtliche

Kochtechniken präsentieren und Geschmackswelten verbinden. Achtzig Prozent von dem, was wir anbieten, sind Fisch und Meeresfrüchte, auch in roher Form. Das Wenige an Fleisch und Vegetarischem muss allerbeste Güte haben. Für mich kommen Ersatzprodukte,

auch vegetarisch geprägte, nicht infrage. Wir stehen zu unserem Konzept und dafür gibt es keinen Ersatz. Wir wollen die besten Viktualien. Wir machen keine Kompromisse.

Unseren Küchenstil charakterisiere ich mit »leicht, zeitgemäß und weltoffen«: Leicht, weil wir kaum mit tierischen Fetten arbeiten. Was den Körper belastet, lassen wir weg. Als ich 2005 den Küchenstil umgestellt habe, bin ich komplett auf japanische Fonds und Vinaigretten und auf selbst gemachte japanische Kräuteröle gegangen. Damals war es noch en vogue, Butter- und Sahnesoßen zu kochen, und wir haben eben ganz andere Wege eingeschlagen und waren der Zeit zehn Jahre voraus. Kochkunst muss mit der Zeit gehen und Impulse aufnehmen, die aus den unterschiedlichsten Kochkulturen kommen. Unsere Küche will überraschen, aber weder werfen wir die Traditionen der klassischen Kochkunst einfach über Bord, noch konfrontieren

wir den Gast mit Neuerungen, die auf den bloßen Effekt setzen. Als zeitgemäß definiere ich es, Wege zu einer gesunden Ernährung in einer Verbindung aus Innovation und Tradition zu weisen und mit der bestmöglichen, optimalen, perfekten und präzisen Präsentation zu überzeugen. Und weltoffen: Eigentlich ist bei mir alles erlaubt. Alle Kochtechniken und alle Geschmacksbilder und alle Gewürze dieser Welt. Wenngleich ich Japan als mein präferiertes Land sehe



»Japanisches Meer«:
Hamachi, Meeresfrüchte, jodige Aromen

und bestimmt achtzig, fünfundachtzig Prozent dessen, was wir verarbeiten und wie wir es verarbeiten einen japanischen Hintergrund hat, sowohl in der Qualität als auch im Frischebewusstsein. Unser Anspruch ist es, das Beste aus verschiedenen Genusskulturen zu neuen Geschmacksbildern zu vereinen.

Als ich einmal Gäste aus meiner Heimat im Restaurant hatte – ich bin ja aus dem Schwarzwald –, standen sie nach dem Essen im Foyer vor der Vitrine, besichtigten das Bundesverdienstkreuz, die vielen Urkunden und staunten: Das muss ja toll sein, für solche Ziele zu arbeiten! Da muss ich Sie leider enttäuschen, antwortete ich ihnen. Es war nie mein Ziel, Koch des Jahres zu werden oder einen Orden zu bekommen. Natürlich wollte ich eine gute Reputation in meinem Beruf erzielen – spätestens seit ich mich für eine sehr spezialisierte Küche entschieden hatte. Aber dass es mich dahin bringt, wo wir jetzt stehen, am Zenit, dass wir von sieben Restaurantführern sieben Mal die Höchstbewertung bekommen haben und auch andere Auszeichnungen aus der Welt, wie das »Japanese Cuisine Goodwill Ambassador« von der japanischen Regierung, darauf hat man ja eh keinen Einfluss. Darauf bin ich sehr stolz, es motiviert mich für die nächsten Jahre, keine Frage. Aber mein Ziel war einfach nur, mich so weit wie möglich selbst zu verwirklichen, mich auszudrücken über die Küchensprache. Genauso wie ein Künstler sich ausdrückt in dem, was er auf die Leinwand bringt.

Ich habe mich immer als Handwerker gesehen

Unser Restaurant in Perl ist jetzt schon seit sechzehn Jahren mit drei Sternen ausgezeichnet. Darauf haben wir nicht hingearbeitet wie auf ein sportliches Finale oder einen Olympiasieg. Wir können nur unser Tagwerk tun. Hinter mir steht aber auch ein Unternehmen, dessen Chef das durchaus sportlich sieht. Als ich den ersten Stern bekam, sagte er: Jetzt wollen wir zwei. Und als ich den zweiten hatte, hieß es: In den nächsten zwei, drei Jahren wollen wir drei. Da habe ich zu ihm gesagt: Lieber Geschäftspartner, das kann man nicht kaufen, das kann man nicht planen. Der Koch oder Gastronom erbringt eine Leistung, aber darüber richten andere. Daumen hoch oder Daumen runter: achtzig oder neunzig Prozent der Journalisten, Texter, Blogger und Gastrokritiker, die uns bewerten, kennen wir gar nicht.

Wofür werden Sterne vergeben? Ich bin jetzt seit fünfunddreißig Jahren in der Gastronomie tätig und kann immerhin mutmaßen, dass es das Gesamterlebnis ist, eine Symbiose aus dem perfekten Handwerk und der Handschrift des Kochs, der Frische der Produkte, der Weinkarte, des Ambientes. Das alles sind Dinge, die ich in meinem Betrieb beeinflussen kann. Wenn ich allerdings beobachte, wie alles und jedes durchleuchtet wird – angefangen bei Instagram, Facebook und Twitter, über Rolling Pin bis hin zu den Zeitungen, der »Welt am Sonntag«, der »Frankfurter Allgemeinen« –, dann verschafft das unserer Branche sicher viel Aufmerksamkeit, ist aber auch eine Riesenmaschinerie, die da am Laufen gehalten wird.

Ich habe meinen dritten Stern in einer Zeit bekommen, 2005, da war man noch der stille Star. In der Generation, aus der ich stamme, und unter den Mentoren, bei denen ich mein Handwerk gelernt habe, allen voran Harald Wohlfahrt, galt die Devise: Man sollte ruhig und zurückhaltend sein, Demut und Dankbarkeit zeigen; man musste akribisch arbeiten, Qualitätsbewusstsein und besonderes Können an den Tag legen und das alles über Jahre hinweg vereinen und kontinuierlich performen. Heute ist das anders. Da werden die Stars am Herd schon geboren, wenn sie ihre Restaurants gerade erst aufsperrten. Weil man sie vielleicht aus dem Fernsehen kennt, oder weil sie eine interessante Geschichte erzählen: Ich fahre auf den Bauernhof, ich verwende nur heimische Produkte, wir fermentieren unser Gemüse ... Manchmal habe ich den Eindruck, dass eher das System oder das Konzept bewertet wird als die Leistung, weltweit, nicht nur in Deutschland.

Michelin hat seinen Sitz in Paris, aber wenn ein Führer in Hongkong erscheint, müssen die Kriterien ja angepasst werden. Die Regionalküche in China ist anders als die in Japan, und die taiwanesischen oder thailändischen Küche wiederum anders als die in Hongkong und Tokio. Das gilt auch für den Gault & Millau, der vergibt Lizenzen für Spanien, Deutschland und Österreich/Schweiz, selbst Australien macht einen Gault & Millau. Die müssen alle mit irgendwelchen Sensationen auf den jeweiligen Markt kommen, um die nötige Aufmerksamkeit zu wecken.

Aktuell gibt es weltweit einhundertzweiunddreißig Drei-Sterne-Restaurants. Ich hatte in den letzten zwanzig Jahren das große Vergnügen, weit über achtzig davon zu besuchen. Manche haben inzwischen gar keinen dritten Stern mehr oder sind längst geschlossen. Ich glaube, es gibt wenige deutsche Köche, die wie ich von sich sagen können: Ich war schon rund um die Welt

essen, von Tokio oder Hongkong bis Chicago oder New York. Ich reise leidenschaftlich gern, interessiere mich für die Menschen in anderen Ländern, deren Kultur, habe überall die Märkte erkundet, natürlich war das Essen besonders wichtig. Ich habe, wie schon erwähnt, viel gesehen, und wenn ich die Entwicklung der letzten fünfzehn Jahre betrachte, dann habe ich das Empfinden, dass es mehr um das Konzept geht als um das Können des Kochs.

Ich war vierunddreißig, als ich meinen dritten Stern bekam. Bis dahin war ich ein sehr zurückhaltender Mensch, total presseschau, es gab kein Aufsehen um meine Person. Jeden Tag habe ich gefühlte achtzehn Stunden lang in meiner Küche gestanden, getüftelt, gewerkelt, gekocht. Ich habe mich immer als Handwerker gesehen. Demut und Bodenhaftung habe ich mir bis zum heutigen Tage erhalten. Ich bin meinen Mentoren unglaublich dankbar und dem Unternehmen, das es mir ermöglicht, so zu arbeiten. Wer heute im Fokus steht, hat kaum noch die Möglichkeit, im stillen Kämmerlein sein Handwerk zu perfektionieren.

Selbstverständlich bin ich für mein Restaurant im Netz unterwegs. Ich gehe mit der Zeit und gebe in den sozialen Medien auch Teile meiner Persönlichkeit preis, weil viel danach gefragt wird. Das kostet alles Zeit und Kraft und es rückt vom eigentlichen Fokus ab. Zugegeben, vieles ist dadurch auch leichter zu organisieren, man bekommt auf andere Art Personal, Aufmerksamkeit, Gäste. Natürlich müssen wir ein Business betreiben, aber letztendlich sind wir alle Handwerker, Marco Müller genauso wie Tim Raue oder Christian Bau. Wenn wir das nicht mehr wollen, müssen wir aus der Küche raus und Geschäftsleute sein. Dann müssen wir kochen lassen. Aber dann reicht es meist nicht mehr für die ganz großen Weihen.

Drei-Sterne-Spitzen-gastronomie ist wie die Formel Eins

Wir geben die Schlagzahl vor in der Industrie, im Geschmacksbild, wir setzen die Trends. Das wird oft unterschätzt. Mit Harald Wohlfahrt war ich 1994 zum ersten Mal in Thailand. Wir haben auf den Märkten Früchte entdeckt, die es bei uns in Europa gar nicht gab. Wir waren sozusagen unsere eigenen Food-Scouts. Zu Hause haben wir unsere Händler darauf angesetzt, mit Asien Kontakt aufzunehmen, um diese Produkte nach Deutschland zu bringen.

Ende der neunziger Jahre hatte ich ein Engagement im »Mandarin Oriental« in Bangkok. Wir bekamen täglich einen Korb frisches Obst auf das Zimmer. Und meine vierjährige Tochter liebte Mangostan über alles und aß sie jeden Tag. Als wir wieder in Deutschland waren, wollte sie unbedingt Mangostan. Und ich habe wieder alle meine Lieferanten verrückt

gemacht, die Obst- und Gemüsehändler: Wenn ihr nicht wisst, was Mangostan ist, geht ins Internet, schaut euch das an, ruft Bekannte an, ich stelle euch gern einen Kontakt her. Ich habe ihnen auch den Namen des Küchendirektors vom »Mandarin Oriental« genannt. Sie haben den angerufen, und ein paar Monate später gab's zum ersten Mal bei Orange-X-Press Deutschland frische Mangostan. Heute kann jeder die Exoten im Supermarkt kaufen.

Nachhaltigkeit ist ein aktuelles Thema, das uns alle beherrscht – und auch die Küchen dieser Welt beherrschen sollte. Ich definiere das für mich sehr eigen. Ich habe nie unter einem regionalen Deckmäntelchen gearbeitet. Ich finde nicht, dass ich unbedingt die Kräuter einsetzen muss, die hinter meinem Haus wachsen, oder dass mir kein Flugzeug Dinge aus der weiten Welt bringen darf. Das Regionale als Dogma war nie mein Ding. Ich habe immer nur nach den besten Produkten gestrebt.

2009 haben wir als erstes deutsches Restaurant eine »Carte Blanche« eingeführt. Das ging damals durch alle Medien. Anfangs haben das auch in den Restaurantführern einige nicht verstanden. Das Prinzip geht so: Unsere Gäste bekommen eine blanke Karte, auf der sämtliche Produkte und deren Preise verzeichnet sind. Aber kochen werden wir für sie, was der Markt gerade hergibt.

*Ich habe nie unter
einem regionalen
Deckmäntelchen
gearbeitet.*



Seinerzeit wurde mir unterstellt, ich wolle nur Geld sparen. Aber ich habe damals schon erkannt, dass wir das Angebot auf der Speisekarte nicht mehr so vorhalten können wie nach der Jahrtausendwende, mit ein oder zwei Tagesmenüs, fünf Vorspeisen, drei Zwischengerichten, vier Fischgerichten, fünf Fleischgerichten und fünf Desserts. Das war in Drei-Sterne-Restaurants durchaus üblich. Vom Arbeitsaufwand her, aber vor allen Dingen wegen der Produkte selbst ist das ganz einfach Wahnsinn, jeden Tag alles auf höchstem Niveau zu produzieren, in den Schubladen vorrätig zu haben und nachher wegzuschmeißen. Stattdessen habe ich gesagt: Lasst uns alles bündeln, lasst uns nur das einkaufen, was wir wirklich brauchen und das in allerbesten Qualität und Güte dem Gast anbieten. So machen wir es bis zum heutigen Tage. Wir orientieren uns beim Einkauf am täglichen Reservierungsbedarf. Dementsprechend sparen wir natürlich auch Ressourcen. Die Gäste haben es angenommen.

Inzwischen haben sich viele Restaurants weltweit Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben, werben mit Regionalität und Biozertifizierungen. Das ist durchaus richtig und wichtig und überaus medienwirksam. Ich finde es aber, mit Verlaub, auch ein wenig blasphemisch. Denn welche Gäste sprechen die hoch dekorierten Restaurants an? Mein geschätzter Kollege René Redzepi vom »Noma« in Kopenhagen zum Beispiel erzählte mir, er habe neunzig Prozent ausländische Gäste, und von diesen kommen wiederum sechzig Prozent aus Übersee. Die reisen alle mit dem Flugzeug an.

Worauf gründet sich jetzt Nachhaltigkeit? Ich will die besten Produkte der Welt und lasse mir Spezialitäten aus Tokio einfliegen. Und werde dafür verurteilt, weil ich ja genauso gut mit deutschen Fischen arbeiten könnte. Nein, das ist nicht mein Qualitätsbewusstsein. Ich arbeite für Gäste aus Deutschland und den angrenzenden Nachbarländern, die haben eine Anfahrt von rund einer Stunde. Was ist nachhaltiger – wenn ich mir für diese Gäste Dinge einfliegen lasse oder für regionale Produkte die Gäste? Wenn ein Restaurant damit Werbung macht, dass es nichts im Ausland einkauft und sein Gemüse selbst anbaut, an welches Publikum verkauft es seine Menüs? Dann kommen halt die Produkte aus der Region, aber die weitgereisten Gäste verbrauchen eher mehr Kerosin als die Trüffel, die ich mir

im Sommer aus Australien einfliegen lasse.

Ich arbeite nur mit den allerbesten Gütern, ob Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, bis hin

Langoustine,
crèmiger Koshihikari,
Koji, weißer Albatrüffel

zum besten Fleisch der Welt, mit Respekt vor der Natur und den Jahreszeiten. Achtzig Prozent unseres Fleisches kommen aus Japan. Dort werden die Tiere anders gehalten und anderes geschlachtet als hierzulande, da muss ich mir keinen Vorwurf machen. Und meine Gäste reisen nicht unbedingt mit dem Flieger an. Auch das verstehe ich unter Nachhaltigkeit.

Wenn Produkte aus der Region diese Qualität hergeben, finde ich das wunderbar. Offensichtlich gibt es genügend Restaurants, in denen das funktioniert. Das Saarland ist nicht unbedingt für seine Agrarwirtschaft berühmt, auch nicht das benachbarte Luxemburg. Wir haben nicht so viele Bauern, die Gemüse, Obst und andere Dinge in der gewünschten Top-Qualität liefern können. Genauso wenig haben wir Wasser um uns herum. Zwar fließt die Mosel vor der Haustür, aber Bachkrebse, Zander, Saiblinge oder Forellen schwimmen da nicht. Ich kenne einen Züchter, knapp sechzig Kilometer von hier entfernt, der liefert das wunderbare Blieskasteler Lamm. Wenn ich das ins Menü nehme, brauche ich fünfzig Rücken pro Monat. Er schlachtet aber nur zwölf oder dreizehn. Die fehlende Menge ist eben auch ein Ausschlusskriterium.

Was inzwischen alles dazugehört

Meiner Erfahrung nach hat sich die Arbeit in einem Restaurant im letzten Jahrzehnt komplett gewandelt. Der Fokus ist nicht mehr allein auf die Küche gerichtet. Heutzutage verkauft man Konzepte. Man will den Gästen ein abendfüllendes oder umfassendes Programm bieten. Musik, Tisch- und Tafelkultur, Kommunikation mit dem Sommelier und der Restaurantleitung – es findet ein interaktiver Austausch statt. Auch für den Kellner wird das Restaurant zur Bühne. Ich begreife nicht, wieso dieser Beruf oft so geringgeschätzt wird. Restaurantfachmann ist ein toller Job, eine kommunikative Dienstleistung auf allerhöchstem Niveau, wie es sie in kaum einer anderen Branche gibt.

Ich selbst spiele auf allen Kanälen, das gehört inzwischen dazu – Twitter, Facebook, Instagram. Da muss ich diverse Dinge posten. Etwa wenn ich ein neues Menü an den Start bringe mit außergewöhnlichen Produkten. Um nur ein Beispiel zu nennen: Wir sind das einzige Restaurant in ganz Deutschland, das den berühmten Robert Blanc Spargel anbietet. Robert Blanc

ist der bekannteste Spargelzüchter der Provence. Und alle großen Restaurants dieser Welt, allen voran die mit den drei Sternen – die französischen, die spanischen, die italienischen, die deutschen – reißen sich darum, den zu bekommen. Der Mann hat aber pro Woche nur eine Produktion von, ich glaube, hundertsiebzig Kilogramm. Und wir haben als einzige Deutsche das Privileg, von ihm zwölf Kilo die Woche zu bekommen, schon seit vielen Jahren. Das ist etwas ganz Außergewöhnliches. Dieser Spargel ist grün, nicht mit weißem zu vergleichen, auch nicht mit unserem grünen, das Klima in der Provence ist ein völlig anderes. Er ist doppelt so dick wie mein Daumen. Im Prinzip reicht im Menü eine Stange davon, die kostet im Einkauf 14 Euro. Das ist inzwischen so exklusiv wie schwarzer oder weißer Trüffel oder wie echter Kaviar. Der Franzose, der mir den Spargel seit Jahren von Monsieur Blanc aus der Provence holt und hierher nach Perl bringt, hatte ihn selbst noch nie gegessen. Letztes Jahr hat er endlich mal einen Tisch bei uns reserviert und seine Frau mitgebracht, um die Ware zu kosten.

Wenn ich diesen Spargel erstmals bekomme, das ist immer in der letzten Märzwoche, fotografiere ich ein Bündel und stelle es kommentarlos auf Instagram ein. Dann klingelt fortlaufend das Telefon. Und jedes Jahr bin ich fassungslos, wie viele Reservierungen allein auf dieses Bild hin bei uns eingehen. So läuft das heute.

Es mag sich arrogant anhören, aber die wachsende Zahl von Vegetariern, Veganern, Abstinenzlern und Allergikern wird meine Art des Kochens nicht wesentlich verändern. Selbstverständlich gehen wir darauf ein, wenn jemand eine Gluten- oder Laktoseunverträglichkeit hat und uns bei der Reservierung darauf hinweist. Es kam schon vor, dass ich an einen Aichtertisch vier verschiedene Vorspeisen servierte. Zwei für Allergiker, unter anderem gegen Krustentiere, eine für den Vegetarier, für die Übrigen gab es das reguläre Menü. Gar keine Frage, darauf müssen wir uns einstellen. Aber wenn bei uns ein Vegetarier reserviert und uns mitteilt, er habe außerdem noch eine Laktoseintoleranz, vertrage keine Pilze, keinen Spinat, keinen Brokkoli und kein Histamin – gibt's ja alles! –, dann rufe ich ihn persönlich an, das lasse ich auch nicht meine Sekretärin machen, und sage: Ich freue mich und es ehrt mich sehr, dass Sie unser Restaurant gewählt haben. Ich möchte Sie gern glücklich machen, aber was Sie uns da auferlegen, können wir Ihnen leider nicht bieten. Ich stehe für

*Meiner Erfahrung
nach hat sich die Arbeit
in einem Restaurant
im letzten Jahrzehnt
komplett gewandelt.*

eine französisch-japanische Küche, erklärtermaßen Fisch- und Meeresfrüchte-lastig, wir haben auch diverse Fleischqualitäten. Wir sind imstande, auf Anfrage ein vegetarisches Menü zu kreieren, gar kein Problem. Aber mit den zusätzlichen Einschränkungen – was soll ich Ihnen kochen? Mein Programm heißt Paris-Tokio, und das jetzt schon seit fast zwei Jahrzehnten. So ein Gespräch endet leider zumeist mit Unverständnis.

Sicher, man muss flexibel sein, auch Sonderwünsche ernst nehmen. Wenn ich in die Küche gehe, da hängt der Reservierungsplan für zehn Tische und zu jedem Tisch gibt es besondere Anmerkungen. Mitunter bekommen wir im Vorfeld eine DIN-A4-Seite mit Produkten, die der Gast nicht essen kann. Wir sind aber ein Ort des Genusses, kein Sanatorium und kein Krankenhaus. Dass ich mit so einer Aussage polarisiere und Menschen verärgere, ist mir durchaus bewusst. Aber ganz ehrlich, wenn ich Flugangst habe, setze ich mich möglichst nicht in ein Flugzeug. Wenn ich keine Teigwaren esse, keine Tomaten und keinen Käse, dann bin ich in einem italienischen Restaurant an der falschen Adresse. Und wenn ich keinen rohen Fisch mag, gehe ich nicht zum Japaner.

Die Leute sind bereit, viel Geld bei uns auszugeben und schöpfen gar nicht das Leistungsvermögen dieses Restaurants aus, weil Sie sich von vornherein einschränken. Das ist doch so, als wenn sie zu einem Rockkonzert gehen und sagen: Ihr müsst aber den Bass und das Schlagzeug wegnehmen. Aber ist das dann überhaupt noch ein Rockkonzert?

Warum keine Spitzengastronomie für Staatsbesuche?

Ich sehe mich nicht als Starkoch. Punkt. Aber natürlich sind wir Sterne-Köche die Spitze von Tausenden gastronomischen Betrieben in Deutschland und zählen zu den einhundertzweiunddreißig besten der Welt. Wir sind ein Aushängeschild für die ganze Branche und müssen uns daran messen lassen. Ich denke schon, das bringt eine gewisse Verantwortung mit sich, im persönlichen Handeln und Tun ebenso wie gesellschaftlich. Wir haben eine Vorbildfunktion für die Branche und die nachfolgenden Generationen.

Ich folge dem Credo: Das, was ich von anderen verlange und einfordere, muss ich selber vorleben. Hinzu kommt bei mir noch eine besondere Situation: 2018 habe ich für meine Arbeit vom Bundespräsidenten das Bundesverdienstkreuz erhalten, das hat sonst keiner in der aktuellen Sterne-Hierarchie. Und ein halbes Jahr später wurde ich von der japanischen Regierung als Ehrenbotschafter für die japanische Küche ausgezeichnet, als erster Deutscher überhaupt. Plötzlich stand ich noch stärker unter Beobachtung. Allerdings ergab sich daraus auch die Chance, mit vielen Menschen zu reden, die ich sonst nie getroffen hätte. Leute aus allen Bundestagsfraktionen haben damals bei mir angerufen und das Gespräch gesucht über Spitzengastronomie-Touristik in Deutschland. Eine solche Möglichkeit, Einfluss zu nehmen, habe ich als Koch normalerweise nicht. So konnte ich Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier im Bellevue fragen: Wieso werden in Deutschland für Staatsbesuche keine Spitzenköche engagiert, sondern Caterer? Das muss ja kein Vorwurf sein, eher ein konstruktiver Vorschlag. Das hat sich zwar nicht geändert seither, aber die Wahrnehmung der Spitzengastronomie scheint mir langsam in ein anderes Licht zu rücken.

Maßgeblich etwas ändern kann sich nur mit den Köpfen. Ich kann versuchen, mehr Aufmerksamkeit für die

Problematik zu wecken. Diese beiden Auszeichnungen haben dafür wie ein Sprungbrett gewirkt, und ich sehe mich durchaus in der Pflicht. Wir haben keinen Fürsprecher in der deutschen Gastronomie. In jüngster Zeit wurde ich ein bisschen in diese Rolle hineingedrängt, um den Konsens zu forcieren und natürlich auch, um für das Standing der Gastronomie hierzulande zu kämpfen.

Wir müssen die Menschen viel mehr sensibilisieren, auch jenseits der Spitzengastronomie. Tönnies ist der größte deutsche Fleischzerlegungsbetrieb. Sein Ruf ist nicht der beste, nur produziert er für einen florierenden Markt, für Leute, die ihn verurteilen, aber sein Hackfleisch für 99 Cent kaufen. Der Konsens, den wir Köche mit unseren Erzeugern in puncto Qualität pflegen, kann das Bewusstsein dafür schärfen. Aber das muss medial dargestellt und öffentlich kommuniziert werden: Leute, lasst die Finger von schlechten Produkten, von billigem Fleisch, von nicht artgerecht aufgezogenen und geschlachteten Tieren. Man kann im Prinzip immer nur seine Meinung kundtun und mit erhobenem Zeigefinger kämpfen. Wir sind 82 Millionen Bundesbürger, wie viele davon sprechen wir an, und wie viele haben ganz einfach nicht die finanziellen Möglichkeiten, da mitzugehen?

»Sommertraum«:
Pfirsich, Verbena,
Champagner



Es muss weder Trüffel noch Kaviar sein ...

Mit jeder Auszeichnung kommen neue Verpflichtungen auf dich zu. Es ändert sich die Wahrnehmung deiner Person durch andere Menschen, aber genauso deine eigene Sichtweise auf vieles. Und damit verändert sich dein Leben. Ob es meinen Charakter verändert hat, weiß ich nicht, aber ich denke, Charakter entwickelt sich stetig, man bildet sich immer weiter, wird reifer, lebenserfahrener. In vielerlei Hinsicht souveräner. Bis zu meinem vierunddreißigsten Lebensjahr war ich quasi in der Küche eingeschlossen. Auf einmal hatte ich mit vielen Menschen zu tun und war aufgrund meiner neuen Verpflichtungen in allen Ecken der Welt unterwegs. Das bringt manche Annehmlichkeit mit sich, kann aber auch anstrengend sein. Der Segen ist, dass ich meinen inneren Frieden gefunden habe. Ich gehe leichter durchs Leben und kann kreativer arbeiten als je zuvor.

Früher habe ich in der ganzen Welt nach dem perfekten Teller Ausschau gehalten. Ich ging essen, weil ich mich weiterbilden wollte – in Thailand, in Tokio, quer durch Europa. Ich kann mich an ein Drei-Sterne-Menü erinnern bei Sergio Herman im »Oud Sluis« im niederländischen Zeeland, an Sushi in Tokio ... Heute gehe ich essen, weil ich ein Genussmensch bin. Ich will jeden Moment bewusst erleben und mit Menschen verbringen, die ich gern habe. Zeit ist mein wertvollstes Gut

und mein größter Luxus – Zeit für meine Lieben und Zeit für mich selbst. Und weil vor allem die Menschen um mich herum das Erlebnis ausmachen und nicht, was auf dem Teller liegt, kann ich entspannt vor einer Strandbude sitzen, den Blick aufs Meer und die untergehende Sonne genießen, eine gute Gamba vor mir mit ein bisschen Pesto. Es muss weder Trüffel noch Kaviar sein, auch kein zehngängiges Menü, nicht mal Gamba. Gutes Essen kann sehr einfach sein. Hauptsache, es ist eine Herzensangelegenheit.

Den Druck, den ich bis zum dritten Stern hatte, habe ich mir selbst gemacht. Da war eine gewisse Erwartungshaltung – seitens der Öffentlichkeit, von Journalisten und Kollegen, auch innerhalb des Unternehmens, für das ich arbeite. Seit ich die Ziele erreicht habe, die mir auferlegt worden sind und die ich mir selbst gesteckt habe, fühle ich mich sehr, sehr frei. Die Arbeit macht dadurch viel mehr Spaß. Wenn ich diesen Job nur unter Druck machen würde, dann würde ich daran zerbrechen. Ich komme jeden Tag in die Küche, weil ich den inneren Antrieb dazu habe und weil ich das, was ich tue, liebend gern tue. Natürlich ist »Victor's Fine Dining« nicht nur Christian Bau, sondern ein Team von neunzehn Menschen, die um mich herum sind. Vor allem die jungen Kollegen verstehen es durchaus als Druck, dass dieses Restaurant in sieben Restaurantführern jeweils die höchste Wertung erhielt. Als ich mit Anfang zwanzig bei Harald Wohlfahrt in der Küche stand, habe ich auch gedacht: Jetzt trittst du in

der Startelf bei Bayern München an, und jeder Service war wie ein Spiel gegen Real Madrid.

Heute, als alter Hase, ist das für mich die reine Freude. Ich mache das, wonach mir ist. Ich darf das kochen, was ich selbst gerne esse. Ich verarbeite die besten Produkte der Welt. Ich arbeite gerne mit Menschen. Mir geht jeden Tag das Herz auf. Ich lebe meinen Traum.



Hamachi, Blumenkohl, Kombu, Yuzu, Caviar

Japanische Gelbflossenmakrele (Sashimi) Yuzukoshō, Buttermilch-Dashi, Imperialkaviar

Gelbflossenmakrele

- 1 Filet von der Gelbflossenmakrele à 4,2 kg (brutto), küchenfertig filetiert

Das Filet der Länge nach halbieren und den Grätenstrang entfernen. Anschließend das Bauchstück von der Haut abziehen, vom Tran befreien und in Form schneiden.

Flüssigbeize 1

- 25 g Ingwer
- 30 g Zitronengras
- 2 Kaffirlimettenblätter
- 2 g Salz
- 350 ml Wasser
- 1 TL Reissessig

Den Ingwer schälen und klein schneiden. Das Zitronengras anschlagen und ebenfalls klein schneiden. Zusammen mit den Kaffirlimettenblättern, Salz und Wasser in einem Topf auf 80 °C erhitzen. Danach mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend passieren, den Reissessig zugeben und kalt stellen. Die geputzten Fischfilets mit Flüssigbeize 1 vakuumieren und 2 Stunden marinieren. Danach aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Das Bauchstück in 7 mm dicke Scheiben schneiden, den Rücken ebenso in gleich starke Scheiben schneiden. Es werden insgesamt 24 gleichmäßige Scheiben benötigt.

Flüssigbeize 2

- 85 ml weiße Sojasauce
- 30 ml Dashi (siehe S. 21)
- 10 ml Bergamottensaft
- 10 ml Bonitoessig
- 0,875 g Xantana
- 63 ml Misoöl (siehe S. 21)
- 150 ml Sonnenblumenöl

Sojasauce, Dashi, Bergamottensaft und Bonitoessig mischen und leicht mit Xantana binden. Die Mischung durch ein Sieb passieren. Danach die Öle unter ständigem Rühren einarbeiten. Pro Portion 2 Scheiben vom Rücken und 1 Scheibe vom Bauch in Flüssigbeize 2 marinieren und bis zum Anrichten in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

Fermentierter Ingwer

- 50 g Ingwer
- 5 g Salz
- 75 ml Reissessig
- 50 g Zucker

Den Ingwer schälen und hauchdünn aufschneiden. Anschließend einsalzen und auf einem Sieb 1,5 Stunden abhängen lassen. Reissessig und Zucker aufkochen und den ausgepressten Ingwer damit übergießen. Alles zusammen 48 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

Yuzukoshō

- 4 Mini-Lauchstangen, geputzt
- Butter
- Salz, Zucker
- 50 ml Gemüsefond (siehe S. 21)
- 24 g Yuzukoshō
- 14 g fermentierter Ingwer (siehe zweite Spalte)

Den Minilauch in schäumender Butter anbraten, mit Salz und Zucker würzen und anschließend mit dem Gemüsefond im Ofen weich schmoren. Anschließend die äußerste Haut abziehen und sofort im Schockfroster kurz abkühlen, um die Farbe zu erhalten. Zum Schluss den Lauch fein hacken und 42 g davon mit Yuzukoshō und fermentiertem Ingwer vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken.



Drei-Sterne-Historie

Das Schmuddelwetter in München an diesem 19. November 1979 konnte einem die Laune schon verderben. Die Temperaturen lagen knapp über dem Gefrierpunkt. Vom wolkenverhangenen Himmel prasselte Schneeregen auf die bayerische Metropole nieder. All die Naturunbilden jedoch interessierten die drei an diesem Montag aus Frankreich angereisten Tester des Guide **MICHELIN** herzlich wenig. Sie waren in die Landeshauptstadt gekommen, um am Abend im »Aubergine« am Maximilianplatz ihrem Job gewissenhaft nachzugehen. Das Restaurant gehörte Eckart Witzigmann. Ein Jahr zuvor hatte es der Chef-Patron eröffnet.

Das Inspektoren-Trio aus dem Nachbarland verleibte sich am Tisch 12 das Menü zu 120 Mark ein:

Chartreuse von der Wachtel und Gänseleber
Königskrabbe mit Erbsenschotensalat und Sevruga-Kaviar
Seeigel mit Jakobsmuscheln gefüllt
Steinbutt auf Kartoffelpüree mit Alba-Trüffel
Casolette von Kalbsbries mit Stachys, Topinambur und Périgord-Trüffeln
Medaillons vom Rehrücken mit Nusskruste, Maronen und Rotkrautwickeln
französische Käseauswahl von Christian Cantin
Dessert »rund um die Mandarine«

Nach ihrer ausgiebigen Schlemmerei wiesen sich die drei unbekanntenen Genießer aus und verlangten nach dem Chefkoch. Kurz und knapp offerierten sie dem Schüler des französischen Jahrhundertkochs Paul Bocuse: »Sie haben die trois étoiles.« Sprich: den dritten, den höchsten Stern! Witzigmann war sprachlos, rang nach Fassung. Ab Januar 1980 durfte er nun sein kulinarisches Handwerk in seiner eigenen Lokalität als Drei-Sterne-Koch verrichten. Was für ein denkwürdiger Augenblick in der deutschen Kochgeschichte. Er, Eckart Witzigmann, der am 4. Juli 1941 in Österreich geborene Schneidersohn, war damit auf deutschem Küchenboden der Erste seiner Zunft und erst der Dritte außerhalb Frankreichs, dessen Karriere mit der höchsten Weihe des legendären Hotel- und Gastronomieführers Guide **MICHELIN** gekrönt wurde.

Sechs Jahre zuvor war Eckart Witzigmann mit seinem im Nordschwabinger Neubaugebiet gelegenen »Tantris« – wie sechs weitere Kollegen hierzulande – in die Zwei-Sterne-Klasse aufgestiegen. Damit schrieben sie allesamt ebenso Geschichte wie jene sechsundsechzig Häuser, die 1966 zwischen Flensburg und der Zugspitze erstmals mit einem Stern dekoriert wurden.

Das Restaurant im Hotel »Adler« in der Gemeinde Häusern im Südschwarzwald sollte noch eine spezielle Erwähnung finden. Es verteidigte sein Glanzstück so lange wie keine andere Restauration. Im Vorjahr allerdings musste Deutschlands ältestes Sternerestaurant der Corona-Pandemie Tribut zollen. Der Infektionsschutz für die Mitarbeiter mit dem Angebot des Gourmet-Restaurants zusätzlich zur Verwöhnpension im Hotel seien nicht zu einhundert Prozent gewährleistet, hieß es. So entschloss man sich,

Die Auszeichnung mit den Sternen definiert sich wie folgt:



Ein Stern:
Eine Küche voller Finesse –
einen Stopp wert!

Produkte von ausgesuchter Qualität,
unverkennbare Finesse auf dem Teller,
auf den Punkt gebrachter Geschmack,
ein konstant hohes Niveau bei der
Zubereitung.



Zwei Sterne:
Eine Spitzenküche –
einen Umweg wert!

Hervorragende Produkte, von einem
talentierten Küchenchef und seinem
Team mit viel Know-how und
Inspiration in subtilen, außergewöhn-
lichen und mitunter originellen
Kreationen trefflich in Szene gesetzt.



Drei Sterne:
Eine einzigartige Küche –
eine Reise wert!

Die Handschrift eines großen
Küchenchefs! Erstklassige Spitzen-
produkte, pure und intensive Aromen,
harmonische Kompositionen:
Hier wird das Kochen zur Kunst.
Perfekt zubereitete Gerichte, die nicht
selten zu Klassikern werden.

Dank

Wir möchten uns bei den deutschen Spitzenköchen bedanken, die über ihr Leben und ihre einzigartigen Künste bereitwillig und offenherzig erzählt haben.

Ebenfalls danken wir Eckart Witzigmann und seiner Lebensgefährtin Nicola Schnelldorfer für die vertrauensvolle Zusammenarbeit. Gleiches gilt für Maira Zöller von Michelin, Head of Public Relations für die Region Nordeuropa, und Thomas Schreiner, Geschäftsführer von Champagne Laurent Perrier Deutschland. Last but not least gilt unser herzlicher Dank dem Fotografen Markus Palzer.

Erfragt und aufgeschrieben von Isolde Heinz und Gunnar Meinhardt

Isolde Heinz: Ein Faible für edle Kochkunst hat die geborene Heidelbergerin nicht erst, seit sie sich für einen Beruf im Hotelbusiness entschied. Ihre Großeltern betrieben im Schwabenland eine legendäre Gaststätte und legten ebenso wie dann ihre Eltern großen Wert darauf, Produkte vom eigenen Feld und Garten sowie aus eigener Tierhaltung genussvoll zu verarbeiten. Das beeindruckte sie als junges Mädchen derart, dass sie sich die ideenreichen Rezepte von Oma und Mutter notierte und daraus fantasievolle, kleine Kochbücher als Geschenk für besondere Anlässe kreierte. Später, als vielfach ausgezeichnete Managerin oder Direktorin renommierter Hotels, lernte sie weltweit zahlreiche Sterneköche kennen und deren grandiose Fertigkeiten schätzen. Oder sie protegierte selbst den einen oder anderen Star der Branche, wie aktuell auf dem Darß, wo ihr Küchenchef Pierre Nippkow in der Ostseelounge des »Strandhotels Fischland« für unvergessliche Gourmetfreuden sorgt.

Gunnar Meinhardt: Als kleiner Junge schon schaute der gebürtige Ost-Berliner seiner Oma beim Kochen und Backen über die Schulter. Das Naschen und Verkosten bei der Zubereitung der leckeren Hausmannskost weckten früh seine große Leidenschaft für die Kulinarik. Daraus einen Beruf zu machen, kam allerdings nicht infrage, weil er den Sport zu sehr liebte. Durch seine vielen Reisen als Gewichtheber der Nationalmannschaft, als Sportjournalist der Jungen Welt, der Deutschen Presse Agentur, für die er sechs Jahre als Korrespondent in den USA arbeitete, der WELT und WELT AM SONNTAG sowie als Buchautor erweiterte sich sein Spektrum der Esskulturen. Wann immer sich in fremden Gefilden die Gelegenheit bot, probierte er neue Teller aus. Mit seiner Frau fand er dafür auch noch den perfekten Partner. Wie viele mit einem Michelin-Stern gekürte Restaurants sie im In- und Ausland schon besucht haben, vermag keiner von beiden zu sagen. Fest steht aber: Aus der Bewunderung und Verehrung für die Kochkünstler ist die Idee für dieses einzigartige Buch entstanden.

ISBN 978-3-355-01909-5

1. Auflage 2021
© Eulenspiegel Verlagsgruppe
Buchverlage GmbH, Berlin
www.eulenspiegel.com

Alle Rechte der Verbreitung vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist nicht gestattet, dieses Werk oder Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder in Datenbanken aufzunehmen.

Konzept und Gestaltung: Christina Kuschkowicz, Buchgut, Berlin

Fotonachweise

- © **Eckart Witzigmann:** HelgeKirchberger (5)
 - © **Victors Fine Dining by Christian Bau:** Kirchgasser Photography (6–20)
 - © **Aqua:** Gary Schmid (25, 26)
Uwe Spörl (29), Kirchgasser Photography (27, 28, 30–37)
 - © **The Table:** René Riis (38–52)
 - © **Atelier:** Jan Hartwig (66, 69), Benjamin Monn (56, 57), Markus Palzer (59–61, 63, 64), Kirchgasser Photography (62, 65)
 - © **Restaurant Überfahrt:** Christian Jürgens (70, 75–85), Markus Palzer (72–74)
 - © **Hotel Bareiss** (86–102)
 - © **Traube Tonbach:** René Riis (104–117)
 - © **Rutz:** Pia Negri (122/123), Ricarda Spiegel (120/124–126/130–137), Marko Seifert (127–129)
 - © **Waldhotel Sonnora:** (138–152)
 - © **Vendôme:** Erik Chmil (154–171)
-

Sie sind die Besten ihrer Branche, die zehn Drei-Sterne-Köche Deutschlands, ausgezeichnet vom »Guide Michelin« – der Ritterschlag der Restaurantkritik. Sie geben Auskunft: Was macht Spitzenküche aus? Was ist ein perfektes Essen? Welche kulinarischen Prämissen hat ihre Küche? Und sie sprechen sehr persönlich über ihren Weg zu den drei Sternen.

Christian Bau

»Victor's Fine Dining by
Christian Bau« in Perl-Nennig

Sven Elverfeld

»Aqua« in Wolfsburg

Kevin Fehling

»The Table« in Hamburg

Jan Hartwig

»Atelier« in München

Christian Jürgens

»Überfahrt« in Rottach-Egern

Claus-Peter Lumppp

»Bareiss« in Baiersbronn

Torsten Michel

»Schwarzwaldstube«
in Baiersbronn

Marco Müller

»Rutz« in Berlin

Clemens Rambichler

»Sonnora« in Dreis

Joachim Wissler

»Vendôme« in Bergisch Gladbach

ISBN 978-3-355-01909-5
EUR 28,00 [D]
www.eutlenspiegel.com



neues leben