„Das Wunder der Natur in Seeigeln: ein Meerwasserbecken mit acht rötlichen Zungen.“
Cornelia Poletto

„Verrückt ist nicht genug“

Gastronomie Das Niveau von Deutschlands Spitzenköchen ist so hoch wie nie zuvor – doch viele kämpfen ums finanzielle Überleben. Manche Chefs nehmen Drogen, andere geben auf.

Ein Strahlen breitet sich in Cornelia Polettos Gesicht aus, wenn sie von „früher“ spricht, von den schönsten Augenblicken in ihrem Leben als Sterneköchin. In der Linken einen stacheligen Seeigel, in der Rechten eine Nagelschere, ein paar schnelle Schnitte ins Gewebe. „Ein Wunder der Natur taucht dann auf“, sagt Poletto, „ein kleines Meerwasserbecken mit acht rötlichen Zungen.“

Vorsichtiges Zupfen mit einer Pinzette, so lassen sich die Zungen lösen. Begleitet von fünf gerollten Spaghetti und einem reduzierten Sud aus Meerwasser, Fischfond und Olivenöl sei das „mediterrane Küche vom Feinsten“, schwärmt Poletto. Kostendeckend müsste sie für die Delikatesse 30 Euro berechnen. „Das konnte ich in meinem Sternerestaurant anbieten, in meiner Gastronomia geht das nicht.“

Zehn Jahre lang hat die Hamburgerin ihr Restaurant Poletto geführt, das von den Restauranttestern des Guide Michelin mit einem Stern gekrönt wurde, sie ist durch Fernsehauftritte Millionen bekannt. Allein: Es war nie so richtig Geld damit zu verdienen. 2010 hat sie den Gourmettempel geschlossen und in Hamburg-Eppendorf eine Gastronomia eröffnet, einen Feinkostladen mit Restaurant nach italienischem Vorbild.

Cornelia Poletto geniert sich nicht, die Gründe für ihren Abstieg vom Olymp offenzulegen. Sie weiß, dass die meisten der 268 Chefköche in Deutschland, die sich einen, zwei oder drei Sterne erarbeitet haben, ums Überleben kämpfen – und manch einer aufgibt. „Am Anfang wusste ich nicht, wie ich die Lieferanten bezahlen sollte“, sagt Poletto. Ihr Vater, Professor der Gynäkologie, half mit einer Finanzspritze von mehr als 100 000 Euro.

Der Michelin-Stern brachte Poletto 2002 ein Umsatzplus von 30 Prozent. Doch während sie ihrem Stellvertreter, dem Souschef, ein Jahressalär von 40 000 Euro brutto zahlte, „war ich oft weit davon entfernt“, sagt die Köchin, „trotz 300 Tagen Existenzkampf im Jahr von morgens um sieben bis ein Uhr in der Nacht“. Hoher Wareneinsatz, hohe Personalkosten, hohe Miete. Für Außenstehende sei es schwer verständlich, „dass ein Restaurant für ein Fünf-Gänge-Menü 150 Euro fordert, oft ausgebucht ist und trotzdem rote Zahlen schreibt“.

Die Lage der deutschen Topgastronomie ist paradox: Nie kochten die Meister am Herd auf so hohem Niveau wie heute, nie gab es so viele Sterneköche – aber nie zuvor fürchteten so viele um ihre Existenz. Schauen die Köche auf ihre Bilanzen, vergeht ihnen der Appetit. Besonders an Wein, dem wichtigsten Umsatzfaktor, wird gespart. Wer Verluste nicht mit dem Erlös eines Hotels ausgleichen kann, ist bedroht.

Die Restaurants legen ihre Bilanzen nicht offen – aber die in der Gastronomie verbreiteten Tricks zur Gewinnmaximierung „sind bei uns nicht möglich“, behauptet ein Koch. Man könne nicht „Pangasius als Steinbutt verkaufen“. Auch die betrügerische Schwarzwald-Finesse, sogenannte Zwischenrechnungen auszustellen, die bezahlt werden, aber nicht in den Tagesumsatz eingehen, sei „auf diesem Niveau nicht möglich“.

Die Restaurantchefs leiden unter einem kaum lösbaren Dilemma: Sie nehmen – anders als Kollegen in den USA, in England und Frankreich – oft nicht einmal ein, was sie für teure Zutaten ausgegeben haben. Bretonischer Steinbutt kostet pro Kilogramm 50 Euro, Kaviar 1000 und Trüffel bis zu 3000 Euro. Für einen Käselaib des elsässischen Affineurs Bernard Antony blättern Köche bis zu 50 Euro pro Kilo hin.

Aber es rechnet sich nicht. Ein großes Degustationsmenü mit sieben bis neun Gängen kostet in Deutschland 165 bis 210 Euro. In Frankreich geben Gäste klaglos 60 bis 80 Prozent mehr aus.

„Für Gourmets ist Deutschland ein Billigland“, sagt Hotelier Hermann Bareiss, Seniorchef eines der renommiertesten Resorts im baden-württembergischen Baiersbronn. Küchenchef Claus-Peter Lumpp hat das Bareiss zu Drei-Sterne-Ruhm gekocht. „Unser achtgängiges Menü bieten wir für 210 Euro an“, sagt Bareiss, „es müsste fast das Doppelte kosten.“

Wer aber würde seinen Gaumen für 400 Euro kitzeln lassen, Weine extra? Deutsche gelten dafür als zu knauserig. Franzosen, so ein Sternekoch, „fahren mit Rostlauben vor und lassen es sich gut gehen. Große Menüs, gute Weine, fröhliche Stimmung. Die Deutschen parken ihre S-Klasse, bestellen den günstigsten Wein und das kleinste Menü und essen es flüsternd auf“.

Es ist noch nicht lange her, dass es landauf, landab nach Omas Küche roch: nach Schweinsbraten mit Klößen und Kassler mit Sauerkraut. Wachteln waren als Delikatesse unbekannt, Coq au Vin galt als avantgardistisch. Auf ihren Holzbrettern hackten die Deutschen Petersilie und Schnittlauch, zu Basilikum und Estragon schmeckten sie sich nur allmählich vor.

Der als Jahrhundertkoch gefeierte Eckart Witzigmann entfachte 1979 eine Revolution an den Feuerstellen der Republik. Sein Münchner Aubergine erhielt als erstes deutsches Restaurant drei Sterne, mit seinen Schülern schuf er das deutsche Küchenwunder: Witzigmann ließ Crème fraîche aus Frankreich holen, dann eroberte sie die Alltagsküche. Auf den Balkonen wuchsen Rosmarin für Hähnchen und Salbei für die Nudeln – neue Rezepte und Zutaten verbreiteten sich im Land.

Inzwischen ist nicht mehr die französische Haute Cuisine das Maß allen Wohlgeschmacks. Die jungen Wilden lassen sich von asiatischer Kochweise inspirieren oder hauen mit neuer deutscher Küche auf die Pauke. Kevin Fehling, 37, Drei-Sterne-Koch im Travemünder La Belle Epoque, setzt Kassler mit Auster, gefrorenem Senf und Weißkraut auf die Karte. Nur: Von all der Kreativität ihrer Köche profitieren die Restaurants wirtschaftlich kaum.

Alexander Dressel, Chef der Vereinigung Jeunes Restaurateurs d’Europe in Deutschland und des Potsdamer Sternerestaurants Friedrich Wilhelm, sagt, von den 71 Restaurants des Kochelite-Klubs würden „mehr als die Hälfte gerade noch eine schwarze Null“ erwirtschaften.

Im Februar hat Michael Hoffmann hingeworfen. 15 Jahre lang führte er das Berliner Ein-Stern-Restaurant Margaux am Brandenburger Tor. Er kommt auf Ideen, die Hobbyköche erst mal kirre machen: Grünkohl mit Erdbeeren zum Beispiel. Nicht mit Kassler, Kochwurst, Schweinebauch. Mit Erdbeeren.

Hoffmann zupft den Kohl fein, sautiert ihn kurz, bevor sich getrocknete und dann pulverisierte weiße und rote Erdbeeren hinzugesellen. Ein sämiger Sud aus getrockneten Steinpilzen und zerbröseltem Pecorino vollendet das Gericht. „Ein Traum von Aromen“, sagt Hoffmann.

Ein Albtraum war bisweilen die finanzielle Lage. Hoffmann hatte für sich ein Jahresgehalt von 85 000 Euro brutto vorgesehen, aber es gab Monate, so erzählt er es, in denen er sich nichts auszahlen konnte – zu schwankend war die Auslastung. Täglich 14 bis 16 Stunden Arbeit, monatliche Fixkosten von 65 000 Euro ohne Wareneinsatz, allein knapp 20 000 Euro für die Miete – am Ende des Monats war kein Geld übrig.

Dabei war Hoffmann zum Papst der Gemüseküche avanciert, er traute sich, ein vegetarisches Menü für 140 Euro anzubieten. Das Fachblatt *Feinschmecker* krönte ihn 2010 zum Koch des Jahres. Aber dem Margaux machten, wie allen Restaurants

FOTO: MARIA FECK / DER SPIEGEL

der Sterneklasse, die neuen Compliance-Richtlinien vieler Unternehmen zu schaffen – an Spesen wird gespart. Passé ist die Zeit, in der gut gelaunte Vorstände nach einem 82er Château Margaux für 800 Euro verlangten. Futtern auf Firmenkosten hat einen ranzigen Beigeschmack, das ist schön für die Anteilseigner, verheerend für die Sterneköche.

„Ich war dabei, die Freude an meinem wunderbaren Beruf zu verlieren“, sagt Spitzenkoch Hoffmann, „ich habe aufgehört, weil ich nicht so enden wollte wie Kollegen, die an der Flasche hängen.“

Viele können dem Druck nicht standhalten. Aber wie sie Stress abbauen, unterliegt einer Art Küchen-Omertà. Augenzeugen berichten, dass einer der besten Köche „gleich am Morgen einen Joint raucht und dann mit Kaffee und Schampus im Wechsel weitermacht“. Einem anderen Höchstdekorierten sei es nicht peinlich, sich „nach dem letzten Gang am Tisch von Gästen mit ihnen zu betrinken“.

Dabei haben die Spitzenköche einiges geleistet. Die Inspektoren des Restaurantführers Michelin, höchstrichterliche Instanz für die Branche, haben den Aufstieg der Banausenrepublik Deutschland zum kulinarisch gelobten Land dokumentiert. 1990 vergaben die Tester nur 187-mal einen Stern, in diesem Jahr waren es 220. Gerade mal 14 Küchen hatten 1990 zwei Sterne, heute sind es 37. Rasant stieg die Zahl der Dreisterner von drei auf inzwischen elf.

Wird ein Gourmettempel mit drei Sternen ausgezeichnet, muss ein Besuch laut Michelin „eine Reise wert“ sein. Als einziger deutscher Koch hält Harald Wohlfahrt seit 22 Jahren drei Sterne, weil er in der Schwarzwaldstube im baden-württembergischen Baiersbronn Tag für Tag auf Weltniveau zaubert. Aus allen Erdteilen kommen Gourmets, auch weil er zu der Handvoll Köche in Europa gehört, die das französische Traditionsgericht „Lièvre à la royale“ servieren können, königlichen Hasen mit Gänseleberfüllung.

Insgesamt 36 Stunden lang beugen sich die Köche über den Pflanzenfresser, lösen das Fleisch aus und bereiten aus der Schulter eine Farce zu, in die sie Trüffel einarbeiten. Dann wird die Füllung in den Hasenrücken eingerollt und bei 86 Grad zwölf Stunden gegart. Nicht 82, nicht 90 Grad. Exakt 86 Grad.

Und dennoch: Eines der besten Restaurants der Welt könnte sich ohne die gute Auslastung des Luxushotels Traube Tonbach „hier in Baiersbronn nicht halten“, sagt Heiner Finkbeiner, Besitzer des Hotels und der Schwarzwaldstube. Sie ist abends immer ausgebucht, freitags und sonnabends drei Monate im Voraus. Das „leichte Plus“ entsteht, weil Finkbeiner von seinem Superkoch „nur eine virtuelle Pacht“ verlangt.

Gänseleber mit Coca-Cola-Gelee im La Vie
Finanzspritze vom Milliardär

Sternekoch Hermann
Zubrot am Würstchengrill

Andernorts ist die Lage nicht besser. Dass der Avantgardist Thomas Bühner („Verrückt allein ist nicht genug“) es wagt, kräftig reduzierte Coca-Cola in hauchdünnen Geleestreifen auf Gänsestopfleber zu legen, hat sich weit herumgesprochen, seit seine Küche im La Vie 2011 den dritten Stern bekam. Gäste aus Brasilien reservieren seitdem in Osnabrück.

Über Zahlen schweigen Bühner und sein Chef, der frühere RWE-Vorstandschef Jürgen Großmann. Aber sie dementieren nicht, dass Milliardär Großmann, dem das 201 Jahre alte Restaurantgebäude im Herzen Osnabrücks gehört, alljährlich ein Defizit von mehreren Hunderttausend Euro ausgleicht. Großmann ist Feinschmecker, er sagt, es sei immer sein „Traum und erklärtes Ziel“ gewesen, mit dem Haus „in den kulinarischen Drei-Sterne-Olymp“ aufzusteigen.

Es ist deprimierend: Feinschmecker aus aller Herren Länder speisen bei ihren Besuchen durchschnittlich für 250 Euro pro Person – aber für angemessene Erlöse reicht das nicht.

Küchenpionier Witzigmann sieht die Spitzengastronomie auf dem Weg in eine Zweiklassengesellschaft: „Da ist die Crème de la Crème, die Drei-Sterne-Restaurants, die unter dem Rock eines Hotels durch die Mischkalkulation existieren können. Und dann gibt es das breite Mittelfeld mit dem Zug zum zweiten oder dritten Stern.“ Diese Häuser, so Witzigmann, hätten viel in eine erstklassige Brigade von Köchen investiert und kämen nun „in existenzielle Schwierigkeiten, weil nicht genügend Gäste kommen“.

Die Krise hat eine Debatte über die Zukunft der Zunft entfacht. Sollten es vier oder doch acht kostenlose, unterschiedliche Vorspeisen sein, die Amuse-Bouches?

Tim Raue, Zwei-Sterne-Koch mit einem Faible für die asiatisch inspirierte Küche, trägt in seinem Berliner Restaurant einen Topf an den Tisch. Er führt ein kleines Schauspiel auf: Schwaden von Wasserdampf bewegen sich wie ein Hurrikan ineinander, am Boden wartet ein Filet vom Steinbutt darauf, verzehrt zu werden. „Ein einfacher Trick“, sagt Raue und amüsiert sich über sich selbst, „Trockeneis mit heißem Wasser übergießen. Ein bisschen Entertainment gehört dazu.“

Raue lässt sich überall in der Welt anregen, vor allem in New York, „da werden viele Trends gemacht“. Er hat in Manhattan beobachtet, wie das Drei-Sterne-Restaurant Le Bernardin 27 Tische täglich zwei- bis dreimal belegt und Wochen im Voraus ausgebucht ist. Das heißt: doppelt bis dreimal so viel Umsatz wie in Deutschland.

Hierzulande, so Raue, „betrachtet man einen reservierten Tisch von 19 bis 23 Uhr als Eigentum“. Raue hat es in seinem Ableger La Soupe Populaire anders probiert. Dort werden die Tische bis zu dreimal vergeben – und sind stets ausgebucht.

FOTOS: LA VIE (O.); ROBERT JENTZSCH / DER SPIEGEL (U.)

Gute Köche arbeiten oft 12 bis 16 Stunden am Tag. Dreisterner können als Angestellte ein Jahresgehalt zwischen 130 000 und 150 000 Euro brutto beanspruchen. Souschefs, fast ausnahmslos Klasse-Brutzler, die den Boss auf dessen Niveau vertreten können, verdienen weitaus weniger. In der Regel versteuern sie in Zwei- und Drei-Sterne-Häusern jährlich 70 000 bis 90 000 Euro brutto. Ein-Stern-Restaurants zahlen ihnen ein Jahresgehalt von 30 000 bis 40 000 Euro brutto – so viel verdient etwa ein Dachdeckergeselle.

Wer einen guten Namen hat, kann sein Einkommen mit Werbung oder Schaukochen aufbessern, pro Auftritt gibt es 10 000 bis 25 000 Euro plus Spesen. Noch besser steht da, wer den Sterne-Stress hinter sich lässt. Acht Folgen bei Privatsendern werden schon mal mit 300 000 Euro honoriert.

Der Hamburger Fernsehkoch und Restaurantchef Tim Mälzer sichert auf diese Weise sein Auskommen – ohne Stern.

Mit Kochbüchern, die sich durch einfache, nachkochbare Rezepte auszeichnen, erreichte Mälzer eine Auflage von etwa zwei Millionen Exemplaren, mit seiner Bullerei, einem beliebten Restaurant mit einer Küche für jeden Geldbeutel und Geschmack, erwirtschaftet er ein zu versteuerndes Jahreseinkommen von rund 200 000 Euro – in 70 bis 80 Stunden pro Woche.

Andere werden Multi-Unternehmer. Stefan Hermann, mit einem Stern ausgezeichneter Chef des Dresdner Bean & Beluga, erwirtschaftet mit seinem Gourmetrestaurant im Jahr ein Minus von rund 100 000 Euro, aber er gleicht es mit Quersubventionierung aus – das war lange Zeit so unvorstellbar wie der Gedanke, der Schriftsteller Heinrich Böll hätte sich ein Zubrot mit Comics verdient.

Der Sternekoch betreibt die Restaurants in der Semperoper und im Schauspielhaus, er unterhält einen Feinkostladen, eine Kochschule und eine Cateringfirma. „Von Kollegen viel belächelt und schräg angesehen“ wurde er, als er 2009 auf dem Konzertplatz einen Biergarten eröffnete. Zu seinen Umsatzbringern zählt ein Glühweinstand auf dem Weihnachtsmarkt.

Hermann empfindet keine Scham, im Biergarten Bratwurst zu brutzeln. Er beschäftigt rund 70 Mitarbeiter und setzt im Jahr knapp vier Millionen Euro um, 2012 habe er, so sagt er, mit einem Plus von 65 000 Euro abgeschlossen. „Ich muss nicht reich werden“, sagt er, „ich bin zufrieden.“

Das sind nur wenige Kollegen. Der Saarbrücker Drei-Sterne-Koch Klaus Erfort freut sich über ein Umsatzplus von 30 Prozent im ersten Halbjahr. Der Mann, der auf die Idee kam, Gänsestopfleber mit Ananas zu ummanteln, weiß um seinen „privilegierten Standort“. Drei von zehn Gästen kommen aus Frankreich oder Belgien, sie genießen zumeist das große Menü für 185 Euro.

Auch der Berliner Tim Raue ist zufrieden. Sein Zwei-Sterne-Restaurant erwirtschaftet eine in der Branche geradezu astronomisch hohe Umsatzrendite von rund zehn Prozent – vielleicht weil er so fortschrittlich ist wie kaum ein anderer.

Video: Seeigel-Zunge von Cornelia Poletto

spiegel.de/app352014sternekoeche
oder in der App DER SPIEGEL

Erfort und Raue setzen um, was Altmeister Witzigmann fordert: den Abbau der Schwellenangst. Gäste wollten „nicht mehr von gebückten Kellnern im schwarzen Anzug bedient werden“. Die Zeit sei vorbei, in der das Klappern des Bestecks das lauteste Geräusch sein durfte: „Spaß haben will man beim Essen, nicht Vivaldis ‚Vier Jahreszeiten‘ lauschen.“ Chefköche, die Gäste mit Anzug erwarten, „werden da bald allein sitzen“.

Erfort hat einen großen runden Holztisch in einen seiner Räume gestellt und die Wände dort mit schwarzgrauer Aalhaut tapezieren lassen. „Wir waren etwas überrascht, als unsere eher konservativen Gäste davon begeistert waren“, sagt Erfort. Und es hat ein Jahr gedauert, bis sein Maître und Sommelier Jérôme Pourchère bereit war, ohne Krawatte zu arbeiten. Raue hat den Mut, in seinem Restaurant ein riesiges Gemälde mit Müllsäcken aufzuhängen. Seine Servicemitarbeiter sind locker gekleidet und tragen Turnschuhe. „Neulich“, sagt Raue stolz, „saß in einer Ecke ein Gast im Frack und in der anderen ein Punk.“

Es wird sich, so scheint es, etwas tun in Deutschlands Topküchen. Aber auch diejenigen, die sich verabschiedet haben vom Zirkus der Haute Cuisine, können von ihrer Vergangenheit nicht lassen. Einmal im Monat holt Cornelia Poletto die Zeit als Sterneköchin zurück und kocht in ihrem Bistro für 36 Gäste „wie damals“.

Zur Menüfolge gehören Knuspertatar vom Saibling mit Safran-Fenchel-Vinaigrette, Entenravioli mit schwarzem Trüffel und Loup de Mer im Venusmuschelsud.

„Ich hab es ja nicht verlernt“, sagt Cornelia Poletto. Carsten Holm