



„250 Essen pro Jahr“

Gastronomie Ralf Flinkenflügel, Chefredakteur des Guide Michelin, über die geheimen Methoden seiner Küchentester und die Angst der Sterneköche

SPIEGEL: Herr Flinkenflügel, vorige Woche haben Sie verkündet: 3 neue Restaurants mit zwei Sternen und 31 neue mit einem Stern in Deutschland. Insgesamt gibt es hier nun 282 Sterneküchen – so viele wie noch nie. Wollen Sie den Häusern in der Gastronomiekrise helfen?

Flinkenflügel: Nein, wir stellen seit Jahrzehnten die gleichen, sehr hohen Anforderungen. Tatsächlich haben wir ein Viertel mehr Sterneküchen als vor fünf Jahren. Aber das liegt allein an einer bemerkenswerten Entwicklung der Gastronomie.

SPIEGEL: Ihre Testesser, die Inspektoren, arbeiten wie Agenten. Sie reservieren unter Alias-Namen, auch von Ihnen gibt es kein Foto. Wozu die Geheimnistuerei?

Flinkenflügel: Wir möchten bewirtet werden wie jeder andere Gast.

SPIEGEL: Es heißt: elf Männer, eine Frau, alle gelernte Köche, alle weit vor der Rente, gut gekleidet. Stimmt das?

Flinkenflügel: Ja. Die Inspektoren sind 29 bis 49 Jahre alt, einer war Sternekoch. Die Kleiderordnung: Jeans, Jackett, keine Kravattenpflicht. In Luxushotels: Anzug.

SPIEGEL: Es gibt Gegenspionage: Spitzenköche speichern Reservierungen, um Alias-Namen zu enttarnen. Es gibt Alarm-Rundrufe, wenn ein Gast im Verdacht steht, Ihr Tester zu sein, etwa weil er allein speist und nur ein Glas Wein trinkt. Bei derart dringendem Tatverdacht ermitteln Köche, ob auf dem Parkplatz ein Auto aus Karlsruhe, Ihrem Stammsitz, steht.

Flinkenflügel: Ein Gast allein, ein Menü ohne Weinbegleitung, ja, das kann jemand von uns sein, muss aber nicht. Wir kommen auch zu zweit oder zu dritt. Aber mit den Alias-Namen sind wir sehr kreativ, ebenso mit der Anschaffung von Dienstwagen. KA-Kennzeichen stimmt. Aber wir parken in sicherer Entfernung.

SPIEGEL: Verdächtige sollen Firmenkreditkarten mit dem Logo mrw vorgelegt haben. Klingt nach Michelin Reifen Werken.

Flinkenflügel: Kein Kommentar.

SPIEGEL: Über Ihre Urteilsfindung im Einzelfall schweigen Sie normalerweise. Wir würden aber gern nachvollziehen, warum zum Beispiel das EssZimmer in München den zweiten Stern erhielt.

Flinkenflügel: Wir beobachten die Köche jahrelang, bei Bobby Bräuer im EssZimmer waren wir in zwei Jahren siebenmal. 2014 haben wir ihm den ersten Stern verliehen, aber wir sahen, dass er im Transit sein könnte, wie wir sagen: mit Chance auf den zweiten. Zuletzt hatten wir sechs

Restaurant EssZimmer in München
„Minimale Schwäche beim Hummer“

Gänge, Landhuhn mit Gänseleber und Artischocken etwa, Hummer mit Tabule im Safran- und Krustentierfond, ein Topinambur-Dessert mit Weizengras. Tolle Küche.

SPIEGEL: Dann vergeben Sie Schulnoten?

Flinkenflügel: Etwas differenzierter. Wir beurteilen jedes Gericht einzeln auf einer Skala mit zehn Noten von Standard minus über einen Stern und einen Stern plus bis zu drei Sternen. Bräuer hatte viermal zwei Sterne glatt, einmal beim Hummer eine minimale Schwäche mit einem Stern plus, beim Dessert sogar zwei Sterne plus. Der Inspektor sprach von einem klaren Kandidaten für den zweiten Stern.

SPIEGEL: Ist das nicht Geschmackssache?

Flinkenflügel: Wir versuchen, das Subjektive auszuschließen. Handwerk und Produktqualität lassen sich objektiv beurteilen. Jeder Inspektor geht Jahr für Jahr 200- bis 250-mal dienstlich essen, da gewinnt man Urteilssicherheit. Wer Zweifel hat, was vorkommt, darf einen Kollegen für ein zweites Urteil hinzuziehen.

SPIEGEL: 250 Dienstessen im Jahr – wie viele Ihrer Leute haben Übergewicht?

Flinkenflügel: Einer ist etwas stärker.

SPIEGEL: Stimmt es, dass Köche nach Karlsruhe reisen, um sich Rat zu holen?

Flinkenflügel: Ja. In jedem Jahr kommen 50 bis 60 Köche zu uns und bitten um Einblick in die Dossiers, mit denen wir sie bewerten. Einem Ein-Stern-Koch, der immer auf den zweiten gehofft hat, haben wir attestiert, er übertreibe es mit Gewürzen. Das hat er eingeräumt, geändert und später den zweiten Stern bekommen.

SPIEGEL: Wie gekränkt sind Topköche, wenn sie einen Stern verlieren?

Flinkenflügel: Das ist gerade im Drei-Sterne-Bereich ein großes Problem. Wenn wir erkennen, dass sich die Küche verschlechtert, besuche ich den Koch der Fairness halber Anfang des Jahres und benenne, was uns aufgefallen ist. Immerhin hat er ja jahrelang auf diese hohe Auszeichnung hingearbeitet. Er hat dann bis zu unserer Sternekonferenz im Juli genügend Zeit für Korrekturen. Fällt einer von drei Sternen weg, rufe ich zwei Tage vor der Bekanntgabe an. Das sind keine angenehmen Gespräche.

SPIEGEL: Kommt es vor, dass Sie sich von Inspektoren trennen, weil deren Geschmack schwächelt?

Flinkenflügel: Nein. Drei Kollegen haben uns in den vergangenen fünf Jahren verlassen: Einer ist zum Hoteldirektor avanciert, ein anderer führt jetzt einen Landgasthof, und eine Kollegin wollte nicht mehr 26 Wochen im Jahr reisen. Bei uns gilt: Wer fünf Jahre dabei ist, geht in der Regel bei Michelin in Rente.

Interview: Carsten Holm