



Krieg der Sterne

Ortstermin *Spitzengastronomie als Spitzensport: Eine Küchenbrigade in Baden-Baden kocht sich von Stern zu Stern.*

An einem milden Wintertag treffen in der Kurstadt Baden-Baden zwei Österreicher aufeinander, der eine ein Mensch, der andere ein Fisch. Der Fisch liegt auf einem Schneidebrett, der Mensch beugt sich über ihn. Paul Stradner, ein Spitzenkoch, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen, drückt seinen Finger auf den Fisch. Es ist ein in Österreich gezüchteter Seesaibling, vermarktet als „Alpenlachs“, ein Spitzenfisch, der im Leben gern gegen den Strom schwimmt und auch nach dem Tod schön fest bleibt. „Der hat die perfekte Konsistenz“, sagt Stradner. „Der konnte sich so richtig austoben.“

Es ist 15 Uhr, noch vier Stunden, bis die ersten Gäste in Brenners Park-Restaurant erwartet werden. Deckenhohe Fenster, schwere Kronleuchter, prächtiger Parkanlagenblick. Platz für etwa 45 Gäste, angegliedert an Brenners Park-Hotel, ein Haus mit über 140 Jahren Tradition. 24 Gerichte umfasst die Speisekarte, einige davon bestehen aus 15 Komponenten: Imperial Kaviar, Camberti Schinken, Parmesan-Risotto, Gillardeau Auster, Nacken vom Steierischen Wollschwein. Tatar vom Hedwighofer Ochsen.

Im Untergeschoss kocht Paul Stradners Team schon seit Stunden für den Abend vor, würzt nach, rührt an, hackt klein. Geflieste Böden, blanke Stahlflächen, Soßenschüsselchen aus Silber, frisch poliert. In einem Regal stehen Szechuanpfeffer, Purple Curry, Gänsegewürzsalz. An einer Pinnwand hängen Notizen zu Nahrungsunverträglichkeiten einiger Stammgäste. Gesprochen wird in ruhigen Worten, kein Geschrei: Könntest du mir bitte den Rotkohl reichen? Stellst du bitte den Mixer an? Eine Mitarbeiterin lässt einen Hummer ins kochende Wasser gleiten.

Hinter Paul Stradner stehen: ein Saucier, ein Rôtisseur, ein Poissonnier, zwei Entremetiers. Man könnte auch sagen: ein Fleisch- und Soßenkoch, ein Bratenkoch, ein Fischkoch, zwei Beilagenköche. Aber das Besondere verlangt nach seiner Sprache.

Zweieinhalb Jahre ist es her, dass Stradner, heute 33 Jahre alt, zum Chef de Cuisine berufen wurde. Sterne sollte er erkochen, mindestens einen, besser noch zwei. „Was muss ich tun, um auf Anhieb einen Michelin-Stern zu erhalten?“, habe er seinen damaligen Chef, einen Drei-Sterne-Koch, gefragt. „Mach keinen Blödsinn“, antwortete der nur. „Bring Geschmäcker zusammen, die zusammenpassen. Koch solide.“

Wie kocht man solide?

„Artischocken mit Trüffel gehen immer“, sagt Stradner. „Das ist wie Spaghetti mit Tomatensoße, man kann geschmacklich eigentlich nichts falsch machen.“

In Deutschland gibt es, Stand Januar 2015: 11 Drei-Sterne-Restaurants, 37 Zwei-Sterne-Restaurants, 231 Ein-Sterne-Restaurants. Mit einem Stern, sagt Stradner, hebe man sich eigentlich nicht von der breiten Masse ab. Er bekam den ersten 2012. Wenn er von der breiten Masse spricht, meint er Restaurants seiner Liga.

Jeder Sport, jede Kunst, jede Branche verlangt nach einer Spitzenklasse. Wo das Beste nicht gut genug ist, wenn es noch das Allerbeste gibt. Zwei Jahre nach dem ersten Stern bekam Stradner im November 2014 den zweiten. Seine Karriere gleicht der eines Sportlers, der innerhalb von wenigen Jahren aus der zweiten Liga fast in die Champions League aufsteigt.

Für den zweiten Stern, sagt Stradner, musste er dann aber doch experimentieren. Heute steht „gebeizte Gurke“ als Nachspeise auf der Karte, zum Beispiel. Aber das allein kann es nicht gewesen sein.

Stradner ist kein Mann mit Starallüren. Eigentlich möchte er nicht darüber reden, welchen Aufwand er wirklich betreiben muss, um den hohen Ansprüchen der Michelin-Tester zu genügen. So sind es eher kleine Bemerkungen, die seinen Einsatz, die Anstrengung errathen lassen: „Letztes Jahr habe ich an 46 Wochenenden gearbeitet“, „oft kommen mir die Ideen für neue Gerichte in der Nacht“.

Um sicher zu sein, dass sein gezüchteter Seesaibling wie ein kräftiger Wildfang schmeckt, ließ sich Stradner ein Exemplar aus dem Eismeer Alaskas schicken und von seinen Mitarbeitern anbraten – Doppelblindverkostung.

Es gibt Sterne-Restaurants, die Sterne wieder loswerden möchten, weil die Ausgaben die Einnahmen übersteigen. Weil sie Angst haben, einen Stern nicht halten zu können. Weil sie den Druck nicht mehr ertragen. Paul Stradner, ein Sterne-Koch mit Jungengrinsen, lacht alles einfach weg. Die Bedenken, die Angst, die Anstrengung.

In einem Schnellhefter hat er die Glückwunschschreiben zum zweiten Stern gesammelt. Dort steht: „Der Stern trägt dazu bei, dass die kulinarische Milchstraße in ganz Deutschland noch kräftiger strahlt und leuchtet“, „Die Konstellation über Deutschlands Gourmethimmel hat sich verändert“, „Es bestärkt sich in der Auszeichnung des zweiten Michelin-Sterns, was uns kredenzt wurde.“

Paul Stradners Stellvertreterin, die Souschefin, sagt: „Das ganze Team hält hier fest zusammen.“

Der Entremetier sagt: „Wir haben alles gegeben und nicht lockergelassen.“

Der Poissonnier sagt: „Wir haben alle auf den zweiten Stern gewartet, und jetzt ist er hier.“

Sie klingen wie Fußballspieler, die das Rezept für ihren Sieg erklären sollen. Paul Stradner sagt: „Nach dem Stern ist vor dem Stern.“ Der dritte, der letzte, das wäre die Krönung. Stradner weiß, dass es viele Jahre, Jahrzehnte, dauern kann, bis es so weit ist. Vielleicht bekommt er ihn nie.

Vivian Pasquet



Koch Stradner: Zum Nachtisch „gebeizte Gurke“