

GASTRONOMIE

Das Zittern der Köche

Sie sind geheimnisumwoben wie Agenten und schützen sich mit Decknamen vor Enttarnung: die Inspektoren des „Guide Michelin“. Diese Woche verkünden die Testesser ihre Urteile. 18 Küchenchefs verlieren die Sterne, 23 steigen in die Elite auf.



HANNS-JÖRG ANDERS / STERN

Drei-Sterne-Koch Wohlfahrt: „Die Urteile der Tester sind absolut unangreifbar“

Flinke Finger füllten Zucchini Blüten für die Hummer, knackten bretonische Austern und hobelten Trüffel auf die Gänsestopfleber. Die 14 Köche des Zwei-Sterne-Restaurants „Zur Alten Post“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler gingen ihrem Tagwerk nach, als Unruhe ausbrach.

Ein Gast, gut 30 Jahre alt, hatte sich verdächtig gemacht. Er kam am Mittag, ohne Begleitung – kein Geschäftsessen also. Er bestellte keinen Aperitif. Er aß à la carte. Er trank nur ein Glas Wein. „Nach allem, was wir Köche wissen“, sagt Chefkoch Hans Stefan Steinheuer, 44, „sind das klare Indizien dafür, dass da ein Michelin-Tester am Tisch sitzt.“

Weil Inspektoren der Gourmet-Bibel „Guide Michelin“ sich nie zu erkennen geben, wurde der Fall zur Chefsache. Steinheuer, einer der 18 besten deutschen Köche, ist „hintenrum durchs Haus zum Parkplatz geflitzt, Beweise suchen“. Dort stand ein Volvo V70 mit Michelin-Reifen und dem Kennzeichen von Karlsruhe – wo die deutsche Zentrale der Reifenfirma steht.

Seine Recherche, sagt Steinheuer, sei eigentlich „Quatsch“ gewesen. Niemand könne für Tester besser kochen als für andere Gäste. Aber der Ortstermin der obersten Instanz der Gastrokritik, der über die Vergabe von Sternen für hohe Kochkunst entscheide, „kann uns Nerven rauben“.

Schließlich hängt für die deutsche Koch-Elite alles vom Karlsruher Urteilspruch ab, der an diesem Montag neu ergeht: Ehre und Umsatz, Ruhm und Gehalt.

Der Mann, der in den Top-Restaurants ebenso gefürchtet wie geschätzt wird, sitzt

im schmucklosen Konferenzraum eines noch schmuckloseren Bürogebäudes des Karlsruher Michelin-Reifenwerks. Alfred Bercher, 60, redet erstmals über all die Gerüchte, die sich um die Tester ranken.

Erst gibt er zu, dass die Inspektoren fast immer mittags Probe essen, dann weigert er sich zu bestätigen, dass fünf der Tester in Autos mit Karlsruher Kennzeichen, vier mit Kennzeichen aus der Umgebung reisen. Dabei wissen Köche recht genau, was los ist, wenn ein Saab 93, ein Volvo 70, ein VW Touran oder ein BMW 320d mit solchen Nummernschildern unauffällig vorfährt.

Mit einer Ausnahme sind alle Tester gelernte Köche, einer hat sich in seinem früheren Leben in einem Wertheimer Top-Restaurant sogar selbst einen Stern erkocht. Für rund 45 000 Euro brutto, Spesen extra, schmecken sich acht Männer und eine Frau durch die Republik. Bei den Anwärtern für einen Stern testet einer, bei Restaurants mit zwei oder drei Sternen meldet sich ein Duo an – oft unter falschem Namen. Und vorzugsweise ordern die Tester ein Gericht mit Sauce und ein Soufflé. Ja, bestätigt der Herr der Sterne, „beides zeigt Kochkunst“.

„Die Urteile von Michelin-Testern sind absolut unangreifbar“, sagt Deutschlands wohl bester Drei-Sterne-Koch Harald Wohlfahrt, 48, aus der „Schwarzwaldstube“ im baden-württembergischen Baiersbronn. Die 5 Top-Köche behaupten ihre Vormachtstellung, auch 13 Zwei-Sterne-Köche bleiben auf ihren Plätzen, noch (siehe Grafik). In der geheimen Konferenz, die über sie entschieden, wurde länger über 2 Zwei-Sterne-Meister diskutiert – sie könnten im nächsten Jahr aufsteigen.

Viel Bewegung gab es dagegen in der Ein-Stern-Kategorie, in die 175 deutsche Restaurants und ein österreichisches eingestuft wurden. 18 Küchenchefs verloren ihren Stern, 13 davon als Folge der anhaltenden Krise im Restaurantgewerbe – sie schlossen. Über 23 Lokalen ging erstmals ein Stern auf oder erglühte wieder neu.

Hauptstadt der Gourmets darf sich Hamburg nennen, neun Ein-Stern-Küchen residieren an der Elbe. Berlin folgt mit acht, Köln mit sechs einfachen Hochkü-

Der Michelin 2004

Drei-Sterne-Restaurants

fünf wie im Vorjahr
Heinz Winkler, Aschau

Schwarzwaldstube,
Baiersbronn – Harald Wohlfahrt

Dieter Müller, Bergisch-Gladbach

Im Schiffchen, Düsseldorf –
Jean-Claude Bourgueil

Waldhotel Sonnora, Wittlich/Dreis –
Helmut Thieltes

Zwei-Sterne-Restaurants

13 (im Vorjahr 14, ein Restaurant
wurde geschlossen)

Ein-Stern-Restaurants

176 statt 170 im Vorjahr

NEU

Lorenz Adlon, Berlin

Vivaldi i. Regent Schlosshotel, Berlin

L' Orquvit im Dorint Venusberg, Bonn

Rosin, Dorsten

Victorian, Düsseldorf

Villa Merton, Frankfurt am Main

Süllberg Seven Seas, Hamburg

Landgasth. am Königsweg, Kirchh./Teck

La Vision im Hotel Wasserturm, Köln

Alte Sonne, Ludwigsburg

Hotel Residenz am See, Meersburg

Schuhbeck's, München

Reiterzimmer im Alpenhof, Murnau

Brogstter's Sanct Peter, Bad Neuenahr

Philipp, Ochsenfurt

Zur Post, Odenthal

Falconera, Öhningen

Landgasthaus zur Linde, Pliezhausen

Gut Apfelkam, Rohrdorf

Olivo, Stuttgart

Wielandshöhe, Stuttgart

Anna Amalia/Hotel Elephant, Weimar

Perkeo, Salzburg

GESTRICHEN*

Haus Waldsee, Brilon

Eichhalde, Freiburg im Breisgau

Uwe's Tomate, Kaiserslautern

Vinaiole, München

Domschenke, Rietberg

*Weiteren 13 Restaurants wurde ihr Stern wegen Schließung oder Änderung des Konzepts entzogen

chen. Fünf Sterne entfielen auf München.

Bercher, der seit zwölf Jahren die deutsche Testtruppe führt, weiß, wie die Köche vor seinen Inspektoren zittern, und er kennt die Anstrengungen, mit denen sie um Stern Nummer zwei und drei kämpfen. Hermann Bareiss, 59, Chef des Hotels Bareiss in Bayersbronn, etwa lässt seinen Zwei-Sterne-Koch Claus-Peter Lumpp, 39, „wegen des Geschmackserlebnisses“ so viel weißen Alba-Trüffel auf den mit Pinienkernen gratinierten Steinbutt hobeln, „dass wir beim Preis von 40 Euro 20 zusetzen“. Lumpp gilt als Aspirant für Stern drei. „So viel Trüffel muss dafür nicht sein“, sagt Bercher.

Ein absurder Wettkampf findet in den Top-Küchen derzeit um die Höchstzahl kostenloser Vorspeisen statt, die Gäste wie Tester beeindrucken sollen. Bis zu acht Amuse-bouches werden gereicht – Geschenke im Wert von 10 bis 15 Euro. „Unsinn“, versichert Bercher, „selbst für drei Sterne reichen zwei.“ Entscheidend sei anderes: „Bei einem Stern darf es feine Regionalküche sein, für mehr müssen sich die Spitzenköche an der französischen Küche orientieren.“

Der Chefinspektor weiß um den Einfluss des Büchleins, das die Köche respektvoll „rote Bibel“ nennen. Daran ändert auch Kritik wenig. Eine „äußerst gemächliche Reaktion auf Qualitätsschwankungen“ moniert Achim Becker, Ressortchef beim Fachblatt „Feinschmecker“; zudem, so Becker, sei die Michelin-Skala „nicht differenziert genug“. Zu den 176 Ein-Stern-Restaurants zählten Bistros, gehobene Landhöfe und Küchen der Grandhotels. In dieser Bandbreite, sagt Becker, könne man Restaurants „nicht auf eine Stufe stellen und deswegen auch nicht seriös vergleichen“.

Allein: Nur die Sterne machen Köche zu Stars. Als Angestellte verdienen sie im Monat zwischen 6000 und 10000 Euro brutto, sie sind in den Medien wie unter Kollegen hoch geachtet – solange sie von Michelin hoch bewertet werden. Aber sie können tief fallen, wenn sie, wie 1995 Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler, 54, einen Stern verlieren.

Winkler floh nach Hongkong, als er die Nachricht erhielt, „zu Hause am Chiemsee hätte ich Harakiri gemacht“. 1999 bekam er den dritten Stern zurück. „Es war eine harte Zeit“, sagt Winkler. Sein Umsatz sank um 25 bis 35 Prozent.

Die Allmacht der Inspektoren reicht eben nicht nur tief ins Seelenleben, son-



Zwei-Sterne-Koch Steinheuer: Nach Beweisen gesucht

dern auch bis in die Konten ihrer Klientel – kein Wunder, dass die Angst vor dem Sternverlust „der Kastrationsangst gleichkommt“, wie Hans-Peter Wodarz, 54, beobachtete, als er einst die Wiesbadener „Ente vom Lehel“ zu Sternruhm kochte. Michelin, sagt Wodarz, könne „Existenzen fördern und vernichten“.

Es gilt als sicher, dass sich der Aufstieg vom ersten zum zweiten und dann wiederum der zum dritten Stern in einem Umsatzplus von jeweils 200000 Euro ausdrückt. Gäste fahren vor, die pro Person 300 oder auch mal 500 Euro für ein Abendessen ausgeben – und fanatische Genussmenschen, die ihren Gaumen mit einem Château Latour für 500 oder einem Pomerol für 1500 Euro verwöhnen.

„Wir haben Macht, aber wir gehen sehr zurückhaltend mit ihr um“, sagt Cheftester Bercher. Niemals werde eine Küche abgewertet, weil ein oder zwei Fehler unterlaufen seien. Er wisse, dass seine Besuche „immer nur Momentaufnahmen sind“.

2 der 18 besten Restaurants hatten allerdings in den vergangenen Monaten etliche schlechte Momente. Mal kam ein „à point“, also rosa bestellter

Lammrücken, „saignant“, blutig, auf den Tisch; mal fanden sich in einer Trüffelsauce allenfalls Fragmente von Trüffel, mal war ein Gericht, das auf der Karte stand, nicht zu haben. „In Top-Küchen sind das unverzeihliche Fehler“, sagt Bercher. Dennoch behielten die Köche ihre Sterne. In den nächsten Monaten, kündigt er an, würden die Tester hier häufiger undercover vorbei- und genau hinschauen: „Wenn das so bleibt, wird es im nächsten Jahr einen Stern kosten.“

Also geht das Zittern wieder los.

CARSTEN HOLM



Cheftester Bercher
„Wir haben Macht“