



SVEN DÖRING / VISUM

Gastmahl auf Schloss Eckberg in Dresden, Produktion von Fertiggerichten: „Gegen Frankreich sind wir die Caritas“

ESSKULTUR

„Das riecht ja wieder wunderbar“

Köche sind die neuen Stars der Unterhaltungsindustrie. Johann Lafer, sterngeschmückter Quotenkönig aus Rheinland-Pfalz, über die Sehnsucht nach Mutters Schnitzel, die Macht der Supermärkte und den Widerspruch, dass Millionen Kochshows gucken und trotzdem nicht kochen. *Von Ullrich Fichtner*

Johann Lafer kippt den Hubschrauber über der Loreley in eine jähe Linkskurve, fahles Sonnenlicht bescheint das Rheintal, der Fernsehkoch zeigt mit einer Kopfbewegung hinunter auf feuerrot gefärbte Weinberge, bald auf die Dächer von Boppard, bald auf Bacharach, auf Schlösser, Burgen, deutsche Heimat, Lafers Stimme im Kopfhörer knarzt begeistert: „Das ist ein Wahnsinn, oder? Schöner geht's doch gar nicht!“

Lafer fliegt. Lafer kocht. Lafer rennt. Es ist Sonntag, hinter ihm liegt eine halbe Woche Hongkong, vor ihm eine halbe Woche Hamburg, dort steht ein neuer Drehtermin an von „Kerners Köche“. Lafers Terminkalender ist ungefähr so voll wie der eines Bundeskanzlers.

Keine halbe Stunde vor dem Ausflug stand er noch in Guldental im eigenen Studio, gegrillt von 80 Scheinwerfern, er hatte die Strickjacke getauscht gegen ein festliches Hemd in Blauschwarz mit silbernen Ornamenten, die Aufzeichnung der Silves-

tersendung von „Himmel un Erd“ stand an, Lafer bereitete Fingerfood zu, Rouladen aus Thunfisch, raffinierte Blinis, er werkelte in Gesellschaft eines Pyrotechnikers, der mit traurigem Gesicht Tischfeuerwerk zündete und einen primitiven Kartoffelsalat zusammenrührte.

★

– Herr Lafer, im Fernsehen wird gekocht auf allen Kanälen, Köche sind die Stars der Stunde. Was ist in die Deutschen gefahren?

– Ich denke, Kochen ist ein so großes Thema, weil viele Leute nicht mehr kochen. Das klingt verrückt, ist aber so. Früher war Kochen weder spannend noch unterhaltsam, es war selbstverständlich, alltäglich, das hat die Mutter gemacht, da musste man nicht viele Worte darüber verlieren. Wenn wir im ZDF bei „Kerner“

TV-Koch Lafer

„Es geht um Glück“



FOCKE STRANGMANN / ACTION PRESS



lung, wie Karotten schmecken sollen. Und damit ist alles gewonnen. Es kann dann alle Irrwege gehen, alle Phasen durchmachen, nur Süßigkeiten essen, kein Obst, nur Fast Food, aber tief drinnen weiß es, was richtig ist – und das bleibt.

★

Johann Lafer, 48, hat der Arbeit an der Lebensfreude anderer alles zu verdanken. Er hat sich vom Küchenhelfer in Graz zum Gourmet-Manager hochgearbeitet, er hat bei den Großen gelernt, bei Witzigmann, Jörg Müller, Lenôtre, er hat sich Sterne erkocht, wurde gekürt zu Deutschlands bestem Pâtissier, zum Koch des Jahres, er hat Goldmedaillen gewonnen, Orden bekommen, er hat für Orbatschow gekocht und für Chirac, für Kohl und Clinton, für Boris Becker und Mutter Beimer, er hat Festbankette ausgerichten dürfen für die Uno-Vollversammlung in New York mit 1200 VIPs, reihenweise hat er Galaempfänge bekocht, in

GETTY IMAGES

kochen, sind wir nach 22 Uhr auf Sendung und haben eineinhalb Millionen Zuschauer. Wenn Sie vor einem Jahr zu einem Intendanten gegangen wären und gesagt hätten: Ich würde gern nachts eine Kochsendung machen – glauben Sie mir, der hätte Sie für verrückt erklärt.

– Jetzt kochen Sie für Millionen, aber die Millionen machen nicht mit, sondern schauen nur zu. Deprimiert Sie das?

– Alle Umfragen zeigen, dass in über der Hälfte der deutschen Haushalte gar nicht mehr oder höchstens noch ein-, zweimal die Woche gekocht wird. Nur ein Viertel der Leute kocht noch regelmäßig. Wenn ich Kochvorführungen mache, frage ich ins Publikum, wer sich denn die Shows anschaut – und dann gehen alle Hände hoch. Wenn ich aber frage: „Und, wer hat was nachgekocht?“ – dann bleiben alle Hände unten.

– Kann man sagen, dass das Fernsehen die Gefühle ersetzt, die sich einst mit kochenden Müttern verbanden?

– Man kann gewiss Sehnsüchte wecken, man kann an Gefühle erinnern, aber es fehlen im Fernsehen natürlich zwei elementare Bestandteile für wirkliches Erleben, das sind der Geruch und der Geschmack. Deshalb muss ich ja auch so viel reden und so verrückte Sachen sagen wie: „Ah, liebe Zuschauer, das riecht ja wieder ganz wunderbar.“ Als kleiner Junge, wenn ich sonntags von der Kirche nach Hause kam, daheim in meinem Dorf in der Steiermark, und aus der Küche duftete ein Braten, von der Mutter oder der Großmutter zubereitet, dann habe ich die Vorfreude

aufs Essen fast nicht ausgehalten. Das kann kein Fernsehen ersetzen.

– Die meisten Kinder heute verbinden mit Kochen das Geräusch des Aufreisens von Mikrowellenschalen. Die Esskultur, von der Sie sprechen, ist nicht mehr.

– Das ist eine Katastrophe. Ich habe selbst zwei Kinder und bekomme das sehr bewusst mit. Meine Frau und ich, wir haben von Anfang an versucht, den Kindern das zu geben, wovon wir glauben, dass es für sie richtig ist. Wie muss denn ein Essen für Kinder sein? Ganz einfach: frisch, gesund, möglichst schonend und einfach zubereitet. Also machen wir für die ganz Kleinen ein Karottenpüree. Karotten schneiden, Hühnerbrühe dazu, aus einem ordentlichen Huhn gekocht, wenig salzen, garen, mit dem Zauberstab mixen, fertig.

– Darauf sagen berufstätige Eltern nur: Wann und wie soll ich denn die Hühnerbrühe kochen?

– Ja, aber wir müssen hier einmal einen Punkt machen: Von nix kommt nix. Ein bisschen Mühe muss schon sein. Und es gibt ja keine bessere Investition. Wenn das Kind in den Kindergarten kommt, in die Schule, sind alle schönen Visionen erst einmal sowieso hinfällig. Das Kind will haben, was alle Kinder haben, Schokoriegel, Fast Food, was weiß ich. Aber später dann geschieht etwas Phänomenales. Wenn ich heute mit der Familie essen gehe, und das Kind lässt die Karotten auf dem Teller liegen, und ich sage: „Komm, jetzt iss doch die Karotten“, dann sagt das Mädchen: „Papa, die schmecken nicht.“ Darauf bin ich stolz. Das Kind hat eine klare Vorstel-

Deutschland, in Frankreich, in Thailand, in Singapur, mit 800 Gästen, 1500, 2000, man kann sagen, dass es in Deutschland nicht allzu viele Karrieren wie die von Johann Lafer gibt.

Sein Hotel-Restaurant, auf der prächtigen Stromburg in Hunsrück, sieht aus der Luft, aus dem Hubschrauber, aus wie ein Stück Weltkulturerbe, aber es ist nur Teil des Luxusnetzwerks Relais & Chateau, was allerdings fast dasselbe ist.

Lafer genießt den Erfolg. Er fliegt nicht nur Hubschrauber, er fährt auch einen nagelneuen S-Klasse-Mercedes, ein schönes, schweres Schiff, an dessen Knöpfen er spielt wie ein versunkenes Kind. Er ist keiner, der seinen Erfolg versteckt. Er sagt: Ich stehle niemandem etwas. Ich nehme keinem etwas weg. Ich arbeite hart. Lafer schlägt auf den Tisch. Er trägt ein blütenweißes Hemd aus Hongkong, er sieht eigentlich genauso aus wie im Fernsehen, der Schnauzbart, die Haare, die Zähne beim Lachen. Ihn zu karikieren ist leicht.

Und die Neider sind nie weit. Der Lächler auf Knopfdruck, der ölige Charmeur, der Mann mit dem Skilehrerblick, solche Sachen muss er sich anhören, das ärgert ihn, er kann die Wut darüber nicht abstellen. Nicht nach 2000 Fernsehsendungen, nicht nach all den Zeitungskolumnen, den Dutzenden Koch- und Kulturbüchern, die er gemacht hat, nicht nach tausend Abenden, an denen er auf der Stromburg die Gäste bekocht und bewirbt hat.

Lafer sagt, er sei süchtig nach Anerkennung, ja. Er wolle das Strahlen in den Augen der Gäste sehen. Er wolle wissen,



TJABERG / FACE TO FACE

Kochshow-Moderator Johannes B. Kerner, Gäste*: „Und wer hat was nachgekocht?“

wenn es geschmeckt hat. Für das Interview hat er Kerzenleuchter aufstellen lassen in einem großen, schlicht dekorierten Raum, in der Mitte steht ein weiß eingedeckter Tisch, es wird Kuchen geben, köstlichen, und zweierlei Tee mit zweierlei Honig.



– Herr Lafer, die Deutschen heute verbringen im Durchschnitt nur 40 Minuten am Tag mit Essen. Warum sollten sie ihren Kindern etwas anderes beibringen?

– Ich hab mal gelesen, dass über die Hälfte aller Krankheiten eine Folge schlechter Ernährung sind. Da frage ich zurück: Was könnte denn wichtiger sein als besseres Essen? Und es geht ja in Wahrheit um viel mehr. Es geht um Genuss und Lebensqualität, um Glück. Ich kann für mich sagen: Die Sehnsucht nach dem Schnitzel meiner Mutter, meiner Großmutter treibt mich jeden Tag an. Ich möchte das, was ich als Kind fest gespeichert habe – in meinem Kopf, auf meiner Zunge, in meinem Herzen –, immer wieder erleben und natürlich auch anderen geben.

– Verlernen wir einfachste Kulturtechniken?

– Das Essen und seine Kultur haben bei uns keinen hohen Stellenwert, man kann sogar sagen, sie spielen im Leben der Menschen nur eine ganz geringe Rolle. Den Franzosen beispielsweise bedeutet ein Essen in Gesellschaft mehr als vieles andere, und dort richtet sich auch die Arbeitswelt noch immer nach dieser Priorität. Es geht um Prioritäten. Mittags wird dort noch richtig Mittagspause gemacht, stundenlang zum Teil – und dabei wird richtig gegessen. Die Franzosen scheinen davon auszugehen, dass man sich wohl fühlen muss, um

gute Leistungen zu bringen. Und um sich wohl zu fühlen, muss man ordentlich essen. Das führt zu einer völlig anderen Lebensorganisation. Es geht um Entscheidungen, welche Dinge man haben will und welche man nicht so dringend braucht. Wenn Sie in Frankreich in ein Drei-Sterne-Restaurant zu einem Essen gehen und sehen den Fuhrpark vor der Tür, haben Sie das Gefühl, dort stehen nur die Autos der Mitarbeiter. Wenn ein Deutscher die Wahl hat zwischen lebenslangem gutem Essen oder einem einzigen teuren Auto, nimmt er in der Regel das Auto.



Die Küche der Stromburg dampft am Abend, wenn draußen im Restaurant die Tische alle besetzt sind. Auf Töpfen, mit Pfannen, mit Schaumkellen und Sieben spielen Lafers Köche die blechernen Melodien ihres Handwerks, es ist heiß, es ist



JÜRGEN WACKENHUT / PICTURE-ALLIANCE / HEBNERLUG

eng, es ist ein Gefühl wie irgendwo im Bauch eines sehr großen Schiffs.

Lafer wollte eigentlich mitessen im Restaurant, er wollte sich dazusetzen, plaudern, aber es ist zu viel los, er entschuldigt sich, er muss mit ran.

Kochen auf Sterne-Niveau ist eine der großen Herausforderungen, die die Welt bereithält. Ein guter Koch muss unendlich viel wissen, viel können, viel lernen, er muss sensibel sein, flexibel, kreativ, er muss sich auch im größten Stress auf seine Feinmotorik verlassen können, auf sein Gedächtnis, auf alle seine Sinne. Ob ein Lammrücken perfekt gebraten ist, hängt von hundert kleinen und großen Entscheidungen ab, die der Koch in Sekunden treffen muss. Kochen ist, in Wahrheit, kein Spaß.



– Geht die Esskultur denn unter – oder gab es sie eigentlich nie?

– Es gab sie nie richtig bei uns, das ist wahr, nicht wie in Frankreich oder Italien. Aber mein Eindruck ist, wir hatten schon einmal mehr Esskultur. Wir, und damit meine ich zuerst die Köche, mischen heute immer wieder nur alles durcheinander, wir machen heute „Neue deutsche Küche“, morgen wieder klassisch französisch, dann kochen wir „East-meets-West“, dann „Nouvelle California“, dann japanisch-europäisch – am Ende haben wir überhaupt kein Profil mehr, keine eigene Tradition. Fahren Sie mal nach Italien, ins Piemont. Welcher Wirt würde denn dort eine deutsche Schweinshaxe, ein Wiener Schnitzel und eine französische Zwiebelsuppe auf seine Karte setzen? Die kochen einfach, was sie am besten können.

– Warum machen wir das nicht auch?

– Es fehlt uns Deutschen an Selbstbewusstsein, nehmen Sie zum Beispiel die Lufthansa. Da macht etwa ein Italiener das Menü für die First und Business-Class, und dazu gibt es eine Weinkarte, da sind vielleicht ein oder zwei deutsche Weine drauf, der Rest ist Italien, Frankreich, was weiß ich alles. Stellen Sie sich das einmal umgekehrt vor: Wenn ich mich bei der Air France vorstellen würde. Guten Tag, ich bin Johann Lafer, ich komme aus Deutschland, ich würde gern Ihr Menü machen, und dazu eine Weinkarte mit zwei Weinen aus Frankreich und zehn deutschen – die würden mich zur Tür hinausprügeln!

– Immer noch meinen viele Wirte, sie müssten buchdicke Speisekarten anbieten, samt Hühnchen Madras und Toast Hawaii. Warum machen die das?

– Ich würde sagen, weil sie keine bessere Idee haben und weil sie nichts von Marketing verstehen. Wenn Sie heute in einer Kleinstadt ein Restaurant aufmachen und frisch kochen, fünf, sechs Gerichte auf einer schönen Tageskarte, dann kann daraus

Kräuterstand in Südfrankreich

„Das Zeug aus der Dose schmeckt wie Heu“

* Entertainer Jürgen von der Lippe, Köche Sarah Wiener, Johann Lafer, Sven Büttner, Rolf Zacherl.

nur etwas werden, wenn Sie den Gästen sagen, warum Sie das machen, und Sie müssen ihnen erklären, warum es ein paar Euro mehr kostet. Sie müssen sich als Koch vermarkten, Sie müssen sich ein Image zulegen. Die Kollegen mit den dicken Speisekarten glauben, dass sie eine Attraktion schaffen, indem sie einfach viel anbieten.

– *Aber jeder weiß doch, dass solche Fülle nur aus der Tiefkühltruhe stammen kann. Warum bezahlen die Leute dafür?*

– Es ist ja noch viel schlimmer. Als die Euro-Umstellung kam, haben viele den Fehler gemacht, ihre miserable Qualität beizubehalten, die Preise aber deutlich zu erhöhen. Ein klassisches Beispiel ist die Pizza, die vorher 12 Mark gekostet hat und jetzt 9 Euro kostet, oft mit dem gleichen schlechten Schinken, mit dem gleichen schlechten Käse, mit dem gleichen schlechten Belag. Das hat mit Kochen nichts mehr zu tun. Dann kann man draußen ranschreiben: „Supermarkt mit Imbiss“, aber nicht „Restaurant“. Irgendwann sagt der Gast: Jetzt ist Schluss, jetzt kauf ich mir die Pizza gleich im Supermarkt. Die Gastronomen müssen ihre eigene Leistung hinterfragen.

– *Der Soziologe Meinhard Miegel hat die gehobenen Restaurants auf dieselbe Stufe gehoben wie Theater und Kunst und die These aufgestellt, dass jemand, der Geld hat und nicht gut essen geht, sich asozial verhalte. Das dürfte Ihnen gefallen.*

– Das stimmt hundertprozentig. Lassen Sie uns mal das Rhein-Main-Gebiet nehmen. Da leben fünf Millionen Leute. Wenn ich heute die Zahl der Restaurantplätze in der Region zusammenzähle, dann komme ich in der gehobenen Gastronomie vielleicht auf drei-, vierhundert Plätze. Und alle diese Restaurants, bei fünf Millionen potentiellen Gästen, kämpfen jeden Tag darum, ihre 20, 30 Plätze voll zu bekommen. Das ist katastrophal. Und das hat zu tun mit der Neiddebatte. Ich frage mich wirklich, warum darf man bei uns mit seinem Einkommen nicht anstellen, was man will? Warum darf es nicht für bestes Essen ausgegeben werden? Warum ist das verboten?

– *Aber ist gutes Essen nicht zu teuer?*

– Wer das in Deutschland teuer findet, der kann ja mal in Frankreich ausgehen. Da zahlen Sie in einem Gourmet-Restaurant Beträge, dagegen sind wir hier die Caritas. Da legen Sie pro Person 300 Euro hin. Wir müssen dagegen ständig rechnen, kleinste Erhöhungen verschrecken die Kundschaft, das geht schon los, wenn wir von 95 auf 97 Euro gehen, für fünf Gänge, beste Qualität, man glaubt das kaum.

– *Wollen Sie sagen, Sie können für 95 Euro pro Menü nicht kostendeckend arbeiten?*

– Na, das kann ich Ihnen ganz offen sagen: Wenn ich hier nur das Restaurant hätte und kein Hotel, keine Events, keine Kochschule, dann könnte ich morgen nur noch zu Fuß gehen. Die Leute haben kei-

ne Vorstellung, was ein gutes Essen in der Herstellung kostet. Sie brauchen ein Heer von Mitarbeitern, Sie brauchen Liebe zum Detail, Sie brauchen beste Grundprodukte, ohne die geht gar nichts. Wir hatten hier auf der Stromburg dieses Jahr 5 Prozent mehr Umsatz, aber durch höhere Preise 18 Prozent mehr Wareneinsatz in der Küche, das ist eine absolute Katastrophe, ich nenne unseren Einkauf nur noch „Beschaffungskriminalität“, weil das so ein wahn-sinniger Aufwand ist.

– Ein Beispiel, bitte.

– Nehmen wir den Steinbutt: Wenn das bretonische Topware ist, kostet der Fisch mindestens 40 Euro das Kilogramm. Davon sind aber mindestens 50 Prozent Abfall, das heißt, ein Kilo kostet mich 80 Euro, und das heißt, 100 Gramm Rohware kosten mich, ohne dass ein Handschlag getan wäre, 8 Euro. Nun sind 100 Gramm aber viel zu wenig für ein Hauptgericht, da muss ich mindestens 150, eher 200 Gramm geben, noch ein bisschen Garnitur dazu, Gemüse, was weiß ich, dann bin ich pro Teller bei 20 Euro Wareneinsatz. Wenn ich das normal durchkalkuliere, müsste so ein Teller Steinbutt im Restaurant mindestens 60 Euro kosten. Wenn ich aber Steinbutt für 60 Euro auf meine Karte schreibe, dann erklärt mich der Gast heute für verrückt. Wer bei Mercedes vor dem Schaufenster steht, weiß, dass die S-Klasse viel Geld kostet. Das ist beim Essen nicht viel anders: Der bretonische Steinbutt, das ist S-Klasse, das kostet richtig Geld.



Lafers letzter Coup heißt „Heli-Gourmet“. Sein Hubschrauber ist blau, hat cremeweiße Ledersitze und trägt, wie alles in Lafers Welt, des Meisters verschnörkeltes Autogramm, ein Schriftzug ist das, der viel erzählt über Ehrgeiz, Willen, Selbstbewusstsein. Als Lafer mit dem Flugtraining begann, hatte er noch Höhenangst, aber er wollte fliegen, unbedingt, wollte hinunterschauen auf seinen wilden Alltag und abschalten in der Einsamkeit.

Kaum hatte er den Flugschein, fragten schon Gäste, ob sie nicht mitfliegen könnten. Und die Anfragen wurden ständig mehr. Lafer ging spazieren mit einer Flasche Wasser, wie er es tut, wenn er nachdenken muss, und kam zu dem Schluss, dass er einen Hubschrauber kaufen müsse. Dass er seinen Gästen Flüge anbieten sollte zum Fußball nach Kaiserslautern, zur Formel 1 nach Hockenheim, zum Luxuspicknick auf die Höhen über dem Rhein.

Sein Steuerberater fragte ihn, ob er verrückt geworden sei. Inzwischen verwaltet er still die Gewinne, die das neue Unternehmen abwirft. Und Lafer hat frisches Geld, um sein Restaurant abzusichern.



– Während wir hier von bretonischem Steinbutt reden, produziert die Lebens-

mittelindustrie ständig neue Skandale – zuletzt mit Schlachtabfall. Man hat angesichts der Fülle der Vorfälle den Eindruck, der Fehler steckt im System.

– Sagen wir so: Das Land braucht natürlich zunächst einmal eine Grundversorgung. Aber daran schließen sich ganz einfache Fragen an, auch an jeden Einzelnen. Ich frage mich zum Beispiel ernsthaft, wie ein Mensch in einem Betrieb arbeiten kann, der Lebensmittel herstellt, die er selbst niemals essen würde. Aber zu sagen, die Industrie ist an allem schuld, ist auch Unsinn. Die Sachen werden ja gekauft. Und es steht jedem frei, das zu tun.

Und wenn es Leute gibt, denen es vollkommen egal ist, was sie essen – bitte schön, sollen sie. Sag mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.

– Und da sind Sie im Fernsehen am richtigen Platz?

– Was ich vermitteln möchte, ist Qualität, Bewusstsein, gutes Leben durch gesundes, gutes Essen, und ich spreche jetzt nicht von Luxus, nicht von Kaviar, Hummer, Gänseleber, Trüffel – das ist ganz weit weg erst mal. Ich möchte den Leuten zeigen, dass gute Bratkartoffeln, mit Liebe gemacht, Genuss bringen, dass sie das Leben verschönern, das ist mein Auftrag. Wie

oft habe ich schon im Fernsehen gesagt: Bitte, schmeißen Sie Ihre getrockneten Kräuter alle raus zum Fenster, kaufen Sie sich im Frühjahr ein Stöckchen Rosmarin für 2,20 Euro, pflegen Sie's auf der Fensterbank – dann haben Sie das ganze Jahr lang frischen Rosmarin. Es will niemand hören. Die langen in den Schrank, holen die Dose raus, die da schon seit zwei Jahren steht, das Zeug schmeckt wie Heu, und ich kann es auch nicht ändern.

– *Wir geben mehr Geld für einen Liter Motorenöl als für Salatöl.*

– Ein halber Liter Olivenöl für 2,49 Euro, da verschlägt es mir die Sprache.

Wie und wo wachsen diese Oliven? Wie werden die geerntet? Wer presst sie aus? Dann braucht es eine Flasche, ein Etikett wird gedruckt, der deutsche Staat will Mehrwertsteuer, der Handel will Geld, der Lieferant muss bezahlt werden, der Transport von Italien nach Deutschland – wie ist es möglich, dass dieses Öl 2,49 Euro kostet? Oder ein halbes gegrilltes Hähnchen für 2,29 Euro: Was hat das gefressen? Wo kommt so ein Huhn her?

– *Aber auch Sie arbeiten mit der Industrie zusammen.*

– Wenn die Lebensmittelindustrie zu mir kommt und sagt: Herr Lafer, hier haben

Sie 500 000 Euro, machen Sie uns eine Tütensuppe, da sage ich: Nein danke, ganz bestimmt nicht. Ich mache keine fertigen Menüs, nur Grundprodukte, zum Beispiel Fonds, ohne Zusatzstoffe, ohne E-Nummern, ohne alles, das war eine jahrelange Arbeit. Na, aber was ist passiert? Die Einkäufer der Supermärkte legen auf diese Qualität überhaupt keinen Wert, die fragen nur nach Werbekostenzuschuss, Handelsspanne, Regalplatz und so weiter. Meine Philosophie, ein natürliches Produkt anzubieten, gekocht aus einem echten Huhn, scheitert daran, dass die großen Supermärkte überhaupt kein Interesse an besserer Qualität haben. Das hätte ich, ehrlich gesagt, nicht gedacht, aber das war naiv.

★

Nach dem Gespräch, nach zwei Kannen Tee, nach dem Kuchen, muss er, vor der Küchenarbeit, nach den beiden Kindern sehen, Jennifer und Jonathan, zehn und fünf Jahre alt, ein Babysitter ist bei ihnen, Lafers Frau ist unterwegs. Sie, Silvia Buchholz, war die Chefin des „Val d'Or“ in Guldental, als Lafer dort als Küchenchef begann. Das „Val d'Or“ ist jetzt Lafers Kochschule für jedermann, die ehemaligen Scheunen dahinter sind zum Fernsehstudio ausgebaut, umgeben von Kühlhäusern, Warenlagern, von endlosen Regalfluchten voller Geschirr und Gläser.

Beim Überflug mit dem Hubschrauber hatte Lafer gesagt, irgendwann, ins Blaue: „Da hinten wurde ‚Heimat III‘ gedreht.“ Genauso sieht es aus hier, bei Lafer, rund um die Stromburg. Heimat III. Er hat sich das erkocht, erobert, ein kleiner Aufsteiger aus Österreich, aus der Steiermark, er ist zu einem der berühmtesten Deutschen geworden, eine Marke seiner selbst.

★

– *Sie kämpfen seit Jahren gegen den kulinarischen Kulturverfall. Das hat Ihnen Erfolg gebracht, aber die Verhältnisse nicht verändert. Schmerzt Sie das?*

– Fragen stelle ich mir schon. Aber es sind ja zum Glück nicht alle Leute gleich. Ich kenne hier in Guldental eine Dame, die ist über achtzig, die stellt sich wirklich jeden Tag mittags hin, kocht für sich, deckt sich den Tisch – da kann ich nur sagen: Respekt! Das ist eine großartige Leistung, das ist Kultur, die man bewundern muss! Und was sagt diese Dame? Ganz einfach, sie sagt: „Ich brauche das.“ Punkt. Sie hat ihre Prioritäten gesetzt und zieht ihre Konsequenzen. Ich sage, dass das jeder tun muss. Man kann wunderbare, einfache Dinge essen, einen schönen Tomatensalat, ein gutes Rührei mit einer Scheibe Schwarzbrot. Wem selbst das zu viel Arbeit ist, zu viel Schmutz, wer die Zeit dafür nicht hat, bitte schön: Der soll sehen, wie er anders glücklich wird. ◆