

Essen

Wachteln im Computer

Deutschlands Sterne-Köche sind alarmiert: Einer in Oberschwaben kocht ganz anders.

Das Gasthaus im oberschwäbischen Ravensburg heißt „Waldhorn“, und so sieht es auch aus: altdeutsch die Zinnteller an den Wänden, bodenständig der Kachelofen.

Das Gasthaus ist fest verwurzelt in der Kleinstadt. Im Saal vom Waldhorn singt der Liederkranz, am Kachelofen wärmt sich regelmäßig der Vorstand des Schwäbischen Albvereins. Auch der Haus- und Grundbesitzerverband hält hier traditionell Versammlungen ab.

Doch nun ist die Wirtschaft unter den Feinschmeckern Deutschlands ins Gespräch gekommen. Denn hinter der biedereren Fassade, in der Küche, steht der frechste Koch des Landes.

Albert Bouley, 41, gilt im Gastro-Führer *Gault Millau* als „Kreativitätsmaschine unter den deutschen Köchen“. Im mittelalterlichen Ambiente von Ravensburg rührt er an der neuen Zeit: „Bouley macht die Küche des Jahres 2000“, sagt Hans-Peter Wodarz, 42, Edel-Wirt aus Wiesbaden. „Free-Style-Küche“ nennt Bouley seine Kompositionen, die traditionellen Essern als wirres Durcheinander japanischer, französischer und schwäbischer Gerichte erscheinen müssen – alles nach der Maxime: „Es muß einmalig sein.“

Der gebürtige Ravensburger experimentiert mit japanischen Algen und Allgäuer Trüffeln, adelt Armen-Speisen wie Kutteln (zum „Pot-au-Feu mit Tomaten-Nage“) oder stiftet eine transalpine Liaison zwischen schwäbischen und italienischen Geschmacks-elementen („Tortellini auf Berglinsen“).

Weil die Rezepte ebenso raffiniert wie unübersichtlich sind („Wachtel-Pot-au-Feu mit Spinatwickel in Man San Miso Chut-

* Japanisches Gericht aus marinierten Linsen und Fisch.



Bouley-Komposition*: „Free Style“ im Waldhorn

ney“), füttert Starkoch Bouley seinen Computer damit: 196 neue Rezepte hat er allein seit November 1989 abgespeichert.

Wer Wickel oder Wachteln aus dem PC des Extremkochs gekostet hat, redet künftig über die Stadt, die bislang nur wegen ihrer Spiele-Fabrik bekannt war, ganz anders: „Man möchte in Ravensburg daheim sein“, schwärmten die Profi-Esser vom *Gault Millau*, der dem Schwaben 19 Punkte („Höchstwert für

die weltbesten Restaurants“) gab und ihn zum „Koch des Jahres 1990“ kürte.

Das Aufsehen, das der Provinzkoch mit seiner „Alchimistenküche“ (so der Schweizer Gastro-Kritiker Silvio Rizzi) erregt, gilt Kennern als Beleg für einen Umbruch in der bundesdeutschen Kochkultur. Den alten Meistern, urteilt der Eß-Kritiker Wolfram Siebeck, fällt nämlich „nichts mehr ein“.

Eckart Witzigmann, Deutschlands erster Drei-Sterne-Koch, nährt Spekulationen über „Amtsmüdigkeit“ (*Gault Millau*) an seinem Herd in Münchens „Aubergine“ durch regelmäßige Ankündigungen seiner Abdankung. „Ich hab' ein Wahnsinnsangebot aus Japan“, verriet er der *Abendzeitung*.

Der Sinnkrise in der Küche versucht der Wiesbadener Enten-Entertainer Wodarz mit einem „kulinarischen Variété“ zu entkommen, das er in Witzigmanns München eröffnete. In einem alten Zirkuszelt tanzen für den Gastronom nun kellnernde Artisten zwischen den Tischen und servieren zum getrüffelten Petersilienwurzelsüppchen eine Hochseil-Einlage.

„Den Gourmet-Tempel-Mist“, sagt der Koch, „bin ich leid.“

Er kann ja zum Essen mal nach Ravensburg fahren. ◀



Modekoch Bouley, Küchen-PC: „Es muß einmalig sein“