

EINE MELDUNG UND IHRE GESCHICHTE

Agenda Sauerkraut

Warum ein französischer Spitzenkoch seinen Stern zurückgab

Der Koch sitzt vorm Kamin. Es ist nach 23 Uhr, der Speisesaal leert sich langsam. Auf dem Weg zum Ausgang schauen die Gäste am Kamin vorbei, sie stehen Schlange, sie sagen: *Merci bien, Monsieur le Chef*, es war wie immer formidabel. Sie verneigen sich vor ihm wie vor einem Gott, wie Feinschmecker es eben tun, wenn sie vier, fünf Stunden in einem Tempel verbracht haben und das Leben plötzlich lebenswerter scheint, weil Essen auch Tröstung spenden kann und Kraft.

Der Koch am Kamin heißt Philippe Gaertner, er ist 50 Jahre alt, er führt das Restaurant „Aux Armes de France“ in dritter Generation, es ist das beste Restaurant im elsässischen Winzerdorf Ammerschwihr, ausgezeichnet mit einem, zeitweise mit zwei Michelin-Sternen seit 67 Jahren.

Gaertner gießt sich ein Glas stilles Wasser ein. Er ist seit heute Morgen, 7.30 Uhr, auf den Beinen, und er wirkt frisch und zufrieden, als käme er aus dem Urlaub. Er blättert im Buch mit den Reservierungen. Er lächelt. Unter den Daten der nächsten Wochen stehen viele neue Namen. Auch seine Gäste scheinen glücklicher jetzt. Bis bald, sagt der Koch und prostet ihnen zu.

Bis eben dirigierte Gaertner die Mannschaft in der winzigen Küche. Er sah zu, wie seine Köche brien, flambierten, Pfannen schwenkten. Er war die letzte Barriere, er stand am „passe“, der Durchreiche zum Saal, schmeckte ab, träufelte safrangelbe Saucen neben Schneckenragout und Seezunge. Im Saal kreischten japanische Geschäftsleute bei jedem neuen Gang, eine französische Familie feierte Geburtstag, ihr Kind kritzelte auf die Tischdecke, und deutsche Liebespaare flüsterten sich Zärtliches zu. Gaertners Restaurant hat 70 Plätze, kein einziger blieb leer. Das ist es, was Gaertner lächeln lässt: ein Laden, der brummt, ein dynamischer Ort mit Gästen aus aller Welt – und plötzlich so preiswert.

Es war am 4. April, als sich Gaertner vom Terror der Haute Cuisine, von der Diktatur der Sterne befreite. Er saß an einem seiner Tische im blauen Salon, in der Hand hielt er ein Mikrofon, seine Frau Simone blickte ernst, die Töchter schwiegen.

Familie Gaertner hatte zur Pressekonferenz geladen, der Koch sprach vom Damoklesschwert Michelin, von teuren Waren, hohen Personalkosten und Durchschnittspreisen von 100 Euro. Er sagte, seit drei Jahren kämen kaum noch Touristen und Geschäftsleute, sogar die einst so spendablen Deutschen blieben weg, früher seien drei von vier

Elsässer Schlemmerlokal verzichtet auf Michelin-Stern

AMMERSCHWIHR – Zahlreiche Gastwirte träumen von einem Lob im legendären Michelin-Speiseführer – doch die Besitzer des elsässischen Schlemmerrestaurants „Aux armes de France“ in Ammerschwihr wollen ihren Stern nach über 60 Jahren nun freiwillig zurückgeben. Der traditionsreiche Familienbetrieb begrün-

Aus dem „Tagesspiegel“

Gästen Deutsche gewesen. Der Grund: die wirtschaftliche Krise. „Baisse“, Gaertners Mund verzog sich, als hätte er Doppel-Whopper gesagt oder Sushi-Set. Gaertner schloss: „Mesdames et Messieurs, liebe Kollegen, wir haben entschieden, unseren Stern zurückzugeben.“ Ein Raunen ging durch den Saal, Gaertners Kollegen, unter ihnen die berühmten Haebler-Köche, drei Sterne, nickten.

Es war ein Frevel – Gaertner hatte das Restaurant von seinem Vater Pierre übernommen, er hatte bei Star-



Gaertner

koch Paul Bocuse gelernt, wie man kocht und wie man aufsteigt in den Olymp Michelin. Damals gab es nichts anderes, keinen Urlaub, keine Freizeit. Als Gaertner 1990 den zweiten Stern verlor, war das ein Schock, aber er nahm sich nicht das Leben wie sein französischer Kollege Bernard Loiseau – Gaertner dachte nach über einen Neuanfang. Sein Entschluss solle keine Rache sein, sagte er, man habe sogar abgewartet, bis der Michelin-Führer 2005 herauskam und das Restaurant erneut adelte. Sonst sähe es ja so aus, als würde er dem Verlust der Auszeichnung vorausseilen.

Am Ende der Konferenz hielt Gaertner die neue Speisekarte hoch, seine Agenda Sauerkraut. Er sei nicht der erste Koch, der seinen Stern zurückgebe, und auch nicht der letzte, sagte Gaertner, wir wollen wieder eine normale Winstub sein, ein bodenständiges, elsässisches Gasthaus. Wir wollen überleben, bitte haben Sie Verständnis.

Es ist ein Test, und nach sechs Wochen sieht es so aus, als habe ihn Gaertner bestanden. Die Gäste kommen, weil ihnen der Koch nicht mehr drei verschiedene Hummergerichte vorsetzt, teure Trüffeln und Froschschenkel-Frikassee wie früher. Er bietet jetzt einfache regionale Küche, Zander, Sauerkraut, Elsässer Wurst nach Großmutterart, ein Metzger füllt sie im Nachbardorf. Gaertners Clou ist das Frühlingsmenü, vier Gänge für 41 Euro, mittags und abends zu haben, inklusive Foie Gras, Gänsestopfleber. Am Tisch löffeln Kellner Gaertners Spezialität aus eisgekühlten Terrinen auf ein Bett aus Wermut-Gelee.

Gaertner sagt, er sei jetzt ein freier Mann, er koche noch genauso gut wie früher, nur 40 Prozent billiger. Gesundheitsschumpfen funktioniert, bald wird er zwar Angestellte entlassen müssen, früher waren sie 30 Köche, zurzeit sind sie 8, aber so sei das halt in Zeiten der Krise. Gaertner weiß, dass er schon jetzt Erfolg hat, und doch gibt es Kollegen, die sagen, so etwas mache man nicht, ein Stern sei eine Ehre, den könne man nicht einfach ausschlagen.

Nach Mitternacht, als der letzte Gast fort ist, der Speisesaal gelüftet und die Kalbskopfpaté für morgen in Terrinen geschichtet, sagt Gaertner, dass er Ende Mai in der Pariser Zentrale der roten Gourmet-Bibel vorsprechen werde. Er will von seinen Reformen am Gaumen berichten und von seinem Erfolg. Er will keinen Stern mehr, aber er will Anerkennung, er will die Absolution. Er wird sie nicht bekommen.

FIONA EHLERS