

BERLIN & BRANDENBURG

STERNE FÜR BERLIN: DIE KÖCHE DER HAUPTSTADT HABEN BEIM AKTUELLEN RANKING DES GUIDE MICHELIN IHR SPITZENNIVEAU GEHALTEN

„Das ist körperlich sehr anstrengend“

Michelin-Chefredakteur im Gespräch

Ralf Flinkenflügel ist gelernter Koch und Hotelfachmann. Seit 1992 arbeitet er als Tester für den Michelin, seit Januar 2009 als Chefredakteur für Deutschland und die Schweiz. Alexandra Kilian sprach mit ihm über das Geheimnis der Sterne.

DIE WELT: Herr Flinkenflügel, Sie sind ja ganz schön schlank.

RALF FLINKENFLÜGEL: Ja, das erkläre ich Ihnen gern. Dieser Beruf wird oft nur auf die Essenstests reduziert. Das ist natürlich nicht so. Wir testen ja weitaus mehr Hotels, deswegen ist es nicht die Hauptaufgabe der Inspektoren, essen zu gehen. Oft schauen sie sich morgens die Hotels an, gehen dann mittags essen, dann schauen sie sich wieder ein Hotel an und gehen abends wieder essen. Das ist körperlich sehr anstrengend. Und jedes Mal schreibt jeder Inspektor dazu einen Bericht. Montags bis freitags. Das machen sie zwei bis drei Wochen in einem Gebiet – und dann kehren sie zurück und berichten mir, wie es war.

Warum ist es denn für Außenstehende so schwer, an Sie heranzukommen?

Normalerweise sind wir jederzeit bereit zu einem Gespräch. Wenn ich in Berlin bin, können wir uns gern treffen. Aber mein Gesicht darf nicht gezeigt werden, weil ich nach wie vor auch selbst teste. Wir wollen nicht bevorzugt behandelt werden – oder schon zu Beginn Druck auf die Küche ausüben.

Kommt der Tester allein oder zu zweit – und macht er das hauptberuflich?

Es gibt Restaurants, die kann man nicht allein besuchen. Das wäre zu auffällig. In Berlin ist das zum Beispiel das Lorenz Adlon Esszimmer. Da reserviert man dann zu zweit. Wir haben in Deutschland zwölf Inspektoren, zehn Männer und zwei Frauen, die hauptberuflich arbeiten. Und dazu bekommen wir Unterstützung aus Italien, Frankreich, Belgien. Es findet ein Austausch zwischen den Ländern statt. Und wenn ich einen Hinweis bekomme, dass es irgendwo einen Kandidaten für einen Stern gibt, dann gehe ich da hin und teste diesen auch noch mal.

Und entscheiden, ob er den Stern verdient?

Nein, wir setzen uns einmal im Jahr zusammen. Bei der sogenannten „Sternkonferenz“ im Juli bringen wir alle Berichte auf den Tisch – und diskutieren darüber. Auch der Direktor des Michelin weltweit, Michael Ellis, ist dabei. Und

dann treffen wir gemeinsam eine Entscheidung.

Wann fiel die denn dann, als Tim Raue sein Restaurant erst im September des Jahres 2010 eröffnete und dennoch im selben Jahr wieder den Stern erkoche?

Wenn wir uns bei einem Kandidaten nicht sicher sind, gehen wir auch nach der Sternkonferenz noch einmal zu ihm. Bei Tim Raue war es damals knapp, aber wir haben ihn direkt wieder ausgezeichnet. Wir kennen Tim Raue schon lange, und er hat sein gesamtes Team aus dem Adlon mitgenommen. Und das war wieder Sternenniveau, mit Hoffnung auf den zweiten.

Trotzdem haben Sie ihn drei Jahre zappeln lassen, mit einem Stern und dem Espoir, der Hoffnung auf den zweiten Stern. Einmalig in der Geschichte des Michelin-Führers – normalerweise kann ein Koch den Espoir nur zwei Jahre halten, wie Michael Hoffmann, der die Hoffnung auf den zweiten nun verloren hat.

Ja, aber mit dem neuen Restaurant war das eine neue Situation.

Warum ist die Entscheidung für Tim Raue dann jetzt gefallen? Weil sie musste?

Nein. Er hat dieses Jahr einfach bewiesen, dass er noch einen Sprung gemacht hat.

So wie Berlin anscheinend. Seit 2011 ist sie Sternhauptstadt. Was zeichnet Berlins Gastronomie aus?

Die Entwicklung in den letzten zehn Jahren ist einfach bemerkenswert. Das hat auch mit dem internationalen Publikum zu tun, das hier ist. Auch die Empfehlungen unseres „Bib Gourmand“, gute Küche zu erschwinglichen Preisen, sollte man nicht vergessen – auch hier hat Berlin große Sprünge gemacht. Und die Vielfalt ist enorm. Von klassischer Küche eines Christian Lohse, regionalen Produkten wie bei Stefan Hartmann über moderne Elemente wie bei Thomas Kammeier bis hin zu Experimentell bei Daniel Achilles.

Lohse und Achilles haben zwei Sterne, Kammeier nur einen. Der Unterschied?

Die Kriterien sind: Qualität der Produkte, Zubereitung und persönliche Note. Bei zwei Sternen erwarten wir schon, dass man eine eigene Handschrift erkennt. Und drei Sterne: Das sind Köche, deren eigene Kreationen von anderen Köchen kopiert werden. Also Trendsetter.



Der 38-jährige Ur-Berliner Tim Raue erhielt am Mittwoch seinen zweiten Michelin-Stern

Alle Zeichen standen auf Stern

Ein Gewinner und ein Verlierer bei Berliner Spitzenrestaurants

■ Drei Jahre hat Tim Raue auf seinen zweiten Stern gehofft, nun hat er ihn bekommen

ALEXANDRA KILIAN

Military-Look trägt er. Es ist sieben Uhr, der Tim Raue steht in grün gefleckter Daunenjacke in seiner Küche und isst ein Sandwich. Von Kamps, dem Bäcker gegenüber. Auf einem der Edelstahlische liegen weitere Brötchen, Frühstück fürs Team. Sous Chef Christian Singer schneidet Tatar, Pâtissier Daniel Budde dreht Croissants. Zu Kitchen-Aid-Gequirl und Pürierstab-Lärm läuft ein Lied der Böhsen Onkelz. „Die Stunde der Sieger“, heißt es. „Und zeig Ihnen, wer Du bist“, singt der Chefkoch mit.

Tim Raue ist an diesem Mittwoch früher als üblich in sein Restaurant in der Rudi-Dutschke-Straße gekommen. Am Vormittag, um elf Uhr, werden auf einer Pressekonferenz in der Berliner Freiheit am Potsdamer Platz die neuen Sterne des Michelin-Führers 2013 bekannt gegeben. Tim Raue wurde gebeten, das Catering zu organisieren. „Das würden die ja nicht machen, wenn ich nun nicht meinen zweiten Stern bekommen würde“, sagt der 38-Jährige. Und grinst.

Vor fünf Jahren hat sich Tim Raue seinen ersten Stern „erkoche“. Damals wirkte der Berliner im Restaurant 44 des Swissôtel am Kudamm. Von 2008 bis 2010 arbeitete er als Kulinarischer Direktor der Adlon Holding, holte sich den Stern im „MA Tim Raue“ und wurde zum Hoffnungsträger auf einen zweiten ernannt. Im September 2010 dann der Neuanfang. Ein eigenes Restaurant, in Kreuzberg. Dem Kiez, in dem er groß geworden ist. Mit seiner Selbstständigkeit holte er sich erneut den Stern – obwohl die Testphase im September längst abgeschlossen, die neuen Sterneträger im Juli jeden Jahres längst besprochen worden sind. Doch der Michelin machte eine Ausnahme, schickte seine Tester vorbei – und ernannte ihn wieder zum Hoffnungsträger auf den zweiten Stern. „Ich bin der einzige, der den Espoir drei Jahre mit sich herumgetragen hat“, sagt Raue. „Dass ich ihn jetzt kriege, habe ich noch nicht realisiert. Aber ich bin auch nicht der Mensch, der sich groß freut. Sonntag, mit meiner Frau und meinem Hund Shirley im Wald, da zuckt’s dann kurz.“ Jetzt zähle allerdings erst mal das Catering. 60 Leute seien das.

Sieben Männer stehen in der Küche. Tim Raue hat sich umgezogen, trägt jetzt preußisch-blau, seine Kochuniform. „So Freunde, wir müssen dann jetzt packen“, sagt Tim Raue. „Krebs Dim Sum?“, fragt er einen seiner Männer. „Pak Choi? Ingwer? Hummer?“, einen anderen. Alle Zutaten werden abgefragt, bevor sie verladen werden. Dann geht es los. Christian Singer lenkt den Lkw mit den Waren,

Tim Raue fährt mit einem Teil des Teams Taxi. Vor Ort weist Restaurantleiter André Macianga seine Service-Mannschaft ein, Tim Raue seine Köche. „Hier Herd an, bitte“, sagt er. Und: „Budde, wo ist die Schere?“ Immer wieder läuft Tim Raue von der Showküche in die hintere Küche, dann wieder nach vorn. Die ersten Kollegen treffen ein, fangen Raue ab. „Hey Sven“, begrüßt er Drei-Sternekoch Sven Elverfeld aus Wolfsburg. Kurzes Gespräch, kurzes Schulterklöpfen.

Sterneköche erkennen einander an. Kein anderer Restaurantführer wird in der Szene so geschätzt wie der Guide Michelin. Vor 12 Jahren erschien die erste Ausgabe in und für Frankreich, zehn Jahre später die erste für Deutschland. Ein Stern steht für „eine sehr gute Küche“, zwei für „die Küche verdient einen Umweg“ und mit drei Sternen ist „die Küche eine Reise wert“. Ursprünglich als Wegweiser für Autofahrer mit Tipps zu Übernachtungs- und Rastmöglichkeiten gedacht, hat sich das System Michelin längst weltweit etabliert. 27 Ausgaben gibt es jährlich, in 23 Sprachen, mit über 45.000 Adressen. „Er ist eine Art Kompassnadel in der Restaurantlandschaft, mit einer klaren Idee von Qualität, Küche und Service“, sagt Küchenchef Marco Müller aus dem Restaurant Rutz. Und Kolja Kleebberg, der seinen Stern mit 15 Jahren in Folge am längsten in Berlin hält, sagt: „Der Michelin ist eine traditionelle und unabhängige Institution, eine Qualitätsgarantie.“ Wenn die Tester des Michelin in der Stadt sind, warnen sich Berlins Köche gegenseitig, heißt es. Mails und Anrufe rasen von

Sterne-restaurant zu Sterne-restaurant. Man gibt sich kollegial. Und schon lange vor der Sternverkündung kursieren die Gerüchte unter Köchen und Kennern. Michael Hoffmann werde seinen zweiten Stern bekommen, hieß es. Das La Mano Verde sei als erstes veganes Restaurant Sterne-Kandidat, wollte die „B.Z.“ wissen. Und ob Hendrik Otto seine Ambitionen auf den dritten schon ein Jahr nach dem zweiten Stern verwirklichen werde?

Am Mittwoch um 11 Uhr wussten es alle. Michelin-Chef Michael Ellis verkündete einen neuen Rekord. 255 Sterne-restauranten in ganz Deutschland. Außerdem mit dem 35-jährigen Kevin Fehling aus dem La Belle Epoque in Lübeck einen neuen Drei-Sterneträger (zehn deutschlandweit) und einen Trend der deutschen Küche zu internationalen und regionalen Einflüssen und lockerer Atmosphäre. Und für Berlin: Bis auf die Quadriga im Brandenburger Hof, die mit dem Weggang von Sauli Kempainen im August dieses Jahres ihren einen Stern verlor, bleiben der Stadt alle Sterne erhalten. Und sie gewinnt einen neuen. Den zweiten für Raue.

Das war er dann, dieser Moment, in dem sich Tim Raue dann doch freute. In dem er grinsend durch die Berliner Freiheit auf Michelin-Chef Ellis zulief. „Ich teste auch viel für den Michelin in Hongkong“, sagte Michael Ellis. „Aber bei Tim Raue in Berlin – da habe ich das beste Dim Sum meines Lebens gegessen.“ Dann überreichte er Tim Raue eine Kochjacke. Mit zwei Sternen auf der Brust. Ganz in Weiß.



Marco Müller, Restaurant Rutz



Michael Kempf, Facil



Matthias Diether, first floor



Thomas Kammeier, Hugos



Michael Hoffmann, Margaux



Tim Raue, Restaurant Tim Raue



Stefan Hartmann, Hartmanns



Sebastian Frank, Horváth



Kolja Kleebberg, Vau



Christian Lohse, Fischers Fritz



Hendrik Otto, Lorenz Adlon Esszimmer



Daniel Achilles, Reinstoff



„Bei Tim Raue habe ich das beste Dim Sum gegessen“

Michael Ellis, Michelin-Chef

ROYAL OPERA HOUSE
ANNALISA ANTONACCI
BRYAN HYMEL
EVA-MARIA WESTBROEK
ROYAL OPERA CHORUS
ORCHESTRA OF THE ROYAL OPERA HOUSE
DIRIGENT ANTONIO PAPPANO
PRODUCTION DAVID HICVYAR

Berlioz LES TROYENS

McVicars monumentale Opernszenierung auf der großen Kinoleinwand

Am 12. November um 17 Uhr als Aufzeichnung aus dem Royal Opera House in London

UCI KINGWELT

Mehr Infos und Tickets unter www.UCI-KINOWELT.de

ANZEIGE