



STIL & REISEN

WELT AM SONNTAG | NR. 21 | 26. MAI 2019 | SEITE 59

Die zehn Kandidaten dürfen die Hauben vom Teller lüften. „Ein Hendl“, freut sich Franz-Josef Unterlechner. „Oh, nee, Hähnchen“, entfährt es Köchin Hou Hua. Tatsächlich, da liegt Federvieh, jeweils ein Tier pro Koch, nackt, gelblich-rosa, kopflos. Die Aufgabe: In 60 Minuten „so viele Gerichte wie möglich zaubern“. Aber, wie Moderator Daniel Boschmann erklärt: „Nur so viele, wie ihr wollt.“ Als erzeuge das nicht Druck genug, erzähle ich noch, dass ich im Restaurant nie Huhn bestelle. „Schwierig, da mit Aromen sowohl Harmonie als auch Spannung zu erzeugen.“ Schon läuft die Zeit. Ich sitze in der Jury von „Top Chef Germany“. Eigentlich war Fernsehen nie mein Ziel, zu aufregend und aufwendig, aber als ich hörte, dass Kochlegende Eckart Witzigmann die Jury leiten würde, sagte ich sofort zu. So stecke ich, eine schreibende Gastrokritikerin, nun mittendrin in diesem preisgekrönten Format, das bereits in 24 Ländern läuft und seit dem 8. Mai erstmals in einer deutschen Variante zu sehen ist. Einer Adaption, die nicht zuletzt eine Mission Witzigmann ist.

Alle TV-Angebote hatte er über die Jahre ausgeschlagen, dieser Großmeister seines Fachs, den der „Gault Millau“ zum ersten und bislang einzigen „Koch des Jahrhunderts“ aus dem deutschsprachigen Raum kürte. Dass der 77-Jährige zu „Top Chef“ Ja gesagt hat, lag nur daran, dass die Sendung sich von all den anderen Kochshows im Fernsehen vehement unterscheidet: Hier treten ausschließlich Profis gegeneinander an, keine Hobby-Griller oder Z-Prominenz, sondern Spitzenköche, die mit der aufwendigen Zubereitung von Essen ihr Geld verdienen. Ihm gehe es „um die aktive Unterstützung des Spitzenkoch-Nachwuchses“, sagt Witzigmann.

Und die deutsche Esskultur hat prominente Unterstützung dringend nötig. Dass „Top Chef“ erst jetzt in Deutschland zu sehen ist, beweist, wie sehr wir hier hinterherhinken. Spitzenküche gilt nicht wie in Frankreich als Kulturgut, sondern als Luxus. Oder als Nachschublieferant für lustige TV-Köche. Überall fehlt es in der Spitzengastronomie an Personal, an jungen Menschen, die sich ernsthaft für diesen Beruf interessieren und sich nicht – inspiriert von Fernsehköchen – in die Küche stellen, um nach ein paar Tagen festzustellen, wie viel Energie und Freundschaften dieser Job kostet. Und wie viel Kunstfertigkeit es dafür braucht.

Oder, um es in Eckert Witzigmanns Worten zu formulieren: „Kochen ist für mich nicht Entertainment, sondern kreative Arbeit.“ Genau diese einfallsreiche Einsatzbereitschaft ist bei „Top Chef“ in drei Wettbewerben pro Show gefragt. Backe für Kinder im Berliner Olympiastadion, koch nach, was Zwei-Sternekoch Tim Raue dir in der Blackbox präsentiert hat, grille auf offenem Feuer in einem abgelegenen Landgasthof für Marco Müller (vom Berliner Sterne-Restaurant „Rutz“). Da gibt es kein *Mise en place*, wie das Vorbereiten in der Gastronomie-Sprache heißt, keine Zeit zum Überlegen, hier geht's um Talent und Erfahrung. Da kommen auch Spitzenköche ins Schleudern. Für die erste Staffel von



Die drei von der Jury: Autorin Alexandra Kilian neben ihrem Idol Eckart Witzigmann (r.) und Peter Maria Schnurr

Essen vor GERICHT

Wann ist ein Spitzenkoch wirklich spitze? Zur Halbzeit der Kochsendung „Top Chef Germany“ hat Jury-Mitglied Alexandra Kilian darauf Antworten. Und ist dabei nicht immer einig mit Jurychef Eckart Witzigmann

„Top Chef“ hatten sich über 300 davon beworben. Vier der zunächst zwölf Kandidaten tragen bereits einen Michelin-Stern, sie alle sind vor allem wegen Witzigmann hier, aufgeregt begegnen sie ihm, ein väterliches Schulterklopfen des Meisters bedeutet den Ritterschlag. „Hier kann man zeigen, dass man es drauf hat“, sagt Franz-Josef Unterlechner, Küchendirektor des Hotels „Bachmair Weissach“ am Tegernsee und verantwortlich für fünf Restaurants.

Und wie er es zeigt: Sekundenlang nimmt er das Huhn auseinander. „Ich mache ein Dreierlei“, sagt Unterlechner ganz bestimmt. Brust auf Blumenkohl-Rosinen-Gemüse, Backhendl auf Avocado-Mango-Salat und indisches Curry mit gelben Linsen und Pak Choi, das kam ihm sofort in den Kopf. Währenddessen rennt Mitstreiterin Hou Hua noch ratlos durch die Gegend. „Ich habe keine Ahnung, scheiße, echt“, sagt die 37-Jährige aus Nordrhein-Westfalen, die als erfahrene Miet- und Eventköchin eigentlich Stress gewöhnt ist. Dann rennt sie weiter, hinten rechts im Studio in die Speisekammer, dann nach links ins Geschirrlager. „Ich glaube, ich mache ein halbes Huhn, mit Estragon, nein, Thymian, ach, ich weiß es noch nicht.“

Wir drehen in Potsdam, Babelsberg, das Studio ist riesig, die Aufgabe auch. Die Köche stehen ohne Team da, kein Entremetier bereitet parallel schon mal das Gemüse zu, kein Gardemanger die Krustentiere, dafür laufen überall Kameras und ein Countdown, Messer und Bretter sind neu, Waren und Öfen am Ende des Raumes, zu denen alle von ihren Posten aus hinlaufen müssen.

„Das heißt Top Chef, nicht Top Chefchen“, sagt mein geschätzter Jury-Kollege Peter Maria Schnurr, Zwei-Sterne-Koch des „Falco“ in Leipzig. Für uns Juroren ist es auch eine neue Situation, Köche und ihre Werke direkt vor Ort und direkt nach der Kreation zu bewerten – und dies vor 130 Produktions-Mitarbeitern und Fernsehpublikum. Aber bei „Top Chef“ geht es eben auch darum, über Spitzenküche zu reden, darüber, was sie ausmacht. Seit zehn Jahren schreibe ich über Essen, unter anderem für „Feinschmecker“, „B-EAT“ und WELT AM SONNTAG. Für eine Restaurantkritik denke ich über jeden Buchstaben nach. Geschmack in Worte zu fassen, dem Koch gerecht zu werden, das braucht Zeit. Eigentlich. Aber die Hühner sind genau jetzt fertig. Wir laufen von Posten zu Posten, kosten. Unterlechner hat das Dreierlei bravourös gelöst, die Brust schmeckt saftig, intensiv, ihre Haut ist kross geraten, das Curry wohlwiegend-würzig, der Avocado-Mango-Salat zum Backhendl bereichert mit Frische, Säure, Cremigkeit und Knack. Und Hou Hua? Ihr flottes Wok-Gericht ist, nun ja, ein flottes Wok-Gericht.

Es fühlt sich gemein an, per Eilbeschluss übers Essen zu richten. Aber ich hoffe, auch dabei wird klar, dass es nützliche Kategorien gibt, solche Teller zu bewerten. Nach der Optik: Wie ist das Gericht präsentiert? Dann der Duft: Regt er meinen Appetit an? Und wie ist die Idee der Speise zu beurteilen, hat der Koch klassische Komponenten dramatisch kombiniert, Aromen vereint, die ungewöhnliche Geschmacksbilder erzeugen? Hat er die Aufgabe, die gestellt worden ist, erfüllt? Das Beste aus dem Produkt herausgeholt?

Während bei mir noch Kategorien wie der internationale Vergleich oder die Handschrift des Kochs, die Texturen, die er eingesetzt hat, von Bedeutung sind – so wie für Schnurr und Witzigmann Historie und Schwierigkeitsgrad –, bleibt am Ende für uns alle immer am wichtigsten: der Geschmack. Und darüber lässt sich auch in einer TV-Show-Jury trefflich streiten – beziehungsweise, und das ist die besondere Erfahrung dieses Projekts: Mit einem Eckart Witzigmann lässt sich darüber kontrovers und zugleich äußerst respektvoll diskutieren.

Denn die Mission Witzigmann heißt auch: Köche so zu kritisieren, dass der potenzielle Nachwuchs nicht verschreckt wird. „Wenn ich was sagen darf?“, beginnt er seine Kritik oft. Aufgebracht ist er nur ein einziges Mal – meinetwegen. Obwohl wir uns sonst richtig gut verstehen, seine aufmunternden Blicke mir durch alle Drehtage hindurch viel Kraft für diese Aufgabe gegeben haben. Wie immer steht er mit Haltung da, ganz Grandseigneur, Anzug, Einstecktuch, die Hände ruhend auf dem Bartisch im Entscheidungsraum vor uns. Der Groll ist nur in seinen Augen zu sehen. Wir haben einen Kandidaten verabschiedet – und zur Begründung am schlechteren Teller herumkritisieren, statt schlicht den des besseren Kandidaten zu loben. So geht das nicht, sagt Witzigmanns Blick. Nicht mit Köchen. Willst du sie wachsen sehen, sei behutsam. Ich nehme es mir zu Herzen. Und bestelle im Restaurant demnächst ganz bestimmt mal wieder Hähnchen.

„Top Chef Germany“ läuft immer mittwochs um 20.15 Uhr auf Sat.1, das Finale ist am 12. Juni

NEUE MODEN

Exot für Millionen



VON ADRIANO SACK

Ein Gespenst geht um bei deutschen Autobauern, als Stütze unseres Wohlstands noch wichtiger als die Wurstbranche. Es ist nicht etwa der eigene Umgang mit Anstand, Umwelt und Gesetzen, der in den Vorständen für Unruhe sorgt, sondern die panische Angst vor dem Bedeutungsverlust. Ich will nicht gemein sein, aber die Einführung der elektrischen Roller wühlt die Menschen in diesem Land stärker auf als der verschobene Launch des neuen Golf.

So gesehen mag es verschroben klingen, wenn ich mir derzeit intensiv Gedanken über ein neues Auto mache. Noch altmodischer ist das Anforderungsprofil: klein, billig und geländegängig soll es sein. Zudem noch so einfach gestrickt, dass auch ein överschmierter Rentner in einer sizilianischen Kleinstadt das Ding reparieren kann. Die älteren unter den Lesern dieser Zeitung werden wissen: Solche Autos werden nicht mehr gebaut (den Jüngeren ist das zu egal). Die Kunden wollen immer mehr Blech, Karbon, oder woraus auch immer Fahrzeuge heute zusammengesetzt werden. Und für die Aftersale-Umsätze der Hersteller wäre ein stabiles Auto eine Katastrophe.

Ich bin bei diesem Thema kein Romantiker. Mein Traumauto wäre nie in der Werkstatt, würde sich selbst auftanken, die Winterreifen aufziehen, die Kekskrümel aus dem Fußbe-

BU 1 Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, 3do eiusmod tempor incididunt

FOTONHEISS

reich saugen. Es wäre einfach immer einsatzbereit. Dann wären mir Typ, Farbe, PS und Coolness-Faktor (aus welcher Zeit eigentlich stammt dieses Wort? Ich frage mich, ob ich es jemals geschrieben habe. Wie schnell verjähren Wortsünden?)

Wenn man wie ich einen Sprach- und Arbeitsurlaub auf Sizilien verbringt, liegt die Entscheidung eigentlich auf der Hand: Man fährt einfach das Auto, das nach einem der sexfaulsten Tiere der Welt benannt ist. So wie fast alle anderen Verkehrsteilnehmer. Und das im angeblich so glühenden Süden.

Es gibt den Panda in vielen Spielarten, als tiptop gepflegte Antiquität, als klassische Rostbeule oder als allzu gefällig abgerundeten Neuwagen. Aber die Botschaft ist immer die Gleiche. Maximale Reduktion. Der

ANZEIGE

MS EUROPA 2
DIE GROSSE FREIHEIT.

HAPAG LLOYD CRUISES

ITALIENISCHES FRÜHLINGSERWACHEN.

Genießen Sie das beste Kreuzfahrtschiff der Welt – ausgezeichnet vom Berlitz Cruise Guide 2019

- Ausschließlich Suiten ab 35 m² – alle mit Veranda
- 1.000 m² OCEAN SPA und Fitness mit Meerblick
- Sieben Gourmetrestaurants – alle ohne Aufpreis

28.03. – 08.04.2020
11 Tage | Nr. EUX2007

MONTE-CARLO – CIVITAVECCHIA (ROM)
pro Person ab € 6.700

In einer Veranda oder Ocean Suite (Kat. 1)
Seereise inkl. An-/Abreisepaket (Doppelbelegung)

Beratung und Buchung in Ihrem Reisebüro oder über Hapag-Lloyd Kreuzfahrten GmbH
Ballindamm 25, 20095 Hamburg | Tel: +49 40 30703070 | service@hl-cruises.com
www.facebook.com/hlcruises | www.hl-cruises.de