

„Schnickschnack“ war gestern

Die deutsche Küche besinnt sich auf ihre Wurzeln und wird dabei immer besser: „Michelin“ belohnt dies mit einem Sterne-Regen – Köche setzen auf Bio, Tradition und Bodenständigkeit

Von Anika von Greve-Dierfeld

Karlsruhe/Berlin. Zurück zu den Wurzeln: Wenn „Michelin“-Chefredakteur und Testesser Ralf Flinkenflügel von den neuen Vorzügen der deutschen Küche spricht, fällt ihm der Spruch von „Weniger ist mehr“ ein. „Wir haben den Eindruck, dass wir wieder zum Produkt selbst zurückkommen“, erklärt er. „Die Küchen hierzulande sind ja oft sehr komplex und sehr technisch – aber inzwischen verzichten viele Köche auf das ganze Drumherum wie Gelee, Crumble oder Schäumchen und reduzieren ihre Gerichte auf das Wesentliche.“

Wie schnell das Erfolg haben kann, zeigt das „ammolite – The Lighthouse Restaurant“: Nur ein Jahr nach dem ersten Stern bekam das Lokal unter der Leitung des Harald-Wohlfahrt-Schülers Peter Hagen mitten im Europa-Park in Rust schon seinen zweiten Stern. Wohlfahrt

von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn ist der am längsten amtierende Drei-Sterne-Koch Deutschlands.

Die Ausbildung bei Wohlfahrt sei „viel Arbeit“ gewesen, sagt Hagen bei der „Michelin 2015“-Vorstellung in Berlin. Seinem Lehrer verdanke er viel, aber „letztlich muss man es selbst vollbringen“. Ebenso schnell stieg das „EssZimmer“ in München in den Zwei-Sterne-Olymp auf. Die Testesser überzeugte ein Saibling mit Brunnenkresse, Apfel und Sellerie sowie ein bayerisches Landhuhn.

Im dritten neuen Zwei-Sterne-Haus briet Paul Stradner in „Brenners Park-Restaurant“ in Baden-Baden, ebenfalls ein Wohlfahrt-Schüler, einen Rücken und Bries vom Eifeler Urlassm. Was uns solche Gerichte sagen? Zweierlei, meint Flinkenflügel. „Zum einen müssen die Produkte, aus denen ein Gericht besteht, schlicht gut, aber nicht unbedingt teuer sein.“ Auch aus einfachen, regionalen

Zutaten lasse sich ein Sterne-Mahl zubereiten. „Das imponiert wesentlich mehr, als wenn jemand sich nur auf Luxus-Produkte verlässt.“

Zum anderen legten Koch wie Gast mehr Wert auf hochwertiges Fleisch, das aus artgerechter Haltung stamme. „Viele Küchenchefs haben ihre eigenen Zulieferer, eigene Gärten und schauen nach biologischen Aspekten.“ Konsequenterweise setzt sich damit auch der Trend zum vegetarischen Essen in diesem Jahr fort. Das „Tian“ in Wien sei als rein vegetarisches Lokal im vergangenen Jahr mit einem Stern ausgezeichnet worden – und hat nun einen Ableger in München eröffnet.

Wie sich die Vielzahl deutscher Sterne-Häuser mit dem Ruf der Deutschen verträgt, möglichst wenig Geld für Essen und Lebensmittel auszugeben, weiß Flinkenflügel selber nicht so recht: „Das ist schon ein Widerspruch“. Jedoch sei es ein längst widerlegtes Vorurteil, dass ein Sterne-Essen teuer und protzig sein müsse. „Die Restaurants locken vermehrt mit einem lockeren und unverkrampften Ambiente, das junge Leute anzieht.“

Trotz der Rekordzahl von bundesweit 282 Sterne-Restaurants – die deutschen Millionenmetropolen warten weiterhin auf einen dritten Stern für eines ihrer Lokale. In Berlin gibt es fünf Zwei-Sterne-Häuser – die sich nun ein weiteres Jahr für ein eventuelles „Michelin“-Upgrade abrackern müssen.

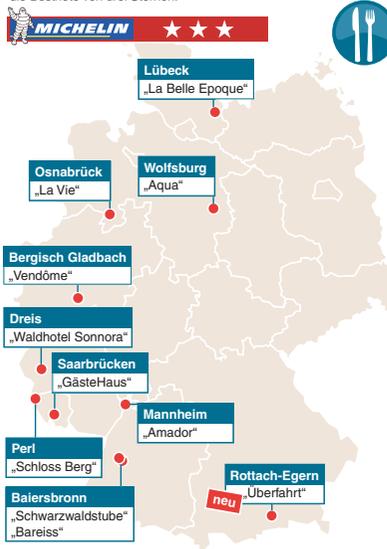
Dass der neuerliche Rekord-Sterne-Regen auch Skepsis über vermeintlich zu großzügig verteilte Auszeichnungen auslösen könnte, versteht der „Michelin“-Mann nicht so recht. „Wir pushen das ja nicht, sonst würden wir unseren Ruf verlieren“, sagt Flinkenflügel. „Die deutsche Küche ist einfach so gut.“



Freuen sich über ihren zweiten Stern: Die Köche Peter Hagen (links, vom „ammolite The Lighthouse Restaurant“ in Rust) und Paul Stradner (re.) vom Brenners Park-Restaurant in Baden-Baden. Foto: dpa

Drei-Sterne-Restaurants

Diese Restaurants erhalten 2014 im Gourmetführer „Guide Michelin“ die Bestnote von drei Sternen.



dpa-20089

Quelle: Guide Michelin

STERNENREICHE HEIMAT

> **Baden-Württemberg** ist um zwei Zwei-Sterne-Lokale reicher: „ammolite – The Lighthouse Restaurant“ im Europapark Rust und das Baden-Badener „Brenners Park-Restaurant“. Bundesweit wurden 282 Restaurants mit einem Stern, zwei oder der Königsklasse von drei Sternen gewürdigt – neuer Rekord. Baden-Württemberg liegt mit 77 Sternelokalen vorne, gefolgt von Bayern (47) und NRW (44). Ein neues Drei-Sterne-Haus konnten die Tester bundesweit nicht ausmachen. Die Sternenküche im RNZ-Verbreitungsgebiet:

> **Drei Sterne:** „Amador“ (Mannheim)

> **Jeweils ein Stern:** „Le Gourmet“ (Heidelberg), Scharff's Schlossweinstube (Heidelberg), „oben“ (Leimen, neu!), „Axt“ (Mannheim), „Da Gianna“ (Mannheim), „Doblers“ (Mannheim), „Opus V“ (Mannheim, neu!), „Die Ente“ (Ketsch).

IN ALLER KÜRZE

EU stockt Ebola-Hilfe auf

Die EU stockt ihre finanziellen Hilfen im Kampf gegen die Ebola-Epidemie auf. Sie stellt weitere 280 Millionen Euro gemeinsam mit der Pharmaindustrie für die Erforschung der Krankheit bereit, wie die EU-Behörde gestern in Brüssel mitteilte. Auch US-Präsident Obama will mehr Geld für den Kampf gegen Ebola ausgeben. Er beantragte beim Kongress in Washington zusätzliche 6,2 Milliarden Dollar.

Kaufte China-Delegation Elfenbein?

Mitglieder einer chinesischen Delegation um Präsident Xi Jinping haben Tierschützern zufolge während einer Visite im ostafrikanischen Tansania in großem Stil Elfenbein gekauft. Die Schwarzmarktpreise für Stoßzähne von

gewilderten Elefanten hätten sich anlässlich des Besuchs der China-Delegation im Frühjahr 2013 verdoppelt. Der Bericht stützt sich auch auf Aussagen von Elfenbeinhändlern. Peking wies die Vorwürfe umgehend zurück.

Infantin Cristina muss heute zittern

Ein Gericht auf Mallorca entscheidet heute, ob gegen eine Schwester von König Felipe VI. Anklage erhoben wird. Die Infantin Cristina steht im Verdacht, in einen Finanzskandal um ihren Ehemann Iñaki Urdangarin verwickelt zu sein. Der Untersuchungsrichter hatte entschieden, dass der 49-Jährigen der Prozess gemacht wird. Die Verteidigung der Infantin und die Staatsanwaltschaft sprachen sich dafür aus, die Vorwürfe fallen zu lassen.