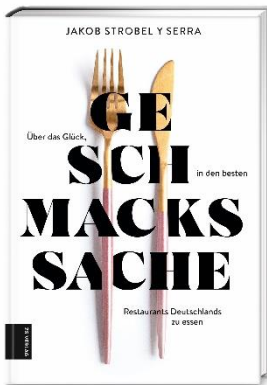




Von der kulinarischen Diaspora zum Schlaraffenland

Jakob Strobel y Serra, stellvertretender Leiter des Feuilletons der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“, schreibt immer freitags seine Kolumne „Geschmackssache“, in der er die deutsche Spitzengastronomie portraitiert. Rastlos ist er in einem Deutschland unterwegs, das zu einem Schlaraffenland des guten Geschmacks geworden ist. Doch er muss auch immer wieder feststellen, wie wenig Wert die Deutschen generell auf hochwertige Nahrung legen.



Jakob Strobel y Serra
GESCHMACKSSACHE
240 Seiten, Hardcover
Format 14,5 x 21 cm
€ 24,99 (D) / € 25,70 (A)
ISBN 978-3-96584-023-2
Erscheint: 3. April 2020

„Deutschland ist eines der reichsten Länder der Erde, aber beim Essen benehmen wir uns oft so, als nagten wir am Hungertuch“, gibt der Autor zu bedenken, der das Glück hat, jede Woche in einem deutschen Spitzenlokal essen zu können –sehr oft ein berauschendes Vergnügen, das sich seiner Meinung nach viel mehr Menschen leisten sollten.

Als Kind einer Spanierin aus Barcelona und eines Deutsch-Österreichers mit böhmischen Wurzeln wuchs Jakob Strobel y Serra in einer siebenköpfigen Familie auf, in der das gemeinsame Essen der zentrale Punkt des Familienlebens war. Fertigprodukte oder Fast Food gab es nicht, stattdessen wurde mit guten Produkten selbst gekocht. Jedes Familienmitglied hatte eine fest zugewiesene Rolle in der Küche, er selbst war der Saucier. So lernte er schon früh, seinen Gaumen für den guten Geschmack zu schulen.

Das ist unglücklicherweise keine Selbstverständlichkeit in Deutschland, ganz im Gegenteil. Nur etwa zehn Prozent ihres frei verfügbaren Einkommens geben die Deutschen für Essen aus, weit weniger als die meisten ihrer europäischen Nachbarn. Und Billigfleisch vom Discounter wird weiterhin massenhaft konsumiert, ohne über die gesundheitlichen Folgen oder die Konsequenzen für die Umwelt nachzudenken.

Dieser Haltung hat Jakob Strobel y Serra den Kampf angesagt. Denn er ist fest davon überzeugt, dass wir alle von der Spitzengastronomie sehr viel lernen können. Sie ist für ihn keine elitäre und schon gar keine snobistische Veranstaltung, sondern der schönste Weg zum Glück des guten Geschmacks. Wer jemals in einem Feinschmeckerrestaurant das Aroma von taufrischem Gemüse aus Bio-Anbau oder von Tieren gekostet hat, die nach den Gesetzen der Natur, nicht des Profits aufwachsen, verzichtet liebend gerne auf industriell hergestellte Lebensmittel – und wird auch niemals wieder mehr Geld für Motoröl als für Salatöl ausgeben.

In der „Geschmackssache“ werden die besten Restaurants und Köche Deutschlands beschrieben, die für dieses Buch in sechs Kategorien unterteilt wurden: Weltköche und Heimatköche, Traditionalisten und Individualisten, die großen Meister und die jungen Wilden. Hinzu kommen Porträts der herausragenden deutschen Winzer. Strobel y Serra hat bei

Joachim Wissler, Alexander Herrmann, Sven Elverfeld, Tohru Nakamura, Douce Steiner und Tim Raue gegessen, er war bei Klaus Erfort, Torsten Michel, Sonja Frühsammer, Sarah Henke und Christian Jürgens zu Gast und hat sich mit den Brüdern Rings, Philipp Kuhn und Christiane Huff durch deren Kollektion getrunken. Und wenn er bei seinen Restaurant- oder Winzerbesuchen einmal schlechte Erfahrungen gemacht hat, breitet er denn Mantel des Schweigens darüber, weil es auf der Welt schon genug schlechte Nachrichten gibt. So kann man bei jeder „Geschmackssache“ sicher sein, dass sie auch den Lesern Lust auf einen Besuch macht.



Jakob Strobel y Serra studierte nach dem Abitur Spanisch und Geschichte an der Freien Universität Berlin. 1993 begann er ein Volontariat bei der F.A.Z. und wurde danach Redakteur bei der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung. Anfang 1997 wechselte er in das Reiseblatt der F.A.Z. Dort kümmert er sich vor allem um die spanischsprachigen Länder und kulinarische Themen. Für seine Reisereportagen ist er unter anderem mit dem Spanischen Tourismuspreis, dem Karibik-Journalistenpreis, dem Journalistenpreis Irland und dem Medienpreis Luft- und Raumfahrt ausgezeichnet worden. Seit Anfang 2016 ist er außerdem stellvertretender Leiter des Feuilletons und schreibt immer freitags seine Kolumne »Geschmackssache«.

© Wonge Bergmann

Blick ins Buch:

Baumeister Jan spielt nicht mehr mit Lego

Jan Hartwig vom »Atelier« in München ist Deutschlands jüngster Drei-Sterne-Koch. Ihn dazu zu küren, war eine weise Entscheidung des Guide Michelin und ist der Höhepunkt einer Karriere voller Zwangsläufigkeiten.

Es musste einfach so kommen: Jan Hartwig, der fast sein gesamtes Berufsleben in den Küchen von Drei-Sterne-Köchen verbracht hat, ist selbst einer geworden. Im November 2017 kürte der Guide Michelin den Chef des »Ateliers« im Bayerischen Hof in München zum damals elften deutschen Koch mit der Maximalauszeichnung und beschiede damit der Stadt endlich wieder ein Restaurant in der Königsklasse der Gourmetkale - fast ein Vierteljahrhundert nachdem sie das letzte ihrer Drei-Sterne-Häuser und damit ihren Rang als Deutschlands Feinschmeckerkapitale verloren hatte. Der Jubel war groß, die Freude noch größer, und für Jan Hartwig schloss sich auf schicksalhafte Weise der Kreis seiner Lebens- und Familiengeschichte.

Koch wollte der Sohn eines Kochs schon als kleiner Junge werden, aber nicht irgendeiner, sondern einer der Besten, weil ihm seine Eltern, die einen gutbürgerlichen Waldgasthof in der Nähe von Braunschweig betreiben, früh die Freuden der Feinschmeckerei vorlebten. Bis heute er-

zählt Hartwig mit leuchtenden Augen, wie sein Vater eines Tages alles Ersparte zusammenkratzte, mit seinem Kleinwagen nach München fuhr, im legendären Drei-Sterne-Restaurant »Tantris« aß, sich den ganzen Abend lang nur eine Flasche Wasser leisten konnte und noch in derselben Nacht zurückkehrte. Heute steht sein Sohn in Münchens neuem »Tantris« am Herd, und der Weg dorthin war erstaunlich kurz: Nach der Lehre im besten Braunschweiger Haus und einem Intermezzo bei einer Dinner-Show der gehobenen Kategorie lernte Hartwig von Christian Jürgens und Klaus Erford das Kochhandwerk auf höchstem Niveau, um dann für sieben Jahre zu Sven Elverfeld nach Wolfsburg zu gehen, fünfeinhalb davon als Sous-chef. 2014 übernahm er das »Atelier«, verteidigte mühelos dessen Stern, gewann 2015 einen zweiten dazu und erklimm schon mit fünfunddreißig Jahren den kulinarischen Olymp.

Am Ziel sieht sich Hartwig aber noch lange nicht, weil er nichts mehr verabscheut als Stillstand und nichts mehr mag als den Wandel, die permanente Weiterentwicklung, die detailversessene Verbesserung. Er sei ein Handwerker, sagt Hartwig, und mache nichts anderes, als die Dinge ständig auf die Spitze zu treiben. Deswegen lässt sich seine Küche kaum kategorisieren. Sie unterwirft sich keiner Mode, pfeift auf alle Dogmen



18

19

Des Kochkaisers neue Kleider

Christian Jürgens hat alles erreicht, was ein Chef erreichen kann - nur eines nicht: sich in seinem Restaurant »Überfahrt« in Rottach-Egern damit zufriedengeben zu können.

Die Teestunde findet in der Alchimistenküche statt: Ein Glaskolben wird auf unseren Tisch gestellt, in dem die Essenz eines Kaisergranats über einem Stövchen blubbert und sich langsam verflüchtigt. Sie steigt auf, dringt durch ein Sieb mit pulverisiertem Kaisergranat und getrockneter Tomate, färbt sich dadurch feuerrot und landet in einem zweiten Glaskolben, der mit Thai-Spargel, Thai-Basilikum, Pak Choi, Kräutersaitlingen, Ringelbete, Zitronengras, Chili, Ingwer, Brokkoli und dem Kopf eines Kaisergranats gefüllt ist. Von diesen Ingredienzien lässt sich die Essenz aromatisieren, fällt dann, prall vollgesogen mit Geschmack, in den unteren Glaskolben zurück und wird nun auf unserem Teller über Buchenpilze, Sesamperlen, Sepia-Creme, Ackerveilchen und einen verschwenderisch portionierten, nur kurz pochierten und von der kochend heißen Essenz zu Ende gegarten Kaisergranat gegossen - fertig ist der Hong Kong Cray Fish Tea, der nur auf den ersten Blick wie Hokuspokus-Küche aussieht, tatsächlich aber ein wohlgedachter, klug konstruierter, der Intellektualität der Drei-Sterne-Küche würdiger Teller ist ein Paradebeispiel ku-



linarischer Synästhesie, bei dem man sieht, was man ist, und schmeckt, was man vor Augen hat, um so in den Genuss des doppelten Geschmacks-glücks zu kommen.

Christian Jürgens, drei Michelin-Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte, fünf Feinschmecker-F, einer der Superstars der deutschen Spitzenküche, ist also gar kein Aromen-Alchimist, geschweige denn ein Geschmacks-Quacksalber, der Blei zu Gold tricksen will. Darum ist es ihm ohnehin nie gegangen, im Gegenteil: Jürgens, der geborene Berserker, der in den vergangenen Jahren ruhiger, in sich ruhender und auch weiser geworden ist, ohne sein Temperament und seinen impulsiven Drang zum Perfektionismus, ohne das ständige Hinterfragen, Verwerfen, Überdenken dafür zu opfern, sucht mehr denn je die Wahrheit auf dem Teller. Er hat seinen Blick für das Wesentliche geschärft und die Zahl der Komponenten seiner Gerichte immer weiter reduziert, um mit einem Heureka beim Wesenskern des wahren Geschmacks anzukommen - doch immer in der Furcht, den Bogen des Minimalismus zu überspannen und »wie der Kaiser ohne Kleider dazustehen«, so sagt er es selbst. Mit etwas anderem als dieser Radikalität aber kann Christian Jürgens gar nicht kochen, für den ein Le-