Kochen ist Handwerk
Die Auswahl der Zutaten ist für das Team vom Restaurant „ernst" in Berlin-Wedding die Grundlage jeder Kochkunst. Alles wird selbst vorbereitet, hier eine Brandenburger Gans

Fotos: Maidje Meergans, Staffan Sundström

Kochen ist Kunst
Für sein innovatives Konzept bekam „ernst"-Chefkoch Dylan Watson-Brawn aus Kanada nun seinen ersten Stern – mit 25

Die neue Gourmet-Fraktion

Die Küche ist ihre Bühne, Casual Fine Dining ihre Berufung: Die Sehnsucht nach dem Einzigartigen verändert die Art und Weise, wie wir essen. Und auch die **Sterne-Gastronomie** erfindet sich neu. Junge Köche servieren Hauptgänge mit nur einer einzigen Zutat oder zaubern ein ganzes Menü aus Desserts

TEXT VON **BARBARA JUNG-ARNTZ, MARIKA SCHAERTL UND MARGOT ZESLAWSKI**

Maximal reduziert
Das „ernst" in Berlin serviert rund 30 Gänge mit je einem Produkt. Von links: leicht geräucherte und über Birkenholzkohle gegrillte Walnuss; pochierter, dann gerösteter Pfirsich; junge, süße Zwiebel, getrocknet und gedämpft

Eckart Witzigmann
„Tantris“ und „Aubergine“

Harald Wohlfahrt
„Traube Tonbach“

Dieter Müller
„Schlosshotel Lerbach“

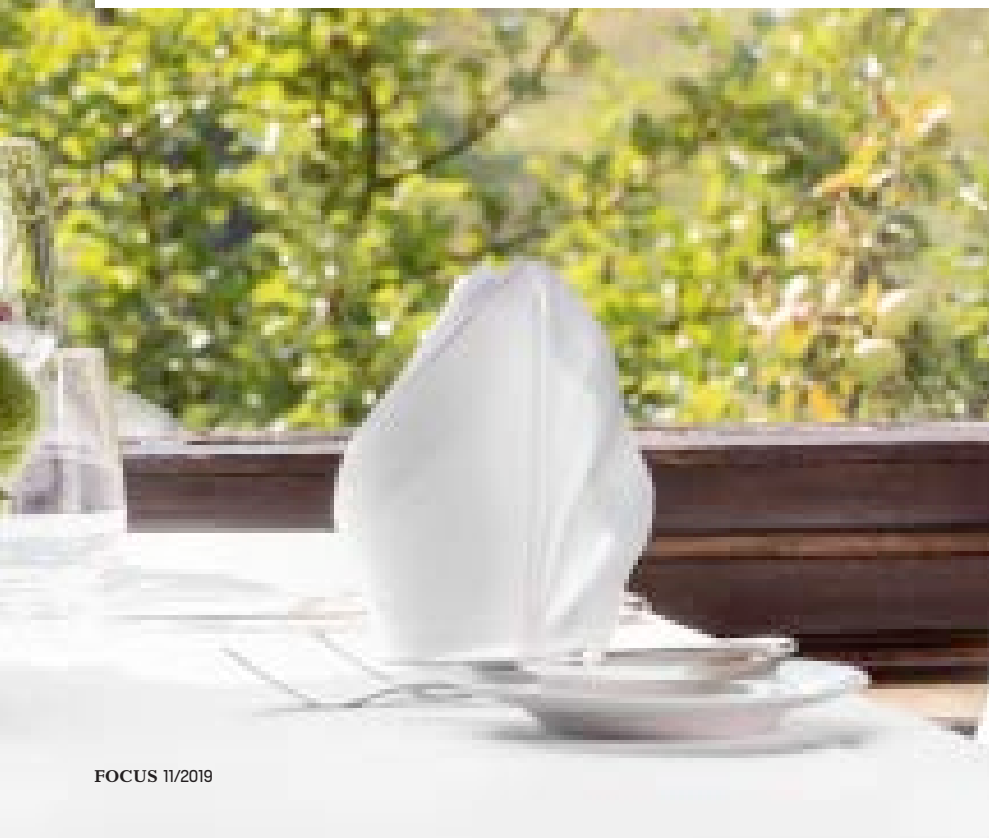
Christian Jürgens
„Überfahrt“

Die alten Meister

Vier Männer, zwölf Sterne, verteidigt über Jahrzehnte: Dass auch die Deutschen ab den siebziger Jahren Geschmack am Fine Dining fanden, ist vor allem diesen vier Künstlern zu verdanken. Jeder von ihnen steht für einen Gourmet-Trend. Eckart Witzigmann, 1994 als „Koch des Jahrhunderts“ ausgezeichnet, lernte unter anderem bei Paul Bocuse und etablierte als erster 3-Sterne-Koch Deutschlands auch hierzulande die Nouvelle Cuisine. Mit seinen präzisen Kreationen in der „Schwarzwaldstube“ erkochte Harald Wohlfahrt zwischen 1993 und 2017 25-mal drei Sterne: Rekord. Dieter Müller bereicherte die klassisch französische Tradition in seinem Restaurant in Bergisch Gladbach um asiatische Aromen. Und Christian Jürgens entwickelte die Kochschule seines Lehrers Witzigmann weiter, indem er Regionales und Rustikales mit Haute Cuisine kombinierte.

Die französische Küche galt in ihrer Pracht als wichtigste Kulinarik-Referenz. Das ändert sich gerade

Maximal perfektioniert Ente, Kürbis, Lotus- und Lilienwurzeln mit Innereiencreme, gekocht von Wohlfahrt-Nachfolger Torsten Michel in der „Schwarzwaldstube" im Hotel „Traube Tonbach" (l.). Rechts: „Tomatenschneeball" mit Wildblüten von Christian Jürgens



Einem Gourmet alter Schule dürfte schon die Gegend suspekt sein. Wedding, Müllerstraße, Shisha-Bars und Telefonshops. Am Jobcenter Mitte vorbei, dann am Urnenfriedhof Gerichtstraße, eine graue Fassade, eine Klingel und der Name „ernst". Hier also findet das derzeit spannendste Gastro-Experiment Deutschlands statt, in Berlin schon länger entweder geliebt oder gehasst, in jedem Fall gehypt und soeben mit einem Stern des ehrwürdigen „Guide Michelin" ausgezeichnet: Im „ernst" zelebriert der erst 25 Jahre alte Kanadier Dylan Watson-Brawn das Produkt an sich.

Seine Menüs sind keine genialen Kombinationen verschiedener Aromen, jahrzehntelang das Nonplusultra der Sterne-Gastronomie. Sondern eine knapp drei Stunden dauernde Hommage an rund 30 ursprüngliche Zutaten, die hintereinanderweg serviert werden: die Essenz eines sizilianischen Pfirsichs, einer märkischen Gurke, einer einzelnen Karotte, im eigenen Saft gegart. Dazu erklären die Kellner den Gästen an zwölf Thekenplätzen die Bodenbeschaffenheit des Möhrenackers, die Sonnenstunden in Sizilien, die Regenmenge vor der Gurkenernte und den Namen des jeweiligen Bauern, gefolgt von einem herzlichen „Enjoy!".

Ein irres kulinarisches Erlebnis, so weit weg von den weißen Tischdecken und getäfelten Stuben der traditionellen deutschen Sterne-Küche, die bislang ja vor allem im Schwarzwald stattfand, dass man sich fragt, ob Gwendal Poullennec, der neue Chef des „Guide Michelin", vielleicht etwas zu lang an den 258 Positionen der Weinkarte herumprobiert hat. „Eine unscheinbare Adresse, die es in sich hat!", heißt es über das „ernst" in der gewohnt kurzen Bewertung der neuesten Ausgabe des roten Gourmet-Führers. Sogar ein Ausrufezeichen ist den Testern das Restaurant wert.

Es tut sich etwas in Deutschlands Sterne-Gastronomie. Begonnen hat diese neue Phase des Fine Dining wahrscheinlich mit dem Stern für das krasse Regionalkonzept des wilden Berliner „Nobelhart & Schmutzig" im Jahr 2016. Mit 309 besternten Restaurants hat Deutschland nun so viele ▶

Fotos: Traube Tonbach, dpa, Imago, Rene Riis, Martin Kreuzer

wie noch nie, und gerade die 38 Neuzugänge zeigen, dass die Ära der Witzigmanns und Wohlfahrts, der Tischdecken, Blumendekors und in Schönheit erstarrten Menüabfolgen von Amuse-Bouche bis Praliné langsam zu Ende geht. Diejenigen, für die Fine Dining genau damit erst beginnt, werden im Schwarzwälder Gourmet-Dorf Baiersbronn mit seinen insgesamt acht Sternen auf 15 000 Einwohner auch weiterhin glücklich. Harald Wohlfahrt selbst zum Beispiel, ein Vierteljahrhundert lang Küchenchef der legendären „Schwarzwaldstube" im Hotel „Traube Tonbach", genießt seinen Hummer nach wie vor lieber von Porzellan auf Tischdecke statt von selbst getöpfertem Steingut: „Wenn man Streicheleinheiten für den Gaumen kreiert, sollte auch der Rest passen."

Die jungen Wilden

René Frank
„Coda"

Maike Menzel
„Schwarzreiter"

Stephan Hentschel
„Cookies Cream"

Alexander Müller
„17fuffzig"

Die neuen Konzepte sind anders – aber gut

Doch das Schöne ist, dass der Rest in Restaurants wie dem „ernst" oder dem vegetarischen Sterne-Haus „Cookies Cream" eben auch passt. Die Konzepte sind anders, aber stimmig. Kulturgeschichtlich galt die französische Küche mit ihrer kulinarischen Prachtentfaltung jahrzehntelang als oberstes Paradigma der westlichen Gastronomie. Das löst sich gerade auf, im Zuge der Globalisierung und Digitalisierung entdecken Köche und Konsumenten die Küche als Ort kreativen Schaffens und eigener Authentizität, als Ort des Handwerks und auch des Politischen. „Rehumanisierung des Kochens" nennt der Salzburger Gastrophilosoph und Publizist Harald Lemke („Szenarien der Ernährungswende") diesen Gegentrend zu international standardisiertem Fast Food und der Lebensmittelindustrie.

„Essen verbindet uns Menschen überall auf der Welt, und es verbindet uns mit dem Planeten Erde", so Lemke. Die Rückbesinnung auf handwerklich produzierte Mahlzeiten, auf den Faktor Mensch, beobachtet der Gesellschaftstheoretiker in vielen Metropolen weltweit. „Uns ist wieder bewusst geworden, dass wir sind, was wir essen." Die Alternativkultur ist in der Haute Cuisine angekommen.

Ein weiterer Grund für das, was „Guide Michelin"-Chef Poullennec eine „ungebrochen positive Entwicklung" im einstigen Gourmet-Banausenland nennt, dürfte auch die wachsende Sehnsucht nach einzigartigen Erlebnissen sein, nach dem Zauber des Besonderen, mit dem wir in sozialen Netzwerken unsere Individualität unter Beweis stellen können. „Die westliche Kultur hat Essen schon früh zur sozialen Distinktion eingesetzt", sagt Lemke. Was wir essen – und was nicht –, ist heute mehr denn je ein politisch-gesellschaftliches Statement von identitätsstiftender Kraft. Es ist ja kein Zufall, dass Köche die neuen Helden sind, die wahlweise den Nahostkonflikt lösen sollen (Yotam Ottolenghi) oder die Hungerkonflikte weltweit (Massimo Bottura). Die Fotos unseres Essens auf Instagram, Snapchat oder Facebook zeigen neben den Bildern unseres letzten total außergewöhnlichen Urlaubs in irgendeiner Geheimtipp-Destination, wer wir sind – oder zumindest, wer wir gern wären.

Das Spiel mit dem Geheimtipp beherrscht das Team des Berliner Restaurants „Cookies Cream" noch viel besser als die Kollegen vom „ernst" mit ihrer unscheinbaren Klingel im wilden Wedding. Testesser der „Guide Michelin"-Ausgabe von, sagen wir, 1999 hätten ein solches Restaurant niemals in die engere Wahl genommen – allein schon deshalb, weil sie es nicht gefunden hätten. Das „Cookies Cream" liegt – nein, es versteckt sich geradezu – in einem dunklen, ranzigen Hinterhof mit Taubendreck und vollen Mülltonnen. Das Lokal besitzt weder ein Logo noch irgendeine Plakette, die seine Existenz bezeugte. Der Gast muss vorab davon gehört haben (Social Media), reservieren (dann erst bekommt er auch die Wegbeschreibung zugemailt) und – wenn er die Eingangstür gefunden hat – klingeln.

Küchenchef Stephan Hentschel, 37, Hipsterbärtchen, die langen roten Haare zum Zopf gebunden, steht in der offenen Küche und freut sich, wenn die Leute ein wenig irritiert bei ihm ankommen. „Gehobene Gastronomie ist ein Gesamterlebnis. Wir wollen unseren Gästen die volle Show bieten. Sie erwarten Berlin – und wir geben ihnen Berlin", sagt der Sachse, der als Jugendlicher der Techno-Nächte wegen in die Hauptstadt kam. Deshalb kannte er das „Cookies" schon lange, bevor es ein Restaurant wurde: In den Räumen residierte zuvor ein Club. Die Vorräte der Hentschel'schen Küche werden heute unter der ehemaligen Tanzfläche gebunkert.

Bei der Umgestaltung des Clubs zum Restaurant wurde allerdings nicht übertrieben. Hinter einer schwarz gestrichenen, fensterlosen Bar mit Möbeln, die wie vom Sperrmüll wirken (aber neu sind), führt eine industrielle Metalltreppe in den Speisesaal, in dem Rohre und Kabel lose über den Putz kriechen. Überall hängen Lautsprecher, aus denen – na klar – Techno wummert. Eine Disco-Kugel glit-

Was wir essen – und was nicht –, ist heute mehr denn je ein politisch-gesellschaftliches Statement

Fotos: Maximilian Otto, Moritz Hoffmann, Paulina Hildesheim, Tino Schulz, Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski München, White Kitchen Berlin

zert. An der Wand ein riesiges Gemälde: „ficken.“, steht da in großen Lettern – und etwas kleiner darunter: „American Express“. Definitiv nicht die Welt der traditionellen Michelin-Klientel.

Es gibt auch kein Tafelsilber. Keinen Oberkellner mit Fliege. Das Personal bei „Cookies Cream“ ist gepierct, tätowiert und bedient in Alltagsklamotten – mit einer Lässigkeit, die sie sich als Vollprofis leisten können: Sie alle haben ihr Fach auf den renommiertesten Hotelschulen oder in anderen Spitzenlokalen gelernt.

Auch das Menü wäre vom traditionellen Michelin kaum goutiert worden: Bei Hentschel gibt es weder Foie gras noch Hummer, Forelle nur zum Nachtisch – und dabei handelt es sich um eine alte Birnensorte. Denn das „Cookies Cream“ kochte von Beginn an komplett vegetarisch. Ein mutiges Konzept, das von Michelin ebenso mutig fürs Jahr 2018, zum zehnjährigen Jubiläum des Restaurants, mit einem Stern belohnt wurde. Nie zuvor ist in Deutschland ein voll vegetarisches Restaurant ausgezeichnet worden, mittlerweile sind es mit dem neu dazugekommenen „Tian“ in München schon drei.

„Dass so jemand wie wir beachtet wurde, zeugt klar von einem Generationenwechsel bei Michelin“, sagt Hentschel und schwört, er habe die Tester – „Inspektoren“ heißen sie bei Michelin – nicht bemerkt. „Offenbar sehen sie genauso aus wie unsere normalen Gäste.“ Und zum Glück hat sie der düstere Hinterhof nicht abgeschreckt. Das „Cookies Cream“ hat für 2019 seinen Stern halten können. Seit einiger Zeit sitzt nun ein dickes Michelin-Männchen aus Plastik auf dem Vordach. Sonst hat sich nichts verändert, weder die Musik noch der Habitus, nicht einmal die vergleichsweise günstigen Preise. Nur sind seit der Auszeichnung alle Tische immer ausgebucht.

Der Trick mit der künstlichen Verknappung sei den jungen Wilden gestattet, Spaniens Molekularkoch Ferran Adrià hat mit seinem „El Bulli“ schließlich jahrelang an der Legende gestrickt, dass man dort eigentlich gar keinen Platz bekommt. Die „Doch drin!“-Statusmeldung auf Insta, WhatsApp oder Facebook ist dann umso mehr wert. Und dass so viele der neuen experimentierfreudigen 1-Sterne-Häuser in den struppigsten Gegenden Berlins liegen, klingt auch erst einmal nach geschicktem Marketing, hat aber vor allem damit zu tun, dass neue Konzepte sich nur dort entwickeln können, wo der Gast das Unperfekte gestattet. „Wir hatten am Anfang nur Papierservietten“, sagt René Frank vom „Coda“ in Neukölln, das erste Dessert-Restaurant überhaupt, das der „Guide Michelin“ ausgezeichnet hat. „Und wir haben drei Jahre gebraucht, um unser Konzept ausprobieren zu können, um Fehler zu machen.“

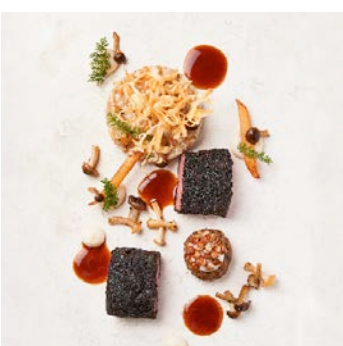
Hinterhöfe als Kreativlabors für Köche

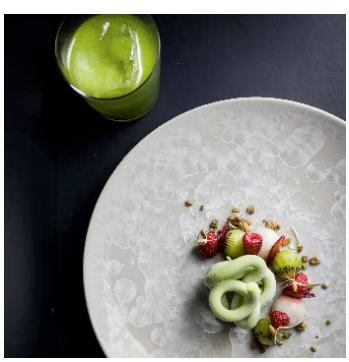
In satten Gegenden wie Berlin-Mitte, München oder gar Baiersbronn ist das kaum möglich, in Berlins kreativen Nischen immer noch. Ob dieser Trend von der Hauptstadt Richtung Provinz ausstrahlt, werden Köche wie Alexander Müller, 33, zeigen, der neue junge Küchenchef des Gourmet-Restaurants „17fuffzig“ im Hotel „Bleiche Resort & Spa“ im Spreewald. Sein Vorgänger feierte noch die französische Küche, er selbst interpretiert kongenial die Spreewaldgurke, allerdings mit dem nötigen Respekt für sein Publikum auf Tischdecken, mit Ente, Auster und Kaviar zwischendurch.

So viele gute Neuigkeiten aus Deutschlands Küchen, allein eine schlechte wiederholt sich jedes Jahr, und das ist angesichts der Modernisierung, Humanisierung, Individualisierung wirklich zum Weinen: Auf der deutschen Sterne-Liste finden sich nur zehn Frauen.

Die jüngste heißt Maike Menzel, 29, sie kocht im Münchner Restaurant „Schwarzreiter“ im Hotel „Vier Jahreszeiten“ und gibt beim Cappuccino in der Lobby-Bar doch ein bisschen Hoffnung, dass auch hier demnächst eine Trendwende stattfinden wird. Ihr Restaurant ist gerade eine Baustelle, aber als Pop-up-Stätte mit Showküche dennoch in Betrieb. Erst Ende Juli wird das eigentliche „Schwarzreiter“ wieder eröffnen. Andere Bereiche des seit den Wittelsbachern bestehenden Hotels sind schon modernisiert. Allein 20 Millionen Euro kostet der Umbau von Bar, Tagesbar und Fine-Dining-Restaurant – diese gigantisch große Kulinarik-Bühne von einer Frau bespielen zu lassen, und dann auch noch von so einer jungen, ist ja schon mal ein Statement, das man den Betreibern des Traditionshauses an der Maximilianstraße gar nicht zugetraut hätte. Neun Köche und fünf Auszubildende hat Menzel unter sich, einige ein paar Jahre älter. Trotz ihrer schmalen Statur und leisen Art verschafft sie sich Respekt. Brüllende Chefs, die Azubis Pfannen mit heißem Fett hinterherschmeißen, sind glücklicherweise auch nicht mehr angesagt. Dafür Young Bavarian Cuisine, die Trüffel mit Tatar vom bayerischen Ochsen mischt.

Der Oberbegriff heißt Casual Fine Dining. Oder wie es „ernst“-Chef Dylan Watson-Brawn formuliert: „Wenn ein Gericht zu perfekt wird, nehmen wir es von der Karte.“ n





Maximal sortiert
Maike Menzel arrangiert Lamm, Schwarzwurzel und Buchenpilze zu übersichtlich abstrakter Teller-Kunst (l.). Patissier René Frank ehrt in Neukölln das Dessert: Kiwi mit Weizengras und Himbeeren

Die neue S-Klasse: Unsere Empfehlungen

„ernst“, Berlin
Für Foodies, die extreme Experimente lieben

„Coda“, Berlin
Dessert als Menü, in allen Geschmacksrichtungen

„Kin Dee“, Berlin
Authentisch thailändisch aus lokalen Produkten

„Tian“, München
Vegetarisch-vegan, chic, gute Mittagskarte

„Schwarzreiter“, München
Young Bavarian Cuisine, lässig, elegant, freundlich

„Purs“, Andernach
Neu und schon zwei Sterne: exquisite Aromaküche

„Köhlerstube“, Tonbach
Der kleine, günstige Bruder der „Schwarzwaldstube“

„17fuffzig“, Spreewald
Noch besser und innovativer mit neuem Koch

„100/200“, Hamburg
Industriedesign und kreative „Nose to Tail“-Küche

„Sosein“, Heroldsberg
Die Vordenker der neuen Regionalküche bekamen zu Recht den zweiten Stern