

Die Götterspeisung

Im Bad Mergentheimer Hotel Victoria traf sich die Welt-Koch-Gloria zum privaten Dinner

von *Philipp Mausshardt*

Einmal im Jahr treffen sich Spitzenköche in der baden-württembergischen Landeshauptstadt, um den wichtigsten deutschen Küchenpreis zu verleihen: Den Eckart-Witzigmann-Preis. Otto Geisel, Chef des ebenfalls Michelin-Stern gekrönten Restaurants im Hotel Victoria in Bad Mergentheim, packte die Gelegenheit mit dem Schöpfsieb und lud sie alle am Vorabend der Preisverleihung zum Essen in seine Vinothek ein: Witzigmann, Müller, Wohlfahrt, Haerberlin, Hintner, Trettl . . . und natürlich ihn, den Meister der Meister, „den besten Koch“ (New York Times), „den verrücktesten Koch“ (Die Zeit“), „den aufregendsten Koch“ (Radio Bremen) der Welt: Ferran Adria aus Roses in Katalonien.

Der Kalbskopfstrudel mit Schwarzwurst-Schwarzwurzelsalat ist leider schon gegessen, als Roland Trettl („Ikarus“, Salzburg) endlich mit seiner Freundin atemlos die Vinothek betritt. Aber keine Sorge, es gibt noch zwölf weitere Gänge. Trettl, 34, zählt zu den jungen Wilden im Kochgewerbe und steht auch Äußerlich für die neue Lockerheit: T-Shirt statt Anzug. Strubelfrisur statt Scheitel. Silberschmuck statt goldenem Ehering.

Doch bei Otto Geisel muss keiner auf Etikette achten. Abendessen bei Familie Sternenkoch. Keine Tischkärtchen, keine Reden. Man kennt sich. Jeder setzt sich, wo ein leerer Stuhl steht und „Jahrhundertkoch“ (GaultMillau) Eckart Witzigmann läuft von Tisch zu Tisch und küsst sie alle. „Ich muss leider Haerberlin entschuldigen“, ruft Geisel in die Runde als gerade das Tartar vom Hohenloher Weideochsen mit Oliven-Kapern-Tapenade serviert wird, „es haben sich überraschend zwei Redakteure von „Le Monde“ bei ihm angemeldet und da muss er natürlich in seinem Haus bleiben.“ Viele nicken, sie wissen, wie wichtig die Zeitungskritik für ihr Gewerbe ist.

Aus dem Schwarzwald ist Heiner Finkbeiner („Schwarzwaldstube“, Baiersbronn) gekommen. Der Patron der Traube-Tonbach gilt als der wahre „Herr der Sterne“. In keinem anderen Haus dieser Republik wurden so viele Köche ausgebildet, die heute mit der begehrten Michelin-Auszeichnung herum laufen: 36 Sterne sind es mittlerweile. Finkbeiner hat sie alle aufgelistet.

Finkbeiner und Dieter Müller („Restaurant Dieter Müller“, Bergisch-Gladbach) kennen sich noch aus der Kochschule. Jetzt sitzen sie nebeneinander und erzählen sich alte Schoten: „Und dann hat mir doch der Prüfungsvorsitzende einen Abzug nur deshalb gegeben“, erinnert der Dieter den Heiner, „weil ich mich weigerte, noch einen Löffel mehr Farce in die Ente zu stopfen.“ Nein, habe er seinerzeit gesagt, nicht mit ihm: „Sonst wäre die Ente mit Sicherheit geplatzt.“

Müller lässt den Kellner kommen. „Bitte noch etwas Olivenöl“. Das Tartar vom Weideochsen scheint ihm etwas zu trocken. Aus der Küche kommt gleich die ganze Flasche auf den Tisch, keine Glaskaraffe mit geschliffenen Verzierungen. Müller schnüffelt, Müller liest: „Extra vergine“ aus der Toskana, abgefüllt im Jahr 2000. „Wusste gar nicht“, scherzt er, „dass Olivenöl mit den Jahren immer besser wird.“

„Wer will den Zander filettieren?“ Otto Geisel sucht noch einen Freiwilligen, und wie im Jungeninternat sind die Küchenstars auf einmal außer sich: „Das macht der Eckart“ ruft der Dieter, aber der Eckart ist gerade auf dem Klo. Alle zeigen auf einen andern, „du“, „du“, „du“. Schließlich stehen gleich mehrere vor dem dampfenden Fisch und zerlegen ihn in Windeseile.

Die Gespräche an den Tischen kreisen um den Kochtopf: „Amador (*Juan Amador, vom Restaurant „Amador“ in Langen, zwei Michelin-Sterne, gilt als bester Spanier in Deutschland, Anm. d. Red.*) hat nur vier Köche und seine Küche ist nicht größer als vielleicht zwölf Quadratmeter“, sagt Trettl. „Wahnsinn“ findet Müller. Angeblich soll Amador einen potenten Geldgeber im Rücken haben, weiß ein Dritter. Klatsch beim Krebsrahmsüppchen – Spitzenköche sind halt auch nur Menschen.

Gang Nummer neun ist eine im Ofen gegarte Schulter vom Hohenloher Milchkalb mit handgeschabten Spätzle. Finkbeiner beißt die Spätzle nicht, er lutscht sie eher, wirbelt sie mit der Zunge durch die Mundhöhle, ehe er sie mit leichtem Druck am Mittelgaumen zermalt. „Unsere Spätzle in der Traube-Tonbach sind grobporiger“ findet er. „Diese hier sind die besten, die ich jemals aß“. Ferran Adria, zwei Tische weiter, findet gar nichts. Er isst stumm. Spätzle müssen dem Erfinder der essbaren Luft („Air de Carotte“, „Air de Parmesan“) wie Zeitzeugen aus der kulinarischen Steinzeit vorkommen. Was in seinem Restaurant „El Bulli“ auf den Tisch kommt, wurde zuvor in langen Versuchsreihen mit Hilfe von Bunsenbrennern und Reagenzgläsern ausgetüfelt. Selleriegelatine an Holzkohlenöl zum Beispiel.

Aber ganz offensichtlich leidet Adria nicht darunter, dass man ihm heute hier die hohenlohische Bodenständigkeit verordnet: Die „Keule vom Mäusdorfer Landgockel“ verdrückt er bis zur letzten Sehne und beim „Porchierten Landei mit Topinambur und Wildschweinschinken“ (sechster Gang) wollen einige der Umsitzenden sogar Falten der Bewunderung auf seiner Stirn ausgemacht haben. Adria, der „Jahrtausendkoch“ (Titel noch frei), sitzt konzentriert vor den wechselnden Tellern und sein Übersetzer ringt nach spanischen Wörtern, die Adria zum ersten Mal hört: „Schwäbisch-Hällisches Schwein“, „Atzendorfer Schafsmilchkäse“, „Boef de Hohenlohe.“

Vom Platz an der Bar sieht man, nur durch eine Glasscheibe getrennt, hinein in die Küche des Lokals. Chefkoch Hubert Retzbach, selbstredend auch er mit einem Stern versehen, schwitzt dahinter mit seinen fünf Köchen. Drei von ihnen sind noch in der Ausbildung und sie kochen heute um ihr Leben. Eine Prise Salz zuviel, nur ein unachtsamer Schuss aus der Balsamessigflasche an den geräucherten Waller, die Taubenbrust mit Grünkern-Risotto nur Sekunden zu lang gebraten – die Katastrophe wäre nicht größer auszudenken. Draußen vor der Scheibe sitzen die Götter, deren Urteil die Karriere befördern oder vernichten kann.

Es ist schon weit nach Mitternacht, als der letzte Gang serviert wird: Wildschweinbratwürste vom Grill. Jetzt lehnen die meisten Köche schon an der Bar und stehend beißen sie in die saftige Wurst. Eine Imbissbude auf höchstem Niveau. Ferran Adria, winkt verklärt zum Abschied durch die Scheibe in die Küche und von dort winkt es erleichtert zurück. Er, der Magier der aromatisierten Lüfte, der Überflieger aus einer anderen Welt, hat bei einer Schweinsbratwurst das Hohenloher Glück gesehen.