

Stern, Punkt, Haube

Kulinarisches Ranking und wahre gastronomische Größe

Alle Jahre wieder die gleichen Wallungen. Ende November, pünktlich zum Erscheinen der neuen Gourmetführer, droht Größenvergleich und Kastrationsangst. Frustrierte Absteiger raffen den Rock und kokettieren mit dem Kadi, Sensible fallen in Depression oder Schlimmeres. Aufsteiger schlagen ein Rad und erhöhen die Preise. Das Publikum tuschelt. Alles wegen ein paar Punkten, Hauben oder Sternen. Michelin hat's gegeben, Michelin hat's genommen, der Gault Millau huldigt und manchmal lästert er auch. Diesmal ein paar böse Worte über Südbaden, das ansonsten eher durch seinen kulinarischen Dauerstolz auffällt. Ist das ein Problem?

Das ist schon deshalb kein Problem, weil irgendwann selbst der ärgste Hagestolz merken müsste, dass Punkte und Sterne zwar nützlich sein können, aber kein Selbstzweck sind. Schließlich lernen schon Sekundaner, mit Noten und Oberlehrern gelassen umzugehen. Im übrigen spricht auch nach eigener Erfahrung des letzten Jahres einiges dafür, dass der Gault Millau nicht ganz falsch liegt. In der gastronomischen Oberstube Südbadens haben sich zuletzt vor allem die Preise bewegt, ansonsten ein ängstliches Festhalten am Protokoll und viel Bunkermentalität. Auch in der bürgerlichen Mitte mehr Verzagtheit als Aufbruch. In ihrer diffusen Hoffnung auf bessere Zeiten sind sich Gastronomie und Gewerkschaften mittlerweile recht ähnlich geworden.

Dabei war es selten so naheliegend wie heute, jenes tückische Feld zu verlassen, das durch die eindimensionale, zwangsläufig nivellierende Bewertungsweise der Gourmetführer erst geschaffen wurde. In der Weinwelt ist gerade die Demontage eines einstmals heiligen Vorkosters zu besichtigen. Robert Parkers 100-Punktesystem, vor wenigen Jahren noch wie ein Gesetz zum Erwerb von Verwöhnaromen gehandelt, zerbröselt gerade wie ein fauler Korken. Produzenten, die mit Sirupweinen auf Parkers bulligen Weltweingeschmack gesetzt haben, werden sich umstellen müssen. Die Investitionen in den neuen Maschinenpark zum Weinhobeln könnten schon bald obsolet sein. Möglich, dass Restkader mit Generaldirektorengeschmack oder als Sommeliers getarnte Außendienstler Parkers Nummer weiterdrehen. Aber wer möchte solche Kundschaft, vor allem, wer braucht sie? Ohnehin wird der infantile, auf weiche Aromen gegründete Weltweingeschmack von der Industrie der neuen Welt viel preiswerter bedient, als von hiesigen Kleinstrukturen. Die Gleichschaltung großer Konsumlinien überlässt man besser jenen, die was von Coca-Cola und Opus One verstehen.

Es geht auch eigenständig. Analog zum vielbeschworenen Terroir der Weinwelt, zum einmaligen Zusammenspiel von Boden, Kleinklima und Rebsorte, kann sich auch in der Gastronomie ein Terroirgeschmack ausbilden. Das ergebene Nachkochen vermeintlicher Punkte- oder Sternestandards führt aber exakt zum Gegenteil. Nicht zufällig hat sich als Pendant zu Parkers Weltweingeschmack unter den kulinarisch Hörigen eine fast schon infantile System niedlich arrangierter Bauklötzchen etabliert, die überall verfügbar

sind und so ähnlich schmecken. Keine bessere Fußgängerzone ohne Wachtelbein und Gänseleber. Saucenkleckse mit Nutellakonsistenz sind so verbreitet, wie einst die Sahnehaube. Der mit bemühter Geste servierte Amuse-Gueule-Dreispänner gehört längst zum Luxusbegriff von Rabattmarkensammlern. Wer Aufwand scheut, hält sich zumindest im Windschatten schadlos. Insofern ist auch das Vordringen von Limonenjus und Safranrisotto ins oberbadische Hinterland eine zweifelhafte Errungenschaft, gleich ob mit oder ohne Stern.

Oft würde schon ein Blick über den Tellerrand genügen, um das eigene Schaffen etwas realistischer einzuschätzen. Schließlich gibt es auch außerhalb der kulinarischen Festung Südbaden Regionen, die mit tatsächlich regionalem Wareneinsatz eine autochthone Küche bieten. Eine im positiven Sinne eigensinnige Küche, die nicht auf Punkte und Sterne fixiert ist, sondern auf das Zusammenspiel von überragender Produktqualität und lebenskluger Kundschaft. Das sind Häuser, in denen der Gemüsegärtner, der Metzger oder der Fischhändler wichtiger sind als der Innenarchitekt. Wer jemals in Kärnten, im Baskenland oder in den Tiefen der norditalienischen Provinz unterwegs war, weiss, dass es Alternativen zur Abkocherei nach international kalibrierten Standards gibt. Als tragisches Beispiel publizistischer Fremdsteuerung kann das Elsass gelten. Das uniforme Hochglanzelsass gut bewerteter, aber halbleerer Gourmettempel. Das Elsass der Halogenstrahler, unter denen stumme Paare sitzen, ihre Teller mit forensischem Blick sezierend, als ginge es um eine Beweisaufnahme. Soweit muss es nicht kommen. Die Abkehr vom kulinarischen Schwanzvergleich wäre ein erster Schritt. Bitte mehr kochen und weniger präsentieren. Der Rest kommt von allein.