

Zehn Schritte zum Sternekoch

Eine Checkliste für Aufsteiger und solche, die es werden wollen.

Pünktlich zur Adventsvöllerei erscheinen die überregionalen Gourmetführer. Und alle Jahre wieder der übliche Theaterdonner. Geraffte Röcke bei den kurz Gekommenen, Nachtreten unter Kollegen und Kritikern, gönnerhaftes Lächeln unter Würdenträgern. Aspiranten sollten ihren kulinarischen Plan den Gepflogenheiten des Spielbetriebs anpassen. Wer sich an die folgenden Regeln hält, wird vor Punkten, Sternen und Hauben kaum zum Kochen kommen.

Imagetransfer: Schäle Rübchen bei Witzigmann, Wohlfahrt und Konsorten und rede darüber. Auch wenn Du nur ein schlechtbezahltes Jahr lang das Personalgeschirr spülen durftest, der Glanz des Meisters wird dich und deine Stube fürderhin erleuchten.

Premiere: Öffne nicht einfach ein Lokal, inszeniere ein Pre-Opening. Behaupte, Fehler seien sexy. Lade die üblichen Mietmäuler ein, verlange vom gemeinen Volk aber den vollen Preis für deine halbgenen Experimente.

Liturgische Aufrüstung: Verwandle dein Lokal in eine Kultstätte. Sorge für sakrale Akustik, schule die Mitarbeiter im bedeutenden Blick, entferne das vertraute Geschirr und serviere Kolonialwaren auf eckigen Tellern. Schreite gelegentlich durch die Reihen und erteile Absolution.

Molekulare Wandlung: Erwerbe im Fachhandel für Laborbedarf Reagenzgläser und Petrischalen. Gruppier diese jeweils zu dreien und befülle sie mit Püree von liegegebliebenem Gemüse. Nenne es Espuma und verkünde, die Textur deines Topinamburschaums sei eine Vermählung von komplexer Aromatik und unmittelbarer Sinnlichkeit. Wiederhole die Prozedur zum Dessert, verwende aber Blockschokolade statt Gemüse.

Fremde Federn: Bestelle wenige (oder auch gar keine) Flaschen bei prominenten Weingütern. Schmücke deine Weinkarte mit den großen Namen, markiere diese aber alsbald mit einem Stempel „Ausgetrunken“. Das putzt und gibt die Chance, schwierige Patienten mit einer Flasche vom Ausgetrunkenen zu beglücken.

Dekonstruktion I: Zerstöre Vertrautes und füge es neu zusammen: Vom Eisenkraut brühe keinen Tee, sondern fertige ein Sorbet; ebenso confiere Kirschtomätchen, fülle Ravioli mit Blutwurst, püriere Feldsalat und nenne es „Crema di Insalata di Campo“.

Dekonstruktion II: Kaufe spanische Hartwurst, schneide dünne Scheibchen davon und platziere diese immerdar neben Fisch und Meeresfrüchten. Kalkuliere Deinen „Angelkabeljau mit Spitzkohl und Chorizo“ stets nach der Devise des Modeschöpfers Wolfgang Joop: „Es muss weh tun.“

Minimalismus: Serviere von allem ein Drittel, das Wenige jedoch in neun Gängen. Nenne es „Unser Amuse-Bouche-Menü mit korrespondierenden Weinen“. Schmore die Gäste in drei Stunden langsam gar. Lasse dazu einen Winzer deiner Wahl vorsingen (aber nur wenn er seine Kunden zu dir einlädt). Die „korrespondierenden Weine“ hat er natürlich gratis beizubringen.

Regionales Gewissen: Lege Dir einen Biobauern, einen frommen Metzger und einen Ziegensenn als schmuckes Mäntelchen zu. Lasse Dich mit ihnen fotografieren und trage dabei stets einen schwarzen Schlapphut oder fahre mit einem Rennrad durchs Bild. Kaufe beim Regiometzger etwas Blutwurst für die Ravioli, beziehe Deine kalibrierten Filets aber weiterhin vom billigsten Höker.

Soziales Netz: Unterstütze ein Elternhaus für die Opfer alleinerziehender Kinder. Koche den Geschundenen ab und zu etwas Warmes, lasse dich dabei fotografieren, vergesse den schwarzen Schlapphut und das Rennrad nicht.

Und siehe, die Sterne und Punkte werden über dich kommen und es wird schwer sein, sie wieder los werden. Wenn du von alledem aber nichts wissen möchtest, dann halte dich an den Leitsatz der in Ewigkeit (selbst)zufriedenen Gastronomen: „Ich habe lieber einen Stern in der Garage als im Michelin.“