

Johann und der Butt

Dichtung und Wahrheit bei unserer Medienköchen

Mit der Etagenwohnung begann die Karriere des elektrischen Kaminfeuers - qualmt nicht, schmutzt nicht, auch emotional eine saubere Sache. Längst taugt auch das Fernsehen als Kaminersatz, und weil die moderne Einbauküche immer öfter kalt bleibt, gibt es jetzt so viele Kochsendungen. Offensichtlich wurden unsere Sehnsüchte nach der heilen kulinarischen Welt in die Medien verlagert. Dort erlebt der Mikrowellengourmet nun, was er alles hätte kochen können und wie es in der Feinschmeckerei sonst noch so läuft. Und hinterher muss niemand abwaschen.

Wenn die Fernsehköche ausnahmsweise Sendepause haben, geben Sie ein Interview in eigener Sache, wozu stets der obligate Rundumschlag mit der Moralkeule gehört. Neulich gab's wieder Schimpfe für die ignoranten Deutschen, die einfach nicht soviel für einen Teller Steinbutt hinlegen mögen, wie Lafer Johann das gerne hätte. Der schreckliche Kostendruck, unter dem deutsche Spitzenköche leiden, hört sich dann so an: „Wenn das bretonische Topware ist, dann kostet der Fisch mindestens 40 Euro das Kilogramm. Davon sind aber mindestens 50% Abfall, das heißt ein Kilo kostet mich 80 Euro. Und das heißt 100 Gramm Rohware kosten mich, ohne dass ein Handschlag getan wäre, 8 Euro. Nun sind hundert Gramm aber viel zu wenig für ein Hauptgericht, da muss ich mindestens 150, eher 200 Gramm geben, noch ein bisschen Garnitur dazu, Gemüse, was weiß ich, dann bin ich bei pro Teller bei 20 Euro Wareneinsatz. Wenn ich das normal durchkalkuliere, müsste so ein Teller Steinbutt im Restaurant mindestens 60 Euro kosten. (Johann Lafer im Interview mit Ullrich Fichtner, Spiegel Nr. 48/2005).

Einmal abgesehen von der interessanten Formulierung „noch ein bisschen Garnitur dazu, Gemüse, was weiß ich“, seien ein paar Anmerkungen zu Lafers Kalkulation erlaubt: Eine Nachfrage bei Importeuren und Köchen ergibt, dass ein Kilo Steinbutt, erste Qualität aus Wildfängen, Anfang Dezember statt „mindestens 40“ im Mittel um die 30 Euro kostet, in Frankreich gab es Angebote knapp über 20 Euro. Aus Lafers generös gerechneten „50% Abfall“ bereitet ein Koch, der im Hauptberuf kocht statt redet, in der Regel einen Fischfond oder eine schöne Suppe. Zudem geben 150 Gramm Steinbutt allemal eine ordentliche Portion. Ergibt nachgerechnet einen Steinbutteinsatz von 9 Euro, zuzüglich Gebühren für „etwas Gemüse, was weiß was ich“ dürfte der tatsächliche Wareneinsatz also eher knapp über zehn als bei zwanzig Euro liegen; halb so hoch, wie ihn der Rechenkünstler Lafer darstellt. Allerdings spielen die realen Marktverhältnisse für ein PR-Genie eine untergeordnete Rolle. Schade nur, dass sich der schwerstbeeindruckte Spiegel-Reporter Ullrich Fichtner so einen Butt aufbinden lässt und Lafers Phantasien vom exorbitanten Wareneinsatz einfach an die Leser durchreicht.

Was ist das für ein Küchendenken, bei dem seit Jahrzehnten die gleichen Luxusprodukte gesetzt sind? Muss eigentlich immer der weltweit verfolgte Steinbutt dran glauben (ersatzweise: Hummer, Gänseleber, Trüffel), um die Legende von den hohen Produktkosten weiterzuspinnen? Weißer Heilbutt in Spitzenqualität aus Wildfängen lag im Dezember 2005 bei 11.50 Euro je Kilo, extragroße Rotbarben (Rougets) kamen für weniger als 10 Euro je Kilo auf dem Markt, ergibt einen Wareneinsatz von höchstens 5 Euro je Fisch-Hauptgericht und wäre somit ein nobler Beitrag zur Kostendämpfung in der Gastronomie.

Soviel zum öffentlichen Wehklagen abkochender Topverdiener und zum nacheilenden Gehorsam unserer ach so kritischen Nachrichtenmagazine. Könnte aber auch sein, dass, wer täglich vom Bildschirm grient, einfache keine Zeit findet, die Angebotsvielfalt real existierender Fischmärkte zu studieren. So bietet sich heute, auch zum Überstehen weiterer weihnachtlicher Herausforderungen, ein leicht modifizierter Media-Markt-Slogan an: Lasst Euch nicht verlafern!