

Zwischen Grünkohl und Kaviar

In Berlin ist eine Kochavantgarde am Werk, die nicht nur international für Aufsehen sorgt, sondern auch die nationale Küchenszene aufwirbelt. Von der Neuerfindung der deutschen Küche ist bereits die Rede. Dabei wird oft übersehen, dass es in der ganzen Republik in den Töpfen der Kochszene brodelt.

Von Hannes Finkbeiner

In Berlin hat er begonnen, der Abgesang auf die französisch inspirierte deutsche Hochküche. Da schmieren im Nobelhart & Schmutzig vollbärtige Köche Joghurt auf Roggencracker, bevor sie Schallplatten auf Bartresen umdrehen. Gäste sitzen im Karree um den Küchenblock, die Besteckteile werden in Boxen auf den nackten Tresen gestellt. Und es hat wirklich etwas Befreiendes, in einem Feinschmeckerrestaurant nicht mehr einen ganzen Abend krawattenpflichtig mit den Vorderpfoten an der Tischkante zu hängen. Aufgeschicht wird in dem Restaurant ein fast roher Saibling in Haselnussmilch mit Gundermann. Oder Grünkohl mit Quark und Meerrettich. Zugegeben, ein Minimalismus, der teils schon an Arbeitsverweigerung zu grenzen scheint. Im hochkreativen Restaurant Horváth in Kreuzberg wird derweil ein köstliches gebeiztes Schweinebäckchen mit würzigem Zwiebelud und Holunder-Traubenkirschen-Creme serviert. Das Besondere: Fast alle Zutaten werden aus der direkten Umgebung bezogen.

„Brutal lokal“ lautet das aktuelle Credo mehrerer Berliner Restaurants, die ihre Inspiration aus konsequenter Beschränkung ziehen. Um den Regionalwaren ein besonderes Antlitz zu verleihen, wird nämlich getüfelt: Sellerieknochen werden in Salzlake gehüllt und monatelang gelagert, bis sie auf Faustgröße zusammenschrumpfen und als Würstchen Verwendung finden. Ein Weizenbier wird in Stammwürstchen serviert, mit getrockneten Himbeeren und Hopfenblüden. Gesäuert wird nicht mit südländischen Zitronen, sondern mit reduzierter Joghurtmolke vom Bauern aus dem Umland.

Von der tausendsten Stopflebervariation, die sich auf unzähligen französisch inspirierten Menükarten auf der ganzen Welt findet, grenzen sich die Köche ab. Sie stehen für Nachhaltigkeit, kämpfen für Biodiversität, gegen Industrialisierung, weswegen der Kontakt zu regionalen Erzeugern gepflegt wird, und finden – auch durch gekonnte Selbstvermarktung – immer mehr Gehör. Die Köche tauchen auf Welttranglisten auf, werden zu internationalen Kongressen geladen. Von „New German Cuisine“ ist die Rede, von der Avantgarde, welche die deutsche Küche neu erfinden habe. Die Berliner Jungköche haben sich scheinbar endgültig aus dem Windschatten der Franzosen und ihrer Altmeister wie etwa Paul Bocuse gelöst. Sie schwimmen dafür lieber im Strom globaler Erfolgsstrategien. Denn an den Konzepten und Herangehensweisen der Brutalokalist ist erst einmal nichts neu. Im Gegenteil: Alles ist schon da gewesen, nur anderswo. In Spanien, Skandinavien, den USA. Selbst die Strukturen zur Zusammenarbeit mit Berliner Regionalerzeugern wurden schon vor der Jahrtausendwende gelegt.

Von erster Stunde an war hier Marco Müller aktiv. Geboren in der DDR, aufgewachsen auf dem Land, kommt der gelernte Koch Anfang der Neunzigerjahre nach Berlin, den Geschmack von fangfrischem Fisch oder auch nur frischem Kohlrabi auf der Zunge. „Es gab keine ordentlichen Bäcker oder Metzger, es gab Supermarktgemüse in Ramschqualität, hart und unreif verpackt, damit es bloß keine Druckstellen beim Transport bekam. Mit dem Zeug wollte ich nicht kochen. Da habe ich Waren in der Region eingesammelt und nach Berlin geschleppt.“

Auch heute noch bezieht der Küchenchef des mit zwei Sternen aus-

gezeichneten Restaurants Rutz rund 90 Prozent seiner Waren aus dem größeren Umland. „Nadeln, Gräser, Wurzeln, Pilze, Holz – es lässt sich so viel aus dem machen, was in der Region wächst. Ich will auch, dass meine Gemüse aus ordentlichem Saatgut und ohne den Einsatz von Pestiziden kultiviert werden, wobei es mir in erster Linie um den besten Geschmack geht“, sagt Müller.

Deswegen will der 48-Jährige sich „nicht so beuteln“ und rigoros mit Lokalwaren arbeiten. Zur Not erweitert er seinen Radius so lange, bis er das Produkt erhält, das seinen Ansprüchen wirklich genügt. Der Spitzenkoch bringt in Tee gebeizte Nordseemakrele auf den Teller, kontrastiert den Fisch mit süßlichem Brandenburger Wurzelgemüse („von Uwe“) und eigens fermentierter Fischsoße. Oder er inszeniert Dünearomen mit Fichtenspitzen-Granité, Austern-Crème fraiche und Alpenperlen.

Die Produkte haben bei Müller eine so hohe Güte, besitzen eine solche aromatische Klarheit, sind so fein nuanciert und aufeinander abgestimmt, dass die Grenzen des Schmeckbaren erweitert werden. Durch die Produkte und Techniken der Haltbarmachung – Säuern, Salzen, Fermentieren, Räuchern –, die Müller kreativ mit modernen Techniken und Frischware kombiniert, bekommt seine Küche ein Profil, das nicht reproduziert oder gar kopiert werden kann.

Die Küche von Müller und den Brutalokalist ist also mehr mit Ort und Zeit verbunden als andere Küchenstile. Aber ist irgendetwas besonders deutsch an der Küche dieser Berliner?

Richtig ist, dass die Deutschen sich über Jahrhunderte aus ihrer Umgebung ernährten, sie aßen, was Flur, aber vor allem die vielen Waldgebiete hergaben. Region, Saison und Küchentechnik waren ineinander

verwoben. Räuchern, Säuern oder Fermentieren dienten ja in erster Linie der Haltbarmachung und nicht der Veredelung von Fisch, Fleisch oder Gemüse. Richtig ist auch, dass Deutschland nie eine eigene Nationalküche entwickelte: „Mitte des 13. Jahrhunderts zerfiel die Stauerherrschaft und wir bekamen einen territorialen Flickenteppich, der die Entstehung von Regionalnischen beförderte“, erklärt etwa Gunther Hirschfelder, Kulturanthropologe und Historiker. Und dennoch beschreibt die Zersplitterung Deutschlands in mehr als 300 Kleinststaaten nur die halbe Wahrheit.

In Deidesheim in der Pfalz zeichnen Weinberge die Ortsränder. Es gibt viel Fach- und Mauerwerk, Gassen, Kopfsteinpflaster. Selbst mittags unter der Woche werden Gaststätten gut besucht. Da das Elsass nicht weit ist, gehören Flammkuchen und Weinbergsschnecken hier ebenso zu den Standgerichten wie Saumagen und Leberknödelsuppe. Aber es wird auch für feinere Gaumen gekocht, beispielsweise von Restaurantführer Gault-Millaud zum Aufsteiger des Jahres 2019 gekürt wurde.

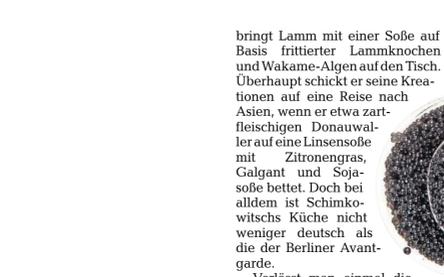
Der 33-Jährige mit tatowierten Armen und weltläufigem Lächeln verantwortet die Küche des Restaurants L.A. Jordan, das trotz modernen Anklangs eine altehrwürdige Eleganz freimütig zur

Schau stellt, schließlich ist das Lokal in einem denkmalgeschützten Adelshof eingebettet. Es gibt hochwertiges Besteck, handgefertigtes Porzellan, etliche Gläserarten, teils sogar Tischwäsche. Essen auf diesem Niveau verträgt eben auch einen feierlichen Rahmen. Zumal auch hier keine Spur von Steifheit aufkommt, so leichtfüßig, charmant und humorvoll, wie der Service agiert.

Die Produkte für seine Küche bezieht der gebürtige Bayer aus der ganzen Welt von Händlern, denen er vertraut. Er kocht gern mit klassischen Luxuswaren, definiert sich auch eher über seinen Stil. Er kombiniert Blauflossenthunfisch mit einem Grüne-Tomaten-Sud oder

„Who the fuck is Paul Bocuse?“ steht auf einem T-Shirt im Berliner Restaurant Nobelhart & Schmutzig. Junge deutsche Köche wie Benjamin Peifer (Bild links und Bild oben), Marco Müller (zweites Bild von links sowie unten) und Daniel Schimkowitz (rechts) setzen mittlerweile weniger auf französische Altmeister. Sie suchen ihren eigenen Weg.

FOTOS: PAUL ZINKEN/DPA, RESTAURANT INTENSE (3), RICARDA SPIEGEL (2)



„Ich koche die Sachen, wie ich es gerade fühle.“

Benjamin Peifer, deutscher Koch

bringt Lamm mit einer Soße auf Basis frittierter Lammknochen und Wakame-Algen auf den Tisch. Überhaupt schickt er seine Kreationen auf eine Reise nach Asien, wenn er etwa zartfleischigen Donauwalder auf eine Linsensoße mit Zitronengras, Galgant und Soja-soße bettet. Doch bei alledem ist Schimkowitzs Küche nicht weniger deutsch als die der Berliner Avantgarde.

Verlässt man einmal die Wurzeln Brei fressender und Bier saufender Germanen, war die deutsche Esskultur seit jeher von Weltoffenheit und Multikulturalismus geprägt, schon allein wegen der Produkte. Tomaten, Mais und Kartoffeln stammen aus Südamerika, Äpfel und Birnen aus Asien, der Saibling wurde aus Nordamerika eingeführt. Hinzu kommt der weltweite Handel, der schon vor Jahrhunderten florierete. Sogar in bürgerlichen, meist handschriftlichen Kochbüchern aus dem 18. Jahrhundert finden sich Rezepte mit Zitronen, auch wenn ein Exemplar noch dem Gegenwert von einem Kilogramm Kartoffeln entsprach. Ingwer, Zimt und Pfeffer wurden damals ebenso benutzt wie Muskatblüte, Nelken oder Kardamom. „Hinzu kommen die vielen Einflüsse der deutschen Grenzgebiete“, sagt Hirschfelder.

Die Frankfurter Soße hat ihren Vorgänger in Frankreich, das Gulasch in Ungarn. Doch auch von weiter her kamen Impulse zu Gerichten, die uns heute selbstverständlich deutsch vorkommen: Das Sauerkraut stammt von den Mongolen, Labkaus von den Briten, das Schützel hat seinen Ursprung höchstwahrscheinlich in Byzanz, mindestens aber in Mailand. Die Inspirationen zu Spätzle, Maultaschen und Knödel kamen wahrscheinlich aus Italien. Die Gabel wurde aus dem Orient importiert, das Essen von Einzeltellern haben uns die Amerikaner eingebracht. Marzipan, Lebkuchen, Christstollen, Baumkuchen, Spekulatius: Die Zutaten, wenigstens die Techniken oder Ideen liegen außerhalb unserer Grenzen.

Unsere Esskultur ist eben die Summe anderer Teile, ja nicht einmal die französische. Die Hochküche ist eine rein französische Erfindung. Entschieden

Impulse kamen aus Italien, als Katharina von Medici im Jahr 1533 an den französischen Königshof übertrat. Von Russland über Deutschland bis England: Jeder Aristokrat, der etwas auf sich hielt, adaptierte bald das Savoir-vivre. Nach der Französischen Revolution im Jahr 1789 wirkte die Adelsküche ins Volk. Köche, die bislang im Dienste der Elite standen, waren arbeitssam und öffneten aus der Not heraus eigene, bürgerliche Lokale. Der Siegeszug der Haute Cuisine begann.

Wer hierzulande noch vor zehn, zwanzig Jahren auf hohem Niveau ein Restaurant führen wollte, der orientierte sich an französischen Regeln. Ein vegetarischer Gang war nur wertig genug, wenn er Trüffel enthielt, ein Menü wurde durchweg mit klassischen Luxuswaren wie Steinbutt, Hummer oder Stöplfischern aus dem 18. Jahrhundert finden sich Rezepte mit Zitronen, auch wenn ein Exemplar noch dem Gegenwert von einem Kilogramm Kartoffeln entsprach. Ingwer, Zimt und Pfeffer wurden damals ebenso benutzt wie Muskatblüte, Nelken oder Kardamom. „Hinzu kommen die vielen Einflüsse der deutschen Grenzgebiete“, sagt Hirschfelder.

Und nichtsdestotrotz hat die Nähe zu Frankreich und die Orientierung an den Franzosen die Deutschen zu Höchstleistungen angestachelt: Es gibt heute knapp 300 Sterne-Restaurants in der Bundesrepublik, mehr gibt es nur in Frankreich. Und selbst wenn Schimkowitz oder Müller ihre Soßen mittlerweile ohne Alkohol ansetzen, ist das eine bewusste Entscheidung gegen die klassische Schule. Man muss eben die Regeln beherrschen, um sie brechen zu können, und man ist auch Teil einer Kultur, wenn man sich von ihr abgrenzt.

Das tut auch Benjamin Peifer vom Magazin „Feinschmecker“ zum Restaurant des Jahres 2019 gewählt wurde. Beim Besuch an einem Nachmittag trägt der junge Mann keine Kochuniform, er kommt gerade zur Tür herein. Die Hälfte seiner Zeit geht durch Produktbeschaffung drauf, erklärt

Vielefältiges Ambiente: Modern eingerichtet ist das Jordan (unten, 2. Bild v. r.), von außen eher traditionell sieht das Intense aus (unten, 1. Bild v. r.). An der Tür des Restaurants Nobelhart & Schmutzig an der Friedrichstraße in Berlin sind diverse Verbotsschilder zu sehen.

FOTOS: KETSCHAUER HOF, RESTAURANT INTENSE, PAUL ZINKEN/DPA, MIHAIL DECHEVISTOCK, ERICH MUCKE/FOTOLIA

AUF EIN WORT

„Der Burger ist politisch nicht bedrohlich“

Deutschland wird gern eine regional geprägte Küche attestiert. Lassen sich keine Ansätze zu einer Nationalküche erkennen? Erst im Kaiserreich nach 1871 hatten wir eine deutsche Leitkultur, in deren Kontext das entstand, was wir deutsche, bürgerliche Küche nennen, die aber schon regional und international beeinflusst war. Es gibt also keine deutsche Küche, nur eine Küche, die als deutsch wahrgenommen wird. Esskultur ist auch ein massives Dynamik unterworfen, deswegen landet man meist im Labyrinth, wenn man nach Ursprüngen von Küchentechnik oder Gerichten sucht.

Deutschland war einmal in 300 Kleinstaaten zersplittert. Gab es dennoch eskulturale Einflüsse, die auf die gesamte Bevölkerung wirkten? Ja. Allein in den letzten 500 Jahren haben wir mehrere massive Umbrüche in der Esskultur. Der Columbian Exchange, also der Handel mit transatlantischen Waren, hat unsere Küche revolutioniert. Der Dreißigjährige Krieg hat mittelalterliche Traditionen flächendeckend zerstört. Die Industrialisierung hat Migrationsbewegungen ausgelöst, in diesem Atemzug darf auch die künstliche Kost wie Backpulver und Fleischextrakt im 19. Jahrhundert nicht vergessen werden.

En vogue ist derzeit Regionalküche, für die Punkte wie Nachhaltigkeit und Alleinstellungsmerkmale sprechen – warum ist der Trend erst jetzt groß geworden? Das liegt einerseits daran, dass Kultur immer sinuskurvenförmig verläuft. Wir hatten in den 20er- und 30er-Jahren eine nationale Zeit, dann eine regelrechte Vakuum, dann eine Internationalisierung von Spaghetti über Gyros bis Thaiudeln. In den 50er-Jahren erfuhr wir eine selektive Öffnung zu den USA und Ungarn, in den 60ern zu Südamerika, in den 90ern zur arabischen Welt. Das waren alles Moden, hatte Halbwertszeit, deswegen kommt jetzt etwas Neues, deswegen kommt nach dem Internationalen das Regionale. Andererseits haben wir eine globalisierte Wahrnehmung des Fremden, das in den letzten Jahren vom Exotischen zum Bedrohlichen gewechselt hat, womit weniger eine transatlantische als eine arabische Küche gemeint ist – der Burger ist politisch nicht bedrohlich.

Interview: Hannes Finkbeiner

Gunther Hirschfelder ist Kulturanthropologe, Historiker und als Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg tätig. Der Großteil seiner Publikationen widmet sich der Esskultur.

FOTO: GUNTHER HIRSCHFELDER



Neue deutsche Küche: Sauerkrautsaft-Macaron aus dem Intense (v.l.), verkohites Rind mit Périgord-Trüffel und Teriyaki aus dem Jordan, Kohl und Kaviar aus dem Intense sowie Waldfleis und schwarzes Johannesbeerholz, Lärche und Senfsaat aus dem Rutz. FOTOS: KETSCHAUER HOF/RESTAURANT INTENSE (2)/RICARDA SPIEGEL

