

# GÖT

## Andere sammeln große Kunst, der Hotelier Thomas Althoff sammelt große Köche. David Pfeifer futtert sich durch ein Gourmetuniversum

**A**n sieben Abenden in sieben Spitzenrestaurants essen gehen – das klingt toll. So toll, dass es einen Haken haben muss. Sieben Menüs von hoch dekorierten Köchen in kurzer Zeit zu verspeisen ist vermutlich so lustvoll, wie sieben Filmklassiker an einem Wochenende zu sehen. Irgendwann hängt einem sogar Lauren Bacall zum Hals heraus. Trotzdem: das Angebot ist zu verlockend, um abzulehnen.

Die Köche – fünf Deutsche, ein Franzose, ein Engländer – stehen im Dienst eines Mannes, der offenbar keinen kulinarischen Überdruß fürchtet. Nahrung, die abgehoben von ihrer eigentlichen Aufgabe eingenommen wird, nur aus Lust am Genuss, ist Thomas Althoffs Mission. Elf Michelin-Sterne prangen in seiner Gourmet Collection, einer Gruppe von Restaurants, die seinen sieben Luxushotels angeschlossen sind. Die Punkte vom „Gault Millau“ und vom „Feinschmecker“, die Varta-Sterne und Kochlöffel vom „Schlemmer Atlas“ zählen meine Begleitung und ich gar nicht mehr. Stattdessen brechen wir auf. Hungrig und unsicher, ob unser Hunger reicht.

Der Marathon des guten Geschmacks beginnt ausgerechnet in Stuttgart. Das Hotel am Schlossgarten ist ein Bunker aus der Wirtschaftswunderzeit, von außen so einladend wie ein Einwohnermeldeamt. Doch hinter der Fassade verbirgt sich das beste Hotel der Stadt, und durch einen Gang erreicht man die Zirbelstube, deren heimeliger Gastraum eher nach Kitzbühel passen würde als nach Stuttgart. Hier kocht Bernhard Diers (ein Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte). Die bibeldicke Weinkarte lassen wir zugeschlagen und bitten um passende Begleitung für das „Bernhard Diers Grand Menü“. Eine richtige Entscheidung, die wir auf der gesamten Reise beibehalten. Der einigermaßen geschulte Restaurantbesucher wird begrüßen, was Diers auf den Teller bringt: Der See-teufel hat leichten Biss und genau den Grad an Würze, den er braucht. Mit seinem Begleiter, einem Artischockenragout, verträgt sich der



Raubfisch prächtig – eine krönende Tomaten-Kapern-Espuma, die sofort das Bedürfnis nach Urlaub am Mittelmeer weckt, baut den notwendigen Spannungsbogen. (Für alle Normalesser: Espuma ist ein Wichtigtuerwort für Schaum.) Das anschließende Rinderfilet in der Pfefferkruste hat die perfekte Kon-



# TER IN WEISS



Sternesammler: **Hotelier Thomas Althoff** mit dreien seiner Spitzenköche - Joachim Wissler, Nils Henkel, Christian Jürgens (v. l.) - vor Schloss Bensberg.  
Links: Bei Bernhard Diers freundet sich der Seeteufel mit der Artischocke an

sistenz. So fest und weich und aromatisch, dass man das Rind vor lauter Zuneigung am liebsten adoptieren würde, wenn es davon noch etwas hätte.

Der Niedersachse Diers, der auch nach 20 Jahren im Schwäbischen den Dialekt nicht angenommen hat, erklärt seinen Standpunkt so: „Ich weiß genau, wo meine Rinder, Lämmer und Kaninchen herkommen, denn es geht mir um nachhaltigen Genuss.“ Wir fühlen uns angenehm angekommen bei Diers und seiner unaufgeregten, französischen Spitzenküche. Hinter uns sitzt ein Paar, das sich verliebt anschwemmt und genießt. „Ich lege täglich mein Herz auf den Teller“, sagt Diers. Das schmeckt man. Leider müssen wir am nächsten Tag schon weiter.

Von Stuttgart führt die Reise nach Saint-Tropez. Die Villa Belrose thront in den Hügeln vor der Stadt, der Blick über die Bucht ist das beste Amuse-Gueule. Der Ober im Restaurant Le Belrose eröffnet den Abend mit einem guten Scherz, als er bemerkt, dass der Tisch wackelt: „Ich hole nur schnell einen 500-Euro-Schein und falte ihn als Untersetzer zusammen.“

So weit hergeholt ist die Bemerkung nicht, denn die Villa ist ein Haus für Spitzenverdiener. Und doch hat Thierry Thiercelin (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) auch die Bewirtung am Pool, den Zimmerservice und das Frühstücksbüfett zu organisieren. „Ich würde das Level der Küche weiter steigern“, sagt er, „aber wenn

man ein ganzes Hotel versorgt, erreicht man seine Grenzen.“ Nun, diese Grenzen sind weit gesteckt.

Der Kalmar erinnert kaum an Kalmar, so frisch und erfrischend anders, wie er auf den Teller kommt. Man entsinnt sich ja eines gummiähnlichen, fischigen Geschmacks, sobald man an Tintenfischringe denkt. Aber Thiercelin nutzt den Kalmar als Träger seiner Füllung: eingekochte, intensive Tomate und angeschmolzener Mozzarella-Käse. Dazu so wenig Knoblauch, dass sein Aroma anklingt, nicht aber sein Temperament durchbricht. Der Hauch der Knolle zwängt sich in die schmale Lücke zwischen Geruchs- und Geschmackserlebnis.

Bei den folgenden Garnelen mit Chorizo und Piquillo-Paprika sollten die Akteure eigentlich aufeinander losgehen. Stattdessen schmuse sie beinahe auf der Zunge, wobei als cremig-körniger Nebendarsteller

ein Risotto nachhilft. Italiener behaupten gern, niemand außer ihnen könne einen guten Risotto zubereiten, schon gar kein Franzose. Thiercelin kann.

Von der Terrasse des Restaurants aus sieht der 49-Jährige seinen Geburtsort Saint-Raphaël. Er liebt seine Heimat und ihre Gewächse. Die Kräuter, vor allem aber die Tomaten: Thiercelin möchte ein Buch über sie schreiben. Wenn er seine Küche verlässt, sucht er nach perfekten Zutaten, spricht mit Lieferanten, Fischern und Tomatenzüchtern. Wer auf so hohem Niveau kocht wie er, steht nicht nur am Herd, sondern ist ständig auf der Jagd nach dem Besten, das die Natur hergibt.

Das landschaftliche Umfeld prägt auch Christian Jürgens' Küchenplanung. Seine Menüs sollen die Region um das Tegernseer Tal widerspiegeln. Was nicht bedeutet, dass kein Fisch aus fernen Gewässern zu ihm fände, etwa die Scholle, zu der er Blutwurst und Sauerkraut reicht. „Sauerkraut, Blutwurst, das klingt zwar traditionell, aber der Fisch liebt nun mal diese Begleitnoten.“ Jürgens (zwei Michelin-Sterne, 18 Gault-Millau-Punkte) hat in den Gourmettempeln Tantris und Aubergine gekocht, bis er das Restaurant Überfahrt im gleichnamigen Hotel übernahm.

Der gebürtige Westfale produziert nicht nur erstklassige Gerichte, er entwirft Geschmackspräsentationen. Zwei Bedienungen im Zwillinglook – strenger Zopf, schwarze Hornbrille – servieren als Amuse-Bouche Saibling „auf seinem Lieblingsstein“. Man darf und soll den Fisch samt Deko mit den Händen essen und vom Stein aus dem Tegernsee die Reste des Sojagelees lecken. Mit den Augen isst man sowieso. Das Saibling-Sashimi, nur ein viertel Bissen, zerläuft fast auf der Zunge, ein Frischekick, kurz wie ein Zwickern. Während Diers und Thiercelin ihr Werk liebevoll auf üblichem Porzellan anrichten, hantiert Jürgens detailversessen mit Steinen und kleinen Bäumchen und fährt extravagante Geschirrförmchen auf. Suppenteller, die bis zur Brust aufragen, Fischteller mit Rändern wie Rochenhaut. Die kühle Fischsuppe wird in einer flüssigen Kugel aus

**Augenschmaus: Bei Joachim Wissler schmecken die Rosenblätter auf Schinkensaft (o.), Thierry Thiercelin begeistert mit gefülltem Kalmar (M.), und Christian Jürgens serviert den köstlichen Saibling auf seinem Lieblingsstein (u.)**



Safranauszug serviert, dazu kommen mundwarme Meeresfrüchte auf einer Muschel. Man muss die Kugel anstechen, bevor man loslöffeln kann, die Meerestierchen genießt man separat oder in die Suppe getunkt.

Noch bevor wir nach dem Sinn der Komposition fragen, spielen wir schon mit ihren Temperatur- und Geschmackskontrasten. Beim Anblick der Kugel flackert kurz der Gedanke an Molekularküche auf. Aber wie alle Köche, die wir besuchen, verzieht Jürgens bei diesem Begriff das Gesicht, als habe man ihm eine Flasche Maggi vor die Nase gestellt. „Meine Küche ist kein Hexenwerk, sondern modernes Handwerk. Meine Gäste sollen keine Sensorikprüfung durchlaufen, sie sollen genießen.“

Obwohl der Chefkoch des Überfahrts an einem Spargelgericht bisweilen so lang tüfelt, bis die Spargelsaison vorbei ist, will er Originalität, keine Verkrampfung. Dazu gehört, dass er seine Ideen mit Humor präsentiert. Die Gänseleber formt Jürgens zur Zigarre und hüllt sie in einen Mantel aus Cuba Libre, der sich im Mund knisternd auflöst und ihn so für die Leber sensibilisiert.

Drei Restaurants liegen hinter uns, vier erwarten uns noch. Wir haben binnen einer Woche mehr famose Gerichte gegessen als im ganzen Jahr davor. Und sehnen uns nach Salamibrot und Flaschenbier. Als am Sonntagabend beides vor uns steht und sehr nach zu Hause schmeckt, suchen wir ein Wort für den Unterschied zwischen unserer Küche und der von Althoff. Wir einigen uns auf: Fantasie.

Wie ernsthaft es bei allem Einfallsreichtum hinter den Kulissen zugeht, beobachten wir zwei Tage später im Vendôme, dem Restaurant im Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Hier führt ein Vertreter der „neuen deutschen Küche“ das Regiment: Joachim Wissler (drei Michelin-Sterne, 19,5 Gault-Millau-Punkte). Wissler kocht mit zwölf Kollegen für etwa 50 Gäste. Es gibt ein Sichtfenster in die Küche, vor dem die Besucher hängen bleiben, als

## „Ich lege täglich mein Herz auf den Teller“, sagt Bernhard Diers, Küchenchef der Zirbelstube. Das schmeckt man



dürften sie Bombenentschärfern bei der Arbeit zusehen. Wissler wehrt sich, wenn man sein Können Kunst nennt, und verweist auf beste Produkte und Handwerk als Basis für Qualität. „Je länger ich diesen Beruf mache, um so simpler werde ich“, sagt er. Die Reduktion der Dinge auf ihr Wesen soll ihre Wirkung verstärken. Wie das funktioniert, erfahren wir bis hin zur Nachspeise: Zerealien auf Milchschaum mit Buchweizen. Buchweizen? Genau. Das Ganze kommt uns vor wie die Karikatur eines 90er-Jahre-WG-Frühstücks. Und tatsächlich, beim ersten Löffel transportiert das Eis einen Anflug von alternativem Milieu – um schon beim zweiten alle Vorurteile zu überwinden. Der Milchschaum, der im Mund zusammenfällt, neutralisiert die Süße, die Zerealien kuscheln sich hinein wie in ein Wolkenbett.

Noch mehr imponieren mir die Rosenblätter auf Schinkensaft. Sie duften intensiv, kauen sich aber beinahe neutral. Gut so, denn sofort springt der Schinkensaft in die Bresche – in der Kombination aus Duft und Geschmack entsteht etwas Zickig-Rustikales, das ich noch nie kosten durfte. Ich esse und spüre, wie das Essen meine Wahrnehmung verändert. Da Wisslers Handwerk nicht nur auf die Rezeptoren wirkt, sondern auch auf das Denken, muss man dann doch noch mal den Vergleich mit der Kunst anbrin-

# BVLGARI



BVLGARI.COM

OCTO BI-RETRO STEEL CERAMIC

ELECTED WATCH OF THE YEAR 2010 BY A SWISS PROFESSIONAL JURY

**m**  
MONTRE  
DE L'ANNEE  
2010



**Küchenkunst: Nils Henkel macht krossen Schweinebauch (o.), bei William Drabble liegt die Streifenbrasse auf warmem Salat (M.), und Hans Sobotka reicht Austern mit Foie gras (u.)**

seine Gäste dazu führen, öfter auf Fleisch zu verzichten. Als einer von wenigen Sterneköche bietet er ein vegetarisches Menü an; es soll die Idee vermitteln, dass man fleischlos auf bestem Niveau essen kann. Wir nehmen trotzdem den krossen Schweinebauch.

Henkel kocht Dinge, die man zu kennen glaubt, nur kocht er sie so gut, wie man sie noch nicht gegessen hat. Die Bissen zergehen saftig im Mund, die Kruste ist nicht mehr als ein Firnis. Dazu arrangiert er

Schafgarbe, ein Heilkraut für Magenprobleme, das hier als Würzmittel überzeugt, weil es dem

Schwein zu unerwartetem Nachhall verhilft. Genauso souverän vereint der Koch Waldpilze mit Kürbis. Hokkaido, der so glatt schmeichelt, dass ich an frisch aufgezugene Bettwäsche denken muss? Das ist einzigartig. Wie viel Konzept dahintersteckt, bemerken wir, als ein Gast am Nachbartisch selbst kreativ werden und die Taubenbrust lieber ohne karamellisierte Zwiebel bestellen will. „Das können wir machen, möchten wir aber nicht empfehlen“, erwidert der Kellner. Es ist ein unglaublich freundlich ausgesprochenes Verbot.

Drei Wochen nach unserem Besuch im Restaurant Lerbach erreicht uns eine Nachricht: Dem Guide Michelin ist Henkels Küche nur noch zwei Sterne wert. Soll einer diese Gourmetwelt verstehen.

In Celle, der vorletzten Station, speisen wir bei Hans Sobotka im Endtenfang, das zum Hotel Fürstenthof gehört. Sobotka (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) versorgt ähnlich wie sein Kollege Thiercelin in Saint-Tropez den gesamten Hotelbetrieb. Tadelnd blickt er auf die Konferenztschekke, die der Ober bringt und die dem Niveau seiner Küche nicht entsprechen. In seiner Küche lernt derzeit ein junger Mann, der sein Mathematikstudium abgebrochen hat, um Koch zu werden. „Er beißt sich gut durch“, sagt Sobotka, an eine Berufung zur Haute Cuisine glaubt er jedoch nicht: „Sie wissen ja nicht, wie gut sie werden, bevor sie es lernen.“ Eher sei es eine Aufgabe, von der man gefunden wird. Dann aber fühle sie das Leben aus. Das Kochen auf Höchstniveau ist zu fordernd, um es als Job zu begreifen.

„Nach 20 Jahren in der Küche darf ich mir gewisse Freiheiten erlauben“, sagt Sobotka. In seinem Fall bedeutet das, dass er morgens um

9 statt schon um 8 zur Arbeit erscheint, die dann erst nach Mitternacht endet. Auf die Frage nach seinem Konzept antwortet er lakonisch: „Krustentiere, Fisch.“ Seine Kunst besteht darin, klassische Themen der Gourmetküche beherrscht zu interpretieren. Als ich auf der Karte von Austern mit Foie gras lese, sinkt mir der Mut nach allem, was wir schon gegessen haben. Tatsächlich kommt die Auster mit einem kleinen Lätzchen aus gebratener Foie gras aus, genau das richtige Verhältnis, um in einem großen Bissen genossen zu werden. Die Jakobsmuscheln wiederum sitzen auf einem kleinen Thron aus Gänseleber. Auch ein merkwürdiges Paar, denke ich und bin erstaunt, wie gut die nussig-süßliche Meeresfrucht und die fette Delikatesse vom Federtier zusammenfinden. Sobotka scheint Gegensätze zu mögen, auch die Soßen, die in Minimalportionen auf die Teller gestrichen werden, sind ungewöhnlich stark, wenn sie ein pur und perfekt gebratenes Stück Fleisch betonen sollen.

Damit liegt Sobotka auf einer Linie mit William Drabble, dem Chefkoch im Seven Park Place des Londoner St. James's Hotel, unserem letzten Ziel. Das St. James's ist ein Schmuckstück in Althoffs Sammlung. Es liegt im Herzen der Stadt und wurde von Anna-Maria Jagdfeld zum Boutiquehotel umgestaltet, asiatisch, klassisch, modern. Auch Drabble (ein Michelin-Stern) lehnt die Molekularküche ab, statt aufgeblasener Show-Elemente serviert er absichtsvoll einfache Gerichte, die er mit einem überraschenden Dreh versieht.

Seine Streifenbrasse liegt auf einem warmen Salat. Kalt wäre er einfach ein guter Salat, erntefrisch, spritzig angemacht. Doch durch die Erhitzung steigen seine Aromen in die Nase und regen den Speichelfluss an, man säftelt dem nächsten Bissen Fisch praktisch entgegen. Zum Nachtisch lässt Drabble Banane auftragen. Ein Stück ist warm, paniert, schmeckt wuchtig, doch das feine Bananeneis im Nachbarschälchen hält dagegen. Und wer meint, das ist ja alles recht süß, findet Zerstreuung bei dem Ba-



## Die Kulinarik sorgt dafür, dass Thomas Althoffs Gäste immer wiederkommen

nanenmilchreis, der die Komposition neutral abrundet. Nicht schlecht, was der Koch aus Liverpool aus dieser öden Nährfrucht macht.

Noch Wochen später, als wir längst wieder in Berlin sind und unzufrieden mit allem, was man uns vorsetzt, denken wir an Drabbles Banane zurück. Das also ist der eigentliche Haken an unserer Reise gewesen: Sie hat Eindrücke zementiert, die sich kaum übertreffen lassen. Geschmack geht auf Erinnerungen zurück, die wir irgendwann in unserem Leben gespeichert haben. Wir haben Heimweh nach Gerichten unserer Kindheit und Urlaubsgenüssen. Wir besuchen Restaurants immer wieder, weil wir uns in den Charakter ihrer Küche verliebt haben. Auf dieses Prinzip setzt Thomas Althoff mit seinen Köchen, das ist seine Falle. Denn das Gemeine an herausragendem Essen ist, dass man nur kurz etwas davon hat, danach schafft es Sehnsucht. Und um diese Sehnsucht zu stillen, müssen wir wohl bald wieder losfahren, nach Stuttgart, an den Tegernsee, nach Bergisch Gladbach oder London, einen der Augenblickskünstler besuchen, die sich Köche nennen. ♦

REISE ZUM GUTEN GESCHMACK

Althoff Hotel & Gourmet Collection [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com)

gen. Essen wirkt im Gegensatz zur Kunst nur im Augenblick, und der ist im Verhältnis zum Arbeitsaufwand auch noch erschütternd kurz. Aber der Augenblick bleibt – sofern er außergewöhnlich genug ist, sich im Gedächtnis zu verankern. Nicht weniger gelingt Wissler und seinen Kollegen. Sie schaffen ein Erlebnis, sind Künstler des Augenblicks. Dazu passt, dass der Restaurantleiter des Vendôme zum Abschied fragt: „Hatten Sie einen besonderen Moment?“ Ja, hatten wir, vielen Dank. Auch wenn wir hinterher im Hotelbett lang darauf warten, dass die Müdigkeit über das Sattsein siegt. Die Gänge sind stets winzig klein, summieren sich im Verlauf eines vierstündigen Menüs jedoch zu einer Herausforderung.

Auf Schloss Bensberg treffen wir auch den Mann, der die Kochkünstler um sich versammelt. Thomas Althoff ist ein Selfmade-Unternehmer, der bereits mit 21 Jahren sein erstes Hotel übernahm und nun über die sieben Fünf-Sterne-Häuser verfügt. Erfolgsmenschen wie er sind häufig so von sich überzeugt, dass sie es als Störung empfinden, wenn nicht von ihnen gesprochen wird. Althoff jedoch spricht lieber über seine Köche, ihre Stärken und Talente, wie ein leidenschaftlicher Sammler. Dass er seine Hotels mit den besten Köchen schmückt, macht wirtschaftlich Sinn: Die Kulinarik sorgt dafür, dass seine Gäste ihn immer wieder besuchen. Wer einen Aufenthalt in einem Althoff-Hotel bucht, darf nicht nur einen fast aus der Zeit gefallenen Grand-Hotel-Service erwarten, sondern auch ein Gaumenabenteuer.

Eine gute Investition also, wenn Althoff den Rahmen schafft, in dem seine Köche sich entfalten und immer besser werden dürfen. Nils Henkel zum Beispiel war lang der zweite Mann hinter Dieter Müller, dem berühmten Chefkoch im Schlosshotel Lerbach. Vor drei Jahren dann übernahm er das Restaurant, hielt die drei Sterne (und 19 Gault-Millau-Punkte) und wurde vom Gault Millau zum „Koch des Jahres 2009“ gewählt. Henkel möchte

