

Kochkometen am Sternenhimmel

Seit 1926 steht der November im Zeichen einer besonderen Sternentart. Ausgehend von Frankreich, leuchtet sie inzwischen in zwölf europäischen Ländern. Gemeint ist die prestigeträchtige Auszeichnung des Restaurantführers Guide Michelin, dessen Tester für Betriebe der Spitzengastronomie Sterne vergeben.

VON BERNHARD AMELUNG

Wer als Gastwirt und Hotelier einen solchen verliehen bekommt und diesen – auf das Auszeichnungsjahr beschränkt – führen darf, weiß von großen Gefühlen zu berichten, von höchsten Freuden wie von tiefster Trauer. Der Aufstieg in den kulinarischen Sternenhimmel erfordert ein Höchstmaß an Kreativität und Arbeitseinsatz sowie ein beständig hohes Qualitätsniveau.

Blickt man am Ende des Jahres 2011 auf den südwestlichen Teil des Michelin-Sterne-Himmels, drängt sich für einen kurzen Augenblick der Eindruck vom Status Quo auf. Denn auch in der aktuellen Ausgabe der roten Gourmetbibel für das Jahr 2012 steht Baden-Württemberg mit insgesamt 61 Sternerestaurants immer noch unangefochten an der deutschen Spitze. Und Baiersbronn, der Schwarzwälder Kurort, bleibt wenigstens für ein weiteres Jahr das deutsche Sternedorf: Sowohl **Harald Wohlfahrt**, Küchenchef in der Schwarzwaldstube im Hotel Traube-Tonbach, als auch **Claus-Peter Lumpp**, Chef de Cuisine im Hotel Bareiss, haben ihre drei Sterne verteidigt. **Jörg Sackmann**, dritter Mann vor Ort, hält mit einem Stern und 18 Punkten im Gault Millau den Anschluss. Lediglich das „A Mesa“ in Mannheim hat seinen Stern verloren.

Die wiederholte Verteidigung einer gastronomischen Auszeichnung er-

fordert ein noch größeres Bewusstsein für die Qualität der einzelnen Produkte und Präzision in ihrer Zubereitung. „Um den Stern halten zu können, darf man sich als Gastronom keinen Ausreutscher erlauben“, erzählt **Nikolai Weisser**. Zusammen mit seiner Frau Ilka betreibt er das kleine Hotel-Restaurant TRAUBE in Blansingen, einem Dörfchen im sonnenverwöhnten Markgräflerland. Mit **Henrik Weiser** als Maitre de Cuisine ist es dem Gastronomenehepaar gelungen, den Michelin-Stern, seit der Übernahme und Neueröffnung der „Traube“ im Jahr 2008 zu halten. Für das Jahr 2012 kommen zudem das erste Mal 17 Punkte im Gault Millau hinzu. „Das ist ein Ergebnis, über das wir uns ganz besonders freuen, auch wenn der Michelin-Stern für unser Haus die wichtigste Auszeichnung bleibt“, erläutert Nikolai Weisser den Stellenwert der Prämierung. „Dieses Ergebnis zeigt, dass wir noch konsequenter, noch exakter gearbeitet haben als in den Jahren zuvor.“

Die Freude in seiner Stimme ist kaum überhörbar. Dennoch zeigt sich der Inhaber der „Traube“ selbstkri-

tisch, denn die Küche könne nur noch im Detail verfeinert werden. „Der Aufstieg wird von nun an immer schwerer“, so Weisser. Weitere Auszeichnungen stehen und fallen jedoch nicht nur mit der Kreativität und Professionalität des Küchenchefs. „Auch das gesamte Umfeld muss bereit sein, weitere Schritte nach vorn zu gehen. Die bestimmende Frage ist: wo können wir feiner werden?“ Ist das nächste Ziel ein zweiter Stern im Guide Michelin? Nikolai Weisser gibt sich besonnen und zugleich ehrgeizig: „Die vergangenen Jahre haben bestätigt, dass wir ein sehr hohes Niveau halten konnten. Dieses Jahr hat uns gezeigt: wir können dorthin. Und wir wollen auch dorthin.“

Nicht weit von Blansingen entfernt liegt die kleine Stadt Sulzburg. Dort, am Fuße der Weinberge im südlichen Schwarzwald, steht das Hotel Restaurant HIRSCHEN. Über die Landesgrenzen hinaus bekannt geworden ist es durch Altmeister **Hans-Paul Steiner**. Lange Jahre war seine klassische, französisch-badisch beeinflusste Küche mit bis zur absoluten Perfektion zubereiteten Gerichten den Testern



Ilka, Bo und Nikolai Weisser sowie Henrik Weiser vor ihrer „Traube“ in Blansingen

des Guide Michelin zwei Sterne Wert. Seit 2008 ist der Generationenwechsel vollzogen. Tochter **Douce Steiner** führt gemeinsam mit ihrem Mann **Udo Weiler** das Lokal. Regional südbadisch und von mediterranen, französischen Einflüssen durchzogen ist ihre Küche. Die Gourmetbibel Guide Michelin verleiht ihr dafür einen Stern. Ein Verlust?

„Am Anfang war ich traurig und enttäuscht, dass der Hirschen nicht mehr zweisternig war“, erzählt Douce Steiner mit warmherziger Stimme. „Im Nachhinein sehe ich diese Entscheidung jedoch positiv. Die zwei Sterne gehörten meinem Vater. Er war es, der prämiert wurde und nicht ich.“ Bereits im ersten Jahr als Küchenchefin des Hirschen erwarb Frau Steiner den ersten Stern. Eine große Ehre für sie, „denn wer fängt schon mit einem Stern an?“ Und weiter: „Für mich ist es eine Chance, mein persönliches Profil weiterentwickeln und festigen zu können.“ Tiefgreifende Veränderungen, ob bei der Auswahl und beim Einkauf der Produkte oder bei der Zubereitung der Speisen, werde sie keine vornehmen. „Ich arbeite total frei“, sagt sie.

Absolute Frische und Qualität der Lebensmittel sind in der Sternenküche das A und O. Jeder Koch, ganz gleich ob er mit einem oder mit drei Sternen, der höchsten Auszeichnung, die der Guide Michelin vergibt, prämiert ist, geht beständig auf die Suche nach dem besten Produkt. Douce Steiner betont, dass sie gerade hier den menschlichen Aspekt nicht vergessen möchte. So bezieht der Hirschen beispielsweise Fische und Meeresfrüchte seit über dreißig Jahren von ein und demselben Lieferanten. Die geschäftliche Beziehung aufgebaut hat Vater Hans-Paul Steiner. „Eine solche Vertrauensgrundlage lässt man nicht wegfallen. Mit dieser steht und fällt, dass wir unseren Gästen stets gleichbleibend höchste Qualität servieren können.“

Deren Gaumen wissen die tiefe Vertrauensbasis, die zwischen Douce Steiner und den Erzeugern und Lieferanten besteht, zu schätzen. Denn der



Aufsteigerin des Jahres: Douce Steiner

Zuspruch, den Steiners Küche erfährt, ist ungebrochen. Auch die oft gefürchteten Gastronomiekritiker zeigen sich durchgehend begeistert. Douce Steiner verteidigt ihren Stern auch für das Jahr 2012 und wird von den Testern des Gault Millau außerdem zur „Aufsteigerin des Jahres“ gewählt. Rückt damit der zweite Stern in greifbare Nähe? „Ich freue mich natürlich sehr über diese Ehrung. Aber ich lasse es langsam angehen.“ Ruhig spricht sie. Fast bedächtig. Denn sie weiß: „So schnell wie man oben ist, so schnell ist man wieder unten.“

Diese schmerzliche Erfahrung musste **Fritz Zehner** im vergangenen Jahr machen. Seit dreißig Jahren betreibt er bereits sein Restaurant, die STUBE in Pfaffenweiler. Am ersten Dezember diesen Jahres feiert er sein Jubiläum als Gastwirt und Gastronom der Spitzenklasse. Doch nicht nur dies. 25 Jahre davon zählt Fritz Zehner zu den sogenannten Sternenköchen. Denn während eines Vierteljahrhunderts verteidigt er mit seiner südbadisch verwurzelten Küche diese Auszeichnung. Eine Leistung, die ihm so schnell kein anderer nachmachen wird. Deswegen steht außer Frage, dass Zehner diese Aberkennung zunächst tief getroffen hat.

Dennoch nimmt er sich leidenschaftlich der Herausforderung an, sich den Stern wieder zu erkochen. „Ich lasse mich von dieser einen Ent-

scheidung nicht rausbringen. Im Gegenteil. Ich gebe Gas.“ Etwas anderes als einen ungebrochenen Kampfgeist erwartet man auch nicht von diesem Markgräfler Urgestein, das zudem auch Vizepräsident der „Deutschen Fußballnationalmannschaft der Spitzenköche & Restaurateure e.V.“ ist. Fritz Zehner ist fest davon überzeugt, dass sich beiderorts, auf dem Wettkampffeld und in der Küche, Bodenständigkeit, Beharrlichkeit und Ehrlichkeit auszahlen werden. Die ausnahmslos positive Resonanz seiner Gäste bekräftigt ihn auf seinem Weg. Zudem hat Fritz Zehner ein neues, jüngeres Publikum hinzugewonnen, angelockt durch das kleine, nicht weniger ausgewählte Mittagsangebot in der „Stube“ und seine Kochkurse.

Gerade letztere erweisen sich als unvergleichliches Erlebnis. Denn Fritz Zehner reichert sie mit zahlreichen Anekdoten an, die er mit Markgräfler Sprach-Charme vorträgt. Mit markanten Worten beendet er auch das Gespräch: „Ich bleibe weiterhin da!“

Zuletzt erwähnt sei **Florian Zunkeller** vom HOTEL ADLER in Häusern im Hochschwarzwald. Im Mai übernahm er die Federführung. Das Haus ist seit sechs Generationen in Familienhand und erlangte nun zum 46. Mal in Folge einen Michelin-Stern. Das ist schon etwas Besonderes. ■



Fritz Zehner will den Stern zurückerobern