

KÜCHE

DAS FACHMAGAZIN FÜR PROFIKÖCHE

MIT KOPF UND HERZ

*Geschmacksgeschichten
von Douce Steiner*

SÜSSE PERFEKTION

*Sophie Mussotter ist
Pâtissière des Jahres*

WIR WÜNSCHEN IHNEN

Frohe Festtage

MACHTMISSBRAUCH IN DER PROFIKÜCHE

*Tabu mit
vielen Gesichtern*

EXPERTENTIPP

Erfolgreich mit Kaffee





Douce Steiner

”

Genuss ist ein wunderbares Gefühl und ein echtes Stück Lebensfreude, das wir in unserer Küche pflegen und stets auf das Neue hervorbringen wollen.

DOUCE STEINER
KÖCHIN DES JAHRES 2023



Williams Birne
—
Earl Grey
—
Zimtblüte
—
Lorbeer

MIT KOPF UND *Hertz*

Douce Steiner ist die erste Frau, die der Gault-Millau 2023 zur „Köchin des Jahres“ gekürt hat. Eine verdiente Anerkennung für die Kochkunst der Deutsch-Französin, die seit 15 Jahren die Tradition des elterlichen Zwei-Sterne-Betriebs im Markgräflerland fortführt – mit ihrer ganz persönlichen Handschrift. Ein Besuch im „Hotel Restaurant Hirschen“ in Sulzburg.

Text Petra Münster **Fotos** Ingo Hilger

Die Mimik lebhaft, die Augen groß und strahlend, die Hände in kraftvollen Bewegungen das Gesagte unterstreichend. Ein schneller Schritt zur Seite, ein prüfender Blick auf die Sauce, die auf dem Herd köchelt. Kurz umrühren. Alles im grünen Bereich. Ein befreites Lachen, das feine Lachfältchen um die Augen erkennen lässt. Das ist Douce Steiner, Köchin des Jahres 2023, wenn sie von ihrer Leidenschaft fürs Kochen spricht. Und wo könnte sie das besser als in ihrer Küche im Hotel Restaurant Hirschen in Sulzburg?

Hier hat die 52-Jährige einst bei ihrem Vater Hans-Paul Steiner das Handwerk gelernt, bevor sie es in Frankreich bei Spitzenkoch Georges Blanc, später bei Fritz Schilling in den Schweizer Stuben und bei Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube verfeinerte. Ende der 90er-Jahre stieg sie mit ihrem Mann Udo Weiler, ebenfalls Koch, in den Familienbetrieb ein, 2008 übernahm sie ihn – und inzwischen ist auch Tochter Justine

eine feste Größe in der Küche des Hirschen. „Das Schöne an unserem Beruf ist, dass man sich kreativ ausleben kann“, sagt Douce Steiner. „Und das Allerschönste: Man macht jeden Tag Menschen glücklich.“

Geschmackskino im Kopf

Bekannt für ihre klassisch-französische Küche, die durch fein abgestimmte Aromen und den kreativen Einsatz von Kräutern beeindruckt, ist die Spitzenköchin im Dauereinsatz, wenn es ums Glückmachen geht. Auch außerhalb der Küche. „Ich denke immer ans Essen, das ist ein bisschen verrückt“, gibt sie lachend zu. „Mein Mann sagt manchmal: ‚Es gibt auch noch andere Dinge.‘ Aber ich bin immer beim Essen, immer mittendrin in meinen Geschmacksgeschichten. Ich schmecke im Kopf.“ Sie sei ein sehr strukturierter, vielleicht sogar „überstrukturierter“ Mensch, bekennt Douce, ihr Mann dagegen ein Macher. Zusammen bil-



Tolles Team: Douce Steiner und Ehemann Udo Weiler in der Küche ihres Restaurants

Foto: Douce Steiner



Tatar vom Wagyu
 —
 Taschenkrebs
 —
 Imperial Kaviar
 —
 Grüner Apfel
 —
 Estragon



„
 Das Schöne an
 unserem Beruf ist,
 dass man sich
 kreativ ausleben
 kann.“



Und das
 Allerschönste:
 Man macht jeden
 Tag Menschen
 glücklich.

deten sie ein gutes Team, bei dem jeder seine Qualitäten in der Küche ausleben könne.

Wenn Douce die Idee für ein neues Gericht hat, aber es fehlt noch der letzte Kick, läuft das Geschmackskino auf Hochtouren. Dann zieht es die sportliche Sterneköchin – früher eine begeisterte Turnerin – oft hinaus in die Natur, wo sie beim Joggen dem Kick im Kopf nachschmeckt. Anschließend bringt sie ihr Kopfkino zu Papier – in schwungvollen, farbigen Skizzen mit detaillierten Angaben zu allen Zutaten und Aromen, fein säuberlich abgeheftet in einem Ordner. Später wird gekocht, im Team probiert und das Gericht (vielleicht) auf die Speisekarte gesetzt. So wie das Tatar vom Wagyu-Rind mit Taschenkrebs und edlem Imperial-Kaviar aus dem aktuellen 7-Gänge-Menü „Douce 298“. Leichtigkeit und Frische erhält die Komposition durch eine Jus mit grünem Apfel und Sauerklee. Das Tüpfelchen auf dem „I“: Estragon. Abgeschmeckt mit Minze, sorgt er für das besondere Geschmackserlebnis.

„Keine Dekorationskunst“

„Meine Küche ist keine Dekorationskunst“, betont Douce Steiner, „alles auf dem Teller muss einen Sinn ergeben.“ Im Mittelpunkt steht dabei immer das qualitativ hochwertige Produkt, saisonal und bevorzugt aus dem benachbarten Frankreich: „Wenn ich einkaufen gehe, schaue ich immer nach dem besten Produkt, egal was es kostet. Am Produkt spare ich nicht.“

Zu ihren größten Vorbildern zählt Douce ihren „Lieblingsschef“ Fritz Schilling, für den sie in den 1990ern vier Jahre lang arbeitete und den sie bis heute verehrt. „Er war immer sehr ruhig, sehr menschlich, sehr feinfühlig. Und er hatte tolle Ideen. Ich würde sagen, von ihm habe ich die Richtung Kräuter, das Leichte, das Mediterrane.“ Das schönste Kompliment für ihre Kochkunst erhielt sie von Schilling, als er nach einem Essen im Hirschen sagte: „Douce, was Sie hier machen, das ist unglaublich“. Da habe sie vor Glück fast geweint, erzählt die 2-Sterne-Köchin.

Ob Schilling bei seinem Besuch die Langustine Royale auf rosa Grapefruit aus dem Menü Douce 298 probiert hat? Wenn nicht, hat er einen Klassiker verpasst. Douce gerät selbst ins Schwärmen, wenn sie davon erzählt, wie sich die Lamellen der süß-sauren Grapefruit mit dem gaumenschmeichelnden Olivenöl füllen, der rote Kampot-Pfeffer den Saft der rosa Grapefruit kickt, bevor er mit etwas Butter zu einem feinen Schaum verarbeitet wird. Obenauf thront die royale Langustine – auf den Punkt gegrillt. Und doch fehlt noch

etwas, es lässt Douce nicht zur Ruhe kommen. Schmecken im Kopf bringt die Lösung: das Kräuterige – Basilikum – ein Sorbet. Der Kick. Geschmackskino in Echtzeit.

Zu ihren Lieblingsposten zählt die Köchin die Patisserie. „Unsere Desserts sind anders, weil wir auf der Patisserie kochen“, erläutert sie. „Alle Desserts entstehen mit Zutaten, die wir auch in unseren Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichten verwenden.“ Ein Beispiel: Dessert Williams Birne mit Earl Grey und Zimtblüte (s. Seite 4/5), das durch die Lorbeernote das gewisse Etwas bekommt.

Lieber klein und fein

Seit Douce Steiner das Restaurant Hirschen führt, zu dem auch ein Hotel mit neun Zimmern und ein malerischer Innenhof gehören, ist sie ihrem Motto „klein, aber fein“ treu geblieben. Sich auf das Wesentliche konzentrieren, präsent sein, selbst entscheiden können, lautet die Devise der Köchin. Expandieren will sie nicht. Ganz im Gegenteil. Seit einiger Zeit hat das Sternerestaurant in dem schmucken 500 Jahre alten Haus in Sulzburg nur noch an vier Tagen in der Woche, von Mittwoch bis Samstag, ab 18 Uhr geöffnet. In der Küche sind sie zu sechst, plus zwei Auszubildende.

Bis zu 40 Gäste finden im Restaurant Platz in einem Ambiente, das durch einen Mix aus Antiquitäten und moderner Kunst besticht – unprätentiös und gemütlich. Auf der Speisekarte bietet Douce ein alle sechs bis acht Wochen wechselndes Menü ab 225 Euro, das standardmäßig 7 Gänge, wahlweise 5 Gänge umfasst. Zusätzlich können die Gäste aus einer Karte mit allseits beliebten Klassikern wie Austern, Kaviar und Gänselebervariationen wählen und diese ins aktuelle Menü einbauen. Auf Anfrage gibt es außerdem ein rein vegetarisches Menü „Legumes et Herbes“. Die gut sortierte Weinkarte, die von Douce Steiner und Udo Weiler persönlich zusammengestellt wird, rundet das Angebot ab.

Just in dem Moment, als Douce ihr Dessert für unser Kameraauge anrichtet, steckt ein Gast den Kopf herein, um sich vor seiner Abreise persönlich bei ihr für die Gastfreundschaft und das besondere kulinarische Erlebnis zu bedanken. Das glückliche Strahlen auf seinem Gesicht sagt mehr als tausend Worte. Douce Steiner kocht nicht nur mit dem Kopf – es ist auch ganz viel Herz dabei.

Douce Steiner

Douce wurde 1971 in Stuttgart als Tochter des deutschen Sternekochs Hans-Paul Steiner und der Französin Claude Steiner geboren. Ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte sie nach dem Realschulabschluss beim Vater im „Hotel Restaurant Hirschen“ in Sulzburg (gegr. 1980). Ihre Leidenschaft für die Kochkunst führte Douce, die zweisprachig aufwuchs, 1991 zunächst nach Frankreich, wo sie bei 3-Sterne-Koch Georges Blanc in Vonnas kochte. Es folgten weitere Stationen bei Fritz Schilling in den Schweizer Stuben in Wertheim und bei Spitzenkoch Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube in Baiersbrunn, wo sie auch ihren Ehemann Udo Weiler kennenlernte. Später schloss sie eine zweite Ausbildung an der Hotelfachschule Heidelberg an. 1998 stieg sie in den elterlichen Betrieb ein, den sie seit 2008 gemeinsam mit Udo Weiler in zweiter Generation führt. 2023 wurde Douce Steiner als erste Frau vom Gault-Millau zur „Köchin des Jahres“ gekürt; seit 2012 ist die Küche des Hirschen unter ihrer Leitung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Die Köchin hat mehrere Bücher veröffentlicht, darunter „Rezepte fürs Leben“ (AT-Verlag, 2017), das ihrer Tochter Justine gewidmet ist.

www.douce-steiner.de

Langustine Royal
—
Roter Kampot Pfeffer
—
Grapefruit
—
Basilikum



Elegant und trotzdem gemütlich:
Gastraum im Hotel Restaurant
Hirschen in Sulzburg