50 Best: Besoffene Köche, gierige Kritiker

Die Gastro-Oligarchie der 50 Best Restaurant-Ranglisten

Von Jörg Zipprick

Die Liste der 50 Best Restaurants ist uns nicht wichtig genug, um sie hier zu diskutieren. Wichtig sind uns jedoch die Netzwerke dahinter.

Rene Redzepi aus Dänemark ist der „beste Koch der Welt“. Wieder einmal, denn das war er schon im letzten Jahr. Und in dem Jahr davor. Das zumindest behauptet die jährliche Rangliste der „*S.Pellegrino* World’s *50 Best* Restaurants“, benannt nach einer Nestlé-Marke.

Über solche Bestenlisten lässt sich trefflich debattieren: Ist das Atelier von Joel Robuchon wirklich das beste Lokal Frankreichs? Gibt es wirklich nur zwei Köche aus Deutschland die „ranglistentauglich“ sind? Muss der Brite Heston Blumenthal gleich zweimal auf der Liste auftauchen, mit dem Hauptlokal und einen Ableger? Gibt es so etwas wie einen besten Koch der Welt und kann es nur einen geben? Doch wenn man beginnt, diese Fragen ernsthaft zu erörtern, dann verdrängt das Naheliegende schnell das Wesentliche:

Restaurant Aqua in Wolfsburg

Die „*S.Pellegrino* World's *50 Best* Restaurants" werden, zumindest in Deutschland und Frankreich, als Abstimmung unter Kennern, Köchen und Restaurant-Experten vermarktet. Im britischen Original heißt es übrigens nicht Kenner, sondern „international restaurant industry experts.". Aber Kenner klingen gut, jedenfalls besser als „internationale Experten der Bewirtungsindustrie". Abstimmung klingt auch gut. Das Wort klingt nach Demokratie und Transparenz. Doch gerade die sucht man hier vergebens. Zwar werden die Experten mit Pauken und Trompeten in einer ausgesuchten Londoner Location verlesen, niemand jedoch erklärt wie viele Stimmen oder wie viel Prozent der Stimmen auf ein Lokal entfielen. Wer regelmäßig Bewertungsportale wie z.B. Tripadvisor nutzt, weiß, dass es einen großen Unterschied macht, ob ein Betrieb von sieben Personen mit Bestnoten bewertet wurde (der Wirt und seine Familie?) oder ob 1200 begeisterte Esser hier ein Urteil abgaben.

Rene Redzepi

Die „*S.Pellegrino* World's *50 Best* Restaurants" verzichten auf solche Angaben ebenso wie auf eine notarielle Kontrolle der Abstimmung oder auf den Nachweis, dass ihre Stimmberechtigten in den Lokalen tatsächlich gegessen haben. Im Grunde ist die nach Kräften in sämtlichen Medien ausgeschlachtete Veranstaltung denkbar einfach organisiert. Eine Mail kommt an, man klickt drauf und gibt sieben Namen von Restaurants ein. Die Reihenfolge stellt eine Wertung dar. Eigentlich sollen Stimmberechtigte in den letzten 18 Monaten die Restaurants, die sie bewerten, auch besucht haben. Kontrolliert wird das wie gesagt nicht. Und, ja, im Prinzip sollen Köche nicht für das eigene Restaurant stimmen. Einige Mitarbeiter der Veranstalter machen keinen Hehl daraus, dass sie die „50 Best" gern zu einem Anti-Michelin mit weltweitem Einfluss aufblasen möchten. Die kommenden „50 Best Asia" sind ein erster Schritt in diese Richtung.

Wenn Köche andere Köche bewerten

Wer das System der „*S.Pellegrino* World's *50 Best* Restaurants" verstehen will, muss sich mit dem besonderen Demokratieverständnis dem Veranstalter, des britischen Restaurant Magazine befassen. Abstimmen darf nämlich nicht jeder Genießer, der einfach ein Restaurant besucht hat (warum eigentlich nicht?). Die Stimmberechtigten werden durch „Chairmen der Akademie" ernannt. So sind die „50 Best" keine demokratische, sondern eine oligarchische Veranstaltung. Es gibt grundehrliche Food-Journalisten und Kochbuchautoren unter den Chairmen: Die Inderin Rashmi Udhay Singh etwa macht keinen Hehl daraus, das sie nicht vor jeder Stimmabgabe den gesamten Subkontinent bereisen kann.

Joachim Wissler

Es gibt jedoch auch Menschen, die ihre unentgeltliche Tätigkeit als „Chairman der Akademie“ oder Stimmberechtigter zum Ausbau ihrer Geschäftstätigkeit nutzen. Da sind zunächst einmal die Köche selbst. Sie lernen pro Jahr eine vergleichsweise geringe Anzahl von Restaurants kennen. Der Grund ist einfach: Die meisten sind durch das eigene Lokal mehr als ausgelastet. Zumindest in Frankreich lehnten es nicht wenige Spitzenköche ab, über ihre Berufskollegen zu richten. Andere haben damit kein Problem. Zur 2011er Jury gehörten u.a.: Inaki Aizpitarte, Joan Roca, Alex Atala, Andoni Luis Aduriz, Danny Meyer, Juan Mari Arzak, Massiliamo Alajmo, Massimo Bottura, Mauro Colagreco, Pascal Barbot und Alexandre Gauthier.

Deren Platzierung in der 2012er Liste ist bemerkenswert:

Inaki Aizpitarte, Platz 15

Joan Roca, Platz 2

Alex Atala, Platz 4

Andoni Luis Aduriz, Platz 3

Danny Meyer (war bis 2011 Eigner des « Eleven Madison Park » auf Platz 10)

Juan Mari Arzak, Platz 8

Massiliamo Alajmo, Platz 32

Massimo Bottura, Platz 5

Mauro Colagreco, Platz 24

Pascal Barbot, Platz 18

und Alexandre Gauthier (« nur » Platz 81 aber ausgezeichnet mit dem « One to watch“ Award)

Dazu kommt ihr jeweiliges Netzwerk: Besonders beliebt sind Frau, Ex-Frau, Familie oder Freundin als Juror. So ist Amanda Puck niemand anderes als die Schwiegertochter des bekannten Kochs Wolfgang Puck. Frédérique Ernestine Grasser-Hermé wiederum ist die Ex-Frau von Patissier Pierré Hermé, der selbst als Juror fungiert. Jedes Netzwerk kann so eine beachtliche Anzahl Stimmen vereinen.

Chairmen und ihre besten Freunde

Daniel Boulud, Inaki Aizpitarte, Mauro Colagreco (v.l.n.r.)

Wer möchte als Koch nicht gern mit seinem Lokal auf einer Liste firmieren, die weltweit vermarktet wird? Der Weg dazu führt wie gesagt über die „Chairmen“. Rafael Anson verwaltet die spanische Delegation. Nur ältere Leser könnten ihn noch als Direktor des „Instituts der öffentlichen Meinung“

(„Instituto de Opinión Pública“) unter Franco kennen. Der Präsident der „Academia Española de Gastronomía“ leitet den „Ferran Adrià Lehrstuhl für kulinarische Kultur“, setzte zusammen mit Koch Adrià seine Unterschrift unter das Buch „Tapas im 21. Jahrhundert.“ Seine Frau und seine Tochter Alejandra Marina betreiben laut spanischem Handelsregister u.a. PR-Agenturen. Der Handelsregisterauszug von Alejandra Marina erwähnt, dass diese Agentur ihr Aufgabenfeld in der Betreuung „spanischer Gastronomie und Köche, besonders junge Köche“ sieht.

Zu den spanischen Stimmberechtigten zählen befreundete Journalisten sowie die PR-Frau Roser Torras, die sich mit ihrer „Grup GSR“ ebenfalls auf Kommunikationsmaßnahmen für Köche spezialisiert hat. Wer sich beispielsweise über die gute Platzierung des „Astrid y Gaston“ in Lima, Peru, wundert (fliegen dort wirklich so viele Juroren ein?), sollte nicht aus den Augen verlieren, dass dieses Lokal über eine gut frequentierte Filiale in Madrid verfügt.

„Kanaken“ und besoffene Köche

Andrea Petrini

Der Italiener Andrea Petrini leitet die französische Jury seit Francois Simon, Restaurantkritiker von Le Figaro, enttäuscht bei den „50 Best“ ausstieg. (Damit keine Missverständnisse aufkommen: Andrea Petrini ist weder verwandt noch verschwägert mit „Slow Food“-Gründer Carlo Petrini). Zu den besten Freunden von Andrea Petrini zählen viele bekannte Köche. Bilder seines

50. Geburtstags zeigen ihn in Gegenwart von Rene Redzepi und Fluvio Pierangelini sowie diversen Stimmberechtigten der „50 Best“. Man kennt sich, man trifft sich und wenn jemand Geburtstag hat, dann gibt es manchmal auch Geschenke. Zudem veranstaltet er Koch-Events wie „Cook it raw“ und moderiert das Food-Festival „Paris des chefs“. Deren Gäste heißen Rene Redzepi, Inaki Aizpitarte, Alex Atala, Alexandre Gauthier etc. – siehe Rangliste.

Seine Favoriten feierte er schon mal vorab am 12. April im Magazin „Le nouvel observateur“, teils mit kuriosen Worten. Der verdiente Koch Mauro Colagreco musste sich attestieren lassen, er sei „100% métèque“. Eine halbwegs passende deutsche Übersetzung liefert nur das Unwort „Kanake“, möglicherweise war die Bemerkung scherzhaft gemeint. Nicht einmal 14 Tage später folgte die obligatorische Liturgie auf den Bistrokoch Inaki Aizpitarte, der auch von anderen Köchen (und „50 Best-Stimmberechtigten“) mit Lob überhäuft wird. Der New Yorker Dave Chang sagt da: „ Inaki raucht. Inaki trinkt…. Ich habe ihn sturzbesoffen in einem Aufzug gesehen, unbeirrt, während sich die Türen immer wieder schlossen.“ Das klingt weniger nach subjektiver Bewertung von Restaurants, sondern fast ein wenig nach Kumpelei und Kungelei.

Es geht ums Geld

Heston Blumenthal

Bereits im letzten Jahr erläuterte die New York Times das System der „50 Best“, zu dem die Existenz bezahlter Stimmenbroker, mit Steuergeldern geförderte Extratouren Stimmberechtigter durch Schweden sowie Petrinis Lobbying in Sachen Gastronomie gehört. (http://www.nytimes.com/2011/04/13/dining/13Best.html?pagewanted=2&_r=2).

Französischen Köchen sind die Vorlieben ihres Chairman nicht entgangen. Besonders das Collège Culinaire de France (Robuchon, Ducasse, Haeberlin, Dutournier u.a.) erörterte 2011 eine Vielzahl von Reaktionen auf die kuriosen « 50 Best“-Listen, konnte sich aber nicht einmal darauf einigen, Produkte des Sponsors Nestle aus den eigenen Lokalen zu verbannen. Vielleicht wird die Ernennung des „Atelier“ zum besten französischen Lokal diese Wogen etwas glätten, schließlich ist Robuchon dank vieler treuer Schüler einer der einflussreichsten Köche des Gremiums. Wie gut also, dass seine Ehrung gerade jetzt erfolgt.

„Andrea sagt Ihnen nicht für wen sie stimmen sollen“ erklärte der britische Juror Ali Kurshat Altinsoy der New York Times. „Er macht es nur möglich, dass sie für ihn stimmen.“ Wer ist nun wieder Ali Kurshat Altinsoy und womit verdient er sein

Geld? Nun, laut Petrini lebt der Ex-Banker jetzt auf einem Boot in Kopenhagen, wo er mit Rene Redzepi, dem weltbesten Koch laut Liste, das nächste „Mad Food Festival“ vorbereitet. Jeder kennt sich, jeder mag sich, und ohnehin gibt es in Dänemark wieder ganz andere Netzwerke, die sich um einen gewissen Claus Meyer sammeln. Meyer, 48, beschäftigt 400 Mitarbeiter bei Meyerfood, den 45 Meyer Kantinen, dem Früchtehandel Lilleö, dem Catering Meyers Koekken, einem Deli, der Meyer Bäckerei und einer kleinen Essigfabrik. Weniger bekannt ist, dass er auch das Noma in Kopenhagen gründete, das Manifest der nordischen Küche verfasste und seit 13 Jahren politische Kontakte in diversen Ausschüssen zur Verbesserung der Lebensmittelqualität pflegt.

Joel Robuchon

Der Name seines Restaurants „Noma“ steht für die Kurzform seines Programms »Ny nordisk mad« (nordisches Essen). Der nordische Ministerrat, dem Dänemark, Finnland, Island, Norwegen und Schweden sowie die Färöer Inseln, Grönland und Åland angehören, förderte es zunächst mit drei Millionen Euro Steuergeld. Im Jahr 2010 wurde das Programm bis 2014 verlängert, weitere zwei Millionen Euro wurden für diesen Zeitraum bewilligt. Die finanziellen Mittel, 50-Best Stimmberechtigte auf Steuerzahlers Kosten von Restaurant zu

Restaurant zu befördern, sind also vorhanden. Am Ende geht es bei der Wahl der „50 Best“ eben nicht um die Gastronomie, sondern um Geld und Connections. Für die „San Pellegrino 50 Best“ arbeiten Chairmen und Stimmberechtigte weiter gern kostenlos. Verdienen kann man schließlich anderswo. Etwa durch die „Beratung“ von Spitzenköchen.

Bild oben rechts: Sven Elverveld vom Restaurant Aqua in Wolfsburg, der bestplatzierte deutsche Küchenchef.