

Darf´s etwas mehr sein? Der Gault & Millau Deutschland 2021 und sein Nährwert

Anspruch frisst

Wirklichkeit auf

Der neue Gault & Millau Deutschland 2021 ist da und mit ihm machen sich wieder Ärger und Freude breit. Bei den Köchen und sicher auch beim Leser. Es ist mühsam, darüber zu debattieren, warum Klaus Erfort (Gästehaus Klaus Erfort in Saarbrücken) und Christian Jürgens (Überfahrt am Tegernsee) von 19,5 Punkte auf 19 Punkte herabgestuft wurden und damit den Küchenolymp verlassen mussten, während der allseits überbewertete Tim Raue so kritisch beschrieben wird, dass man eher 17 Punkte erwartet hätte.

Keine gute Idee ist es auch, die kleineren Auszeichnungen (13/14 Punkte) ganz verschwinden zu lassen, denn sie boten gerade den sonst gerne vernachlässigten Lokalen die Möglichkeit auf ihr Engagement aufmerksam zu machen. Nicht wenige Köche im Gault & Millau haben davon abgesehen so klein angefangen und sich dann hochgearbeitet. Und: Adressen, die früher 13 oder 14 Punkte erhalten hätten, bekommen jetzt gleich überzogene 15 Punkte und bringen so die Balance der einst vernünftig angelegten Struktur ins Taumeln.

Sprachlich merkwürdige Verzückungen

Im neuen Gault & Millau 2021, der erstmals bei Burda

erscheint, sind nur halb so viele getestete Lokale aufgeführt wie zuvor. Die anderen werden lediglich kurz beschrieben, wobei man sich fragt, wieso an dieser Stelle Kommentare stehen, die einen Besuch suggerieren, aber wohl nur auf Informationen der Gastronomen oder älteren Tests beruhen. Welchen Mehr- oder Nährwert soll das haben? Welche Information für den Leser bedeutet die Begeisterung für große Weinkarten mit über 1000 Positionen, wenn nicht ein wenig genauer begründet, wird, warum diese so beeindruckend sein sollen. 50 handverlesene Weine können letztlich mehr Professionalität zeigen als 1000 wahllos ausgesuchte.

Das sind Scharmützel gegenüber der Kriegsbereitschaft, die der neue Chefredakteur des Gault & Millau, Christoph Wirtz, selbst ausgesprochen hat: Man wolle „deutlich journalistischer“ werden, meinte er mit Blick auf die vorangegangenen Jahre des Gault & Millau. Sind es Sätze wie „Und tanzen mit den Temperaturabstufungen aus lauwarmen Steinpilzen und dem kalten Sud Ringelreihen“, die Qualitätsjournalismus zeigen? Wollen wir wirklich von einem Tester oder gar Journalisten wissen, ob er eine „positive Verzückung auf die Lippen gezaubert bekam“? Ist es journalistisch, den Leser ständig mit den gleichen dröhnenden Begriffen zu überfüttern und immerfort „herrlich“, „fulminant“, „formidabel“, „süffig“ oder „hinreißend“ in die Welt zu schreien, oft mehrmals in nur einem einzigen Text? Viele Kritiken wirken trotz solcher Weckrufe gerade seltsam hohl und sprachlos, nicht wenige dilettantisch. So laienhaft kennt man das eher von Stadtblättern, wie dem Journal Frankfurt.

Geistloser Spuk

Der ständige Gebrauch von Ausrufezeichen verschafft den Restaurantkritikern keineswegs mehr Gehör und offenbart nur, dass sie solche verbalen Krücken brauchen, um sich bemerkbar zu machen und ihre von ihnen als bedeutsam empfundenen Sätze besser zu kennzeichnen. Wer hätte außerdem gedacht, dass es zu

klassisch als Steigerung „ultraklassisch“ gibt. Oder meint der Autor vielleicht „altmodisch“? Dann sollte er einfach deutlich journalistisch werden. Auch beim ständigen Abfackeln von geschmacklichen „Feuerwerken“ gehen wir lieber in Deckung statt weiterzulesen. Man könnte mit diesen und noch weit mehr Beispielen ganz herrlich und ultraklassisch Ringelreihen tanzen.

Der Gault & Millau Deutschland von einst schaffte es in klaren prägnanten Beschreibungen ein Lokal und seine Küche zu charakterisieren. Jetzt gefällt man sich bevorzugt in bloßen Aufzählungen, von dem, was auf den Tisch kam und erfährt, dass der Tester mächtig viel gegessen hat. Den Gault & Millau Deutschland von einst kennzeichneten geistreiche Formulierungen, heiterer Wortwitz, feinsinnige Pointen und messerscharfe Kritiken. Diese lebendige Würze gepaart mit journalistischer Kompetenz und Glaubwürdigkeit waren überhaupt erst die Voraussetzungen für die Qualität und Existenzgrundlage dieses Gourmet Guides. Nein, früher war nicht alles besser, der Gault & Millau aber schon.

Ludwig Fienhold