

Manfred Kohnke spießt Gourmet Guide auf

Ex-Gault Millau Chef findet Unbegreifliches

„Hochqualitativen Food-Journalismus mit hoher kulinarischer Kompetenz“ will der Burda Verlag in seinem neuen *Gault & Millau 2021* servieren. Deswegen hat er als neuer Herausgeber die bisherige Guide-Praxis verändert. Er präsentiert zwar wie die Vorgänger 1000 Adressen. Bewertet aber nur noch 500 Restaurants mit 15 bis 19,5 Punkten und beschreibt sie in mehr oder weniger langen neuen Texten. Die übrigen 500 gibt's als punktlose Empfehlungen in knappen Texten, die zumeist den Eindruck erwecken, als seien diese Restaurants, Ausflugslokale, Gasthäuser, Weinbars etc. gar nicht getestet worden. Es gibt unzählige Beispiele, wie man jetzt nonchalant Texte aus der letzten Ausgabe des Gault & Millau eingekürzt übernommen hat.

Meinten Burda und der neue Chefredakteur, Dr. Christoph Wirtz, auch diese Text-Praxis des nach wie vor rund 40 € kostenden Guides, als sie nach Übernahme der Lizenz gebetsmühlenartig Neuerungen verkündeten: „Der *Gault & Millau* wird künftig deutlich journalistischer als kritischer, kompetenter und völlig unabhängiger Lotse durch die Qualitätsgastronomie in Deutschland“?

Das völlig unabhängige Urteilen wird sicherlich nicht dadurch beeinträchtigt, dass sein Chefredakteur im Handelsregister des Amtsgerichts Freiburg mit der CWC – Christoph Wirtz Consulting GmbH eingetragen ist (HRB 713081), die „Beratung und

Dienstleistung in den Bereichen Public Relations, Marketing und Kommunikation einschließlich der Entwicklung und Umsetzung langfristiger oder projektbezogener Konzepte in den Bereichen Food & Beverage, Hotellerie & Gastronomie“ anbietet, oder dass er Festredner ist, wenn der höchstdekorierte Küchenchef Christian Bau eine Ehrung erhält. Es verhilft aber dem Gault & Millau vielleicht dazu, dass er bei Bau als dem einzigen Spitzenkoch in der Lage ist, über den künftigen Küchenstil zu orakeln: die herausfordernde Vereinbarung der japanischen Beschränkung auf Reduktion und Konzentration mit der großen französischen Klassik. Dass Baus größter Konkurrent, Klaus Erfort in Saarbrücken, letztes Jahr im *Gusto* abgewertet wurde, für den Wirtz damals laut eigener Aussage bei Erfort testete, und nun im *Gault & Millau* die Höchstnote einbüßte, hat sicherlich nur rein kulinarische Gründe.

Verwundert darf man über andere *Gault & Millau*-Bewertungen sein, wenn dessen neue Tester die Kompetenz ihrer Urteile selbst in Frage stellen, in dem sie die Bewertung als Ergebnis eines einmaligen Besuchs schildern. Obwohl sie bei Manfred Schwarz in Kirchheim „aufgrund eines Missverständnisses“ nicht die Gerichte des „Gourmetbetriebs“ probieren konnten, sondern mit denen des „Urgeschmacks der Pfalz“ vorliebnehmen mussten, bewerten sie ausdrücklich das Gourmetrestaurant mit 15 Punkten. Im Hirschen in Sulzburg, dessen Note auf 18 Punkte erhöht wurde, aßen die Tester nur das Fischmenü – und weil ihnen das wohl selbst nicht zur gesicherten Urteilsbegründung reichte, bestellten sie zwischendurch noch ein Tatar. Und wenn in Königsbronn „leider unsere Reservierung verwechselt“ wurde und man deshalb im Gasthaus statt im Gourmetrestaurant essen musste, dann „hoffen wir, dass wir nächstes Mal mehr Glück haben und setzen die Bewertung aus“.

Manchmal geben sie zu, dass sie beim Testen lieber an ihr Wohlbefinden als die Interessen ihrer Leser denken. In Koblenz fanden sie in Schiller's Manufaktur für die Erhöhung auf 17 Punkte und zur Information der Leser weder Käse noch Dessert

nötig, sondern nahmen lieber ein Stück getrüffelten Gänseleber-Gugelhupf. Ihre Kompetenz offenbaren sie auch in der Hofstube in Schmallingenberg, wenn sie mitteilenswert finden: „Man schaut in die offene Küche, wo das im Umfang variable Menü à la minute vollendet und angerichtet wird.“ Ebenso sinnig ist für die Leser dieser Satz zur Speisemeisterei in Stuttgart: „Den Autor der letztjährigen Kritik dieses Führers mag es freuen, dass sein Wunsch nach mutiger Würze erhört wurde.“ Tieferer Einblick in Tester-Eitelkeiten wird im Hirschen in Remchingen geboten: „Nach der Lobhudelei in der letztjährigen Ausgabe – inklusive Hochstufung – stimmte uns traurig und machte uns nachdenklich, was als lieblos angerichtete Vorspeise vor uns stand.“ Der Schöpfer dieses Gerichts darf in einem Text aus Limburg hinreichend Wiedergutmachung empfinden, falls alle Leser diesen Satz über einen dortigen Koch verstehen: „Stilistisch muss er in dem Spagat zwischen Fehling-Filigranität und Nagy-Rustikalität noch mehr seine eigene Richtung finden.“

Nicht jedem begreiflich könnten Sätze wie diese sein: „Uns scheint, als habe Küchenchef Torsten Michel ebendort nochmals einen Schub erhalten, denn, ohne Küchenpsychologie: Hier – das ist ganz seins!“ – „Gedankt sei dem Herrn, dass knusprig gebratener Schweinebauch und gegrillter Pulpo ... durch Zartheit und abgestimmte Würzung ins gewohnt tiefgeschmackliche Fahrwasser zwischen Gasthausrustikalität und Gourmetanspruch zurückkehrten.“ – „Beim Dessert aus Schokolade, Sanddorn und nicht wahrnehmbarer Tonkabohne glänzte die Küche mit Handwerk und Komplexität.“ – „Bekäme dieses Haus ein Schulzeugnis, es kriegte lauter Zweien – und hätte, aller mathematischen Logik zum Trotz, in der Summe eine Eins verdient.“

HORNIVIVUS

IMMOBILIEN 
Kompetenz & Vertrauen seit 1964

Liebe Freunde und Kunden,
in Fragen rund um die Immobilie

Kauf/Verkauf/Bewertungen

bleiben wir auch in dieser Krise und nach 56 Jahren Beständigkeit
für Sie jederzeit erreichbar.

Telefonisch können Sie uns für Fragen und Terminvereinbarung wie
gewohnt unter der Telefonnummer (06105) 7 10 55
direkt erreichen, auch am Wochenende.

Bleiben Sie gesund und geben Sie gut auf sich und Ihre Lieben acht.

Ihr Nicos Hornivius

Jourdanallee 16 · 64546 Mörfelden-Walldorf · Tel. (06105) 7 10 55
info@hornivius.de · www.hornivius.de

Klar verständlich ist hingegen der dem *Gault & Millau* bislang fremde Boulevard-Jargon, der ein aufwendig eingerichtetes Restaurant in Hannover, Münstertal oder St. Wendel einen Laden nennt, der brummt oder am Laufen gehalten wird. Neu sind auch Formulierungen wie „schon eine Einstimmung zeigte klar, wo bei ihm der Hammer hängt“, „die Latte liegt extrem hoch“, „aromatisch schwach auf der Brust“, „läuft zur Höchstform auf“ oder „hat sich einen Koch ins Boot geholt“. Die *Süddeutsche* fand den Tonfall im neuen Guide „flapsiger“, in der *Frankfurter Allgemeinen* hingegen erkannte der stellv. Feuilletonchef „stilistische Qualität“.

So kennerisch ist die *FAZ* auch, wenn sie Wirtz sagen lässt:

„Es gibt keine Exekutionen und nichts Persönliches mehr.“ Ob das auch die Köche und Kellner finden, die Folgendes über sich lesen? „Einbruch der Banalität“ (und das bei 18 Punkten!), „ahnungs- und kopfloser“ oder „mitleiderregend unsicherer Service“, „die ,in Zusammenarbeit mit dem Weinhändler‘ entwickelte Karte zeigt ein entsprechend uninspiriertes Sammelsurium meist mittelmäßiger Tropfen“. Und der vorne im Guide als Gastgeber Geehrte nimmt es ganz gewiss nicht persönlich, wenn er hinten über seine Gerichte liest: „„Nicht alles, was aus der Küche kommt, ist von höchster Verfeinerung geprägt, manches vertrüge auch handwerklich ein wenig mehr Sensibilität und akkuratere Garpunkte“. Weniger profund fällt hundertfach das Positive aus: Statt detaillierter Würdigung liest man pauschales Lob wie wunderbar oder herrlich in diesem Guide öfter als in den letzten zehn Ausgaben zusammen. Bei größerer Wortmächtigkeit „zeigt sich die Küche voll auf der Höhe“, „zaubert (Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Terijaki) eine positive Verzückung auf unsere Lippen“ oder ist „ein fast monochromes Feuerwerk, das nicht bunt glitzerte“ als subtile Anerkennung gemeint.

Sucht man nach einem kulinarischen Credo dieses neuen *Gault & Millau*, dann findet man es auf Seite 585, wo einem Koch eine Schmäherei in den Mund gelegt wird: gegen allzu üppige mediale Elogen für „Pinzetten-Köche“ und andere vermeintliche Nichtskönner, gegen fusselbärtige Hipster, die ihre hochartistischen Fermentationsergebnisse unter staunendem Beifall einer urbanen Jüngerschaft auf genderneutralen Töpferwaren verabreichen, oder gegen wilddätowierte Zwanzigjährige, die sich im strahlenden Instagram-Glanz an einer Neuerfindung des heißen Wassers versuchen. Dem folgt die redaktionelle Anmerkung, dass der Koch „nicht ganz unrecht hat“. 55 Seiten weiter outet sich die Wirtz-Equipe nach einem „animierend klassischen Menü“ mit Terrine von der Gänseleber, provenzalischer Fischsuppe, Atlantik-Seezunge ,Müllerin‘ und Rehrücken unverklausuliert: „Ein echtes Sehnsuchtsziel für Menschen mit intaktem gastronomischem Sensorium... Wenn wir

wieder mal irgendwelchen modernistisch-gequirkten Mist mit großer Geste und philosophischem Überbau vorgesetzt bekommen, träumen wir von diesem Hirschen!“

Wer nach Alternativen oder Gleichgesinnten des Hirschen sucht, findet auf den Seiten mit den Restaurantkritiken auch bis zu 40% unbedruckten weißen Raum. Von diesem ungewohnten Erscheinungsbild versuchen die Buchmacher mit 64 bunten Postkartenfotos aus deutschen Städten und Landschaften abzulenken. So sieht man in Berlin zwar kein einziges Gericht aus den bewerteten Restaurants, aber sechs Stadtansichten.

Manfred Kohnke

Unser Gastautor Manfred Kohnke war von 1983 bis 2012 Chefredakteur des deutschen Gault & Millau, dann Herausgeber bis 2017. Seit neuestem betreibt er eigene eigene Webseite unter dem Titel „Schmankerl, Kochkunst, Esskapaden“:
<https://www.schmankerl-kochkunst-esskapaden.de>

Photocredit: Hubert Burda Media