

# Restaurantkritik: Ist Hummer besser als Tafelspitz?

## Essen mit Streitwert

### BISS Bewertungen

#### neu und anders

*Von Ludwig Fienhold*

Kann ein Hummer mehr Lust bereiten als ein Tafelspitz? Sind Luxusprodukte per se besser, nur weil ihr Preis dies suggeriert? Sebastian Frank vom Horváth in Berlin setzt nicht auf Hummer, Gänseleber & Trüffel und bevorzugt Schulterscherzel, Schweineschmalz und Sellerie – und hat sich trotzdem damit zwei Sterne im Michelin verdient. Ein wichtiges Signal, denn es zeigt, dass auch vermeintlich arme Produkte auszeichnungswürdig sein können, sofern eine Küche damit ideenreich umzugehen versteht. Ist es denn nicht ohnehin viel kreativer aus schlicht erscheinenden Erzeugnissen etwas Gutes oder gar Großes zu machen als einen Hummer in heißes Wasser zu werfen?

Die fabelhafte selbstgemachte Fenchelbratwurst mit Birnensenf in der Emma Metzler (Bild oben rechts) oder die wunderbaren hausgemachten Fischkroketten im Chairs (beide Frankfurt) demonstrieren trefflich wie viel Gutes selbst im Rustikalen zu stecken vermag. Längst ist es auch nicht mehr so, dass nur

Gourmettempel eine Chance auf Sterne und andere Würdigungen haben, wobei der Michelin in seinen guten Anfangsjahren auch bemerkenswerte Gasthäuser mit einem Stern auszeichnete. Dennoch könnten viel stärker junge Köche im Blickpunkt stehen, die kein Geld für teure Dekoration ausgeben wollen und das Geld lieber in gute Produkte investieren. Die Emma Metzler und noch mehr das Chairs sind gute Beispiele dafür. Friede den Hütten, Friede den Palästen.



Chairs-Kroketten

Wir von BISS wollen uns jedenfalls noch mehr für die junge engagierte Küche einsetzen, wo das Essen noch nach Töpfen und Pfannen schmeckt und nicht moderne Technik das Handwerkliche ersetzt. Köche, die allein aus wirtschaftlichen Gründen weniger Aufwand betreiben können, sollen nicht benachteiligt werden. Kreativität entsteht gerade aus Verzicht. Aus Verzicht auf Unnötiges, allzu Barockes. Vielleicht haben das die jungen und die etablierten Köche gemeinsam: Die Etablierten, weil sie es sich leisten dürfen, die Jungen, weil sie es sich nicht leisten können. Die Konzentration auf das Wesentliche und die Seele des Geschmacks sollten bei allen immer im Vordergrund stehen.

Im Gegensatz zu den konventionellen Restaurantführern wollen wir bei der Bewertung das in den Vordergrund stellen, was neben der Qualität uns und den allermeisten Gästen bei einem Restaurantbesuch am wichtigsten ist: Die Wohlfühlatmosphäre und den Spaßfaktor. Essen muss Spaß machen. Wo dies eine

steife Atmosphäre, ein zu formeller Service oder aberwitzige Weinpreise verhindern, kann keine entspannte Heiterkeit entstehen. Diese lässige Losgelöstheit erleben wir weit mehr in Italien oder Südfrankreich als in Deutschland. Deshalb sind gerade die Lokale herauszustellen, bei denen diese Lebenslust deutlich wird.

## W E R T U N G

	Weltklasse 1	Ausgezeichnet 2	Erfreulich 3	Ausbaufähig 4	Schwach 5	Sinnlos 6
Essen		X				
Wein		X				
Service		X				
Spasfaktor		X				
Kreativität			X			
Ambiente		X				
<b>Gesamt</b>	<b>2</b>					

[Beispiel Restaurantkritik über die Villa Rothschild in Königstein.](#)

Der Gesamteindruck ist nicht das arithmetische Mittel, die Kriterien sind unterschiedlich gewichtet.