

Stil



Die Kittel von Zittel
Tragbare Kunst
zum Einsteigerpreis
Seite 68

FRANK BUCHHOLZ

Restaurant Buchholz, Mainz. Sternekoch seit 2007

„Ich hab’ mir fast in die Hose gepinkelt“

Der „Guide Michelin“ erscheint zum 100. Mal. Wir fragten deutsche Spitzenköche nach ihrer persönlichen Geschichte mit dem verfluchten und ersehnten Stern. Zusammengestellt von Daniela Elsner



Im vergangenen August verschwand ein Schweizer Gourmet während jener Reise, die ihn in 68 Tagen in alle 68 Dreisternerrestaurants der Welt führen sollte. Als vermisst meldete ihn schließlich Paul Bocuse, der einzige Koch übrigens, der seit über 40 Jahren seine drei Michelin-Sterne hält. Es sind Legenden wie diese, von denen der Mythos Michelin nach wie vor beatmet wird. Morgen erscheint der renommierte Restaurantführer im Heimatland Frankreich zum 100. Mal. Als die Brüder Michelin, Reifenhersteller der ersten Stunde, 1900 ihren roten Reiseführer entwickelten, konnten sie nicht wissen, dass der „Guide“ mit seinen Sternen sich zum Richtbeil der Spitzengastronomie schärfen würde. Anfänglich gab es lediglich Straßenkarten und Tipps zum Reifen-



WELT ONLINE

Das Kreuz mit dem Stern: Alle Geschichten der Sterneköche unter welt.de/michelin

wechsel für die wenigen Automobildiplomate. Die Hoteladressen und Restaurantempfehlungen kamen allmählich hinzu. 1926 wurde schließlich der „étoile de bonne table“ eingeführt – der Stern des guten Tisches. Fortan bestimmte diese Auszeichnung über Wohl und Weh ambitionierter Spitzenköche; zunächst nur in Frankreich, heute in weiteren 22 Ländern. Obwohl ein Restaurant den Preis für sein Menü verdoppeln kann, wenn es einen Stern

erhält, bleibt der Michelin-Kritiker sein Schreckgespenst. Manchmal liebenswert, wie der von Louis de Funès gespielte Hysteriker Duchemin in „Brust oder Keule“, der immerhin im Namen der Nouvelle Cuisine in die Schlacht gegen einen fiesen Fast-Food-Hersteller zieht. Manchmal auch kaltherzig wie Anton Ego in „Ratatouille“. Als der nämlich einem gemütlich-dicklichen Starkoch den Stern entzieht, stirbt der Maestro am Herzinfarkt. Tatsächlich lassen Entzug oder Weihe des Sterns keinen Küchenchef kalt. Erst im November verzichtete der bretonische Starkoch Olivier Roellinger freiwillig auf seine drei Michelin-Sterne; der Stress, den die Ehrenzeichen mit sich brachten, wurde ihm zu viel. Mit der Deutschen Juliane Caspar ist seit Kurzem eine Frau Chefredakteurin des „Guide Michelin“. Aber ob deswegen die Kritik milder wird? Wohl kaum. *mex*

THOMAS KELLERMANN

Kastell im Hotel Burg Wernberg, Wernberg-Köblitz. Sternekoch seit 2006

„Ich stand gerade seit einer Stunde vor dem Reichstag in Berlin an, als mein Handy klingelte und mein Hoteldirektor mir sagte, dass ich meinen ersten Stern bekommen habe. Den Reichstag habe ich immer noch nicht besucht, aber die spontane Fete war super!“



JOHANN LAFER

Restaurant Le Val d'Or, Stromburg. Sternekoch seit 1983

„Genau in dem entscheidenden Moment, als wir zum ersten Mal mit einem Stern geehrt wurden, kippte ich vor Aufregung fast um. Ein Champagnerhändler kam mit der frohen Botschaft in unser Restaurant. Er musste danach ganz schön viele Flaschen öffnen, um meinen Kreislauf wieder zu stabilisieren – gute Köche sind halt sensibel.“

SVEN ELVERFELD

Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton Wolfsburg. Sternekoch seit 2001

„Endlich gehörte ich zu dem Kreis von Köchen, die ich selbst in jungen Jahren bewundert habe. Es war eine tolle Bestätigung, aber ich wusste: Ab jetzt muss sich meine Küche ständig weiterentwickeln.“



Marc O'Polo
ACCESSORIES