



Diethard Urbansky in seinem Reich, der Küche des „Restaurant Dallmayr“ in München

# Handwerker am Herd

Der Münchner Diethard Urbansky ist ein stiller Star der Gourmetszene. Jetzt wird er zum „Koch des Jahres“ gekürt

**D**iethard Urbansky, 55, ist Küchenchef im Münchner „Restaurant Dallmayr“. Seit 2008 hält er im „Michelin“ zwei Sterne. „Eine Riesenfreude“, sagt er, sei für ihn auch die aktuelle Auszeichnung als „Koch des Jahres“ des Gourmetführers „Gusto“, der Mitte Dezember erscheint. Im Interview spricht er über seine Auszeichnung, seine persönliche Handschrift – und warum er von dem großen Trendthema, der veganen Küche, in der Spitzengastronomie wenig hält.

VON KATJA MUTSCHELKNAUS

**WELT AM SONNTAG: Herzlichen Glückwunsch, Herr Urbansky! Der „Guide Michelin“ bestätigt soeben Ihren zweiten Stern, der Gourmetführer „Gusto“ zeichnet Sie als „Koch des Jahres“ aus. Sie haben die Tester von „Gusto“ unter anderem damit überzeugt, Produkte zu verwenden, die man früher kaum beachtet hätte, zum Beispiel Karpfenbauch.**

**DIETHARD URBANSKY:** Gefreut hat mich auch die Beurteilung, meine Art zu kochen wirke nicht angestrengt. Effekthascherei liegt mir tatsächlich nicht besonders. Ich finde es vielmehr spannender, im Vertrauten das Neue zu entdecken. Vielleicht wurden die regionalen Produkte, die ich bei meinen Gerichten so gerne verwende, auch deshalb als „originell“ bezeichnet.

**Was ist originell an Karpfenbauch? Oder an den knusprigen Fischschuppen, die Sie zur Rotbarbe servieren?**

Die Spitzengastronomie ist wie ein Seismograf – sie reagiert auf zeitgenössische Strömungen. Auch in der gehobenen Küche sind die Zeiten vorbei, wo man nur auf Luxusprodukte fixiert war. Vor ein paar Jahren stand auf den Speisekarten von Nord bis Süd überall das Gleiche: Steinbutt, Kaviar. Heute wird Luxus anders definiert. Die Gäste sind sensibler geworden. Sie wissen, dass artgerecht gehaltene Tiere ihren Preis haben. Und dass man mit ihrem Fleisch verantwortungsvoller umgeht, wenn man sich auf die Tradition besinnt: Früher war es selbstverständlich, das ganze Tier zu verwenden, alle schmackhaften Teile, nicht nur die Filets.

**Wir erleben gerade eine spannende Zeit: Trendforscher sagen, veganes und vegetarisches Essen sei die Ernährungsweise von morgen. Bekommen Sie von diesem Trend etwas mit? Ehrlich gesagt: Nein. Die Anfrage nach veganen Gerichten liegt bei unserem Restaurant bei null. Obwohl wir auch internationale Gäste haben, etwa aus den USA oder Asien, wo dieser Trend stärker ist als hier. Trotzdem glaube ich nicht, dass sich der vegane Lebensstil in der Sterneküche etablieren wird.**

**Aber wäre das nicht eine innovative Nische? Junge Köche könnten sich profilieren. Und sich als Trendsetter ein Alleinstellungsmerkmal in der**

**Spitzengastronomie erkochen.**

Wenn man anfängt, sich von Trends beeinflussen zu lassen, hat man verloren! In der Spitzenküche hat man nur Erfolg, wenn man authentisch bleibt. Man muss einen Stil entwickeln, der mit der eigenen Persönlichkeit übereinstimmt. Aber es ist natürlich auch wichtig, offen für neue Ideen zu sein. Und innovative Impulse kreativ umzusetzen. Um seine künstlerische Handschrift zu entfalten, braucht man Zeit und Erfahrung. Ich sehe in Deutschland derzeit keine Chance, mit einer rein veganen Küche in der Top-Gastronomie Erfolg zu haben.

**Worin liegen die Schwierigkeiten?**

Ein Restaurant muss ausgelastet sein! Der Personalaufwand in der Spitzengastronomie ist enorm hoch. Sie brauchen auch für ein vegetarisches Menü eine Brigade an Köchen. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass es für Gäste schwer nachvollziehbar ist, warum ein mehrgängiges Menü, das nur mit Gemüse und fleischlosen Produkten kreiert wurde, genauso viel kosten soll wie ein Menü mit Fleisch oder Fisch. Es hat seinen Grund, warum selbst ambitionierte Köche scheitern, wenn sie ein rein vegetarisches Restaurant auf Spitzenniveau in Deutschland etablieren wollen.

**Vegane Kochbücher sind derzeit Bestseller. Muss man nicht davon ausgehen, dass diese Bücher unser Essverhalten verändern? Es ist doch gut möglich, dass es nicht ganz fol-**

**genlos bleibt, wenn so viele Leser sich beim Schmökern auf dem Sofa von diesen Rezeptbüchern inspirieren lassen.**

Die häusliche Küche und die Spitzenküche sind nicht miteinander vergleichbar. Sie bedienen verschiedene Bedürfnisse. Auch wenn vieles lockerer geworden ist, ist es immer noch so, dass der Besuch in einem Sternerestaurant für die Gäste in der Regel einem bestimmten Anlass folgt. Die Gäste möchten etwas Besonderes feiern, etwas Festliches erleben. In unserer Kultur hat es eine lange Tradition, zu einem feierlichen Anlass ein nicht alltägliches Stück Fleisch zu servieren. Dabei spielen tiefstehende, symbolträchtige kulturelle Prägungen eine Rolle.

**Wie würden Sie denn Ihren Stil beschreiben?**

Der Satz „Weniger ist mehr“ trifft meine Handschrift als Koch, glaube ich, ganz gut. Ich konzentriere mich auf zwei, drei Produkte. Und dann geht es darum, deren Charakter herauszukitzeln. Ihre Aromen raffiniert zu verdichten, eine Spannung zu erzeugen mit verschiedenen Konsistenzen und Temperaturen, warm, kalt, knusprig, schmelzend. Dafür benötigt man das klassische Handwerk. Die hohe Schule der französischen Kochkunst ist immer noch unsere Basis. Für Saucen, Fonds und Jus braucht man einfach tierisches Eiweiß. Aus Gemüse lassen sich diese vielschichtigen Essenzen niemals ziehen.

**Sie sind zum „Koch des Jahres“ gewählt worden, weil Sie etwas hinbekommen, was der Laie wohl als Quadratur des Kreises bezeichnen würde: Aromen differenziert freizustellen – und gleichzeitig harmonisch miteinander zu verbinden. Wie entwickelt man diese Kunstfertigkeit?**

Das ist ein Prozess, der nie abgeschlossen ist. Bis ein Gericht so perfektioniert ist, dass ich es in ein Menü einbaue, brauche ich schon mal zwei bis drei Monate. Da wird experimentiert, ausprobiert. Und vor allem: weggelassen. Die Reduzierung aufs Wesentliche – das ist mein Ziel. Und natürlich muss etwas Überraschendes dabei sein. Etwas, von dem die Gäste sagen: Das habe ich so noch nie gegessen!

**Regionale Produkte haben dieses Überraschungspotenzial. Insbesondere die Starköche Skandinaviens treiben das auf die Spitze. Sie lassen sich vom Aroma des Waldes inspirieren, filtern Brühe durch Birkenblätter und experimentieren mit Waldameisen.**

Die Frage ist doch: Würden meine Gäste so etwas akzeptieren? Ich glaube, die Kunst besteht darin, in einer Zeit, in der es kaum substanzvoll Neues zu entdecken gibt, die Produkte auf neue Art sehen zu lernen. Wenn man ihr Potenzial voll ausschöpft, kann man auch mit Zutaten, die einem vertraut sind, ganz neue Geschmackserlebnisse erzielen. Vorausgesetzt natürlich, die Produkte sind von bester Qualität.

## Atom der Sehnsucht

Wirtschaft warnt vor Stromknappheit

**B**ayerns Wirtschaft sieht die Stromversorgung im Freistaat angesichts der Energiewende in Gefahr und hat sich deshalb erneut an die Öffentlichkeit gewandt. Die Lage habe sich im vergangenen Jahr nicht verbessert, sondern weiter verschärft, sagte der Präsident der Vereinigung der Bayerischen Wirtschaft (vbw), Alfred Gaffal, in München – und bringt für den Notfall auch eine mögliche Laufzeitverlängerung für das Atomkraftwerk im fränkischen Grafenrheinfeld ins Spiel. Der Reaktor soll eigentlich 2015 abgeschaltet werden. SPD und Grüne reagierten prompt mit scharfer Kritik.

Die von der vbw in Auftrag gegebene zweite Prognos-Studie „Monitoring Energiewende“ zeige, dass der Ausbau von Stromleitungen zu langsam gehe, sagte Gaffal. Der Bau von Reservekraftwerken stocke, die energetische Sanierung von Häusern sei sogar zurückgegangen. Für Bayern werde die Lage nach der Abschaltung von Grafenrheinfeld Ende 2015 noch problematischer. Wenn nicht schnellstens ausreichend neue Stromleitungen gebaut würden, drohe eine Versorgungslücke.

„Wenn die Politik jetzt nicht handelt, scheitert die Energiewende“, sagte Gaffal. Er habe Zweifel, dass der Ausbau rechtzeitig gelingt. Vor allem die sogenannte Thüringer Strombrücke werde erst 2017 fertig. Notfalls müsse man prüfen, ob nicht die Laufzeit des AKWs verlängert werden könnte, bis die Leitungen fertig sind.

SPD und Grüne warfen Gaffal und der vbw Panikmache vor: Wirtschaft und die CSU versuchten, die Energiewende mit ihrer Haltung zu torpedieren. „Jetzt ist die Katze aus dem Sack“, sagte der energiepolitische Sprecher der Landtags-Grünen, Martin Stimpff. CSU und Wirtschaft ließen zugunsten einseitiger Interessen sich „vor den Karren der Atom- und Konzernlobby spannen“.

Auch die SPD sieht ein Doppelspiel: „Herr Seehofer schießt die Windenergie in Bayern zusammen, und Herr Gaffal fordert wegen der dadurch entstehenden Verzögerungen bei der Energiewende nun die Rückkehr zur Kernkraft“, sagte Natascha Kohnen, energiepolitische Sprecherin der Landtags-SPD. Die Staatsregierung müsse rasch ein Konzept für die Energiewende vorlegen.

Die vbw wies die Vorwürfe zurück. Hauptgeschäftsführer Bertram Brossardt betonte, die Wirtschaft stehe zum Atomausstieg. „Daran hat und wird sich nichts ändern.“

Wirtschaftsministerin Ilse Aigner (CSU) bekräftigte, die Regierung tue alles, um die Stromversorgung in Bayern zu gewährleisten. Das sei auch im Koalitionsvertrag mit der SPD im Bund vereinbart worden. Zudem werde es eine Reform des Erneuerbare-Energien-Gesetzes geben. „Die Stromversorgung wird dadurch sicher, bezahlbar und sauber sein“, sagte Aigner. Zudem gebe es weitere Ausnahmen für energieintensive Unternehmen. „Das sichert bayerische Arbeitsplätze.“ dpa

ANZEIGE

THE PERFECT CHRISTMAS COMES WRAPPED IN BLUE

**TIFFANY & CO.**  
NEW YORK SINCE 1837

Ohrhinge in Platin mit Diamanten. Tiffany Legacy™, €9.200. Tiffany Grace™, €8.700. Tiffany Enchant™, €9.650.  
MÜNCHEN RESIDENZSTRASSE 11 EINGANG PERUSASTRASSE 089 29 00 430  
TIFFANY.COM