

„Olivenöl ist nicht regional“

Nichts preisen Köche so sehr wie Produkte aus der Heimat. Aber funktioniert das wirklich? Sternekoch Herbert Hintner hat da noch ein paar Anmerkungen

DIE WELT: Herr Hintner, Sie haben diese Woche für Angela Merkel und den chinesischen Ministerpräsidenten Wen Jiabao gekocht. Haben Sie den Herrschaften Südtiroler Schmanckerln serviert?

HERBERT HINTNER: Die Bundeskanzlerin wollte gastfreundlich sein: Es gab Matjesfilet, Steinbutt mit Meeressalgen und Pekingente.

Pekingente in Berlin? Das ist höflich, aber nicht unbedingt trendy. Up-to-date wäre was anderes: Flechten, Tang oder Wurzeln, wie sie beispielsweise Renè Redzepi im Restaurant „Noma“ in Kopenhagen serviert.

Redzepi treibt den Regionalgedanken auf die Spitze. Er kocht mit dem Anspruch: hundert Prozent Skandinavien. Bei ihm gibt es kein Olivenöl. Er serviert Nordseelangusten auf Kieselsteinen, experimentiert mit Moosen und Flechten. Die Leute sind verrückt danach. Das „Noma“ ist auf Monate ausgebucht. Eigentlich müsste ich auch mal dorthin. Um zu verstehen, was die Gäste daran so fasziniert. Aber darf ich Ihnen etwas verraten? Ich mag kein Moos essen. Ich bin ja kein Tier! Ehrlich: Ich halte diese Art zu kochen für Effekthascherei.

Aber Redzepi kocht nach dem Slow-Food-Credo „Kilometer null“. Will heißen: Das ökologisch korrekte Lebensmittel wächst vor der Haustür. Und wird nicht quer durch Europa gekarrt, bevor es im Topf landet.

Ich habe große Sympathien für diese Vision. Ich kämpfe selbst seit Jahrzehnten für die regionale Küche. Als Sternekoch, als Gastronom, als Südtiroler, der in seiner Heimat verwurzelt ist, gibt es für mich keine Alternative zu dieser Haltung. Aber ich sage auch: Es ist eine Haltung. Und kann oft, sehr oft, nicht darüber hinausgehen. Die Umsetzung stellt uns Köche vor große Probleme. Bei aller Überzeugung und Liebe zu der guten Idee: Wir Gastronomen tun uns verdammt schwer damit, dem Traum von der regionalen, saisonalen Küche konsequent gerecht zu werden.

Der Gastroführer „Gault Millau“ schreibt: „Die Küche der Zukunft ist urwüchsig, pur, gesund und traditionsbewusst.“ Ein ganz schön hehrer Anspruch. Kaum ein Koch, der auf sich hält, würde den nicht unterschreiben. Und auch kein Wirt. Auf den Speisekarten der Republik wird das Loblied der regionalen Küche gesungen. Und auf dem Cover einer Food-Zeitschrift posiert Jamie Oliver im Karottenbeet. Lassen wir uns das Märchen von der guten alten Küchenzeit allzu gerne aufhängen?

Verstehen Sie mich nicht falsch: Köche wie Jamie Oliver haben große Verdienste. Oliver hat viel für die moderne englische Esskultur getan, für die Ernährung der Kinder vor allem. Aber als mediale Inszenierung bilden solche Szenarien die falsche Realität ab. Da ist viel Verlogenheit dabei. Ich sage das bewusst so radikal. Wenn man als Koch, als Wirt den Regionalgedanken mit allem Drum und Dran umsetzen möchte, gerät man immer wieder an Grenzen. An Grenzen, die der Gast setzt mit seinen Erwartungen und seiner geschmacklichen Prägung. An Grenzen, die die Landwirtschaft setzt, Grenzen, die die Jahreszeiten vorgeben.

Aber diese Grenzen werden in den Lifestyle-Magazinen kaum thematisiert.

Mein Restaurant steht in Südtirol, im Eisacktal. Das Haus gibt es seit dem 13. Jahrhundert, gut 500 Jahre lang wurde es von meinen Vorgängern als Gastwirtschaft betrieben. Die längste Zeit hat man in diesem Haus eine regionale, bodenständige und saisonale Küche aufgetischt. Einfach, weil es dazu früher gar keine Alternative gab. Keine Lastwagen, keine Containerschiffe, keine geschlossenen Kühlketten. Wenn ich den Traditionsgedanken der bodenständigen Küche meiner Heimat orthodox umsetzen wollte, müsste ich meinen Gästen eine ziemlich raue Küche servieren. Die sogenannte Tradition hier – das sind vor allem Kraut und Rüben und Getreidebrei. So viel zur Nostalgie.

Damit hält man keinen Stern im „Michelin“. Und keine Stammgäste.

Ich kann die Gäste verstehen. Sie sehnen sich nach Seele, Heimat. Sie arbeiten das ganze Jahr über. Sie nehmen sich ein paar Tage frei, gönnen sich eine Auszeit in einem schönen Hotel. Und möchten im Restaurant nicht Dinge vorgesetzt bekommen, mit denen sie vielleicht Probleme haben. Beispiel Fleisch: Wenn ich ein Rindfleisch auf die Karte setze, das ich vom Bauern aus der Nachbarschaft bezogen habe, dann hat das eine ganz bestimmte Konsistenz. Die Tiere sind im Freien herumgelaufen, haben Muskeln ausgebildet. Ihr Fleisch hat Biss, eine schöne, elastische Beschaffenheit. Viele Gäste sind das nicht mehr gewöhnt. Sie bitten mich an den Tisch, monieren, das Fleisch sei zäh. Dann sage ich, mein Herr, dieses Fleisch stammt von einem glücklichen Tier. Dann ist der Gast happy. Ich erkläre den Gästen diese Zusammenhänge gerne. Aber ich möchte ihnen nicht als kulinarischer Prediger entgentreten. Man muss da vorsichtig sein. Es ist eine Gratwanderung.

Wie sieht es mit den anderen regionalen Zutaten aus?

Machen wir mal ein Gedankenspiel: Es ist Winter in Südtirol. Es liegt Schnee, es ist bitterkalt. Ich habe den Anspruch, selbst unter solchen Bedingungen mein Ideal von der regionalen Küche nicht zu verraten – Kilometer null, nur Produkte aus meiner Heimat. Was glauben Sie, wie viele Dinge stehen mir zur Verfügung, um daraus ein Drei-Gänge-Menü zu kochen?

Ich nehme mal an: Speck, Sauerkraut, Kartoffeln, Polenta ...

... ein bisschen Wurzelgemüse, Äpfel, Kastanienmehl, getrocknete Birnen. Und Brot. Aber schon beim Brot fängt es an, interessant zu werden: Wo kommt das Mehl dafür her? Aus Südtirol? Bei uns gibt's keine Getreidefelder. Mit Äpfeln, vor allem mit den aromatischen, historischen Sorten, kommen Sie nicht weit. Die schmecken wunderbar im September – und sind im Januar hinüber. Olivenöl? Ist nicht regional. In Südtirol dürfte ich traditionell nur mit Butter und Schmalz kochen. Grünzeug? Fehlanzeige. Bei uns wächst im Winter kein Salat und kein Gemüse. Obst? Würden sie Orangen aus Sizilien in Südtirol als regionale Kost durchgehen lassen?

Unter diesen Umständen dürfte der Gast Ihre Kreationen wohl etwas eintönig finden.

Und ich gebe ihm recht! Natürlich kann man mit Fantasie viel herausreißen. Ich kann aus Sauerkraut ein Soufflé, einen schönen Salat kreieren. Und bin trotz alledem ganz nahe bei der Region. Aber die Grenzen zwischen Regionalität und Banalität sind fließend. Wenn man langfristig so arbeiten möchte, muss man sich als Koch verdammt anstrengen. Und sollte bei aller Bodenständigkeit nicht zum Ideologen werden. Schauen Sie: Der Gast heute kennt ja keine Jahreszeiten mehr. Nicht beim Essen. Nur noch in der Mode. Wenn es Winter ist, zieht er sich einen langen Mantel über, weil er merkt: Es ist kalt. Aber Erdbeeren möchte er schon haben. Also geht er in den Supermarkt. Soll ich diesen Gast erziehen? Ich versuche es mit freundlicher Aufklärung. Aber nur, wenn sich zwischen dem Gast und mir ein Gespräch ergibt. Aufdrängen? Nein!

Der Anspruch, nur Lebensmittel mit einer Kilometer-null-Bilanz zu verarbeiten, ist im Alltag erst recht nicht durchzuhalten.

Da müsste Slow Food viel näher an den Menschen sein. Die verlangen von ihren Mitgliedern einen Purismus, der kaum aushaltbar ist. Wissen Sie, was mir die Augen geöffnet hat? Als ich einmal in einem Fünfsternehotel beobachtet habe, was sich die Gäste mittags bestellen, wenn sie das Essen bezahlen müssen. Das Mittagessen wird auf die Hotelrechnung gesetzt, das Abendmenü ist Teil der Halbpension. Sie bestellen sich Pizza und Pommes. Das, was sie im Alltag essen und mögen. Und wenn sie sich einen Kick geben wollen, fliegen sie ein verlängertes Wochenende nach Kopenhagen



Eine vollreife Olive am Baum – das Problem: in nördlichen Ländern wächst sie so gut wie nicht

und essen im „Noma“ Moos. Weil es die Sinne kitzelt. Weil Journalisten drüber schreiben. Das ist Regionalität als mediales Konstrukt.

Wie viel Regionalität bekommen Sie in Ihrem Restaurant hin?

Wenn es gut läuft, maximal 70 Prozent. Im Sommer ist das nicht so ein Problem. Trotzdem setze ich selbst dann Fisch aus dem Mittelmeer auf die Karte. Und im Winter möchte ich meinen Gästen wenigstens ein bisschen etwas Grünes auf dem Teller bieten. Etwas Freundliches, Farbiges. Also kaufe ich Petersilie. Oder einen Vogelsalat. Das kommt dann natürlich beides aus dem Großmarkt. Und nicht aus dem verschneiten Untertal.

Sie könnten sich doch, wie Ihre Kollegen, einen Gemüsegarten anlegen? Und Gemüse selbst einmachen?

Ich bin wirklich ein Freund der Regionalität, aber mit Nostalgie habe ich nichts am Hut. Wer möchte heute noch diesen Omagesmack: eingelegte Schnippelbohnen, Kirschkompott, bei dem noch die Kerne drin sind? Blasse Pfirsiche im Einmachglas? Das hatte seine Zeit und seine Berechtigung, aber es ist vorbei.

Sie halten die Küchengärten Ihrer Kollegen nicht für eine gute Idee?

Wenn ich heute als Spitzenkoch einen Garten halten möchte, brauche ich, alleine aus Zeitgründen, einen Gärtner. Aber kein Gärtner der Welt kann bestimmen, wann das Gemüse und das Obst reif werden! Damit hat der Koch dann schon ein Problem: Wenn die Erntezeit da ist, haben Sie plötzlich 20 Kilo Tomaten. Oder 25 Kilo Karotten. Und dann sagen Sie mir mal, als Freund der Regionalität und Koch mit Ambitionen: Wie wollen Sie das handhaben? Im Juli, August, wenn die Dinge alle auf einmal reif werden? Wollen Sie den Gästen nur noch Tomaten vorsetzen? Oder ein Menü komplett aus Zucchini? Die sind dann zwar aus der Region, aber halt schlicht inflationär.

Die Lösung?

Regionalität in der Gastronomie kann auf Dauer nur funktionieren, wenn sich die Köche zusammenschließen. Wenn sie sich ein Netz von Produzenten vor Ort suchen und von denen gemeinsam beliefert werden. Regionalität funktioniert, wenn die Landwirtschaft sich wieder kleinteiliger strukturiert, wenn weniger Monokulturen existieren und dadurch von Frühjahr bis Herbst eine nach und nach reif werdende Vielfalt von Nischenprodukten in der Region zu haben ist. Und Regionalität kann nur dann in Zukunft funktionieren, wenn wir unseren Kindern beibringen, wie eine Suppe schmeckt, die nicht mit Brühwürfeln gekocht wird, sondern mit frischem Gemüse. Wenn wir unsere Kinder nicht von klein an auf diesen gefälligen Einheitsbrei von Geschmacksverstärkern gewöhnen. Denn diese Kinder sind die Gäste von morgen. Wunschenken? Vielleicht.

Weniger Verklärung, mehr Pragmatismus?

Noch stärker hin zum Machbaren. Wenn wir realistisch sind, ist Regionalität der Weg der kleinen Schritte. Die Bauernmärkte sind da wichtige Multiplikatoren. Da kann man aus direkter Anschauung begreifen, was früher bei uns jeder wusste: Im Sommer isst man die Dinge, die über der Erde wachsen. Im Winter die, die unter der Erde wachsen.

Verraten Sie uns noch, woher die Enten für die Pekingente kamen?

Aus Frankreich. Das Gespräch führte Katja Mutschelknaus.

KOMPAKT

DEUTSCHLAND

Fall Mary-Jane: Polizei durchsucht Waldstück

Eineinhalb Wochen nach dem gewaltsamen Tod von Mary-Jane in Thüringen hat die Polizei noch einmal den Wald durchsucht, in dem die Leiche gefunden worden war. „20 Bereitschaftspolizisten suchten weiträumig schwer zugängliche Waldgebiete ab, etwa steile Abhänge“, sagte der Suhler Polizeisprecher Eberhard Wagner am Mittwoch. An diesem Donnerstag soll der Schülerin aus Zella-Mehlis in einer Trauerfeier gedacht werden – auf den ausdrücklichen Wunsch ihrer Mutter hin. Die Sonderkommission bearbeitet derzeit etwa 700 Hinweise aus der Bevölkerung.

Soldat bringt Millionenfund nach zwei Tagen zur Polizei

Ein Bundeswehrosoldat hat am Mittwoch bei der Polizei in Bad Kissingen mehrere Geldkoffer mit mehr als einer Million Euro Inhalt abgegeben. Der Mann hatte das Geld bereits zwei Tage zuvor an einer Autobahnauffahrt gefunden. Die Geldkoffer waren am Montag aus einem Geldtransporter gefallen, wie die Polizei in Würzburg berichtete. Der 41-jährige Soldat gab an, er habe die Koffer am Montag an einer Autobahnauffahrt gefunden und mitgenommen. Derzeit ist noch offen, ob der Finder mit strafrechtlichen Konsequenzen zu rechnen hat.

FRANKREICH

Jugendliche drängen Freund zu tödlichem Sprung

In Nordfrankreich ist ein Jugendlicher an seinem 14. Geburtstag ertrunken, weil andere Teenager ihn zu einem Sprung in einen Kanal genötigt hatten. Die Staatsanwaltschaft in Valenciennes werde ein Ermittlungsverfahren gegen den mutmaßlichen Anführer der Gruppe einleiten, einen 15-jährigen Bekannten des Schülers, teilte die Anklagebehörde mit. Demnach war der 14-jährige William an seinem Geburtstag zu einem Kanal geradelt, um dort ein paar Kumpels zu treffen und die Videospiele zu holen, die er ihnen geliehen hatte. Die vier Schüler – unter ihnen ein Mädchen – weigerten sich aber, ihm die Spiele zurückzugeben, wenn er nicht in den Kanal spränge.

RELIGION

39

Meter soll die Jesus-Statue hoch werden, die im kroatischen Split entstehen soll. Sie wäre damit die höchste der Welt. Bürgermeister Zeljko Kerum, der zu den reichsten Bürgern Kroatiens gehört, will die Statue laut Medienberichten finanzieren. Mit dem kroatischen Vorstoß geht der Wettkampf um die höchste Jesusstatue in eine neue Runde. Letztes Jahr wurde in der westpolnischen Grenzstadt Swiebodzin ein 36 Meter hohes Christusmonument eingeweiht.

RUSSLAND

Falschgeld legt Autobahnring um Moskau lahm

Das Geld liegt auf der Straße. Das dachten Autofahrer auf Moskaus Autobahnring am Mittwochmorgen und lösten damit einen massiven Stau aus. Als sie anhielten, um die 1000-Rubel-Scheine (25 Euro) am Straßenrand aufzuheben, kam es zum Stillstand im Berufsverkehr. Das Verkehrschaos war umsonst – die Scheine waren Falschgeld. „Jemand hat einen blöden Witz gemacht“, sagte ein Polizeisprecher. Die Blüten seien beseitigt worden.

GROSSBRITANNIEN

Polizei untersucht Abhörskandal

Der Abhörskandal rund um das britische Boulevardblatt „News Of The World“ weitet sich offenbar auch auf die Polizei aus. Diese will nun Anschuldigungen prüfen, wonach Polizisten von der Zeitung im Zusammenhang mit dem Abhören von Telefonen Geld erhielten. Der Medienkonzern News International, dem das Blatt angehört, übermittelte der Polizei entsprechende Unterlagen. Zuletzt war der Vorwurf aufgekommen, dass sich „News Of The World“ neben den Handys von Prominenten und Mitgliedern des Königshauses auch in das Telefon eines vermissten Mädchens gehackt habe.



ZUR PERSON

Herbert Hintner aus Pichl im Gsiesertal zählt zu den bekanntesten Spitzenköchen Südtirols. Er war Ehrenpräsident der Jeunes Restaurateurs d'Europe in Italien und engagierte sich zudem in der Deutschen Akademie für Kulinäristik. Zusammen mit seiner Frau Margot betreibt er in Eppan bei Bozen das Restaurant „Zur Rose“, das bereits seit 1995 vom Guide Michelin, dem wichtigsten Gastroführer der Welt, mit einem Stern ausgezeichnet wird.

