

Der Tagesspiegel
11.11.2011
Auflage: 145.455

Kein Verein für Einzelkämpfer

Die deutschen „Jeunes Restaurateurs“ feiern in diesem Jahr ihr 20jähriges Bestehen

VON BERND MATTHIES

Die kulinarische Szene wird von Vereinigungen bestimmt. Einzelkämpfer, die alles nur mit sich selbst abmachen und nie über den Tellerrand blicken, haben kaum noch eine Chance. Das Spektrum reicht von internationalen Top-Restaurants („Traditions & Qualität“) bis zu regionalen Organisationen wie „Feinheimisch“ oder „Brandenburg unter Dampf“. Eine der lebendigsten internationalen Köchevereinigungen sind die 1974 in Frankreich gegründeten „Jeunes Restaurateurs“. Ihr deutscher Ableger feiert in diesem Jahr sein 20jähriges Bestehen und dokumentiert das Können seiner Mitglieder in einem dicken Prachtband.

Die „Jeunes Restaurateurs“ legen, wie schon der Name sagt, Wert auf Jugend. Wer dabei sein will, sollte selbstständig und darf nicht älter als 37 Jahre sein; mit 45 wird er unerbittlich an die Ehren Tafel die „Table d' honneur“ aussortiert, arbeitet zwar noch mit, tritt aber nach außen nicht mehr in Erscheinung. Aus diesem Prinzip ergibt sich, dass die absolute kulinarische Spitze hier eher nicht vertreten ist, dafür aber reichlich Hoffnungsträger, die einen Michelin-Stern anstreben oder schon besitzen – ein JR-Restaurant wird so gut wie immer etwas Besonderes bieten, originelle, moderne Küche, stilvolle



Jung und erfolgreich: Michael Philipp, Andreas Hillejan, Iris Bettinger, Sebastian Hadrys, Anton Schmaus und Marius Fallert (v.l.) beim

Einrichtung persönliche Betreuung. Und es wird in aller Regel – Großstädte ausgenommen – das beste Haus am Platze sein.

Die Aushängeschilder der Vereinigung sind die Zwei-Sterne-Köche Nils Henkel, Martin Herrmann, Alexandro Pape und Erich Schwingshackl. Der Osten Deutschlands ist aus naheliegenden Gründen kaum vertreten, und in Berlin gibt es kein Mitglied, weil es kaum selbstständige junge Köche auf hohem Niveau gibt. In Brandenburg gehören Alexander Dressel vom Bayrischen Haus in Potsdam und Frank Schreiber vom „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde dazu. Eine einzige Frau ist mit von der Partie: Iris Bettinger vom Hotel Reuter in Rheda-Wiedenbrück. Vorsitzender ist Patrick Kimpel vom „Kronenschlösschen“ in Hattenheim, be-

Jahrestreffen der „Jeunes Restaurateurs“ im Restaurant Tschebull in Hamburg.

Foto: Roman Knie Photography

kanntestes Mitglied der TV-Koch Alexander Herrmann aus Wirsberg.

Zu den Grundprinzipien der Vereinigung gehört auch das Qualitätsbewusstsein bei der Ausbildung: Convenience-Produkte und das Kochen aus Tüten und Dosen sind verpönt. Statt dessen gibt es eine bundesweite „Eliteklasse“, in der sich die besten der angehenden Nachwuchsköche zu Seminaren treffen.

Das schwere, soeben in der Collection Rolf Heyne erschienene Jubiläumsbuch trägt den nicht eben originellen Titel „Die neue deutsche Küche“, der eigentlich für die deutsche Küchenevolution im Zuge der „Nouvelle Cuisine“ in den Sieb-

zigern stand. Doch er stimmt auch heute wieder, denn junge, ehrgeizige Köche können sich in Deutschland derzeit nur dadurch auszeichnen, dass sie modernes Handwerk mit einer Rückbesinnung auf regionale Traditionen und Rezepte verbinden, und dies wird in diesem Buch exemplarisch gezeigt.

Das kann vergleichsweise klassisch geschehen wie beim gefüllten Ochsenschwanz mit Sellerie, Rosenkohl und Bubespitze von Marius Fallert aus dem Schwarzwald, avantgardistisch wie bei Nils Henkels geräucherter Frischkäse mit Spargel, Kräuteremulsion und Süßdolden – oder ironisch gebrochen wie

beim Kalbskarrée „Jäger Art“ mit Rosenkohl und Rahmkartoffeln von Achim Schwewendiek. Die Rezepte setzen häufig – weil für zwei Personen berechnet – unpraktikabel kleine Mengen (z.B. 50 Gramm Kaninchenkeulenfleisch) voraus. Sie orientieren sich aber durchweg an den technischen Möglichkeiten einer Haushaltsküche und sind nachkochbar. Die knappen, aussagekräftigen Köchepor-träts sind von Ingo Swoboda, die präzisen Fotos von Rainer Herrmann.

— Die neue deutsche Küche - eine kulinarische Reise mit den Jeunes Restaurateurs, Collection Rolf Heyne, 545 Seiten, 59 Euro.