

Interview: Jürgen Dollase, Kochkunst-Theoretiker und FAZ-Restaurantkritiker

„Dieses Koma-Essen muss aufhören“

Jürgen Dollase über seine Arbeit als kochender Kritiker, die Versäumnisse der Gastroführer und die Herausforderungen an die deutsche Spitzenküche.

► *Herr Dollase, Sie gelten als einer der wichtigsten Theoretiker der Kochkunst. In Ihrem neuen Buch „Himmel und Erde“ laden Sie den Leser ein, Ihnen selbst beim Kochen über die Schulter zu schauen. Ein Brückenschlag von der Theorie zur Praxis?*

Dollase: Ja, man könnte das Buch als eine Konkretisierung meiner Gedanken begreifen. Vor allem aber handelt es sich um ein Kochbuch, wie es bisher noch nicht geschrieben wurde. Seine Spannweite reicht von extrem simplen bis hin zu völlig neuartigen Gerichten, wobei ich bei jedem Rezept ausführlich erläutere, was ich warum tue. Seltenerweise lassen nahezu alle Kochbücher den Leser in diesem Punkt immer allein.

► *Kann man Ihre Rezepte zugleich auch als eine Zwischenbilanz Ihrer langjährigen Tätigkeit als Restaurantkritiker verstehen?*

Dollase: Sie sind tatsächlich ein Ergebnis dieses kulinarischen Dauerreflexes und der umfangreichen Kenntnis der Gastronomie, die meine Arbeit als Kriti-

knapp und oberflächlich. Um eine solche Kritik zu verfassen, würde es auch ausreichen, ins Netz zu gehen und sich eine Speisekarte anzuschauen. Und was die Politik anbetrifft, hat der Gault Millau in den vergangenen Jahren bestimmte Köche und Stile bewusst attackiert und auf diese Weise eigentlich Desinformation betrieben.

► *In welcher Hinsicht müssten sich die Führer aus Ihrer Sicht noch verändern, um in Zukunft Relevanz beanspruchen zu können?*

Dollase: Die meisten versäumen es regelmäßig, deutlich zu machen, für wen ein bestimmtes Restaurant interessant ist. Eigentlich läge doch die große Chance der Führer darin, bestimmte Interessenten mit den richtigen Adressen zusammenzubringen.

► *Und wie beurteilen Sie die wachsende Zahl der deutschen Foodblogger?*

Dollase: Insgesamt nehme ich dieses Feld als sehr problematisch wahr: Ich habe auch von Bloggern, die sich auf diesem Gebiet für wesentlich halten, bislang erstaunlich viel Unsinn gelesen. Diesen Leuten ist anscheinend oft gar nicht bewusst, dass sie überhaupt nichts verstanden haben und gewissermaßen noch nicht einmal satisfaktionsfähig sind.

► *Viele Köche klagen nicht nur über die inkompetenten Kritiken im Netz, sondern auch über die offensiven Versuche von Bloggern, umsonst bei ihnen zu speisen.*

Dollase: Das passt zu dem angeführten Mangel an Seriosität. Auch bei mir haben sich schon viele Spitzenköche darüber beklagt, dass sie auf diese Weise belästigt werden. Solche Verhaltensweisen waren bisher nicht üblich.

► *Wie wird diesbezüglich eigentlich bei der Frankfurter Allgemeinen Zeitung verfahren? Gibt es für Ihre Restaurantbesuche strenge Richtlinien?*

Dollase: Das ist unterschiedlich. Wenn ich beispielsweise einen offiziellen Besuch mache und für eine FAZ-Gourmetvision, die FAZ Regio-Tapas oder die Serie „Das besondere Restaurant“ eng mit einem Restaurant zusammenarbeite, übernehmen die Häuser in der Regel die Kosten. Wenn ich aber ein Restaurant ganz normal als Tester besuche, melde ich mich unter falschem Namen an und bezahle natürlich auch die Rechnung. Wir drucken bei der FAS die Rechnungen sogar ab.

► *Wie sollten sich Koch und Gastgeber aus Ihrer Sicht verhalten, wenn sie vermuten, dass ein Gast ein Kritiker sein könnte? Gibt es typische Fehler, die sich vermeiden ließen?*

Dollase: Nein, meistens ist dann nicht mehr viel zu machen. Natürlich geht in sehr vielen Restaurants auch mal irgendetwas schief. Aber das lässt sich auch nicht mehr im Handumdrehen ändern. Ein Hauptproblem stellt dabei aus meiner Sicht nach wie vor die Sensorik dar. Da gibt es selbst auf höchster Ebene noch sehr viel zu tun.

► *Könnten Sie das konkretisieren?*

Dollase: Gerade in der 3-Sterne-Küche spielt die Optik der Gerichte eine



Jürgen Dollase: „Von Foodloggern viel Unsinn gelesen“

Foto: Thomas Ruhl

sehr wichtige Rolle. Die entsprechende Präsentation wirkt sich allerdings oft negativ auf die beim Essen entstehenden Geschmacksbilder aus. Wenn sich ein Koch andererseits konsequent daran macht, diese Fehlerquote zu reduzieren, sieht das Ergebnis auf dem Teller womöglich nicht so gut aus.

► *Welchen Themenfeldern müsste sich die Gourmetküche aus Ihrer Sicht außerdem stellen?*

Dollase: Sie sollte vor allem ihre Formate ändern. Das große Gourmetmenü grenzt oft immer noch an den Bereich der Körperverletzung. Bestenfalls geht es den Gästen bis zum Hauptgericht gut.

Aber danach kommt ja noch das Finale mit Vordessert, Dessert, Pralinen ... Wer soll das alles essen? Interessanterweise stellt sich das gleiche Problem auch in der bürgerlichen Küche. Sie ist viel zu schwer, auch wenn sie nicht so viele Gänge hat. Dieses Koma-Essen sollte auf allen Ebenen aufhören, die Küche muss insgesamt um Klassen leichter werden und dabei am besten auch noch spannender.

► *Nach wie vor erfährt die Spitzenküche in Deutschland auf breiter Linie nicht die Wertschätzung, die sie in Ländern wie Frankreich oder Italien genießt. Wie ließe sich das ändern?*

Dollase: Unsere Spitzenköche müssten sich verstärkt daranmachen, die traditionelle deutsche Küche aufzuarbeiten. In anderen Ländern bildet die Regionalküche die Basis für die Gourmetküche, die deshalb viel anerkannter ist. Wenn die Leute wüssten, dass es in einem bestimmten Spitzenrestaurant beispielsweise eine Schweinshaxe in einer sensationellen Form gäbe, würde sie das mit Sicherheit anziehen. Und durch solche kulinarischen Vorbilder würde im Rückkopplungseffekt dann auch die bürgerliche Küche unter den Druck geraten, sich zu verbessern. So könnte eine rundum positive kulinarische Dynamik entstehen.



Die Fragen stellte

Oliver Stenzel

Freier Mitarbeiter der AHGZ

E-Mail: redaktion@ahgz.de

Anzeige

JÜRGEN DOLLASE

Geboren 1948 in Oberhausen
Ausbildung Studien der Kunst, Musik und Philosophie in Düsseldorf und Köln

Stationen von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, 1988 Rückkehr zur Malerei, seit 1999 Gastroautor und -kritiker

Heute Gastkolumnist der FAZ und der FAS, regelmäßige Beiträge in kulinarischen Magazinen wie *Port Culinaire*

Aktuelle Neuerscheinung „Himmel und Erde. In der Küche eines Restaurantkritikers“. AT Verlag, 304 Seiten, 39,90 Euro

ker mit sich bringt. Wenn ich irgendwo etwas Interessantes erlebe, hat dies sofort Folgen für meine eigene Küche. Nachdem ich beispielsweise zum ersten Mal das Noma in Kopenhagen besucht hatte, habe ich meiner Frau den Ansatz dieser Küche sofort auch praktisch vermittelt. Ich denke, dass man als Kritiker eigentlich so vorgehen muss, wenn man den Köchen begegnen und ihr Tun wirklich begreifen und beschreiben will.

► *Sind die sich auf wenige Sätze beschränkende Beschreibungen des Guide Michelin für Sie aus dieser Sicht heute noch zu rechtfertigen?*

Dollase: Nein, das ist eigentlich nicht mehr vertretbar. Letztendlich setzt der Michelin immer noch auf die Signalkraft der Sterne und wird auch so verstanden. Tatsächlich haben diese Sterne aber wenig Aussagekraft: Man weiß, dass man in einem bestimmten Restaurant essen kann, ohne mit größeren Tücken rechnen zu müssen – mehr aber auch nicht.

► *In der Einleitung des Buches werfen Sie anderen Führern vor, für ihre Bewertungen nur „eine Art globale Richtlinie“ bekanntzugeben oder auch eine „bestimmte Politik“ zu verfolgen. Wen haben Sie dabei im Sinn?*

Dollase: Die Kritiken des Feinschmecker-Führers etwa sind schon oft sehr

Achenbach
Ideen für festliche Menüs

Delikatessen-Manufaktur

60 Jahre
1954 – 2014

Röllchen Zitronenverbene
gebeizter Lachs mit Fenchel

Röllchen Mangocurry
gebeizter Heilbutt mit Garnelen

Röllchen Entenbrust
mit Gänseleber und Quatre Epices

Achenbach Delikatessen-Manufaktur · Hauptstraße 106 · 65843 Sulzbach
Telefon +49 (0)16196 600930 · Fax +49 (0)16196 62772
verkauf@achenbach.com · www.achenbach.com