

Pfanne flach halten

Blauels Restaurant in Neuenburg verzichtet auf den Michelin Stern

Zum grauen Rauschen der Gourmetszene gehört das Getuschel über Sterne und Punkte. Wie viele hat er, zu recht, zu unrecht, strahlt meiner heller als deiner und so weiter. Eine Endlosschleife, alle Jahre wieder - nett und erkenntnisfrei. Wer das Universum Esskultur nicht auf wenige Renommieradressen verkürzt, sondern in seiner umfassenden Dimension schätzt, von Butterbrot bis Taubenbrust, von Landschänke bis Gourmetlokal, hat gute Gründe, die Sternedeuterei als Hintergrundmusik zu goutieren, oder zu ertragen.

Gelegentlich wird das Palaver allerdings zur Komödie, etwa wenn frisch degradierte Köche mit dem Gang ins Wasser oder noch Schlimmerem drohen und Wellen der Entrüstung durch die Grande Nation rollen. Erst unlängst wurde ganz Frankreich, im Gefolge dann die kulinarische Welt erschüttert. Auslöser waren die Enthüllungen eines kulinarischen Visitators aus dem Hause Michelin. Dabei wurde nur medienwirksam preisgegeben, was sich ein halbwegs Interessierter selbst zusammenreimen kann: Das kulinarische Feld ist ein weites, mitunter verfängt sich die Unfehlbarkeit im Gestrüpp des Alltags. Außerdem ist Testpersonal so knapp wie teuer und es menscht überall, also auch bei Michelin. Bei der immensen Zahl von über 14.000 Adressen, die der ‚Rote Führer‘ allein für Deutschland nennt und mit mehr als zwei Dutzend Signaturen unterschiedlich treffend markiert, gehören Fragwürdigkeiten gleichsam zum System. Na und, „haltet doch die Pfanne flach“ möchte man allen raten, die noch immer glauben, die gastronomische Kultur passe in letzter Instanz zwischen zwei rote Buchdeckel. Es soll Länder geben, in denen man gut essen kann, obwohl sie bis heute von Michelins Sendboten verschont blieben. Ähnliches gilt für bestimmte Gastronomiegattungen: wer die schlichte Aufrichtigkeit der italienischen Osteriaküche schätzt, oder gar die unschlagbare Preiswürdigkeit des Agriturismo, dürfte rasch erfahren, dass es kaum einen besseren Weg gibt, dies zu Versäumen, als strikt nach Michelin einzukehren.

Sterne kommen und gehen. Wer sein kulinarisches Interesse auf diesen einen Aspekt beschränkt, verhält sich wie jemand, der Mode auf Haute Couture reduziert. Dass ein schickes Jäckchen rasch zur Zwangsjacke werden kann, können derzeit auch Sterneköche erleben. So gehört ein geschickt eingefädelter Verzicht zum Ritual wie der laut inszenierte Aufstieg. Seit letztem Jahr zeigt Matthias Dahlinger aus der Freiburger Eichhalde, dass weniger Stern, nicht unbedingt weniger Umsatz bedeutet. Im Gegenteil, dem Vernehmen nach steht ein neuer Herd schon kurz vor der Küchentür. Nach sechs Jahren mit einem Stern schaltet nun auch Bertram Blauel vom gleichnamigen Restaurant in Neuenburg einen Gang zurück. Wie er intensiv betont aus freien Stücken, auch ohne Arg und Groll auf Michelin & Co., aber doch mit

eindeutigen Absichten. Eine entschlackte und preiswerte Mittagskarte, die Blauel seit Anfang 2004 einführte, dürfte seine Entscheidung erleichtert haben. Seit es Hauptgerichte um die 15 und ein kleines Menü für 20 Euro gibt, brummt der Laden. Am Abend, bei aufwändigerem Vollprogramm, hatte Blauel wie einige seiner Kollegen mit den Launen des Luxus zu kämpfen: „Einmal ist der Laden voll, dann wieder nur zwei Tische.“ Dazu die üblichen Zutaten, der permanente Druck, die Verlustangst, all der vorauseilende Gehorsam gegenüber einem Luxusbegriff, der in bewegter Zeit rasch zum Korsett werden kann.

Als im Sommer der Fragebogen kam, auf dem Blauel – wie alle Sterneköche – drei Hausspezialitäten für die nächste Ausgabe des Führers melden sollte, war die Entscheidung fällig: Für weniger Stern und mehr Freiheit und damit für ein kulinarisches Konzept, das reichlich Raum für regionale Einkäufe und spontane Ideen, für Saisonangebote und für jene pure Lust an Kochen lässt, die bei Blauel auch nach acht Jahren am eigenen Herd unmittelbar zu spüren ist. „Ich kann jetzt einfach machen, was ich will.“ Zum Beispiel schnell mal nach Frankreich rüberfahren, eine Kiste tagesfrischen Rascasse holen und ein Kräuterrisotto dazu rühren, auch mal ein Spanferkel oder einen kapitalen Braten in die Röhre schieben. Eine Tafel soll an die Wand kommen, auf der steht, was kulinarisch gerade so läuft, bei Bedarf werden aber auch Extrafische gebraten. Die Gesandten von Michelin haben signalisiert, den Stern gegen ein „Bib-Gourmand“-Symbol zu tauschen, das steht „sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten“ und ist auch keine Schande. Ein Brief, der Gäste und Freunde des Hauses vom frischen Wind bei Blauels informiert, ist unterwegs. Sternedeuter und Kollegen werden tuscheln, das graue Rauschen wird anschwellen und abschwellen. Seit der Entscheidung im Sommer fühlt sich Blauel viel wohler: „Der Druck ist weg. Ich habe seither keine Angst mehr beim kochen.“ Durchaus möglich, dass es einigen Gästen beim Essen – und beim Zahlen – ähnlich geht.

Blauels Restaurant, Neuenburg, Zähringer Straße 13, Tel: 07631-79666,
Ruhetage: Sonntag und Montag

Vorschlag BU: Angstfrei kochen und essen – Bertraum Blauel, Blauels Restaurant Neuenburg .