

# »Kochen ist Entbehrung«

Harald Wohlfahrt richtet seit 20 Jahren Essen auf Drei-Sterne-Niveau an – ein Gespräch über Führung, Perfektion und die Kunst des Loslassens

Tiefster Schwarzwald. In das kleine Dorf Tonbach kommt nur, wer hier auch wirklich hinwill: In die Traube, das große Hotel am Fuße des Bergs. Und in die Schwarzwaldstube, das hoteleigene Restaurant. Dessen Koch – manche halten ihn für den besten Deutschlands – wartet schon vor dem holzverschnörkelten Eingang. Wir folgen Harald Wohlfahrt in sein Reich. Ein schmaler, verwinkelter Gang, der ins Dunkle führt. Dann eine schwere Tür mit Glasfenster, durch die Licht fällt. Dahinter: die Küche. Sie ist erstaunlich klein, vielleicht 40 Quadratmeter. In der Mitte die Kochfelder, an den Wänden die Arbeitsplatten, auf denen Wohlfahrts Köche jetzt Trüffel in Scheiben hobeln und Lachshaut bearbeiten – erste Vorbereitungen für den Abend.

**DIE ZEIT:** Herr Wohlfahrt, wo ist Ihr Platz?

**Harald Wohlfahrt:** Genau da, wo ich jetzt stehe. Das ist mein Herd. Das ist mein Arbeitsfeld.

**ZEIT:** Was genau machen Sie?

**Wohlfahrt:** Ich tranchiere das Fleisch. Ich schmecke die Saucen noch mal ab. Ich schaue, dass alles heiß ist. Die anderen Köche kochen auf mich zu: der Fleischposten, der Fischposten, der Gemüseposten und die kalte Küche, wo die Vorspeisen gemacht werden. Direkt vor mir wird angerichtet.

**ZEIT:** Es geht kein Teller raus, den Sie nicht gesehen haben?

**Wohlfahrt:** Nicht einer. Ich stülpe die Silberloche auf die Teller. Ich sage: Go.

**ZEIT:** Sie kochen seit zwanzig Jahren auf Drei-Sterne-Niveau. Wie hat sich Ihre Arbeit verändert?

**Wohlfahrt:** Weniger Butter, weniger Sahne, die Küche ist sehr entfettet worden ...

**ZEIT:** ... und das Arbeiten an sich?

**Wohlfahrt:** Früher hatten wir hier drin eine Riesenhitze, im Sommer bis zu 48 Grad. Das hier ist die Stidseite, dazu die riesigen Edelstahlkochfelder. Da war man abends stehend kaputt, ob man was getan hatte oder nicht. Die Arbeitsflächen waren auf 70 Zentimeter, wir waren ständig in Bückhaltung. Das ging an die Gesundheit. Ich bin zum Chef und hab gesagt: Komm mal rein und guck, was sich hier abspielt. Heute sind die Arbeitsflächen höher, wir haben Induktionskochfelder und eine Klimaanlage.

**ZEIT:** Ist Kochen ein Knochenjob?

**Wohlfahrt:** Schauen Sie mal die Steinböden hier, das geht stark auf die Bandscheiben und die Knie.

Und wenn wir hier 35 Grad haben und einer muss ins Kühlhaus, in dem es nur zwei Grad hat, oder in den Tiefkühler mit minus 18, das sind Unterschiede von mehr als 50 Grad. Das sind extreme Belastungen.

**Zeit:** Wie funktioniert ein Team unter solchen Bedingungen?

Man sagt ja, zur Sterneküche gehört ein brüllender Sternkoch.

**Wohlfahrt:** Hier hört man eher die Nadel fallen. Es wird hochkonzentriert gearbeitet, jeder weiß, was er machen muss. Klar gibt es Momente, in denen man zeigt, ich bin der Chef im Ring hier, und jetzt muss die Order laufen, die ich gebe. Wenn hier jeder sein eigenes Süppchen kocht, wird das nichts.

**ZEIT:** Sie werden nie laut?

**Wohlfahrt:** Ich hab mich immer als Führungskraft verstanden und nicht als Rausschmeißer und Diktator. Ich hab autoritäre Küchenchefs kennengelernt, bei denen nur ihre eigene Meinung gezählt hat und sonst nichts. Das war nie meins.

**ZEIT:** Was macht einen guten Koch zu einem guten Chef?

**Wohlfahrt:** In so einer Küche arbeiten Menschen mit Stärken und Schwächen. Da muss man einen Blick dafür haben, wer morgens fit ist und wer abends vielleicht etwas zu lange weg war.

**ZEIT:** Beim Fußball sagt man ja, dass viele mittelmäßige Spieler als Mannschaft über sich hinauswachsen können. Ist das in der Küche auch so? Das Gemüse wird ja nicht besser, wenn das Fleisch besonders gelungen ist.

**Wohlfahrt:** Es ist eher so: Haben Sie nur einen Star, der die ganze Aufmerksamkeit auf sich zieht, und vernachlässigen Sie die anderen, dann lassen die sich fallen, weil sie denken, der hat eh nur Blick für den einen. Man braucht ein Team, in dem einer für den anderen einsteht. Da kommt mehr raus, als wenn einer glänzt und die anderen unterdrückt werden.

**ZEIT:** Sie haben bei Eckart Witzigmann gelernt. Der ist für einen härteren Umgangston bekannt.

**Wohlfahrt:** Ja. Pädagogisch nicht gut.

**ZEIT:** Haben Sie sich damals gedacht: So nicht?

**Wohlfahrt:** So ging es auch nicht. Da war sein zweiter Mann, Monsieur Bernard, Franzose, hoch anerkannte Fachkraft. Wenn der einen Lachs filetiert haben wollte, hat er einem den Fisch hingeworfen, so, mach mal. Hat man den Lachs verschnitten, gab's einen Anschiss. Ich mache das anders. Ich sage meinen Köchen: So filetiere ich den Lachs, so sitzt bei mir jeder Schnitt am besten. Eignest du es dir so an, wird es auch bei dir funktionieren. Das sage ich einmal, zweimal, dreimal. Beim vierten Mal gucke ich es mir vielleicht noch an. Beim fünften Mal sage ich, lieber Freund, jetzt musst du dich richtig bemühen, sonst sehe ich schwarz. Wirft man Mitarbeiter ins kalte Wasser, sind die überfordert und schnell so demoralisiert, dass sie keine Lust mehr haben.

**ZEIT:** Warum wollten Sie nach den Erfahrungen von damals überhaupt Koch bleiben?

**Wohlfahrt:** Bei Eckart Witzigmann hat es mich gepackt, auch wenn ich es nicht so machen wollte wie er. Aber da habe ich gemerkt, was möglich ist.

**ZEIT:** Sie wollten Sternkoch werden.

**Wohlfahrt:** Ja, und das habe ich geschafft. Ich bin hier 1980 sehr jung Küchenchef geworden, habe schnell zwei Sterne erkocht. Von da an war für mich klar: Es sollen drei Sterne werden. Im Frühjahr 1983 war ein Tester da, der hat das Gespräch mit den Mitarbeitern gesucht. Da habe ich mich im Restaurant hinter einer Säule versteckt, um mitzuhören. Er hat sich geoutet und gesagt, dass er alles ganz toll fand. Nur das Milchlamm war ihm im Geschmack nicht ausdrucksstark genug.

**ZEIT:** Das hat Ihnen Mut gemacht?

**Wohlfahrt:** Das war für mich Feuer unterm Hintern. Als wenn man eine Rakete anzündet. Ich dachte: Wenn ich so nah dran bin, schaffe ich das.

**ZEIT:** Es dauerte allerdings noch mal neun Jahre.

**Wohlfahrt:** Da waren Jahre dabei, da hab ich mich gefragt, was kann ich noch mehr tun? Mehr geht einfach nicht. Einsatz, Wille, Durchhaltevermögen, ich habe alles gegeben. Dann kam der Michelin raus – und dann: wieder nicht geschafft. Ich habe mir Druck gemacht. Ich war dabei, zu verkramphen. Ich musste ja damit rechnen, dass irgendwann auch die Eigentümerfamilie denkt, dass ich es nicht bringe.

**ZEIT:** Wie haben Sie es gedreht?

**Wohlfahrt:** Einerseits bin ich raus, ich war in Paris, ich hab andere Häuser angeschaut, geguckt, was machen die anders, was kann ich verbessern? Es war auch eine Sache der inneren Einstellung. Ich musste meinen Weg gehen. Dann habe ich mir das Ziel gesetzt, dass es bis zum 40. Lebensjahr mit dem dritten Stern klappen muss.

**ZEIT:** Sonst?

**Wohlfahrt:** Sonst hätte ich aufgehört, hätte woanders weitergekocht, kleiner, anonym.

**ZEIT:** Sie haben mal als Lieblingsbuch ein Werk des japanischen Autors Eiji Yoshikawa genannt.

**Wohlfahrt:** Das Buch heißt *Musashi*. Ein Gast hat es mir empfohlen, in der Zeit, als ich unbedingt den dritten Stern wollte. Es geht um den Weg zweier junger Männer. Der eine ist besetzt davon, der größte Kämpfer aller Zeiten zu werden. Mit dem habe ich mich identifiziert.

**ZEIT:** Warum?

**Wohlfahrt:** Man muss es gelesen haben, um das zu verstehen. Ein junger Mensch will der größte Schwertkämpfer werden, das heißt, er muss gegen alle kämpfen. Irgendwann kommt er an die letzte Stufe, irgendwo in den Bergen. Er sieht im Garten vor dem Haus eine Bauernrose, die mit einem Schwert durchtrennt wurde. Der Schnitt ist so perfekt, dass ihm

klar ist: Wer das getan hat, muss der Beste sein. Als er an die Tür klopft, steht da ein Greis mit langem Bart. Und dem jungen Mann kommt die Erleuchtung: Er muss den Alten nicht umbringen, um der Größte zu sein. Er ist es schon. Es war immer in ihm. Sie können mir den Bocuse herholen, der könnte immer noch eine geniale Sauce machen, aber keinen Wettkampf mehr bestreiten. Der hat die Reflexe nicht mehr, nicht mehr die Stimme, sich so zu artikulieren.

**ZEIT:** Gibt es das perfekte Gericht?

**Wohlfahrt:** Ich finde schon. Wenn Sie den höchsten Genuss empfinden, wenn Sie das Gefühl haben, mehr geht nicht. Das ist der Moment, in dem Sie den ersten Bissen schmecken. Eine Speise kann noch so schön dekoriert sein – schmeckt es nicht, ist es gar nichts.

**ZEIT:** Haben Sie den dritten Stern gefeiert?

**Wohlfahrt:** Ich konnte das nicht. Der Druck war so groß, so viele Jahre. Ich wusste, dass der Druck immer weitergeht. Ich konnte nicht gelöst sein.

**ZEIT:** Was ist schwieriger: Auf den dritten Stern hinzuarbeiten oder den dritten Stern zu behalten?

**Wohlfahrt:** Wir haben, wenn wir sie dieses Jahr wiederbekommen, 20 Jahre drei Sterne, das ist eine unglaubliche Auszeichnung. In der Spitze wird man permanent verglichen, wenn man da den Anschluss verliert, wird man sofort infrage gestellt. Wenn ich morgen nicht mehr können sollte: Wen interessiert dann, wo ich zwei Jahrzehnte war? Mir ist klar, dass die Eigentümerfamilie mich nicht vom Hof jagen würde wie einen rüddigen Hund. Aber am Ende bin ich nur ein ganz normaler Angestellter.

**ZEIT:** Sie sind ein Getriebener.

**Wohlfahrt:** Nicht durch andere. Durch mich selbst.

**ZEIT:** Sie könnten gelassen sein. Sie haben alles erreicht.

**Wohlfahrt:** Ich habe für dieses Restaurant mein Leben gegeben. Ich habe meine Frau vom Wochenbett geholt und nach Hause gebracht und bin sofort wieder hierhergekommen. Ich habe in dieser Küche jedes Weihnachten, jedes Ostern, jedes Pfingsten verbracht. Ich habe keine teure Uhr, ich brauche kein großes Auto, das ist mir alles nicht wichtig. Kochen ist mir wichtig. Kochen ist Entbehrung. Das weiß ich. Ich kann nicht loslassen, noch nicht.

**ZEIT:** Es geht weiter, weiter, immer weiter?

**Wohlfahrt:** Auch das habe ich durch das Buch gelernt: Als ich jung war, musste ich geduldig sein, denn es war klar, dass meine Zeit kommt. Jetzt bin



Die Schwarzwaldstube in Tonbach: Die Tische sind mittags und abends auf ein halbes Jahr ausgebucht



Ohne sein Okay geht nichts raus: Wohlfahrt an seinem Platz, an dem er die Speisen anrichtet



So sieht ein Wohlfahrt-Teller aus: Mousse und Tatar vom Stör mit Imperial-Kaviar und grünem Spargel

ich älter und weiß, dass es eine Zeit nach mir geben wird, wo ich nicht mehr die erste Geige spielen darf, aus welchen Gründen auch immer. Ich möchte die drei Sterne behalten, bis ich 60 bin, also noch fünf Jahre. Das ist mein Ziel.

**ZEIT:** Mal unter uns: Kann man den Unterschied zwischen zwei und drei Sternen schmecken?

**Wohlfahrt:** Den kann man nicht mehr in Worte fassen. Wenn Sie einen guten Tag in einem Zwei-Sterne-Restaurant erwischen, dann essen Sie besser als in einem Drei-Sterne-Haus an einem schlechten Tag. Das ist der Grund, warum ich meine Leute antreibe. Und warum ich mich selbst antreibe. Ich kann meine Gäste nicht betrügen. Ich kann mich nicht auf die faule Haut legen und dann um 23 Uhr in die Küche kommen und den Jungs hier sagen, wie toll sie gewesen sind. Ich muss dabei sein. Ich muss spüren, wie mein Team funktioniert. Ich will Perfektion. Dafür stehe ich jeden Morgen auf.

**ZEIT:** Müssen Sie heute für drei Sterne filigraner kochen?

**Wohlfahrt:** Einen schönen Spargel zu Püree oder Mousse zu verarbeiten, das würde ich heute nicht mehr machen. Heute habe ich lieber schön gleichmäßige Stangen, die perfekt im Vakuum in Butter gegart werden. Das hat auch was Haptisches. Den Spargel im Mixer klein zu hauen und alle Vitamine klein zu schlagen und mit Sahne zu versetzen, das erschließt sich mir nicht mehr. Man kann den Stand von 1992 und heute nicht vergleichen. Kochen ist wie Musik. Da gibt es nur eine bestimmte Anzahl von Tönen, und dennoch werden neue Musikstücke geschrieben. Die Zutaten, die uns die Natur zum Kochen zur Verfügung stellt, sind auch entdeckt. Aber wir komponieren die Gerichte anders, wir nutzen heute viel mehr die Jahreszeiten.

**ZEIT:** Die geben für Sie den Ton an?

**Wohlfahrt:** Ja. Wenn die ersten Morcheln am Markt sind, kosten die zwar noch 180 Euro, aber dann freue ich mich, weil ich elf Monate im Jahr keine Morcheln gesehen habe. Oder wilde Brunnenkresse. Haben Sie mal wilde Brunnenkresse probiert?

**ZEIT:** Nein.

**Wohlfahrt:** Die hat so einen bestimmten Charakter, die ist so etwas ganz Besonderes. Oder junger Bärlauch! Oder die Ölrauke! Oder der junge Löwenzahn! Aus dessen Blüten kann man wunderbaren Honig machen und damit schön eine Ente la-

ckieren. Im Grunde spiele ich mit den Aromen der Natur. Der Sinn der Kochkunst ist ja, dass man aus den bestehenden Dingen etwas Neues schafft.

**ZEIT:** Sie haben sehr kräftige Finger, vom Kochen?

**Wohlfahrt:** Ich hab relativ große Hände, aber da ist Feingefühl drin. Ich bin auf dem Land auf dem Bauernhof meiner Großeltern aufgewachsen. Man hatte Most, man hatte Hühner, Stallhasen, Haus-schlachtung, das war regelrechte Selbstversorgung. Ich weiß, wie Kartoffeln gepflanz werden. Ich weiß, wie ein frischer Meerrettich in der Erde steckt.

**ZEIT:** Wie wichtig ist Erfahrung beim Kochen?

**Wohlfahrt:** Das macht viel aus. Ich hab so viel Hummer, so viel Trüffel, so viel Gänseleber verarbeitet. Die Grundprodukte waren damals vielleicht sogar besser. Aber früher musste ich auch mal Gänseleber, die Galle hatte, in den Mülleimer schmeißen. Weg, vergessen. Aber das passiert mir heute nicht mehr.

**ZEIT:** Können Sie besser schmecken als vor 30 Jahren?

**Wohlfahrt:** Geschmack entwickelt sich. Ich muss einen guten Madeira von einem hervorragenden Madeira unterscheiden können. Das ist nicht immer der teurere. Ich muss wissen, welches Material ich einsetze, um das beste Ergebnis zu kriegen. Wenn ich ein Körbchen Erdbeeren habe, schmeckt ja nicht jede genial. Die Sonneneinstrahlung ist anders, manche liegen unter Blättern und, und, und.

**ZEIT:** Sie sind Perfektionist. Aber selbst wenn Sie das perfekte Gericht geschaffen haben, kann es sein, dass ein Gast alles schnell herunter-schlingt ...

**Wohlfahrt:** Hauptsache, er hat es gegessen. Bleibt was auf dem Teller, muss ich davon ausgehen, dass es nicht geschmeckt hat. Wenn jemand darauf spart, bei uns zu essen, und ihn meine Küche interessiert, soll er das Bestmögliche bekommen. Wie jemand isst, ist nicht mein Problem.

**ZEIT:** Sie schaffen etwas Perfektes. Und wenige Minuten später ist es weg.

**Wohlfahrt:** Aber die Erinnerung bleibt. Die großen Essen, die ich gemacht habe, weiß ich noch genau. 1981 in Paris bei Joël Robuchon im Jamin. Das kann ich Gericht für Gericht abrufen. Die Besuche, die mir eine neue Dimension des Kochens offenbart haben, die hab ich aufgenommen und verarbeitet.

Das Gespräch führten MARC BROST und ANNA MAROHN