

# „Kochen ist wie Komponieren“

## Deutschlands bester Koch Harald Wohlfahrt hat seit 20 Jahren drei Sterne

**Baiersbronn.** Das hat noch keiner vor ihm geschafft: Der Baiersbronner Herdkünstler Harald Wohlfahrt, den die führenden Gastrokritiker als den besten seiner Zunft einstufen, ist vom Michelin-Führer zum 20. Mal infolge mit drei Sternen dekoriert worden. Mit dem Spitzenkoch sprach Rainer Haendle.

*Zwei Jahrzehnte konstant auf Drei-Sterne-Niveau – können Sie uns das Rezept für diese Meisterleistung verraten?*

Wohlfahrt: Neben dem Talent gehört ein unglaublich disziplinierter Lebensstil dazu – man muss Freude an der Aufgabe haben und über eine Familie verfügen, die einem den Rücken freihält. Wenn man nach 14 Stunden nach Hause kommt und erst einmal über seine Arbeitszeit mit der Partnerin diskutieren muss, dann klappt das nicht. Wichtig ist auch eine gute Menschenführung und ein sehr gutes Nervenkostüm.

### BNN-Interview

*Gibt es weitere Eigenschaften, die ein Spitzenköchler am Herd benötigt?*

Wohlfahrt: Gastronomie beginnt bei der Begrüßung des Gastes und endet mit seiner Verabschiedung. Außerdem muss man ziemlich schnell lernen, wie man Aufgaben verteilt. Wer nicht delegieren kann und alles alleine machen will, bricht unter der Last zusammen.

*Wie hat sich Ihre Arbeit in dem Zeitraum verändert?*

Wohlfahrt: Ich musste ebenso den Auftritt in der Öffentlichkeit wie den Umgang mit den Gästen lernen. Dazu gehört auch, Kritik einzustecken und aus Fehlern zu lernen. Verändert hat sich natürlich auch die Küche. Heutzutage verwenden wir weniger Butter und Sahne als früher.

*In ihren Anfangsjahren galten Sie als der stille Perfektionist, aber so ganz stimmt dieses Bild ja nicht mehr. Sie haben Space-Food für Astronauten gekocht, den Bundespräsidenten mitgewählt und sogar ihre Biografie veröf-*

### Zur Person

Harald Wohlfahrt ist gestern 56 Jahre alt geworden. Der gebürtige Loffenauer absolvierte die Kochlehre in „Mönchs Waldhotel“ in Dobel, danach arbeitete er als Jungkoch im damaligen Zwei-Sterne-Lokal „Stahlbad“ in Baden-Baden, ehe er 1976 nach Baiersbronn in die Traube Tonbach wechselte. Zwischendurch sammelte er Erfahrungen bei Eckart Witzigmann im „Tantris“ in München. Seit 1980 ist Wohlfahrt Chefkoch in der Traube Tonbach. Seine Küche zeichnet sich durch den Sinn für Naturprodukte aus.

*fentlicht. Wie wichtig ist heutzutage die Selbstdarstellung als Spitzenkoch?*

Wohlfahrt: Das gehört inzwischen zum Geschäft dazu. Die drei Sterne habe ich noch ohne Selbstdarstellung erkocht. Seitdem habe ich in meiner Freizeit auch meine eigene Marke aufgebaut, beispielsweise beim Schleswig-Holstein-Gourmetfestival und mit dem Palazzo-Projekt, das derzeit in Mannheim und Stuttgart läuft. Doch was am Ende des Tages zählt, ist nur die Leistung am Herd.

*Sie sind der beste Koch Deutschlands, doch in der breiten Öffentlichkeit bekannter sind einige ihrer Kollegen, die den eigenen Herd zumindest zeitweise gegen das Fernsehstudio eintauschen. Hat Sie das nie gereizt?*

Wohlfahrt: Meine Gäste erwarten zu Recht, dass ich hier an fünf Tagen in der Woche mittags und abends für die allerbeste Qualität Sorge. Ich bin vor Ort und mache das, was mir am meisten Spaß macht. Da bleibt keine Zeit für TV-Shows. Die wirkliche Spitze mit den Drei-Sterne-Köchen ist deshalb auch nicht im Fernsehen präsent. Denn die werden von den Kritikern mit Argusaugen beobachtet. Ein Johann Lafer und ein Alfons Schubeck brauchen den TV-Auftritt dagegen für ihr Ego. Andere Fernsehköche sorgen mit den Auftritten für die Auslastung ihrer Restaurants. Das haben wir hier nicht nötig.

*Warum haben Sie Kochtrends wie die Fusions- und die Molekularküche eher links liegen gelassen?*

Wohlfahrt: Udo Jürgens singt auch keine Songs von Ray Charles. Meine Gäste lieben mich für meine Küche. Mir ist ein Koch, der 20 Gerichte konstant auf Weltklasse-Niveau beherrscht wesentlich lieber als ein Koch, der allen Trends hinterherläuft. Ein großer Koch sollte eine eigene Handschrift, eine eigene Linie haben.

*Wie motivieren Sie Ihr Team zur ständigen Spitzenleistung?*

Wohlfahrt: Ich liebe Leistung vor und verlange von mir am meisten ab. Ich bin morgens mit der Erste und abends der Letzte, weil ich mich nach getaner Arbeit den Gästen und ihrer Kritik stelle.

*Wie viele Ihrer Mitarbeiter sind inzwischen zu Gourmetköchen aufgestiegen?*

Wohlfahrt: 35 meiner ehemaligen Mitarbeiter haben sich einen Stern erkocht, sechs haben

inzwischen zwei Sterne und zwei sogar drei Sterne. Wir sind hier also eine große Kaderschmiede. Mir war immer wichtig, in meiner Küche die ehrgeizigsten Nachwuchsköche zu beschäftigen. Das Auswahlkriterium war für mich, dass die meinen Job haben wollen. Sonst sind sie nicht heiß genug. Umgekehrt ist es aber auch wichtig, Teamarbeit vorzuleben und schon morgens zu erkennen, wer einen schlechten Tag hat. Der Schwachpunkt kann jeden Tag woanders sein. Meine Aufgabe ist es, diesen Schwachpunkt auszugleichen.

*Kochen ist wie Komponieren, sagen Sie. Warum?*



WENIGER BUTTER UND SAHNE verwendet Harald Wohlfahrt. Foto: dpa

Wohlfahrt: In der Musik gibt es nur eine bestimmte Zahl von Tönen, mit denen aber immer neue Stücke geschrieben werden. Beim Kochen stellt uns die Natur auch nur eine begrenzte Zahl von Zutaten zur Verfügung, die wir aber immer neu komponieren können. Wenn Sie zu schrille Töne zusammenfügen, wird das den wenigsten gefallen. Wichtig ist die Harmonie auf dem Teller, die Streicheleinheiten für den Gaumen.

*Wie lange wird es diese Sinfonien von Harald Wohlfahrt noch geben?*

Wohlfahrt: Mein Ziel ist es mal zunächst, die drei Sterne bis zum 60. Lebensjahr zu verteidigen. Danach wird man weitersehen. Irgendwann muss auch mal der Nachwuchs ran, damit die Küche in der Traube Tonbach eine neue Handschrift bekommt.

*Wie schaffen Sie es als Koch, so schlank und fit zu bleiben?*

Wohlfahrt: Das habe ich lernen müssen. Neben ausreichend Schlaf trinke ich wenig Alkohol und esse nach 19 Uhr eigentlich nichts mehr. Zudem bin ich mit meinem Hund viel in der Natur und betreibe Ausgleichssport. Sonst wäre dieses enorme Pensum nicht machbar.