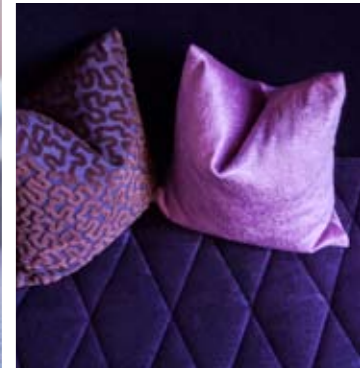


Lässt sich guter Geschmack lernen?

Gespräch mit dem Autor und Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck und dem elsässischen Künstler Raymond Waydelich // Minderwertigkeitskomplex der deutschen Küche ist verschwunden // Kindern fehlt der Sinn für gute Ernährung

Wir treffen Wolfram Siebeck (Foto rechts) im Feinschmecker-Restaurant „Ammolite“ im Europa-Park. Der in Duisburg geborene Gastronomiekritiker lebt mit seiner Frau seit mehr als 25 Jahren im badischen Mahlberg – nur wenige Kilometer vom Europa-Park entfernt. Mit dabei ist der elsässische Künstler Raymond Waydelich (Foto links), der seit vielen Jahren zu den herausragenden Künstlern im Elsass zählt. Wir betreten eine andere Welt: exklusiv, elegant, kräftiges Aubergine und dunkles Braun kontrastiert mit hellem Grau und Silber. Wir befinden uns im Erdgeschoss des Leuchtturms, der den neuen Hotelgebäudekomplex Bell Rock flankiert. Das Restaurant Ammolite umfasst 36 Plätze.





Herr Siebeck, was ist Genuss für Sie?

Siebeck: Das ist der halbe Fahrpreis zum Glück.

... und wie kann Raymond Waydelich genießen?

Waydelich: Hochgenuss ist für mich Elsässer Sauerkraut oder ein gutes Wiener Schnitzel mit Salat und Bratkartoffeln im Schwarzwald.

Was verbindet Elsässer mit Badenern?

Siebeck ... ja natürlich der Dialekt. Elsässer und Badener verstehen sich besser als Raymond und ich, weil ich keinen Dialekt spreche. Die Sprache ist schon sehr wichtig. Leute mit der gleichen Sprache haben auch eine gemeinsame Kultur. Es gibt gemeinsame intellektuelle und künstlerische Einflüsse. Wenn zwei Länder miteinander Krieg geführt haben, wie das hier der Fall ist, sind die Einflüsse auch nicht immer positiv. Der bekannte Zeichner

Hansi im Elsass mochte die Deutschen nicht. Kein Volk mag die Besatzer ...

... klar, keiner mag die Besatzer, aber Raymond Waydelich, wo sind denn die Brücken zwischen den Elässern und Badenern?

Waydelich: (beginnt zu gestikulieren und zeigt mit dem Finger auf der Tischdecke die Geografie) ... hier ist der Rhein ... hier Oberelsass, Unterelsass, da Baden. Das ist doch eine Familie. Die gleichen alten Häuser, der gleiche Wein, die Küche, die Kleider, die gleichen Erinnerungen – wir sind doch eins! Es ist nur die Politik, die uns das Theater gemacht hat. 1870 sind wir deutsch geworden und haben kein Wort französisch geredet. Meine Oma hat Sütterlinschrift geschrieben. Wir haben die gleiche alemannische Sprache wie die Schweizer oder Luxemburger. Wolfram Siebeck hat das Elsass in Deutschland mit

seinen Büchern bekannt gemacht. Siebeck ist ein Star im Elsass, er hat am meisten verstanden vom Essen und den Menschen und konnte das in seinen Büchern transportieren.

Die badische Küche ist doch ganz stark von den französischen Nachbarn beeinflusst, wo sehen Sie heute Unterschiede in der Küche rechts und links des Rheins?

Siebeck: Wir waren die Musterschüler und unsere Lehrer waren die Köche vom Elsass. Nach ein paar Jahrzehnten haben wir es genau so gut gekonnt. Und viele unserer Köche finden sogar, inzwischen können wir es besser als unsere Freunde auf der anderen Seite des Rheins. Der Minderwertigkeitskomplex, den die deutsche Küche nach dem Krieg hatte, der ist verschwunden. Da ist ein Selbstbewusstsein eingetreten, das ich nie für möglich gehalten hätte.

Wann war das nach Ihrer Beobachtung?

Siebeck: Das begann in den 70er Jahren. Als ich anfing, über das verfeinerte Essen zu schreiben, die französische Hochküche, da habe ich gedacht, ich stehe hier vollkommen allein und keiner hilft mir. Keiner versteht, was ich sage. Doch dann parkten schon bald vor Bocuse in Lyon die ersten deutschen Autos. Es gab einen harten Kern von deutschen Genussfreunden. Da spielte der Wirtschaftsaufschwung eine große Rolle.

Wie ist es also heute um die Esskultur in Deutschland bestellt?

Siebeck: Nachdem die Deutschen ein großes Tempo vorgelegt hatten und gezeigt haben, wozu sie fähig sind, ist mir das heute alles zu wenig. Die gute Küche beschränkt sich auf die anspruchsvolle Gastronomie, aber wie sieht es in den bürgerlichen Haushalten

*Edles Ambiente:
Das Ammolite-
Restaurant im
Europa-Park.*



aus? Die Kinder haben kein Grundwissen über Nahrung und Essen. Woher sollen sie es bekommen? Die Mütter haben nicht mehr gekocht, sondern im Supermarkt die Fertiggerichte gekauft ...

... und wie ist das in Frankreich?

Siebeck: ... Essen und Trinken haben noch heute in Frankreich eine ganz andere gesellschaftliche Bedeutung und einen emotionalen Wert. Das ist vollkommen anders. Bei uns in Deutschland muss ein Essen perfekt sein, und zwar in technischer Hinsicht. Dann erst wird es als großartiges Essen anerkannt. In Frankreich ist das vollkommen wurscht, Hauptsache man amüsiert sich beim Essen und es macht wahnsinnig Spaß. Das sind zwei vollkommen unterschiedliche Ausgangspunkte in der Küche. Es ist ein uriger Spaß beim Essen in Frankreich, der nicht intellektuell geschult ist. Es geht nach dem Motto: „Heute lassen wir es uns mal gut gehen.“ In Deutschland ist der Respekt vor der

technischen Hochleistung viel zu groß. Die ganze Luxusindustrie in Frankreich lebt davon, dass die Einstellung zu Genuss viel ausgeprägter ist als in anderen Ländern. Die Franzosen sind stolz darauf.

Raymond Waydelich, haben Sie Hoffnung, dass die Deutschen da noch ein bisschen aufholen werden, dass sie von den Franzosen lernen und Essen nicht so steif und streng sehen?

Waydelich: Meine besten Rendezvous mit Deutschen sind inzwischen beim Essen, übrigens mache ich auch alle Verträge beim Essen. Vor 25 Jahren war keiner daran gewöhnt, beispielsweise in Freiburg ausführlich zu Mittag zu essen. Im Elsass sind viele Vereinbarungen zwischen 12 und 15 Uhr gemacht, große Kontrakte zwischen 12 und 17 Uhr ...

... lernen die Deutschen das auch noch?

Waydelich: Natürlich lernen sie das ... übrigens die älteren Deutschen sind heute noch überpünktlich

Wolfram Siebeck (84)

gilt als einer der profiliertesten Gastrokritiker in Deutschland. Er ist Journalist und hat unzählige Bücher über Essen und Trinken veröffentlicht. Mit dabei ist immer Siebecks Frau Barbara. Berühmt wurden Siebecks Bücher über die elsässische Küche.

Siebecks Kolumnen und auch seine Buchveröffentlichungen haben ein Ziel: Die Leser sollen erfahren und dafür sensibilisiert werden, dass Essen und Trinken von höchster Qualität sein sollen. Siebeck polemisiert in seinen Kolumnen und Büchern gegen Fast Food, Fertiggerichte, Lebensmittel aus den Discount-Läden, subventionierte Landwirtschaft und nicht artgerechte Tierhaltung, mangelhafte Tischkultur und die seiner Meinung nach schlechte deutsche Küche. Sein Stil ist satirisch, sarkastisch und oftmals – absichtlich – verletzend. Auch an Selbstironie und Selbstkritik lässt es Siebeck in den essayistisch angelegten Artikeln nicht mangeln. <http://wo-isst-siebeck.de>



Raymond E. Waydelich (75)

ist ein Unikum und ein Elsässer, wie er im Buche steht – bodenständig und humorvoll, erfinderisch und mit einer beflügelnden Fantasie gesegnet. Er ist ein begnadeter Erzähler, seine Bildsprache international, was Ausstellungen in Frankreich, Deutschland, der Schweiz, Schweden, in den USA, Südamerika und Japan belegen. Waydelich war Biennale-Teilnehmer in Venedig und ist mit einer Arbeit in den Uffizien in Florenz vertreten. Sein Herz gehört seiner Heimat. 2011 begeisterte er rund 100.000 Besucher mit einer großen Waydelich-Ausstellung im Europa-Park.

und eher zu früh bei einer Verabredung. Die jungen Deutschen nehmen das nicht mehr so genau und haben inzwischen genau so gute Ausreden wie die Franzosen ... es war Stau, eine Blockade in Straßburg und so weiter. Franzosen sind immer zu spät. Das kommt jetzt auch bei den Deutschen ... und sie essen auch mittags immer häufiger ...

Kann man guten Geschmack lernen?

Siebeck: Aber klar! Das muss man lernen. Keiner ist mit einem guten Geschmack geboren. Das ist wie bei der Bildung ...

... kann man Genießen auch lernen ...

Siebeck: ... nein!

Können Franzosen besser genießen?

Waydelich: Ich weiß nicht, ob sie besser genießen, aber sie sind es einfach mehr gewöhnt und sie essen sehr gerne. Das kann ein einfaches Kaninchen mit Karotten in der Provence oder auch die raffinierteste Küche bei Bocuse sein.

Sie haben unendlich viele Menschen getroffen in den vergangenen Jahrzehnten. Was waren für Sie die wichtigsten

Begegnungen, was die Überraschungen?

Siebeck: Da fällt mir sofort meine größte Dummheit ein: Ich habe versäumt, Tagebuch zu führen. Hätte ich das nur von Anfang an gemacht. Natürlich lernte ich in 50 Jahren alle möglichen interessanten Leute kennen. Ich habe überall auf der ganzen Welt gegessen, wo es gut war. Besonders bleiben natürlich die Begegnungen, die mir persönlich etwas bedeuten, abgesehen von der Arbeit. Das sind beispielsweise der französische Künstler und Schriftsteller Roland Topor und auch der Spitzenkoch Hans Stucki aus Basel, mit dem wir befreundet waren. Wir sind mit Hans Stucki überall hingefahren und ich habe noch nie so einen strengen Kritiker erlebt, wie ihn. Er hatte immer seine zwei Dackel dabei unter dem Tisch ...

Kann ein Kritiker überhaupt Freundschaften mit einem Koch eingehen?

Siebeck: Ganz schlecht!

Raymond Waydelich, was verbindet den elsässischen Künstler mit dem Restaurantkritiker und Kolumnisten?

Waydelich: Freundschaft! Wir haben uns in einer Galerie kennengelernt. Vielleicht liegt der Ursprung der Verbindung auch darin, dass Wolfram Siebeck



Treffpunkt Ammolite: Wolfram Siebeck und Raymond Waydelich



Fine Dining vom Feinsten: Das neue Restaurant „Ammolite“ im Hotel Bell Rock.

Rechtes Foto: Fachgespräche: Wolfram Siebeck zusammen mit Ammolite-Küchenchef Peter Hagen (links) und Europa-Park-Geschäftsführer Thomas Mack (rechts)

auch ein sehr guter Zeichner ist, er hat in den 50er Jahren als Pressezeichner gearbeitet.

Siebeck: Das ist die Gemeinsamkeit in der Liebe zur Linie, zur Zeichnung. Die Art, wie Raymond zeichnet, diese verrückte Phantasie, das fast Anarchistische, das gefällt mir unglaublich. Wenn ich seine schwarzen Krokodile mit dem Zusatz „I love you“ sehe ... herrlich!

Waydelich: Wolfram ist ein großer Freund der Franzosen und der Elsässer. Warum hat Wolfram Siebeck die höchsten französischen Orden bekommen? Es ist seine persönliche Art, sehr direkt, sehr klar, und es ist sein unglaublicher Einsatz für das Elsass. Wenn

Wolfram Siebeck über eine Wirtschaft im Elsass geschrieben hat, sind bald die Deutschen gekommen und haben gefragt: „Wo ist der Siebeck gesessen?“ Siebeck ist im Elsass unglaublich bekannt. Alle haben im Elsass davon profitiert, die Gasthäuser, die Winzer, die Weinhändler, die Produzenten von Gänseleber ... Wir sagen immer noch Danke!

Welchen Rat geben Sie einem jungen ambitionierten Nachwuchskoch, der an der Schwelle zu einer erfolgreichen Karriere steht?

Siebeck: Vor allen Dingen muss er bei guten Küchenchefs arbeiten. Er muss überall Erfahrung sammeln. Von einem Meister zum anderen.

»Ein Restaurant wie das Ammolite hätte ich jetzt nicht zuerst mit dem Freizeitpark in Verbindung gebracht. Ich finde das sehr gut. Je öfter man auf gute Gastronomie trifft, desto besser.«

Was gefällt Ihnen am Europa-Park?

Siebeck: Meine Enkel mögen den Europa-Park ungemein. Ich war noch nicht so oft hier, werde das aber ändern.

Waydelich: Meine Tochter ist 41 Jahre alt und sie kommt immer noch gerne in den Europa-Park. Sie fährt alle Achterbahnen.

Hätten Sie ein Feinschmeckerrestaurant im Freizeitpark erwartet? Wie ist Ihr Eindruck?

Siebeck: Ein Restaurant wie das Ammolite hätte ich jetzt nicht zuerst mit dem Freizeitpark in Verbindung gebracht. Ich finde das sehr gut. Je öfter man auf gute Gastronomie trifft, desto besser. Nur ein gutes Beispiel bringt noch mehr neue gute Restaurants hervor. Genau das ist geschehen. Die Zahl der Spitzenköche wächst ständig. Das finde ich wunderbar.

Das Gespräch führte Horst Koppelstätter

Video zum Thema: www.emotional-pur.de

