

Sibylle Schönberger platzt fast der Kragen. „Das kann ich ganz und gar nicht unterschreiben.“ Es geht um die Frage, warum Frauen in der Spitzenküche so rar gesät sind, es geht um die These, dass es an den hohen körperlichen und psychischen Anforderungen des Berufs liege. „Es gibt auch viele Männer, die dem Druck nicht gewachsen sind“, empört sich Schönberger, die 2005 jüngste Sterneköchin Deutschlands war. „Ich würde sogar sagen, Frauen können den Druck besser ausgleichen.“

Und doch hält sich das Erklärungsmuster hartnäckig für das doch auffällige Phänomen, dass bislang keine Frau beispielsweise in den Bereich der Drei-Sterne-Küche hat vorstoßen können. Im Mittelbau sieht es auch nicht sehr viel durchmischer aus. Einen Grund muss es doch geben? Der Anthropologe Richard Wrangham spekuliert 2011 im Interview mit dieser Zeitung, entscheidend sei vielleicht das öffentliche Ansehen, das sich erwerben lasse: „Es fällt auf, dass sich sogar der Chefkoch des Nobelrestaurants zu Hause beikochen lässt.“ Wenn in einfachen Gesellschaften eine große Menge Essen vorbereitet wird und zwischen mehreren Familien geteilt werden sollte, gelte auch: „Die Frauen übernehmen das private Kochen und die Männer das öffentliche.“

Schönberger, 35, die sich mit Kochevents und Kochkursen 2006 selbstständig machte, meint: „Ich denke, es liegt daran, dass für viele Frauen Kochen einfach nicht ihr Ding ist. Messer, Fleisch, Blut, es gibt halt ganz viele Frauen, die damit nicht umgehen wollen oder können.“ Vielleicht ist auch da was dran, und das Gerade etwa von Stress, Hitze, schweren Töpfen ist einfach nur eine fixe Idee, in der es sich die meist männlichen Interpreten bequem eingerichtet haben.

Vielleicht ist die Hegemonie der Männer am Herd auch nur ein eingebildetes Problem. Die mangelnde Parität in der zeitgenössischen Hochleistungsküche wird schließlich halbwegs wettgemacht, wenn man die Pfannen und Töpfe hinter sich lässt und aus der Küche herausgeht, hinein ins Restaurant, an den Empfang, in die Buchhaltung; wenn man nicht schaut, wer kocht, sondern wer sich um den Servicebereich kümmert, ohne den kein Restaurant überleben würde. Man muss nur etwa den Katalog der „Jeunes Restaurateurs“, der Vereinigung junger Spitzenköche in Europa, durchblättern; sofort fällt einem auf den Fotos ins Auge, wie vielen der Köche dort Frauen zur Seite stehen. Ohne die ginge es nicht, Koch-Stern hin oder Koch-Stern her.

Liebesbande fügen die Achse zwischen Restaurant und Küche oft zu einer festen Einheit. Ein Glücksfall für die kochenden Männer, meint Patrik Kimpel, bis vor kurzem Küchenchef im Hotel „Kronenschlösschen“ in Eltville-Hattenheim im Rheingau: „Denn die wahren Helden sind die Frauen. Wenn ich mich bei meinen Kolleginnen von den Jeunes Restaurateurs so umschaue, dann bin ich einfach immer nur baff. Da haben manche zwei oder drei Kinder, schmeißen zusätzlich noch den Laden und qualifizieren sich weiter zur Sommelière.“ In erster und letzter Konsequenz sind sie es, die den entscheidenden Bezug zu den Gästen herstellen, weswegen die persönliche Anwesenheit der Frau manchmal wichtiger sei als die des



„Das hat gepasst“: Tanja und Philipp Wolter vom „Landhaus Spatenhof“ in Wermelskirchen.

Foto Wionge Bergmann

Zwei wie Messer und Gabel

Die Stars der kulinarischen Szene sind mehrheitlich Männer. Aber hinter vielen von ihnen steht eine Frau. Oft kümmert sie sich um Gäste und Service, führt das Restaurant. Und meistens gilt: Ohne sie geht nichts. Von Martin Schwarz



Aufgaben klar verteilt: Thomas Bühner und Thayarni Kanagaratnam vom „La vie“ in Osnabrück (2011).

Foto La vie

Mannes. „Auch wenn er vielleicht der Star ist“, ergänzt Kimpel.

Das trifft auch auf das Drei-Sterne-Restaurant „La vie“ in Osnabrück zu. Hier ist Koch Thomas

Bühner, 50, der Star, spätestens nachdem er im Jahr 2011 seinen dritten Stern erhielt. Aber die Frau an seiner Seite, Servicechefin Thayarni Kanagaratnam, hat die

nicht minder relevante Schlüssel-funktion der Gastgeberin inne. Ihre Wege kreuzten sich bei einer früheren Station Bühners. Ein Bekannter hatte ihm die aus Sri Lanka stammende Frau als Restaurantchefin empfohlen. Bühner stellte sie ein und stellte sich vor sie, als sie wegen ihrer Hautfarbe gemobbt wurde, wie er heute erzählt. Das schuf Vertrauen, aus Vertrauen entstand Nähe, und bald waren sie ein Paar. Gemeinsam gingen sie schließlich nach Osnabrück und führten das Restaurant „La vie“ hinauf in den kulinarischen Olymp der Republik. Eine Bilderbuchgeschichte.

„Wir haben gemeinsam das ‚La vie‘ umgebaut und die Aufgaben klar verteilt“, erklärt Kanagaratnam, 42, mit sicherem Wissen um ihren Anteil an der hohen Reputation des Hauses heute. „Ich bin für vorne zuständig, für Restaurant und Gäste, er hinten für die Küche.“ Der Restaurantführer Gault Millau schrieb: „Bühners schöne, lebenskluge und zuweilen kapriziöse Gefährtin – die starke Frau hinter dem erfolgreichen Mann – bezieht die Gäste mit ihrem wohl-dosierten exotischen Charme.“

Über zwölf Jahre lang hat die private Liaison Schritt gehalten, aber je größer der Erfolg wurde, desto schwerer wurde es mit dem Gefühl. Das Privatleben sei einfach auf der Strecke geblieben, gibt Kanagaratnam als Haupt-

grund für die mittlerweile vollzogene Trennung an. „Wir haben nur noch das Bett geteilt, aber nicht mehr das Leben.“ Das Leben, das war dem beruflichen Erfolg untergeordnet, alles von morgens bis nachts dem Restaurant geweiht. „Und dann: Wenn für ein Gastronom-Paar das Wochenende kommt, Sonntag und Montag, dann sind wir unentwegt zu Präsentationen und Veranstaltungen gefahren. Wir haben es einfach nicht geschafft, Termine abzusagen. Der dritte Stern hat uns schließlich den Rest gegeben.“

Oder ist es auch diese sehr spezielle Form der Nähe, die einer Paarbeziehung in der Gastronomie zusetzt? Das deutet zumindest Bühner an, wenn er sagt: „Solange Ihre Frau etwas ganz anderes macht, können Sie immer sagen, ich bin der beste Koch, der beste Journalist, der beste Lokomotivführer der Welt. Wenn Sie sich aber tagtäglich 10 bis 14 Stunden gegenüberstehen, ist das nicht mehr so leicht möglich.“

Nun darf es generell als großes Kunststück betrachtet werden, eine halbwegs glückliche Lebenspartnerschaft von Dauer auf die Beine zu stellen. Aber die Hürden scheinen in der Gemarkung von Hotel und Restaurant doch ein bisschen höher und zahlreicher heranzuziehen. Zunächst fallen sich paarungswillige Hotel- und Restaurantfachkräfte ja fast zwangs-

läufig in die Arme. Wer kann sich sonst schon mit diesen Arbeitszeiten vertragen, die keinen Feierabend vor 23 Uhr kennen?

Auch Tanja und Philipp Wolter, die seit 2009 das „Landhaus Spatenhof“ in Wermelskirchen betreiben, sind insofern idealtypisch. Die beiden, seit zehn Jahren verheiratet, lernten sich während seiner Ausbildungszeit im Schloss-Hotel Lerbach in Bergisch Gladbach kennen. Er, der Koch, sie, die Dame vom Empfang. Sie empfanden nicht nur viel füreinander, sondern dachten auch ähnlich über die Kriterien eines gut geführten Hotel- und Restaurantbetriebs. „Ich habe sie an der Rezeption erlebt, wie sie die Gäste begrüßt hat, wie sie sich um sie kümmerte“, erzählt der 39 Jahre alte Sternekoch. „Dieses Signal, das sie aussendete, Tag und Nacht Ansprechpartner zu sein. Das hat gepasst.“

Folgerichtig, dass die beiden heute ihren eigenen Betrieb haben – und zwar so stark ineinander verzahnt, wie es nur denkbar ist. Während Philipp sich in die Angelegenheiten am Empfang eingearbeitet hat, kann sich Tanja Wolter, 34, umgekehrt an den Pass stellen, wenn ihr Mann gerade verhindert ist. „Ich weiß genau, wie Philipp die Teller haben möchte, die zum Gast rausgehen.“

Hinter dieser vielseitigen partnerschaftlich-beruflichen Schnittmengenbildung steht aber auch ein

Lernprozess, der eine klare Regelung zur Folge hatte: die strikte Trennung des Privaten vom Geschäftlichen. „Zu Hause wird nicht über den Beruf gesprochen, bei der Arbeit nicht über das Private“, erläutert Tanja Wolter und räumt ein, dass das anfangs ganz schön schwierig war: „Weil man doch im Laufe der Zeit viel mit nach Hause geschleppt hat. Das mussten wir abstellen.“ Und darauf achten, dass die beiden freien Tage, Montag und Dienstag, heilig bleiben und ganz der Familie gehören, schließlich kamen auch noch zwei Kinder dazu.

Aber geht man sich dann trotzdem nicht irgendwann auf den Wecker, wenn der Partner einem auf Schritt und Tritt begegnet, und das über 20 Stunden am Tag? „Überhaupt nicht“, entgegnet Tanja Wolter. „Ich freue mich, mit meinem Mann zusammenzuarbeiten. Ich möchte das nicht missen.“ Und ihr Ehemann ergänzt: „Wenn meine Frau ein ganz anderes Leben führen würde, dann wüssten wir gar nicht, welche Gefühle den jeweils anderen im Alltag bewegen.“

Die Frage nach der richtigen Dosis im Spiel zwischen Nähe und Distanz ist wohl abhängig vom Naturell der Partner, wie überall. Aber die Bewahrung einer ehelichen oder partnerschaftlichen Schutzzone erscheint als eiserne Gebot, das in der Gastronomie über die Dauer einer Liebesbeziehung entscheidet. Und es ist interessant zu sehen, wie penibel manche Paare dieses Gebot befolgen. Bei Marianne und Patrick Kimpel, seit 16 Jahren ein Paar, war der Fall sogar noch ein wenig anspruchsvoller, kommt sie doch ausnahmsweise nicht aus der Gastronomie, sondern war und ist Mitarbeiterin einer Zahnarztpraxis. Aber genau darum entschloss sie sich, sich nebenher auch im damaligen Betrieb ihres Mannes, dem „Kronenschlösschen“, einen Platz zu erobern, zuständig für Blumendekoration, Gästempfang und Hausführungen. Immer am Wochenende. „Weil wir uns sonst gar nicht mehr gesehen hätten“, wie die zierliche Fünfundfünfzigjährige sagt. Ihr Wochenende passte sie dem ihres Mannes an, verlegte es also auf Montag und Dienstag. Umgekehrt nahm er sie auf alle Geschäftstermine mit.

Aber auch wenn Gastronomen „Wochenende“ haben, so ist es doch nicht vergleichbar mit dem des Büroarbeiters. So können eben Bank-, Arzt- und Amtstermine nicht noch irgendwie an den Arbeitstag geklammert werden. „Das heißt, dass wir an unseren freien Tagen auch schon mal gemeinsam zum Friseur gehen“, erläutert Patrick Kimpel und fügt hinzu: „Wir wollen zusammenbleiben.“ Und so einfach diese Aussage auch klingt, so schwingt darin doch ein Ton mit, der von der Konzentration erzählt, von der Umsicht und gegenseitigen Achtung, die dafür nötig ist.

Thayarni Kanagaratnam und Thomas Bühner ist vielleicht der Blick dafür verlorengegangen. Konsequenzen für die gemeinsame Organisation des „La vie“ hat das aber nicht. Da sind sich beide einig: „Das lassen wir uns nicht kaputt machen“, gibt sich Kanagaratnam entschlossen. Auch wenn neue Partner ins Leben des anderen treten sollten, dürfen sie sich nicht in die Belange des Restaurants einmischen. Geschäftlich seien sie ein Traumteam, und immer noch würde gelten: „Er kann nicht ohne mich – ich nicht ohne ihn.“

HIER SPRICHT DER GAST

Das „22“ in Bremen

VON JÜRGEN DOLLASE

Das Restaurant „22“ hat seinen Namen schlicht und einfach von der Hausnummer an Bremens Restaurant- und Kneipenmeile Schlachte. Vor einiger Zeit ist man umgezogen, und das „22“ ist jetzt unter der Hausnummer 41 zu finden. Alles klar? Eine kleine Erinnerung an den alten Standort hat man sich und den Gästen aber noch gemerkt: Alle Preise enden auf 22. Der Lammrücken zum Beispiel kostet 25,22 Euro. „Ist wahrscheinlich eine Art Umzugssteuer“, denkt sich der Gast da.

Wer sich bei der dezent-modernen Inneneinrichtung mit den transparenten Tüchern als Raum-

teiler an etwas erinnert, liegt richtig. In diesen Räumen war vorher „Le Madame Ho“, das ehemalige Restaurant von Köchin Luka Lübke, das der Gast vor fünf Jahren besucht hatte. Damals gab es hier eine stark asiatisch inspirierte Küche; heute setzt Koch Andreas Richter auf eine Art mehrheitsfähige Küche mit kleinen kreativen Einlagen – Asiatisches inbegriffen.

Der Gruß aus der Küche ist dreifach. Es gibt ein Paprikaschaumsüppchen, ein Stück Jakobsmuschel und einen Gemüsesalat mit diversen Sprossen, der durch eine intensive Gewürzmischung ein wenig ins asiatische Fach geht. Die

erste Vorspeise, „Hummer in drei Konsistenzen“ genannt (18,22 Euro), wird spektakulär in drei übereinander stehenden, sich nach oben leicht verjüngenden Glasküsseln präsentiert. Der Inhalt besteht aus einer Hummersuppe mit etwas zu wenig Extrakt, einem leicht süßlichen Hummer-Eis mit Zitronengras auf Ananaswürfeln und einem Stück Hummer mit Erbspüre.

Von der Idee her könnte das durchaus Sinn machen. Das Problem ist die relative Abwesenheit von Hummer, weil auch das Stückchen mit dem Erbspüre weder von der Größe noch von der Qualität her beeindruckende Schwerpunkte setzt. Auch der empfohlene Wein dazu, ein Sauvignon blanc vom Weingut Tement in der Süsteiermark, überzeugt nicht so recht, weil er zum Beispiel zusammen mit dem Eis viel von seinen Fruchtnoten verliert und vor allem säuerlich schmeckt.

Bei der zweiten Vorspeise, sie heißt „Rind/Pilze/Risotto: geschmorter Rinderbäckchen auf Pilzrisotto und Schmorfond“ (16,22 Euro), sieht es wesentlich besser aus. Bäckchen und Schmorfond sind von seriöser Qualität, und das Risotto profitiert nicht nur von einem guten Pilzanteil, sondern auch von einer fein abgestimmten Parmesan-Note. Das ist dann vielleicht nicht so spektakulär wie der Hummer, macht aber mehr Sinn. Auch der Grauburgunder „SJ“ vom Weingut Emrich-Schönleber/Nähe, den der Service eigens mit dem Hinweis empfohlen hatte, man könne ruhig einen Weißwein dazu trinken, greift hier gut.

Bei den Hauptgerichten bekommt der Gast ein wenig den Eindruck, als gäbe es im „22“ eine leichte Diskrepanz zwischen den Fähigkeiten des Kochs und der Produktqualität. Der vom Service empfohlene Wolfsbarsch (24,22 Euro) schmeckt trotz korrekter Ga-

ZWEIUNDZWANZIG	
Schlachte 41 28195 Bremen 0421-16890922	
Rechnung-Nr. 6702	
11.02.2013 20:24	
Tisch 3	
Es bediente Sie Marjjo Dajic	
Artikel	Preis
Vilas naturelle 0,	4,22 a
Weine Glas	7,22 a
Weine Glas	7,22 a
Weine Glas	7,22 a
Weine Glas	6,22 a
Espresso	4,44 a
Zk 2,22	
Hummer	18,22 a
Fisch des Tages	24,22 a
Lamm	25,22 a
Rinderbäckchen	24,22 a
Dessertvariation x	16
SUMME EUR	

rung und krosser Haut nicht überzeugend, weil er einfach seinen Zenit schon überschritten hat. Die Begleitung mit einer Nocke-Ratatouille-Zubereitung, Kräuterrisotto

und einem Pesto zu einer Paprikasauce ist wieder seriös gemacht. Vielleicht muss man da doch ein wenig in präsentere Produkte investieren, und vielleicht müssen die Gäste das dann auch preislich mittragen.

Auch beim „Lammcarree mit geräuchertem Kartoffelsalat und Gewürzjus“ (25,22 Euro) könnte man sich noch eine kleine Steigerung bei der Produktqualität vorstellen. Es gibt hier vier Koteletts, ebenfalls mit den Ratatouille-Noten und dazu ein Kartoffelpüree mit einer intensiven Räuchernote. Ein so kräftiger Rauchgeschmack lässt sich übrigens am einfachsten mit einem Rauchöl realisieren. Wenn man das Püree im Zusammenhang mit dem Fleisch und den Beilagen vorsichtig dosiert, entsteht durchaus ein ausgewogener, interessanter Akkord, mit dem auch ein Vino Nobile di Montepulciano von Poliziano recht gut harmoniert.

Beim Dessert, der „Dessertvariation 22“, entspannt sich die Lage deutlich. Die Grundmaterialien sind problemlos und die Zubereitungen von zuverlässiger Qualität. Es gibt den kleinen, viel kopierten Schokoladenkuchen mit flüssigem Inhalt nach Michel Bras, eine Crème brûlée, dreierlei Sorbets, einen leichten Schokoladenschaum in einem Glas, Früchte und zwei Scheiben der eingelegten schwarzen Walnüsse.

Summa summarum entsteht für den Gast der Eindruck, als ob im „22“ noch etwas entscheidender daran gearbeitet werden müsste, die zweifellos vorhandenen Qualitäten der Küche auf den Punkt zu bringen.

„Restaurant 22“. Schlachte 41, 28195 Bremen. Telefon 0421 / 168 909 22; www.zweiundzwanzig.de. Küche Montag bis Freitag 12-14.30 und ab 18 Uhr. Vorspeisen 9,22-17,22 Euro, Hauptgerichte 20,22-27,22 Euro, Menüs 76,22 (5 Gänge), 89,22 (6), 99,22 (7) Euro.