

Dok 5 – Das Feature

WDR 5, Sonntag, 20.12.2020, 11:04 – 11:55 Uhr

Wiederholung: Sonntag, 20.12.2020, 23:04 – 00:00 Uhr, WDR 5

Die Rechnung, bitte! Ein Blick in die deutschen Sterneküchen

INTRO:

Musik: Cro – Einmal um die Welt

Die Ärzte – Zu spät

Die Fantastischen Vier – Die da

O-Ton Fehling

Ich koche jetzt seit über 24 Jahren und habe nicht einen Tag nicht darüber nachdenken müssen wie wir es besser machen können.

O-Ton Vivien Richter

Das ist ein wahnsinnig stressiger Job, das ist wie Formel Eins Boxenstopp jeden Abend.

O-Ton Maximilian Lorenz

Sie können mit Spitzengastronomie Geld verdienen. Aber der Gemüsedöner lacht immer noch über uns.

O-Ton Niemeyer

Wir leben ja in vielen Gegenden in Deutschland in einer gastronomischen Kultur die sich ganz kurz oberhalb des Bratwurstniveaus bewegt. Und alles, was oberhalb des Bratwurstniveaus ist, wird ja schon mal teuer.

O-Ton Sascha Stemberg

Diesen Spruch gibt's häufig in der Gastronomie: Er hat toll gekocht – aber rechnen konnte er halt nicht.

An- und Absagen-Sprecher

Die Rechnung, bitte! Ein Blick in die deutschen Sterneküchen. Ein Feature von Maïke von Galen.

O-Ton Kellner

Als erste Vorspeise habe ich hier für Sie Jacobsmuscheln und Tiefseegarnele aus Argentinien gebraten, servieren wir hier in diesem Tässchen mit Gurken-Génoise, Cashewkernen und etwas Kimiso. Algenschaum haben wir mit japanischem Reissessig aufgeschäumt. Obenauf gibt es hierzu einen Giosa-Chip mit Nori-Puder.

Sprecherin:

Zu Besuch in einem Düsseldorfer Sternerestaurant. An weiß gedeckten Tischen serviert ein ausgesucht höflicher Kellner kunstvoll drapierte japanische Gerichte:

O-Ton Kellner

Den servieren für Sie auf japanisch dicken Bohnen mit einem Algentempura und dazu Bäckchen vom Seeteufel auf Zwiebelcreme.

Sprecherin:

Es ist mittags, ein Wochentag, nur wenige Tische sind besetzt. Ein Menü bestehend aus Dreierlei Vorspeisen, Sushi, einem Tagesgericht vom Grill und einem Dessert kosten um diese Zeit 75 Euro. Abends zahlt man für das große 9-Gänge-Menü 169 Euro. Trinkt man dazu einen Aperitif, eine Flasche Wasser und Wein, steht am Ende eine Rechnung, die für zwei Personen fast bei 500 Euro liegen kann. Eine Summe, für die man auch einen Fernseher kaufen oder für einen Kurztrip nach Rom reisen könnte.

Musik: Wir sind Helden – Nur ein Wort

Sprecherin:

Eine ganz andere Rechnung machte Fernsehkoch Johann Lafer vor einigen Monaten auf: Er kündigte an, sein Spitzenrestaurant „Val D’or“ auf der Stromburg bei Bingen in Rheinland-Pfalz zu schließen: Mit Sterneküche habe er noch nie einen Cent verdient, bekannte er in der ZDF-Talkshow Markus Lanz:

2/36

O-Ton Ausschnitt Lanz

„Ich hab damit kein Geld verdient, ich habe mehrere große Beträge damit verloren, da bin ich ganz ehrlich.“

Lanz: „Wieviel hast du damit verloren?“

Lafer: „Das will ich jetzt nicht in aller Öffentlichkeit sagen, aber es war sicherlich ein Betrag weit über 100.000“

Lanz: „Jedes Jahr?“

Lafer: „Jedes Jahr.“

Lanz: „Für so viel Arbeit?“

Sprecherin

Hohe Personalkosten, teure Lebensmittel und Gäste, die trotz Reservierung einfach nicht erscheinen: Ein Restaurant auf Spitzenniveau zu betreiben bringt hohe Kosten und Risiken mit sich, nicht selten brauchen Sterneköche einen Sponsor um zu überleben: Die Spitzenküche finanzieren sie durch Werbung, eigene Produktlinien oder ein Hotel, das zusätzliche Einnahmen bringt. Zeit, einmal die Rechnung aufzumachen: Welche Kosten stecken in einem Menü, für das ein Gast leicht über 100 Euro ausgibt? Und wie lässt sich Sterneküche eigentlich rentabel betreiben? Diese Fragen lassen sich beantworten – am besten bei einem guten Essen.

Restaurant-Atmo + Musikbett Venice Piano Bar Music, Szene 1

Kellner: Guten Abend die Herrschaften, ich hoffe, Sie haben gut hergefunden.

Ich habe hier einen Tisch am Fenster für Sie reserviert, setzen Sie sich doch.

Darf ich Ihnen zu Beginn einen Aperitif anbieten? Vielleicht ein Glas

Champagner? Oder lieber etwas Alkoholfreies zum Start?

Musik als klare Trennung: Peter Alexander, Vico Torriani – Ein Lokal mach mer auf

Atmo Küche Maximilian Lorenz

Sprecherin:

In Köln eröffnete im Juni 2018 Maximilian Lorenz in der Nähe des Hauptbahnhofs ein Restaurant, das seinen Namen trägt. Der 28-Jährige führte zuvor ein anderes Lokal in Köln, erkochte sich dort als jüngster Küchenchef im Alter von 21 Jahren seinen ersten Stern. Schon mit elf Jahren beschloss Lorenz Koch zu werden, Spitzenkoch.

O-Ton Lorenz Maximilian Lorenz

Also für mich war klar, ich möchte nicht in Mittelmäßigkeit verschwinden. Sind wir mal ganz ehrlich: Dass man mit 11 diesen Weg einschlägt ist schon relativ ungewöhnlich und deswegen war schon klar der Michelin-Stern – dass er so schnell kam und dann auch noch in der Selbstständigkeit hätte ich nicht mit gerechnet.

Sprecherin:

Auch in seinem neuen Restaurant direkt hinter dem Kölner Hauptbahnhof erkochte sich Maximilian Lorenz innerhalb nur eines Jahres einen Michelin-Stern – die begehrteste Restaurantauszeichnung in Deutschland.

Historiensprecher:

Der „Guide Michelin“, ein Verzeichnis der besten Restaurants, ist eine Erfindung des gleichnamigen Reifenherstellers und war ursprünglich als Verzeichnis für Werkstätten und Tankstellen gedacht. In den 1920er Jahren wurden in das Verzeichnis auch Hotel- und Restaurantempfehlungen aufgenommen, mit einem einprägsamen System:

Musik: Truffles and Quail

Sprechercollage:

ein Stern – „Eine Küche voller Finesse – einen Stopp wert!“

zwei Sterne – „Eine Spitzenküche – einen Umweg wert!“

drei Sterne – „Eine einzigartige Küche – eine Reise wert!“

Sprecherin:

Den Guide Michelin gibt es inzwischen in zwölf europäischen Ländern, bewertet werden die Restaurants von insgesamt 85 Kritikern, die grenzüberschreitend eingesetzt werden können. Bewertungskriterien für die Michelin-Sterne sind

Sprechercollage:

„die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren Frische“

„ihre fachgerechte Zubereitung“

„die Harmonie der geschmacklichen Verbindung“

sowie

„die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte, die sich in Kreativität und persönlicher Note widerspiegelt.“

Sprecherin:

Im Guide Michelin für Deutschland werden in der Ausgabe 2018 elf Restaurants mit drei Sternen, 39 mit zwei Sternen und 250 mit einem Stern bewertet. Auch andere Führer wie der Gault Millau, der VARTA-Führer, der Schlemmer Atlas und der Feinschmecker Guide bewerten regelmäßig Spitzenrestaurants. Die Michelin-Sterne sind zumindest in Deutschland aber die bekannteste Auszeichnung, sagt Bernd Niemeyer, Präsident des Hotel- und Gaststättenverbands DEHOGA in Nordrhein-Westfalen:

O-Ton Bernd Niemeyer

Sie brauchen eine Benchmark. Und für die Spitzenköche ist die Bewertung vom Guide Michelin Benchmark. Also daran hält man sich.

Sprecherin:

Auch Maximilian Lorenz hat dem ersten Stern für sein neues Restaurant entgegengefeuert: Gerade in einer Millionenstadt wie Köln, in der es viele Fine-Dining-Lokale gibt, hebt der Stern ein Restaurant aus der Masse heraus. Das merkte Lorenz bereits in seinem ersten Restaurant an den Reservierungszahlen: die schossen nach der Auszeichnung erstmal in die Höhe.

O-Ton Maximilian Lorenz

Die Zeit von dem Stern – und wir reden hier mal von guten drei Monaten – der absolute Wahnsinn: Sie können Tische quasi im Internet versteigern, damit ein Gast hierhinkommt. Dann kommt ein sehr sehr starker Absturz wieder auf Normalität und dann pendelt es sich irgendwo ein. Aber ich würd sagen ein 1-Sterne-Restaurant in einer Stadt mit über 500.000 Einwohnern hat ein Umsatz mehr von circa 30 Prozent.

Sprecherin:

Ein höherer Umsatz bedeutet aber nicht zwingend auch einen höheren Gewinn. Für ein Acht Gänge Menü zahlt der Gast im Maximilian Lorenz 139 Euro. Serviert werden dafür unter anderem ein

Musik: Truffles and Quail

Sprechercollage

„Saibling aus dem Königssee mit Holunderkapern, Radieschen und wildem Brokkoli.“

„Stör aus der Eifel mit Holzkohleöl, Spinat und Sonnenblumen.“

„Essenz und Strudel vom Ur-Lamm mit Kohlrabi und Vogelmiere.“

Sprecherin:

Ein Menü, in dem hochwertige Zutaten stecken – aber welche Kosten stecken noch darin? Maximilian Lorenz kann das schnell vorrechnen:

O-Ton Maximilian Lorenz

Wo liegen denn eigentlich unsere Kosten? Unsere Kosten liegen erstmal bei den 19 Prozent Mehrwertsteuer, die einfach schonmal weg sind. So: Dann, wenn ein Gastronom gut ist hat er 30 Prozent Wareneinsatz, wenn ein Gastronom gut ist hat er 30 Prozent Personalkosten. Dann hat er Raumkosten – wie Sie sehen das ist ein wunderschönes Restaurant, das hat nicht ne Mark fünfzig gekostet sondern wir sind hier schon in einem sehr sehr hohen empfindlichen Betrag, dann kommen dazu Verwaltungskosten, da kommt hinzu der Steuerberater, Telefon, Wäschereidienst, Versicherung, Alarmanlage. Allein was Sie an Produkten

6/36

vorhalten, sag ich mal, da sind wir allein bei unseren Weinkellern, die wir hier haben da liegen auch einfach Beträge, die wir vorfinanzieren im wirklich sehr sehr hohen sechsstelligen Betrag.

Sprecherin:

Finanziert hat er das Restaurant vor allem aus einem Erbe und Ersparnissen.

O-Ton Maximilian Lorenz

Natürlich, eine Bank finanziert Ihnen keinen Weinkeller, sondern das müssen Sie sich selbst erwirtschaften.

Restaurant-Atmo Szene 2 (Musik: Venice Piano Bar)

Kellner: Dann haben wir hier die Speisekarten: Auf der linken Seite finden Sie unser Menü. Ich hoffe, Sie haben Hunger mitgebracht! Sie können wählen zwischen 3, 5 oder 7 Gängen – das a la Carte Menü sehen Sie dann zu Ihrer Rechten.

Musik: Peter Alexander, Vico Torriani – Ein Lokal mach mer auf

Sprecherin:

Die Unternehmensberatung Treugast berät vor allem Hotels und Restaurants in Finanzierungsfragen. Geschäftsführer Moritz Dietl kennt die größten Kostenfaktoren in Spitzenrestaurants:

O-Ton Dietl

Der größte Kostenfaktor ist sicherlich das Personal. Und das ist auch die größte Herausforderung für Gastronomen qualifiziertes Personal zu finden. Wir leiden ja gerade in der Hotellerie und Gastronomie auch unter einem starken Fachkräftemangel und auf der anderen Seite ist es so, dass ich eben gerade für die Spitzengastronomie immer auch gute Köche und Servicepersonal benötige und das ist mit Sicherheit die größte Herausforderung um einen Betrieb auf gute Beine zu stellen um gute Qualität dem Kunden auch bieten zu können.

Musik: Next Menu

Faktensprecher:

Ein Küchenchef verdient laut Tarifvertrag 3.237 Euro im Monat, das Tarifgehalt eines Beikochs liegt bei 1.867 Euro. Ein Kellner bekommt ein Monatsgehalt von 1.964 Euro.

Restaurant-Szene 3: (Musik: Venice Piano Bar)

Kellner: So. Wir starten mit einem Gruß aus der Küche: Ein Parmesanschaum mit Röstzwiebeln und Bärlauch-Öl. Dazu frisch gebackenes Brot und aufgeschlagene Butter – ich wünsche viel Vergnügen.

Sprecherin:

Um einen guten Service zu bieten, braucht ein Restaurant viele Mitarbeiter: In der Küche etwa kümmert sich der Rotisseur um Braten, der Poissonier um den Fisch. Dazu kommt der „Gardemanger“, der kalte Speisen vorbereitet, und der Pâtissier, der für die Desserts verantwortlich ist. Den Service im Gastraum organisiert der Restaurantleiter, ihm unterstellt ist ein Chef de Rang, der die Gäste in Empfang nimmt, Empfehlungen ausspricht und Bestellungen aufnimmt. Ihm wiederum unterstellt ist der Demi Chef de Rang, der zum Beispiel das Brot bringt und der Commis de Rang, der vor allem für das Eindecken von Besteck zuständig ist. Dazu haben gehobene Restaurants meist einen Sommelier, der Weinempfehlungen gibt.

Musik: Next Menu

Faktensprecher:

Jeder dritte Gastronomiebetrieb findet Umfragen zufolge nur schwer Mitarbeiter. Bei den Hotels mit Restaurantbetrieb sind es sogar knapp 40 Prozent. Die Ausbildungszahlen sind 2018 auf den tiefsten Stand seit 1976 gefallen. Koch und Restaurantfachmann befinden sich mittlerweile auf Platz vier und sechs der unbeliebtesten Ausbildungsberufe in diesem Land. Und fast jeder zweite Azubi bricht auch noch ab, mehr als in jedem anderen Ausbildungsberuf.

Musik: Chocolate Sauce

Sprecherin:

Ein rauer Umgangston. Harte körperliche Arbeit bei oftmals großer Hitze oder über Stunden stehend. Arbeitszeiten am Wochenende und oft bis spät in die Nacht. Es gibt viele Gründe, warum angehende Köche hinschmeißen, sich doch lieber einen anderen Beruf suchen, sagt Christoph Schlink, Referent für den Bereich Gastgewerbe bei der Gewerkschaft Nahrung Genuss Gaststätten – NGG:

O-Ton Christoph Schlink

Wir beobachten, dass die gesamte Gastronomie sich im Moment sehr schwer tut Personal zu finden und vor allem auch zu halten. Unserer Erfahrung nach spielen für die Beschäftigten insbesondere überlange Arbeitszeiten, harte Arbeitsbedingungen und teilweise auch die schlechte Planbarkeit von Freizeit eine sehr große Rolle.

Sprecherin:

Gerade viele angehende Köche brechen ihre Ausbildung ab, weil die Belastungen zu hoch sind:

O-Ton Christoph Schlink

Junge Auszubildende berichten uns immer wieder, dass sie viele viele Überstunden in ihrer Ausbildung machen, dass sie schlecht angeleitet werden und das ist nicht unser Verständnis von Ausbildung – hier hat die Branche ein hausgemachtes Problem: Wir brauchen einen Kulturwandel in dem wieder deutlich wird: Auszubildende sind dazu da, um etwas zu lernen und nicht um zu arbeiten.

Musik: Chocolate Sauce

Sprecherin:

Viele beißen sich trotzdem durch. Ackern 14 bis 15 Stunden pro Tag und sammeln dabei wichtige Stationen auf dem Lebenslauf:

O-Ton Niemeyer

Wir sind nach wie vor in einer Situation, wo Spitzenköche Wanderjahre machen und immer ein Jahr in München sind, ein Jahr in Hamburg sind, ein Jahr in Berlin sind, ein Jahr in London sind oder Paris – um dann ihre Erfahrungen zu sammeln und mit der geballten Erfahrung aus der Spitzengastronomie dann weiter zu gehen und entweder selbst als Küchenchef, Küchendirektor zu arbeiten oder sich selbstständig zu machen.

Sprecherin:

Sagt Bernd Niemeyer von der DEHOGA. Auch Maximilian Lorenz ging erst bei mehreren Sterneköchen in die Lehre, ehe er sein eigenes Restaurant eröffnete. Ohne Startkapital aus dem Familienerbe hätte er das allerdings nicht finanzieren können:

O-Ton Maximilian Lorenz

Die Bank lächelt, wenn Sie Gastronomie aufmachen wollen. Selbst mit nem tollen Businessplan kriegen Sie 30.000 Euro, dann sagen Sie vielen Dank auf Wiedersehen.

Sprecherin:

Doch nicht nur von Bankern wünscht sich der Gastronom mehr Anerkennung. Auch Verbraucher in Deutschland sollten gutes Essen mehr Wert schätzen, findet er:

O-Ton Maximilian Lorenz

Ich sag immer so gerne: Der Deutsche fährt mit seinem Porsche zur Currywurstbude, der Franzose fährt mit seinem abgeranzten Fiat 500 in ein drei Sterne-Restaurant.

Sprecherin:

Das bestätigt auch Unternehmensberater Moritz Dietl:

O-Ton Moritz Dietl

Es ist einfach so, dass im internationalen Vergleich in Deutschland die Gäste weniger bereit sind hohe Preise zu zahlen für ihr Essen und ihre Getränke, in

10/36

Deutschland geben die Menschen gerne Geld für beispielsweise Autos oder auch andere Luxusgüter aus, aber beim Essen und Trinken wird normalerweise gespart.

Restaurant Atmo Szene 4 (Musik: Venice Piano Bar)

Kellner: Ich hoffe, der erste Gang hat Ihnen geschmeckt? Ich sehe zumindest leere Teller – immer ein gutes Zeichen. Dann geht es gleich weiter mit dem nächsten Gang. Dazu vielleicht ein neuer Wein? Fisch haben Sie ja bestellt – bleiben wir also auf jeden Fall bei weiß. Ich würde Ihnen da mal was zum Probieren geben – ich hab da schon so eine Idee!

Musik: Next Menu

Faktensprecher:

Während Spanier laut der europäischen Statistikbehörde Eurostat durchschnittlich 14,6 Prozent ihres Haushaltseinkommens für Café und Restaurantbesuche ausgeben, verwenden Deutsche dafür nur 4,4 Prozent – weit weniger als der europäische Durchschnitt. Anders sieht es bei Autos aus: Hier liegt Deutschland mit 4,6 Prozent fast an der Spitze: Nur Luxemburger geben mehr Geld für ihre Fahrzeuge aus – Spanien und Frankreich investieren dagegen unterdurchschnittlich viel Geld in Autos.

Sprecherin:

Der Spitzenkoch Maximilian Lorenz findet diese Prioritätensetzung falsch – und fängt sofort wieder an zu rechnen:

O-Ton Maximilian Lorenz

90 Euro kostet das kleinste Menü, fangen wir an mit ner normalen Flasche Wein, kostet bei uns 35 Euro, da sind wir bei 125, Sie trinken noch ne Flasche Wasser dann sind Sie bei 133, dann nehmen Sie noch nen Aperitif, ein Gläschen Sekt zum Anstoßen, sind Sie bei 143 – auch komm wollen wir mal großzügig sein: 150 Euro.

Sprecherin:

Diese 150 Euro, glaubt Lorenz, hat jeder übrig, der an anderer Stelle spart:

11/36

O-Ton Maximilian Lorenz

Das sind – wenn ich jetzt nicht grad ganz schlecht bin im Kopf – sagen wir mal im Monat 12 Euro. Das sind nicht mal zwei Packungen Zigaretten. Das ist nicht ein Kinobesuch im Monat, das ist zweimal nicht zu McDonalds gehen im Monat, das ist ein halber Fitnessclub im Monat.

Musik: Remi Drives A Linguini

Atmo Ankunft Haus Stemberg

Sprecherin:

Das Haus Stemberg in Velbert im Bergischen Land: Direkt an einer Landstraße liegt das schiefergedeckte Backsteinhaus mit Wintergarten und geschmiedetem Eingangsschild. Direkt hinter der Tür in einer Ecke der Wirtsstube sitzt Sascha Stemberg und telefoniert mit einem Lieferanten:

Atmo Ankunft Haus Stemberg

Sascha Stemberg: Senfkörner Pigment hab ich gesagt, ne? Perfekt, alles klar, wunderbar!

Sprecherin:

Es ist kurz nach zwölf und langsam füllt sich das Restaurant. Viele sind Stammgäste, der Juniorchef begrüßt sie herzlich. Bei einem Rundgang durch die Wirtstube erklärt er die Historie des Restaurants:

O-Ton Rundgang Stemberg

Also wir stehen jetzt hier im ältesten Teil des Hauses, die Wirtsstube hier vorne. und wir blicken jetzt in den Wintergarten, den meine Eltern gebaut haben. Und das Haus war ja früher ne Schmiede. Und hinterher die erste Tankstelle der Region, weil aus dem Ruhrgebiet die Kohle ins Rheinland gebracht wurde.

Sprecherin:

Sascha Stemberg führt das Restaurant in der 5. Generation – auch sein Vater Walter ist noch mit im Betrieb aktiv.

Seit vielen Jahren haben sich die Stembergs dem Prinzip „Zwei Küchen von einem Herd“ verschrieben: Neben bodenständigen Gerichten wie Blutwurst und Schnitzel stehen auch Hummer und Trüffel auf der Karte. Seit 2013 hat das Haus Stenberg einen Stern, zählt zu den renommiertesten Restaurants der Region. Dennoch ist Sascha Stenberg wichtig, nicht nur Gourmets in sein Restaurant zu locken:

O-Ton Sascha Stenberg

Wir haben Lieschen Müller, die kommt Wuppertal mit nem Linienbus, der vor der Tür steht, und die isst mittags ein oder zwei Gerichte und trinkt ein Glas Pils dazu und wir haben aber auch den Vorstand aus großen Firmen hier aus dem Ruhrgebiet und aus dem Rheinland, die mit Chauffeuren kommen und in Anzügen große Menüs mit tollen Weinen trinken. Das ist alles in einem Restaurant.

Sprecherin:

Eine Mischkalkulation – doch die fällt anders aus, als man es auf den ersten Blick erwarten würde:

O-Ton Sascha Stenberg

Wir haben eine sogenannte Mischkalkulation bei uns. Wenn man bei uns das große Menü in sieben Gängen isst für 99 Euro – da sind ein paar Grüße aus der Küche dabei, gibt noch nen süßen Abschied und zwei Grüße zwischendurch – da kann ich Ihnen sagen, da kann ich ungefähr garnichts dran verdienen.

O-Ton mit Sascha Stenberg

Die Mischkalkulation ist: Am Nebentisch sitzen Leute, die essen ne Suppe vorweg und essen danach ne wunderschöne Blutwurst, ein Wiener Schnitzel und mit diesen Gerichten letztendlich, das ist die Basis unseres Hauses, damit verdienen wir das Geld um das Haus am Leben zu halten.

Sprecherin:

Das Haus Stenberg verdient also nicht am Firmenchef mit Chauffeur, sondern an Lieschen Müller mit ihrem einfachen Mittagessen? Schaut man nur auf das

13/36

Essen und nicht auf die teure Flasche Wein, die der Firmenchef vielleicht dazu ordert, stimmt das, sagt auch Bernd Niemeyer von der DEHOGA:

O-Ton Niemeyer

Ich hab immer gesagt, wenn ich Geld verdienen wollte, würde ich mir eine Bratwurstbude am Hauptbahnhof holen.

Atmo Küche

Kellnerin: Tisch 4, die haben's eilig

Stemberg: Die haben's auch eilig? Ja Domi, zwei Couvert zwei an Tisch vier, zwei Tagessuppen an die zwei. Schnell, wenn's geht, die haben's eilig. Und die Jacobsmuscheln für die eins kannst du auch laufen lassen.

Musik: Covern – Liquid Liquid

Sprecherin

Die Arbeitstage von Sascha Stemberg beginnen früh – und dauern oft bis spät in die Nacht:

O-Ton Sascha Stemberg

Mein Tag beginnt in der Regel meistens so ab sieben, kurz nach sieben, dann bin ich meistens so um acht, viertel nach acht im Büro, geh um neun in die Küche, gegen halb neun kommen meine Mitarbeiter, die Ware kommt, wir verräumen die Waren, schnaufen durch, machen das ganze Vorbereitungszeug um zwölf kommen die Gäste, dann geht das ganze so bis um halb drei – ich bin dann meistens noch beschäftigt bis 15 Uhr, dann nochmal ins Büro. Ich starte dann meistens so gegen viertel nach vier und dann Ende offen – bis die letzten Gäste gehen für mich.

Sprecherin:

Neben seiner Arbeit in der Küche ist Sascha Stemberg viel unterwegs: Er tritt im Fernsehen auf und tourt über Messen und Festivals. Auch seine eigene Gewürzreihe hat der Küchenchef herausgebracht: Dattelbalsam, Currywurstsauce oder Basilikumöl tragen seinen Namen auf dem Etikett.

Musik: Venice Piano Bar

Restaurant Atmo Szene 4

Geschirrgeklimper, Teller auftragen

Kellner: Dann kommen wir nun zum zweiten Gang. Wir haben hier eine Tranche vom Wildlachs begleitet von gebratenem Pulpo, dazu schwarze Linsen und etwas grüner Spargel. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!

Faktensprecher:

Sich als Küchenchef selbst zur Marke zu machen: Viele schaffen das über Fernsehauftritte: Der erste Fernsehkoch war 1953 Clemens Wilmenrod:

O-Ton Wilmenrod:

Guten Abend verehrte Feinschmecker-Gemeinde. Es ist ein altes Sprichwort in der Feinschmeckerei, dass der Hering, wenn er selten wäre, eine Delikatesse wär sei für Millionäre. In diesem Spruch ist eine tiefe Wahrheit und Weisheit verborgen, denn Millionäre verstehen selten etwas vom Essen.

Musik: Top Spin

Sprecherin:

Heute wird auf fast jedem Sender gebruzzelt und gebacken. Einer, der sich die Fernseh-Popularität besonders zu Nutze macht, ist der Spitzenkoch Johann Lafer: Sein Gesicht gibt er für WMF-Topfsets, das Kundenbindungsprogramm Payback und den Küchengerätehersteller Kenwood her. Mit „Johann Lafer Heli Gourmet“ fliegt der Spitzenkoch Gäste per Hubschrauber zum Luxuspicknick. In über 4000 TV-Kochsendungen ist Lafer aufgetreten, 60 Kochbücher hat er inzwischen veröffentlicht, sogar eine eigene Zeitschrift mit seinem Namen gibt es.

Musik: Wir sind Helden – Nur ein Wort

Sprecherin:

Aufmerksamkeit erregte im Februar 2019 seine öffentliche Abkehr von der Sterneküche: Das Val D'or auf der Stromburg wolle er schließen, weil er dort nicht einen Cent verdient habe, sagte er bei Markus Lanz.

15/36

O-Ton Lafer

Ich bin irgendwann mal auf einem kleinen Bauernhof groß geworden und ich hab für mich damals die Wertschätzung von Lebensmitteln erfahren dürfen in meiner Kindheit. Und ich musste dann aber auch gleichzeitig im Verlauf der letzten 40 Jahre mitanschauen, dass immer mehr dieses Zentrum des guten Geschmacks, die Lebensmittel zu Kosten von spektakulären Entwicklungen – sei es Molekularküche, sei es Dekoration, sei es Aufwand geopfert wurden. Und ich hab gesagt: Wo geht es eines Tages hin, wenn wir aus einem Kartoffelpüree in einer Siffon-Flasche nen Schaum machen und vorher mit dem Kartoffelpüree zufrieden waren – was kommt nach diesem Schaum von Kartoffeln? Und deshalb hab ich dann gesagt: immer wenn ich über die Burgmauer fahre: Willst du das wirklich persönlich? Ist es das was du wirklich möchtest? Diesen Zwang, diesen Druck diese Weiterentwicklung – ständig über sich ergehen zu lassen.

Sprecherin

Sein Sternerrestaurant auf der Stromburg, so rechnete Lafer damals vor, bringe so viele Nebenkosten mit sich, dass er schon bevor ein Gast ins Restaurant komme jeden Tag 76 Euro Fixkosten pro Platz habe.

Musik: Truffles and Quail

Faktensprecher:

Dass Sterneküche sich häufig nicht rentiert, zeigt auch ein anderes Beispiel: Im Sommer 2018 schloss in Osnabrück das Drei-Sterne-Restaurant „La Vie“. 18 Mitarbeiter verloren von heute auf morgen ihren Job. Dabei lief das Restaurant gut: Gäste aus der ganzen Welt pilgerten zu Küchenchef Thomas Bühner.

Doch schwarze Zahlen schrieb das Restaurant nicht – es war ein Prestigeprojekt der Georgsmarienhütte GmbH, einem Stahlkonzern. Offizielle Zahlen gibt es nicht: Das Manager Magazin berichtete aber bereits 2012, das Restaurant verbrenne jährlich einen Millionenbetrag. Nachdem das Unternehmen offenbar

jahrelang Geld in den Betrieb gepumpt hatte, beschloss der Konzern im Sommer 2018, sich wieder aufs Kerngeschäft zu konzentrieren: Stahl kochen.

Sprecherin:

Auf Nachfrage verweist der Konzern auf seine Pressemitteilung aus dem Juli 2018. Darin heißt es:

Zitate/Historiensprecher:

Nachdem 6 Jahre lang in Folge alle selbstgesteckten qualitativen Ziele – drei Sterne im Guide Michelin – erreicht wurden, hat die Geschäftsführung der Georgsmarienhütte GmbH entschieden, das Engagement in der Sternegastronomie zu beenden. Im Zuge der unternehmerischen Neuausrichtung der GMH Gruppe liegt der unternehmerische Fokus auf der Stahlherstellung und -verarbeitung.

O-Ton Niemeyer

Wenn Sie keinen Sponsor haben, dann wird es schwierig werden. Das ist auch der Grund warum viele unserer Kollegen, die heute noch eine Sternegastronomie betreiben, entweder sie ganz kürzlich erst aufgegeben haben oder jetzt grade auch haben wir von Herrn Lafer gehört, dass er sein Restaurant schließt, wir haben vom La Vie gehört, dass es schließt. Das machen die ja nicht wegen Reichtum. Sondern wegen wirtschaftlichem Druck.

precherin:

sagt DEHOGA-Präsident Bernd Niemeyer. Zahlen darüber, wie viele der deutschen Sternerestaurants wirklich rentabel sind, gibt es nicht. Wie bei Sascha Stemberg ist es häufig eine Mischkalkulation, die am Ende Gewinn bringt.

O-Ton Sascha Stemberg

Also wenn Sie bei mir jetzt 200 Euro ausgegeben haben, kann ich Ihnen sagen: Ich habe 43 Prozent Personalkosten, damit eben so viele nette, hübsche, junge Kellner hier rumrennen und die Gäste bedienen, Wasser nachschenken und der Gast sich wohlfühlt und deshalb habe ich so viele Köche, weil wir alles selber produzieren und die Hände einfach brauchen. Dann bin ich ungefähr bei 28 oder

17/36

29 Prozent Wareneinsatz – so dann sind wir schon, wo sind wir: Bei 70, knapp. Dann hab ich noch keine Pacht bezahlt an meinen Vater, hab noch keinen Stromlieferanten, hab noch kein Wasser, kein Gas, nichts bezahlt. (hier schneiden) Und diese Rechnung geht nur dann auf in einem Restaurant wie dem unseren, wenn das Restaurant funktioniert.

Sprecherin:

Funktionieren heißt: Wenn alle Tische im Restaurant besetzt sind. Doch genau dort hapert es in den letzten Jahren immer stärker: So genannte „No Shows“ – Gäste, die reservieren und dann doch nicht erscheinen, machen Gastronomen wie Sascha Stemberg große Probleme:

O-Ton Sascha Stemberg

Und wenn so ein Zweiertisch leerbleibt und mir passiert sowas häufiger über nen Abend hinweg oder mehrere Tage, kostet uns das richtig Geld bei dieser Kalkulation. Es heißt ja immer die Gastronomen würden immer klagen und jammern – es ist kein einfacher Job den wir machen. Und es ist nicht so gemeint, dass ich da jetzt rumjammern möchte: Wir machen das gerne, wir machen das auch weiterhin gerne und wir machen das auch mit Erfolg – aber um ein Restaurant auf diesem Niveau zu führen, muss man schon richtig bluten.

Sprecherin:

Gäste, die einfach nicht kommen: Bei diesem Thema redet sich der sonst stets gut gelaunte Sascha Stemberg richtig in Rage:

O-Ton Sascha Stemberg

Mich nervt diese Gleichgültigkeit bei manchen Menschen, die einfach sagen: Och ja, hab ich vergessen abzusagen ich mein wir stehen hier den ganzen Tag und machen das und machen das aus Leidenschaft, am Ende des Tages müssen wir Geld verdienen, aber trotzdem ein Hauptantrieb ist Leidenschaft und dann ist das so ein bisschen wie ein Tritt ins Gesicht sowas, wie so ne Ohrfeige.

Restaurant-Atmo Szene 5 (Musik: Venice Piano Bar)

Teller werden abgeräumt

Kellner: War alles recht soweit? Sehr schön. Dann machen wir nach einer kleinen Pause mit dem nächsten Gang weiter. Darf es noch eine Flasche Wasser sein? Gern.

Musik: Cooking for Simone

Sprecherin:

Auch Vivien Richter kennt das Problem der „No Shows“ gut. Sie hat einige Jahre als Restaurant-Leiterin gearbeitet, unter anderem beim Berliner Sternekoch Tim Raue in Berlin. Ihre Aufgabe als Leiterin des Services war auch eine geschickte Platzierung der Gäste:

O-Ton Richter

In der Spitzengastronomie ist man sehr darauf bedacht, dass man Gäste an bestimmten Plätzen anordnet, dass man schaut, dass VIPs den Fensterplatz bekommen, oder Pärchen in der Ecke sitzen – das heißt man hat bestimmte Vorgaben, wie man ein Restaurant auslastet.

Sprecherin:

Was Vivien Richter immer stärker beobachtete: Neben den Gästen, die trotz Reservierung überhaupt nicht kommen, sind auch diejenigen ein Problem, die nicht vollzählig erscheinen:

O-Ton Vivien Richter

Und statistisch ist es so: Wenn Sie im Fine-Dining-Bereich eine Reservierung für vier Personen annehmen und die kommen nur zu dritt, dann läuft der Tisch gerade so Break Even. Sie machen mit diesem Tisch kein Plus im Umsatz. Also Sie machen keinen Gewinn mehr.

Sprecherin:

Vivien Richter hat deshalb in Berlin ein Start-Up gegründet: Seatrix heißt es – ein Wortspiel aus Seat, also Sitzplatz und Tetris, einem Gameboy-Klassiker-Spiel, bei dem man verschiedene Teile möglichst passend ineinander stapeln muss.

19/36

O-Ton Vivien Richter

Was macht man, wenn Gäste zu fünft gebucht haben, aber nur zu zweit durch die Tür kommen: Dann muss man Tetris spielen. Weil, dann setzt man die natürlich an einen anderen Tisch. Das heißt irgendwer im Personal muss immer kurzfristig entscheiden, was ist jetzt das Beste für den Gast, aber natürlich auch: Was ist vielleicht das Beste für den Umsatz des Restaurants, damit man möglichst viele Tische abverkaufen kann.

Sprecherin:

Genau dieses Puzzlespiel möchte Vivien Richter mit ihrem Start-Up nun digitalisieren: Ihr Onlinebuchungssystem soll schneller auf Veränderungen reagieren und Gäste automatisch umplatzieren können. Denn längst laufen die Reservierungen in Restaurants übers Internet – unpersönlich und unverbindlich. Ein Klick und schon ist der Tisch bestellt. Ob man dann auch tatsächlich hinget, überlegen sich viele spontan.

Faktensprecher:

Belastbare Zahlen, wie groß das No-Show-Problem in der gesamten Branche ist, gibt es nicht – je nach Sitzplatzzahl des Restaurants schwankt der Verlust. Als Vivien Richter ihr Start Up gründete, startete sie eine Umfrage unter Gastronomen. Das Ergebnis: Durchschnittlich machten die Spitzenrestaurants durch unbesetzte Plätze 80.000 Euro Verlust pro Jahr.

Restaurant-Atmo Szene 6

Geschirrgeklimper, Musik: Venice Piano Bar

Kellner: Wir kommen nun zum Hauptgang, meine Herrschaften – ich hoffe, Sie haben noch etwas Platz im Magen. Was Sie hier sehen ist der Rücken vom Eifler Lamm, dazu Lammbries und ein Sellerie-Püree, Mairüben und Löwenzahn. Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Sprecherin:

Auch Maximilian Lorenz in Köln kennt das Problem der No-Shows - er verlangt bei Reservierungen deshalb inzwischen Kreditkartendaten.

Dehoga-Präsident Bernd Niemeyer empfiehlt das auch anderen Gastronomen:

O-Ton Bernd Niemeyer

Wir empfehlen unseren Gastronomen, die da vermehrt wirklich Schwierigkeiten haben zu Reservierungen bereits Anzahlungen zu Kreditkartenbelastungen zu nehmen, um einfach diesen ausgefallenen Umsatz kompensiert zu bekommen.

Sprecherin:

Ein System, das in den USA längst üblich ist. Dort ist die Gastronomie viel stärker auf Wirtschaftlichkeit getrimmt:

O-Ton Vivien Richter

Da scheiden sich in Europa die Geister. Also hier in Europa hat man ja schon ein Problem damit, wenn man sagt: Du kriegst den Tisch nur für drei Stunden, dann musst du bitte wieder gehen. Als ich das erste Mal in Chicago und New York unterwegs war, war das für mich als Europäer sicherlich auch ein Schock, weil das einfach da, das ist völlig selbst verständlich. Und du gehst nach drei Stunden, die sorgen dafür, dass du gehst und das hat dann leider auch mit Freundlichkeit garnicht mehr viel zu tun, das ist dann nur noch Business.

Sprecherin:

Sagt Vivien Richter. Für den Dehoga-Präsidenten Niemeyer wäre solch eine gastronomische Kultur in Deutschland nicht wünschenswert:

O-Ton Niemeyer

Ich kann mir das vorstellen, aber nicht in der Spitzengastronomie. Weil mit Spitzengastronomie verbinde ich zum Beispiel auch die Tatsache, dass ich in einem Restaurant sitze, dass ich mir ein schönes Menü aussuche, oder ein schönes Menü empfohlen bekomme, dass ich einen schönen Wein dazu empfohlen bekomme, und zwei, drei, vier Stunden lang am Abend in diesem Restaurant sitze und es mir gut gehen lasse. Das hat auch was mit

21/36

Lebensqualität zu tun. Mit Kultur, mit Esskultur. Wenn ich da innerhalb von zwei Stunden mein Menü aufgegessen haben müsste, weil dann hinter meinem Stuhl schon der nächste Gast steht, dann wäre das glaube ich nicht, was meine Erwartungshaltung an Spitzengastronomie ist.

Musik: Der Speisezettel

Musik: What Should I Do?

Atmo The Table

Sprecherin

In der Hamburger Hafen-City hat Kevin Fehling im August 2015 sein Restaurant „The Table“ eröffnet – bereits im November desselben Jahres zeichnete ihn der Michelin mit drei Sternen aus. Zuvor hatte Kevin Fehling zehn Jahre lang im Restaurant „La belle Époque“ in Travemünde gearbeitet, auch dort zuletzt geschmückt mit drei Sternen:

O-Ton Kevin Fehling

Wir hatten alles geschaffen, was man so erkochen konnte, ob das Punkte, „F“s oder Löffel oder Sterne sind – also wir waren da einfach ganz oben und nach zehn Jahren war es für mich dann an der Zeit zu überlegen, wie sehen denn die nächsten 15, 20 Jahre für mich aus? Möchte ich einfach nur – in Anführungsstrichen – weiter meine drei Sterne kochen, das ist ja auch Ansporn genug jeden Tag sich auf Perfektion einzulassen, aber ich wollte einfach das Restaurant füllen.

Sprecherin:

Ursprünglich wollte Kevin Fehling gar nicht in der Küche stehen – er wollte Hotelmanager werden. Doch nach einer ersten Station in einem Bremer Restaurant entdeckte er das Kochen für sich:

O-Ton Kevin Fehling

Es lief einfach unglaublich gut für mich schon damals, in einem sehr gut bürgerlichen Restaurant. Und als ich dann danach zum ersten Mal für einen Sternekoch gearbeitet hatte, hab ich gespürt: Okay, das ist es wirklich. Also ich

22/36

bin da sehr angefixt gewesen, hatte da mein eigenes Talent früh schnell entdeckt durch nen Zufall und wollte das dann weiterführen bis zum ersten Stern – das war mein Lebensziel.

Sprecherin:

Über das er weit hinausgeschossen ist: „Koch des Jahres“, „Aufsteiger des Jahres“, „Entdeckung des Jahres“ – mit immer weiteren Auszeichnungen wurde der Spitzenkoch versehen. Dementsprechend neugierig war die Gourmetwelt, als Fehling 2015 sein erstes eigenes Restaurant eröffnete. Von außen eher unscheinbar, ist das Lokal innen sehr ungewöhnlich eingerichtet: Alle 22 Gäste sitzen an einem langen, geschwungenen Tisch, der vor einer offenen Küche aufgebaut ist. Es gibt keine Speisekarte, dafür festgelegte sieben Gänge und eine begleitende Weinreise, die der Gast auf Wunsch dazu buchen kann.

Musik: Truffles and Quail

Sprechercollage (übereinander gelesen):

„Langoustino und Pulpo mit Sardinengelee, Tzatziki und griechischem Bauernsalat“

„Torro und Rücken vom Blauflossenthunfisch mit Seeigelcrème, Lachskaviar, Wasabi-Perlen und brauner Butter“

„Gedämpfter Kabeljau und Ceviche mit schwarzem Bohnenpüree und Kurkuma Beurre Blanc“

„Unagi Dim Sum mit Aubergine, Sudashi und Pilzdashi“

„Challans Entenbrust mit Mohnküchlein, Hagebutte, Orangenhollandaise und Estragonjus“

„Weißer und schwarzer Trüffel mit Banane, Haselnuss, Rosmarin und Bergamotte“

„Miso-Cheesecake mit Rhababer, Sesam und Shisosorbet“

Sprecherin:

Das Konzept geht auf, ein Tisch im „The Table“ ist sehr begehrt, ihn zu bekommen - schwierig:

23/36

O-Ton Kevin Fehling

Am Wochenende sind wir ein Jahr im Voraus ausgebucht – weiter im Voraus nehmen wir dann auch keine Reservierungen an, in der Woche sind es ungefähr zehn Monate.

Sprecherin:

Bei einer Reservierung muss der Gast seine Kreditkartendaten angeben, kommt er nicht, wird ihm der Preis für das Menü berechnet. Eine wirkungsvolle Maßnahme – nur wenige Plätze im Restaurant sind seit der Eröffnung leer geblieben:

O-Ton Kevin Fehling

Es waren jetzt in den dreieinhalb Jahren genau 14 Personen. Also sieben Zweiertische, die nicht kamen. 50 Prozent waren Gastronomen, da muss man auch sich am Kopf fassen (*lacht*) zwei davon hatten sogar schon einen Stern. Aber nichts destotrotz haben wir damit kein Problem mit.

Sprecherin:

Kevin Fehlings großer Vorteil: Alles ist perfekt planbar.

O-Ton Kevin Fehling

Wenn ich einen Businessplan erstelle, wo wir von circa 215 Euro im Menü bei sieben Gängen ausgehen, dann nochmal die Weinreise, ungefähr 100 Euro, 105 Euro, je nachdem. Dann kommt noch ein Aperitif für 16 Euro hinzu, ne Flasche Wasser sieben Euro, vielleicht noch ein Kaffee. Das sind ja Dinge: Wir wissen ganz genau, was auf uns zu kommt, da wir nur 22 Plätze haben, immer kontinuierlich ein 7-Gang-Menü, das Quartalweise wechselt, können wir auch gut kalkulieren.

O-Ton Kevin Fehling

wir wissen ganz genau, was wir einkaufen, bei uns wird nix weggeschmissen, das allerwichtigste.

Sprecherin:

Dennoch ist sein Wareneinsatz hoch:

O-Ton Kevin Fehling

Das ist ja in jeder Branche so: Wenn man besser werden möchte, dann brauch ich bessere Produkte. Bei uns sind es halt Lebensmittel. Diese Produkte sind relativ teuer, dadurch, dass sie auch sonderbar groß gezogen wurden. Wenn wir jetzt zum Beispiel eine Gänseleber auf der Karte haben, dann wissen wir ganz genau: Diese Gänseleber wurde nicht gestopft, die wurde von Hand ein Jahr gefüttert – das sind alles Kosten, die da hochkommen. Oder wenn wir Wolfsbarsch auf die Karte setzen, dann ist der nicht gezüchtet oder mit dem Schleppnetz zufälligerweise irgendwo ins Netz gerutscht, sondern wurde geangelt.

Musik: Special Order

Sprecherin:

Einen Teil seiner Produkte bezieht Kevin Fehling vom Großlieferanten Rungis Express in Meckenheim bei Bonn. Das Unternehmen gehört heute zur Metrogruppe, angefangen hat Rungis Express aber als eine Art Start Up:

O-Ton Carsten Kley

1978 ist das Unternehmen von Karl-Heinz Wolf gegründet worden, Karl-Heinz Wolf war ein Bonner Gastronom, der ein Restaurant betrieben hat: „Chez Loup“, also „Beim Wolf“ übersetzt und der hat sich irgendwann über die Warenverfügbarkeitssituation so ein bisschen gewundert und hat gesagt: Okay, er würde halt gern gewisse Produkte, die er im Ausland kennt, wenn er nach Frankreich kommt und ähnliches, würde er gern auch auf seiner Karte, auf seinem Menü verarbeiten, die waren aber in Deutschland garnicht oder nur sehr schwer zu bekommen. Und da Karlo Wolf eigentlich ein gestandener Macher war, hat er sich ins Auto gesetzt, ist nach Frankreich gefahren und hat dort die Produkte gefunden, teilweise auf dem Großmarkt von Paris – Rungis, ja und so ist das ganze entstanden.“

25/36

© Westdeutscher Rundfunk Köln 2019

Dieses Manuskript einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des WDR unzulässig.

Insbesondere darf das Manuskript weder vervielfältigt, verbreitet noch öffentlich wiedergegeben

(z.B. gesendet oder öffentlich zugänglich gemacht) werden.

Sprecherin:

Erzählt Rungis-Express-Geschäftsführer Carsten Kley. Bald belieferte der Gastronom auch andere Restaurants in der Region mit Spezialitäten, das Unternehmen wuchs.

Atmo Lagerhalle

Sprecherin:

Heute verlassen bis zu 60 Tonnen Ware jede Nacht per Lkw die Kühllhallen im Meckenheimer Industriegebiet. Insgesamt arbeiten für Rungis Express rund 600 Menschen, davon 220 in Meckenheim. Am Vormittag ist eher noch ruhig in den Lagerhallen, Rungis-Sprecherin Irini Höfer führt durch die Fischhalle:

O-Ton Rungis

Also normalerweise tobt hier der Bär, hier wird jetzt der Fisch kommissioniert und die Stationen hier sind Eismaschinen, wir produzieren also unser eigenes Eis und hier wird das in den Wannen gekühlt und transportiert, also frischer Fisch, der dann eben auch so in den Wannen liegt, eben gefroren.

Sprecherin:

Wie bei allen frischen Lebensmitteln muss die Ware schnell weitergegeben werden:

O-Ton Rungis

Hier im Versand beginnt das jetzt ab 13 Uhr wird's voll, dann kommen die Versandmitarbeiter, die bis spät in die Nacht packen, dann halt die LKWs beladen und dann zum Kunden rausfahren, so dass morgens früh sechs Uhr oder teilweise auch um fünf die Anlieferung erfolgt. Heißt also alles, was bis zum Abend hier ist, ist am nächsten Morgen ausgeliefert.

Ende Atmo Lagerhalle

Sprecherin:

In den Büroräumen gleich nebenan sitzen die Mitarbeiter des Ein- und Verkaufs. Sie nehmen die Bestellungen der Gastronomen entgegen und ordern bei

Lieferanten aus aller Welt frisches Fleisch, seltene Fischarten oder bestimmte Gemüsesorten.

O-Ton Carsten Kley

Wir beziehen aus circa 60 Ländern unsere Produkte, wir haben so 7 bis 8000 Basisprodukte und insgesamt haben wir um die 15.000 Produkte gelistet.

Musik: Truffles and Quail

Faktensprecher:

2005 musste Rungis Express Insolvenz anmelden und wurde von der Cool Chain Group (CCG) übernommen. Die Metro AG, seit 2016 Eigentümerin des Unternehmens, weist die Zahlen von Rungis Express nicht mehr gesondert aus. Im Jahr 2014 betrug der Umsatz des Unternehmens rund 130 Mio. Euro.

O-Ton Niemeyer

Rungis Express ist natürlich eine Apotheke unter den Lieferanten. Ich kann einen Fisch kaufen, entweder Tiefkühl bei meinem Tiefkühl-Lieferanten oder frisch bei Rungis – dazwischen liegen natürlich Welten: In der Qualität, absolut richtig, aber auch im Preis.

Sprecherin:

Sagt Bernd Niemeyer von der DEHOGA.

Faktensprecher:

Auch andere Unternehmen beliefern die Spitzengastronomie mit Lebensmitteln, Mitbewerber sind unter anderem Bos Food, Frischeparadies De-Pastre, Affineur Waltmann, Albers Fleisch-Spezialitäten, Deutsche See oder Otto Gourmet.

Sprecherin:

Gute Produkte für günstige Preise zu bekommen, wird in Zukunft immer schwieriger werden, glaubt Vivien Richter:

O-Ton Vivien Richter

Unser ganzes Ökosystem im Lebensmittelbereich wird sich in den nächsten Jahren drastisch verändern. Die Nachfrage nach außergewöhnlichen Gütern wird

nach oben gehen, aber die Güter werden nicht mehr so nachproduziert werden können, wie wir uns das vielleicht erträumen.

Sprecherin:

Doch die höheren Einkaufspreise auf die Preise im Restaurant umzuschlagen funktioniert in Deutschland nur bedingt, glaubt Unternehmensberater Moritz Dietl:

O-Ton Moritz Dietl

Natürlich ist es so, dass in der Spitzengastronomie auch mit hochwertigen Produkten gearbeitet wird und gearbeitet werden sollte, dementsprechend habe ich natürlich auch einen hohen Wareneinsatz – das liegt aber insbesondere auch daran, dass ich in Deutschland für die Speisen im Verkauf einen nicht so hohen Verkaufspreis erzielen kann, wie beispielsweise in den anderen Ländern, auch im europäischen Ausland. Die Deutschen sind grundsätzlich weniger bereit für Speisen und Getränke hohe Preise zu zahlen und das führt dann eben dazu das prozentual der Wareneinsatz doch erhöht ist.

Sprecherin:

Die Erfahrung hat auch Johann Lafer gemacht:

O-Ton Johann Lafer

Wenn Sie heute nach Frankreich gehen, oder in andere Länder dann werden Sie ja sehen, dass da die Preise anders sind. Warum? Weil man halt dort sagt: Okay, das ist kein Hobby, das ist ein Unternehmen und die Gäste müssen wissen, dass bestimmte Produkte, die einen bestimmten Preis haben, mit dem Aufwand in der Küche und im Service einfach zu einem bestimmten Preis verkauft werden müssen und nicht sehr selten kostet in Frankreich auch ne Vorspeise 70 bis 90 Euro. Ja aber wenn Sie es heute perfekt machen und gute Produkte kaufen, dann ist es nun mal so.

Musik: Cooking for Simone

Sprecherin:

Nicht nur teure Lebensmittel stecken in einem Gericht, auch jede Menge Arbeitszeit: Für das Wirtschaftsmagazin Brand Eins hat Bernd Ahlert, Inhaber

28/36

des Restaurants „Brust und Keule“ in Münster einmal vorgerechnet, welcher Aufwand hinter einem Teller der gehobenen Gastronomie steckt. Das Gericht: Rehrücken unter Walnussskruste mit Selleriepüree, Spitzkohlroulade und Preiselbeerjus. Preis als Hauptgang auf der Karte: 32 Euro.

Faktensprecher:

Das Reh hat Ahlert selbst geschossen – Arbeitszeit circa 12 Stunden. Für die Walnussskruste mussten die noch unreifen Walnüsse gepflückt und gekocht werden – Zubereitungszeit 2-3 Stunden. Die Semmelbrösel in der Kruste stammen aus selbst gebackenem Brot. Arbeitszeit für das Brotbacken: 4 Stunden. Für das Selleriepüree stand Ahlert insgesamt 2 Stunden in der Küche, die Spitzkohlroulade war in 30 Minuten fertig. Für den Preiselbeerjus kalkuliert Ahlert rund 2 Stunden.

Sprecherin:

Natürlich produziert Ahlert in dieser Zeit nicht nur eine Portion Rehrücken. Trotzdem wird deutlich: Hinter jedem Teller steckt sehr viel Arbeit. Johann Lafer erschien die Spitzenküche schließlich zu mühsam – vor allem die vielen Feinarbeiten.

O-Ton Lafer

Wenn man irgendwann dann auch mal ein bestimmtes Alter erreicht, so wie ich jetzt, ich bin jetzt im 62. Jahr, dann muss man sich ja mal irgendwann Gedanken machen, wie lange will man das Gesamtpaket mit diesen und solchen Ergebnissen noch für sich in Anspruch nehmen und irgendwann trifft man dann die Entscheidung, losgelöst von allem anderen. Das ist einfach ne Entscheidung, die man irgendwann mal trifft – das hat nichts mit dem Respekt gegenüber der Leistung von anderen Spitzenköchen zu tun. Das ist einzig und allein eine persönliche Entscheidung.

Sprecherin:

Für Unternehmensberater Moritz Dietl ein nachvollziehbarer Schritt – schließlich müssten Gastronomen am Ende zumindest ein Plus erwirtschaften:

29/36

O-Ton Moritz Dietl

Ich glaube, dass die Gastronomen heute auch sehr stark darauf schauen, dass Sie ihren Betrieb eben auch wirtschaftlich führen können. Und das ist vielleicht auch ein Stück weit eine Abkehr von dieser Spitzengastronomie wie es sie früher gegeben hat. Heute gibt es glaube ich mehr Marktsegmente noch und da hat sich der Markt einfach stark weiterentwickelt und der Fokus der Gastronomen muss heute auf der Profitabilität liegen.

Sprecherin:

Kevin Fehling kann Johann Lafers Aussage dagegen nicht nachvollziehen – er ärgert sich über dessen lautstarke Absage an die Sterneküche und hält sie für eine Marketing-Masche:

O-Ton Kevin Fehling

Ich glaube so lange kann man kein Sternerestaurant betreiben, ohne damit nicht einen Euro zu verdienen. Natürlich gibt es tolle Testimonials, Werbeverträge, Kochbücher, die sich besser verkaufen lassen, aber ich glaube in der heutigen Zeit, da gibt es ja nicht mehr diese ganzen Gesetze, was man früher glaubte machen zu müssen: Auf dem Teller fünfzählige von der Gänseleber und dann war ein Koch den ganzen Tag damit beschäftigt, diese Vorspeise zu produzieren. Man kann ja auch mit der Zeit gehen und ich denke, dass wir hier mit gutem Beispiel vorangehen auch junge Köche zu ermutigen.

Sprecherin:

Mit der Zeit gehen - das bedeutet für Kevin Fehling nicht nur andere Gerichte, sondern auch eine andere Arbeitskultur. Die herrscht inzwischen in seiner Küche:

O-Ton Kevin Fehling

Work-Life-Balance ist kein Postkartenspruch, das Leben ist heute wirklich so – für mich ist es nicht nachvollziehbar, ich bin da jetzt mit 41 tatsächlich schon raus (lacht) Also ich finde es auch toll, frei zu haben aber ich habe früher nie einen Unterschied gesehen, ob ich jetzt arbeite oder frei hab: Das war mir egal, also da gab's keinen Unterschied für mich. Das entwickelt sich jetzt natürlich mit dem

30/36

Alter und ich habe zwei Kinder, das dritte ist unterwegs – da weiß man schon die Zeit ein bisschen anders einteilen zu können.

Sprecherin:

Die Geschichte vom prominenten Koch Johann Lafer und dessen Ausstieg aus der Spitzengastronomie nahm kurz nach den Interviews für dieses Feature eine weitere Wendung: Ende Mai kam die Meldung, dass sich Lafer komplett von seiner Stromburg verabschiedet – nach nur zwei Monaten sein neues Restaurant an einen Investor verkauft hat.

Musik: Venice Piano Bar

Restaurant-Szene 7

Kellner: Kommen wir zum Dessert, meine Herrschaften. Wir haben hier ein Sorbet von Sauerampfer dazu ein Schuss frischer Apfelsaft und etwas Gurke – ich wünsche einen guten Appetit!

Musik: Billie Eilish – Bad Guy

Atmo Goldies

Sprecherin:

Die Oranienstraße in Berlin-Kreuzberg, eine angesagte Ausgehmeile. Hier reiht sich ein Restaurant an das nächste: Ein koreanischer Hähnchenimbiss findet hier genauso Zulauf, wie ein libanesisches Restaurant oder eine mexikanische Burritos-Bar. Noch lange nicht so schick wie das touristische Prenzlauer Berg, auch wenn die Zeiten des wilden SO 36 hier vorbei sind. Mittendrin hat 2017 das „Goldies“ eröffnet: Kajo Hiesl und Vladislav Gachyn betreiben hier eine Pommesbude – zu selbstgemachten Fritten gibt es allerlei Toppings und Saucen. Die Idee zu ihrem Imbiss erklärt Vladislav Gachyn so:

O-Ton Vladislav Gachyn

Wieso nicht so ein einfaches Produkt auf ein neues Level setzen – das soll nicht heißen, dass wir daraus ne Edelvariante schaffen wollten. Wir wollten nur ein ganz einfaches Produkt so machen, wie es eigentlich zu sein hat. Also gut hergestellt. Sowie unser Ketchup unsere Majo alles selbst hergestellt wird,

31/36

trotzdem aber dem deutschen Industriegeschmack so ein bisschen angepasst ist.

Sprecherin:

Das besondere an den beiden Betreibern: Sie sind eigentlich Sterneköche – haben zuletzt zusammen im 3-Sterne-Restaurant „Aqua“ in Wolfsburg am Herd gestanden. Eine intensive Zeit, an die sich Vladislav Gachyn noch gern erinnert:

O-Ton Vladislav Gachyn

Ich war lange am Fischposten und da hab ich einfach den ganzen Tag mit Kaviar, Seezunge, regionalen Forellen, die tagesfrisch waren – also nur geile Sachen gehabt. Und hier wenn du dir überlegst, wir haben kein Fischgericht auf der Karte, aber allein die Überlegung, ein Gericht mit Fisch umzusetzen, lässt einen schon an die Spitzenküche wieder denken und das ist halt so schon ein bisschen schade.

Sprecherin:

Seit seiner Jugend wollte Vladislav Gachyn Sternekoch werden, schon als Kind stand er zuhause am Herd, ging später bei Sternekoch Kolja Kleeberg in Berlin in die Lehre, ehe er ins Aqua nach Wolfsburg wechselte. Um selbst Küchenchef zu werden, wäre es aber noch ein langer Weg gewesen, weiß Vladislav Gachyn:

O-Ton Vladislav Gachyn

Ich muss weiter Erfahrungen sammeln, ich muss in Ausland, ich geh in das Restaurant, ich geh in das Restaurant, ich mach mir meinen Lebenslauf voll mit tollen drei Sterne Restaurants – wär ja auch alles kein Problem gewesen. Fakt ist dann: Dann musst du dir irgendeinen Investor suchen oder irgend so einen Privatier, der Bock hat dich zu unterstützen und der baut dir dann dein Restaurant und du kriegst dann diese Küchenchefstelle, wo du Sternekoch wirst, als Küchenchef.

Sprecherin:

Doch genau das wollte Vladislav Gachyn nicht: Er wollte selbstständig sein, seinen eigenen Laden führen, nicht den eines Investors. Selbst in die gehobene

32/36

Küche einzusteigen, erschien ihm zu riskant: die hohen Kosten für Personal und Lebensmittel – aber auch der Druck ein bestimmtes Niveau jeden Tag halten zu können, für Vladislav Gachyn eine abschreckende Vorstellung:

O-Ton Vladislav Gachyn

Man muss die Tische vollkriegen. Das ist ja das entscheidende daran. Und das heißt, auch wenn's nicht willst, bist du nem Druck ausgesetzt. Dass du abliefern musst. Also was nicht passieren sollte ist, dass du deinen Stern verlierst. Und bei einem Stern ist das ja vollkommen okay, aber wenn du in den zweiten Stern gehst, oder dann den dritten Stern – beim dritten Stern wird der Druck ja noch viel größer.

Sprecherin:

Dass er nun stattdessen jeden Tag an der Friteuse steht statt Fisch zu filetieren, ist für ihn kein Absturz. Die Selbstständigkeit hat Vladislav Gachyn die Freiheit gebracht, die er sich immer gewünscht hat:

O-Ton Vladislav Gachyn

Ich bin noch nie so gern zur Arbeit gegangen, wie zur Zeit meiner Selbstständigkeit. Also das ist was ganz anderes und das ist ein Lebensgefühl, was echt krass ist: Diese Freude zu haben, etwas selber geschaffen zu haben, und alles, was man macht, ist für sich selber – da arbeitet man gern auch mehr.

Sprecherin:

Aber: Manchmal fehlt ihm die Sterneküche dann doch.

O-Ton Vladislav Gachyn

Das richtige Kochen vermisse ich sehr und ich vermisse auch das Kochen mit sehr hochwertigen Produkten. Ich vermisse das Kochen mit stocksteifen Fischen, die gerade frisch aus Frankreich gekommen sind, ich vermisse das Kochen mit einfach geilem tagesfrischem Gemüse, ich vermisse das feine Kochen, das Herstellen von kleineren Portionen, Sachen klein zu schneiden einfach auch mit Liebe zum Detail arbeiten, dass vermisse ich schon sehr.

Musik: Venice Piano Bar

Restaurant-Atmo Szene 8

Kellner: Ich hoffe, es war alles zu Ihrer Zufriedenheit und Sie hatten einen angenehmen Abend? Beehren Sie uns doch bald wieder. Dann habe ich hier die Rechnung für Sie.

Musik: Cast of Cooks

Sprecherin

Ein Besuch in einem Sternerestaurant kann schnell soviel kosten, wie ein Kurzurlaub – dennoch geben immer wieder Gastronomen frustriert auf, weil sie keine schwarzen Zahlen schreiben. Wie kann das sein? Teure Lebensmittel, viel Personal, Miete, Strom, Versicherungen: Wer diese Kosten nicht alle auf den Menüpreis aufschlagen will, braucht häufig einen Sponsor – ein Hotel etwa, das seine Buchungszahlen durch ein Sternerestaurant verbessern kann. Auch Fernsehauftritte oder Werbeaufträge verschaffen Köchen zusätzliche Einnahmen, mit denen sie das Restaurant quersubventionieren können. Wer in der Gastronomie Geld verdienen will, der muss heute auf einfache Konzepte setzen: Fast Food und Systemgastronomie haben einen geringeren Wareneinsatz und bringen deshalb auch deutlich mehr Gewinn, sagt Bernd Niemeyer von der DEHOGA:

O-Ton Niemeyer

Der Aufwand, den Sie betreiben müssen um einen Döner, einen Gemüsedöner, einen Burgerladen zu betreiben, der ist weitaus geringer, der Wareneinsatz ist geringer, Personalaufwand geringer, als (*hier schneiden*) mit vielen Köchen eine Spitzenleistung erbringen mit einer Riesenerwartungshaltung kommende Gäste zu befriedigen – das ist schon schwierig. Und das Problem ist: Sie müssen jeden Abend eine super Spitzenleistung abliefern und zwar von 18 bis um 23:30 Uhr. Sie dürfen nicht mal irgendwann einknicken – das geht nicht. Die Gäste erwarten Spitzenprodukte, Spitzenleistung den ganzen Abend.

Sprecherin:

Um für sich allein rentabel zu sein, muss ein Sternerestaurant vor allem auf mehr Effizienz setzen: Statt verschiedener Menüs und einem breiten „à la Carte“-Angebot setzen viele Gastronomen heute schon auf Planbarkeit: Ein festes Menü und Gäste, die schon vor dem Besuch per Kreditkarte zahlen, sollen die Kosten reduzieren. Am Ende wird all das noch nicht reichen, glaubt Gastronomie-Expertin Vivien Richter: Spitzenrestaurants müssen auch teurer werden.

O-Ton Vivien Richter

Uns steht eine großartige Gastronomielandschaft bevor in der Zukunft, aber eins ist klar: Der Preis für den Gast, der wird enorm nach oben gehen. Enorm.

Sprecherin:

Viel Arbeit, aber wenig Gewinn: Wer heute ein Spitzenrestaurant betreiben will, der macht das nicht in erster Linie um Geld zu verdienen, glaubt Sternekoch Maximilian Lorenz:

O-Ton Maximilian Lorenz

Lohnt es sich für mich als Gastronom 100 Stunden in der Woche zu arbeiten für Summe x Ende des Monats? Kann ich das nicht einfacher haben? Ich glaube da gibt es Metiers oder Branchen, wo es einfacher ist, aber es gibt keine, die so wunderschön ist. Sag ich mal Essen und Trinken ist ein Grundbedürfnis des Menschen und wir können das so befriedigen, dass Glücksgefühle entstehen, das ist ja was Großartiges.

Musik: End Creditouilles

An- und Absagen-Sprecher

Die Rechnung, bitte! Ein Blick in deutsche Sterneküchen.

Ein Feature von Maïke von Galen.

Es sprachen: Maya Bothe, Vittorio Alfieri, Dominik Freiberger, Volker Niederfahrenhorst, Heiko Obermöller, Anja Gawlick und Michael Müller

Technische Realisation: Barbara Göbel

Regieassistenz: Diana Djamadi

35/36

Regie: Natia Koukoulli-Marx

Redaktion: Frank Christian Starke

Eine Produktion des Westdeutschen Rundfunks 2019