



DIETER MÜLLER UNPLUGGED

DIETER MÜLLER, 1948 in Auggen, einem kleinen Weinort in Baden, geboren, wächst – als zweitältestes von sieben Kindern – sozusagen mit Topf und Herd auf. Seine Eltern bewirtschaften den Gasthof „Lug ins Land“. Seine Kochausbildung schließt er 1971 als bester von 200 Prüflingen ab und während der anschließenden Wanderjahre lernt er unter Altmeister Ernesto Schlegel in Bern die klassische französische Küche kennen.

Ab 1973 kocht er zusammen mit seinem Bruder Jörg in den Schweizer Stuben in Wertheim – bereits ein Jahr später wird ihre Arbeit mit dem ersten Stern im Guide Michelin ausgezeichnet. 1977 folgt Stern Nummer zwei. Von 1981 bis 1990 ist Dieter Müller alleiniger Küchenchef und wird zweimal Koch des Jahres. Der Gault Millau zählt ihn zu den 16 besten Köchen der Welt und zeichnet ihn als ersten Deutschen mit 19,5 Punkten aus.

Nach einer erneuten Wanderschaft beginnt Dieter Müller 1992 als Patron des Restaurants im Schlosshotel Lerbach – die Fortführung einer einzigartigen Erfolgsgeschichte: 1993 der erste Stern des Guide Michelin, 1994 der zweite Stern, 1997 – zusammen mit weltweit 32 weiteren Köchen – der dritte Stern, der Gipfel der Kochkunst. 1998 wird Dieter Müller von „Der Feinschmecker“ als Koch des Jahres ausgezeichnet, 2002 erhält er erstmals in allen Gastroführern die Höchstnote. 2005 wird sein Restaurant vom englischen Magazin „restaurant“ als bestes Restaurant Deutschlands unter den Top-50-Restaurants der Welt ausgezeichnet – keine anderes deutsches Restaurant schaffte es bisher in die Top 50. Der Gault Millau 2006 verleiht Dieter Müller die Höchstnote von 19,5 Punkten.

Diese Zeilen stammen aus der Feder des deutschen Gastro-Kritikers Wolfram Siebeck. Dieter Müller blieb bis zum Tode Siebecks freundschaftlich mit ihm verbunden, die beiden schätzten sich gegenseitig.

Wie könnte ich ein Interview mit dem großen Koch besser einleiten, als mit dem Zitat eines ebenso großen Kritikers, den Worten Siebecks bleibt kaum etwas hinzuzufügen.

Dieter Müller ist eine deutsche Kochlegende und er ist aktiv wie eh und je. Er verbringt 80 Tage im Jahr auf der MS Europa, dort betreibt er sein gleichnamiges Restaurant «Dieter Müller», das Publikum dankt es ihm, die Legende lebt! Als Präsident von Koch des Jahres leitet Dieter Müller einen äußerst anspruchsvollen Wettbewerb.

Ich hatte das große Glück, ein Interview mit Dieter Müller führen zu dürfen. Ursprünglich wollte ich es ganz traditionell gestalten, wir verstanden uns aber so gut, dass sich ein anregendes Gespräch entwickelte. Dieter Müller geht darin auf aktuelle Entwicklungen in der Kulinarik, den Wettbewerb Koch des Jahres, den multikulturellen Faktor der Gastronomie und auf viele andere spannende Themen ein.

Lieber Dieter Müller, bis heute steht Ihr Amuse-Bouche-Menü ganz oben auf der Liste der wegweisenden Küchenformate. Die Idee entstand 1992 in Ihrem Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach. Aus dem Amuse Gueule wurde ein Amuse Bouche, die Geburtsstunde des Degustations-Menüs.

Sie servierten damals zum Beispiel Sylter Royal-Austern mit Rotweinschalotten-Vinaigrette, Champagner-Kutteln mit Pulpo und Blattsalatsauce, oder natürlich die legendäre Crème Brûlée von der Gänseleber mit Praline im Pumpernickelmantel.

Bekannt auch Ihre feine Taubenversion mit Langpfeffer, leichter Süßholzräucherung und Pancetta-Schaum.

Heute sind diese Amuses-Bouches zeitlose Klassiker, etablierte Formate.

Gibt es in der Post-Adrià-Ära eine neue Revolution am kulinarischen Himmel, oder wenigstens neue Ideen, die das komplizierte Metier neu beleben werden?

Also zunächst einmal ist es immer schön, wenn jemand von Herzen schreibt, genau so wie er über die Teilnehmer eines Wettbewerbs berichtet, es muss jemand sein, der auch gerne isst!

In England habe ich das einmal ganz anders erlebt, als ich im « St. James's Hotel and Club der Althoff Hotel Collection » in London gekocht habe. Eines Tages tauchte eine junge Journalistin auf, offensichtlich ohne große Kenntnis der Materie, damals dachte ich: Mein Gott, die Londoner Presse schickt aber auch alles raus, ich habe mich schon sehr gewundert.

Aber zu Ihrer Frage:

Man muss Ideen haben, das war immer meine Stärke, oft habe ich die Richtung vorgegeben, wie zum Beispiel in Wertheim, mit der mediterranen Küche. Ich bin natürlich auch mit meiner badischen Küche verwurzelt. Es gibt in Baden gutbürgerliche Restaurants, dort kann man gut lernen und wenn man an sich arbeitet und Talent hat, später dann Karriere machen.

Baden bietet ja sehr viel: Wein, Essen, Bauernhöfe. Als Kind habe ich auf dem Bauernhof ausgeholfen, durfte mit 12 Jahren schon Traktor fahren, darauf war ich sehr stolz, das war in Müllheim. In Müllheim bin ich aufgewachsen, unweit des Weinguts Dörflinger mit seinem wunderbaren Gutedel, das Markgräfler Land ist das.

Mein Großvater war Landrat während der schwierigen Jahre im Krieg, davon hat er mir immer wieder erzählt.

2016 haben Sie zusammen mit Flüchtlingen einen ganz besonderen Abend mit Gerichten aus den Heimatländern dieser Menschen veranstaltet. Könnte die kulinarische Szene diese Idee nicht aufgreifen, um damit zu zeigen, wie wichtig und belebend das multikulturelle Element in unserer Gesellschaft ist?

Sicher, ich denke, das war eine sehr schöne Veranstaltung, die ich genauso wie Koch des Jahres ehrenamtlich übernommen habe.

Wenn jeder mit seinen Freunden am Herd steht und man zusammen sein Lieblingsgericht aus der Heimat zelebriert, ist das ungeheuer spannend, die Veranstaltung war auch sehr erfolgreich.

Ich bin ein Ästhet und hatte vorher ein wenig Angst, man hat mich damals als „Vor-Kölner“ eingespannt, wissen Sie, es ist nicht unbedingt üblich, dass die Kölner auf die andere Rheinseite wechseln um mich in Lerbach zu besuchen, aber man war schon stolz, dass es ein Restaurant «Dieter Müller» gab. Ein Politiker hat einmal gesagt: In Köln gibt es 3 wichtige Sachen: Den Dom, Millowitsch und Dieter Müller für die Kulinarik, das war ein große Ehre für mich.

Mit einem 3-Sternekoch hat man natürlich etwas mehr Präsenz in der Presse und in den Medien. Es gehörte ein gewisser Mut dazu, am Anfang jedenfalls. Ich wurde mit großen Augen angeschaut, ich bin ja ein zugänglicher Mensch, gehe überall hin und probiere, da waren die natürlich ganz stolz.

Es ist ja unglaublich, was sich im Moment mit marktfrischen Küchen tut, zum Beispiel in Berlin, das sind kleine Restaurants, wo einem die ganze Welt serviert wird. Das ist spannend, jeder findet da seinen Geschmack.

Zunächst gab es die Italiener als Vorreiter, natürlich auch die Spanische Küche, dann folgten die Asiaten. Es ist ja unglaublich was zur Zeit gekocht wird, kürzlich waren wir türkisch essen, zusammen mit meinem Sohn der im Berliner Adlon arbeitet, ich kenne Berlin sehr gut, früher war ich ja bei Henry Levy, der damals das „Maître“ führte, ein 2-Sternekoch.

Seinerzeit verließ Levy dann Berlin, weil er keine 3 Sterne bekam, die holten sich, wie wir wissen dann Witzigmann und andere.

Auch in Köln gab es in den 90er Jahren einen deutschen Koch der noch vor Wohlfahrt drei Sterne hatte, im «Goldenen Pflug» war das damals (Anm.d.Red.: Dieter Müller bezieht sich auf Herbert Schönberner), allerdings hatten die nicht den ganz großen Erfolg, was schade ist, vielleicht lag es daran, dass das Restaurant in einem großen Wohnhaus untergebracht war, und insgesamt etwas zu steif wirkte, die Kölner lieben es ja ein wenig lockerer.

Die Universitätsstädte sind kulinarisch überhaupt sehr interessant, man setzt dort viel auf Gemüse, vegetarische und vegane Küche, das liegt im Trend. Die Strömungen vermischen sich dann ganz wunderbar, der Couscous aus der arabischen Küche oder Currys aus der indischen Küche, ganz hervorragend. Wenn es dann auch noch schön und frisch gekocht ist, fühle ich mich in meiner Welt ganz zuhause.

Ich habe ja das große Glück, nachdem ich zwei tolle Restaurants von Null an die Spitze geführt habe, seinerzeit in Wertheim mit meinem Bruder danach in Lerbach mit meiner Frau, jetzt auf der MS Europa einen neuen Höhepunkt erleben zu dürfen. Mit der MS Europa habe ich einen starken Partner und ein tolles, dankbares Publikum. Ich komme um die Welt und kann überall in

den Großstädten auf die Märkte, wir bieten auch auf dem Schiff Kochkurse mit Marktbesuch an, wie zum Beispiel gerade in Hongkong. Alles was schwimmt und lebt, wird vor den Augen der Teilnehmer getötet, für Europäer ist das etwas gewöhnungsbedürftig, es ist aber erfrischend!

Vor dreißig Jahren habe ich schon in Tokio als Gastkoch gearbeitet, ich war in Bangkok im «Oriental», ich hatte traumhafte Stationen in meiner Karriere, jetzt nochmal auf dem Schiff, das ist wunderschön und wie ich immer sage: Das ist noch kein Abschluss, nächstes Jahr gibt es in Berlin noch ein Projekt.

Auch für die jungen Mitarbeiter auf dem Schiff ist das eine sehr wertvolle Erfahrung, ich habe ja die höchste Bewertung auf einem Kreuzfahrt-Schiff und ich bin auch der einzige, der 80 Tage an Bord ist. Mittlerweile gibt es natürlich auch einige andere Schiffe mit Gourmet-Küche, dort wird aber oft nachgekocht, oder es werden Signatur-Gerichte serviert. Tim Raue aus Berlin macht so etwas, allerdings hat er dann doch irgendwo Leute, die seine Rezepte verwirklichen, ich habe dagegen ein kleines, intimes Restaurant mit ca. 30 Plätzen. Die Gäste sind für ein 7-Gang Menü eingeladen, das ist etwas ganz Besonderes.

Ich nutze jede Gelegenheit um mit meiner Mannschaft auf den Markt zu gehen, wir erfinden dann neue Gerichte und modernisieren Klassiker.

Die Ressourcen werden immer knapper. In Zukunft werden wir altbekannte Essgewohnheiten ablegen und uns mit völlig neuen kulinarischen Erlebnissen anfreunden müssen.

Könnten Sie sich ein Insekten-Menü vorstellen?

Also ich muss sagen, da habe ich einen „Ekelfaktor“, wie bestimmt auch 90 oder 95 % aller Menschen in Europa, in Asien ist das ganz anders.

Für die Wagemutigen gibt es dort Insekten-Buffets, für mich wäre das erst etwas, wenn ich verhungern müsste, dann isst man ja bekanntlich alles. Ich bleibe lieber beim Geschmack und der Kreativität, aber irgend etwas kann schon mal in das Menü hinein fallen.

Dazu habe ich sogar eine kleine Geschichte zu erzählen. Einmal war ich in Kopenhagen, damals hatte ich die Sternefresser an Bord (Anm.d.Red.: die Sternefresser sind ein Online-Kritiker Portal).

Die bekamen keine Reservierung für das «Noma», es sei denn, ich würde mitkommen. Ich habe zugesagt, wir sind dann zusammen zum «Noma», damals kochte ein deutscher Sous-Chef, alles sehr professionell.

Wir haben uns das genau angeschaut, viele junge Mitarbeiter, die auf ein Gehalt verzichtet haben, nur um im «Noma» kochen zu dürfen, das Selbe habe ich übrigens bei Ferran Adrià erlebt, ich war ja bei allen Großen, mit Ferran habe ich sogar einen tollen Film gedreht.

Wie dem auch sei, wir wurden in die Küche geführt, das Ganze wurde mit dem Handy gefilmt. Der Küchenchef kündigte dann etwas ganz Außergewöhnliches an, man brachte uns dann Ameisen, das waren gut gekühlte, dänische Ameisen, die sind nur noch ein wenig herumgekrabbelt.

Damals waren ein paar Kollegen mit dabei, der deutsche Sous-Chef hat uns dann darauf hingewiesen, dass diese Ameisen-Spezialität zur Olympiade in London vorbereitet wurde, genauer gesagt, zu einem Dessert. Ein Restaurant wie das«Noma» kann sich so etwas natürlich erlauben, in Lerbach wäre das nicht möglich gewesen, es hätte sich eher negativ als positiv auf uns ausgewirkt. Das«Noma» ist bekannt für seine experimentelle Küche.

Ein Kollege kam dann auf mich zu: So, Herr Müller, jetzt sind Sie auch mal dran! „Mein Gott“, habe ich bei mir gedacht, „ich wollte doch keine Insekten essen, obwohl die noch ästhetisch aussahen, also nicht wie Kakerlaken oder so.“ Ich habe die Ameisen auch probiert und wurde dabei gefilmt. Ich war über die Säure überrascht, eine beißende Säure, im Kopf stellte ich mir bereits vor, was ich damit machen könnte, vielleicht als Ersatz für Limette, etwas in der Richtung. Allerdings wurde mir dann klar, dass wenn man die mixt oder zerdrückt, dass die dann ja grau werden und den Gedanken verworfen.

Jedenfalls war dann am nächsten Tag in der Presse zu lesen: Selbst 3-Sterne-Koch Dieter Müller isst jetzt Insekten!

Ich denke, es gibt Länder, die haben durchaus eine Verbindung zu den Insekten. In Südamerika gibt es ein Fest, wo zu Pfannkuchen Kartoffelkäfer serviert werden. Für die Kinder ist das ein Riesen-Spaß, die Käfer krabbeln beim Essen ganz gemütlich das Gesicht hoch, nebenbei wird auch noch die Kartoffelkäfer-Plage etwas gemildert. Sehr proteinreiche Ernährung ist das.

In meinem Kochkurs war einmal eine Dame, die in einem indischen Luxus-Zug gereist ist (Anm. der Red.: Es handelt sich um den „Maharaja“-Express mit edlen Badezimmern, einer Bar und zwei Restaurants).

Zum Dessert gab es etwas sehr Weiches, Karamellisiertes, die Dame hat davon ganz vorsichtig probiert, beim zweiten Bissen fragte sie den Kellner, was das denn sei. Das Dessert bestand aus Engerlingen, was der guten Frau dann aber doch etwas zu viel war. Diskret suchte sie die Toilette auf, um sich zu erleichtern.

Manchmal ist es einfach besser, vorher nicht zu wissen, was man gerade isst.



Veröffentlichung nur mit Namensnennung des Urhebers (Foto: Melanie Bauer PHotodesign)

Tatsuya Shimizu

Sakura

Die Kirschblüte symbolisiert in Japan Schönheit, Aufbruch und Vergänglichkeit. Der junge Tatsuya Shimizu versteht es, in seinem Signature Dessert diesen poetischen Anspruch umzusetzen. Ein vermeintlich enges Aromenspektrum wird meisterhaft verwirklicht, dabei ist es weder eindimensional noch reduziert. Die Komposition ist technisch anspruchsvoll, Shimizu zieht alle Register, um seine konkrete Vorstellung umzusetzen. Ein Kirsch-Gelée Donut schließt Freundschaft mit einem Kirsch-Sorbet. Crumble von der Azuki Bohne und Mochi Reis setzen feine Akzente, das Dessert lehnt sich natürlich an die japanische Tradition an, ist aber trotzdem modern. Ein Ballon aus Reispapier wird eingefärbt und mit einer Kirsch-Creme gefüllt, es ergeben sich interessante Texturen. Der Grundakkord ist Kirsche, darüber setzt Tatsuya verspielte Diskant-Aromen, dramaturgisch durchdacht. Das Dessert ist ein verdammt guter Gaumenschmeichler!

Mathias Guthmann, für Young Talents, Koch des Jahres

Dieter Müller spricht über ein Soufflé, Molekularküche, Fußball und den Wettbewerb Koch des Jahres.

Ein Jury-Mitglied für Koch des Jahres muss Erfahrung, Leidenschaft, technisches Know-How und Geduld mitbringen. Über Stunden degustieren Sie nacheinander verschiedenste Kreationen.

Ist es nicht sehr schwierig, nach jedem Teller die kulinarische Erinnerung sozusagen auf Null zu setzen, um eine objektive Beurteilung abzugeben, um überhaupt noch sinnlich wahrnehmen zu können?

Man braucht eine gute Kondition, das ist die Voraussetzung um bei diesem Wettbewerb zu degustieren. Während der Degustation muss man mit wenig Wein und viel Wasser neutralisieren.

Von der Jury fordere ich Fitness und ich habe festgelegt: Jeder bewertet für sich selbst!

In meiner Jugend habe ich als Sous-Koch bei zwei verschiedenen Wettbewerben teilgenommen und beide gewonnen. Das ist der Ehrgeiz, meine Frau behauptet, das wäre sogar übertriebener Ehrgeiz, was ich natürlich ganz anders sehe. Es steckt viel Leidenschaft dahinter, man will immer gewinnen, das Schlimmste ist es zu verlieren!

Würzen, Garpunkte und kleine Überraschungen, für mich sind das ganz wichtige Aspekte.

Entscheidend sind aber auch die Saucen, sie sind reinste Kochkunst, die ersten Jahre habe ich das vermisst.

Wissen Sie, am Anfang war viel Einfluss von Ferran Adrià mit dabei, die Aroma-Elemente auf den Tellern.

Trotzdem ist es mit der Molekularküche in Deutschland schwierig, das klingt aber auch bereits schon wieder ein klein wenig ab. Viele Techniken wurden handwerklich in die Hochküche mit eingebracht.

Eines Tages arbeitete ich an einem «Soufflé Loup de Mer», ich machte mir Gedanken darüber, wie man es am besten realisieren kann.

Wenn das Soufflé aus dem Ofen kommt und ganz locker ist, bekommt es manchmal Beulen, fällt beim geringsten Luftzug zusammen.

Ich habe einen Krustentier-Fond mit Agar-Agar zubereitet, das ist eine Algensubstanz die als Bindemittel dient, Ferran Adrià hat viel damit gearbeitet. Agar-Agar ist brüchig, ich habe ein wenig Blatt-Gelatine hinzugefügt um die molekulare Struktur zu verändern. Der Fond wurde zwei Millimeter dick auf Edelstahlbleche ausgegossen. Daraus habe ich passende Formen geschnitten und sie über das noch im Ofen stehende Soufflé gegeben, es wurde praktisch mit einer Haut überzogen, sensationell!

Ein Gast wollte wissen, wie man dieses Soufflé so schön hinbekommt, ich erklärte es ihm, woraufhin er die Augenbrauen hoch zog und mir erstaunt entgegnete: „Wie bitte? Sie kochen jetzt auch schon molekular?“

Man sieht also: Wenn man kreativ ist, kann man kann aus modernen Technologien großen Nutzen ziehen.

Gibt es Augenblicke, wo Sie sich wünschen, dass ähnlich wie beim Fußball, vielleicht ein Einwechsel-Spieler hereinkommt und Sie sich für ein Weilchen auf die Bank setzen dürfen?

Gegenfrage: Ist beim Fußball ein Lionel Messi entbehrlich? Kürzlich wurde ich als tatsächlich als Lionel Messi der deutschen Köche vorgestellt, ich selbst ordne mich aber eher der Kategorie Uwe Seeler zu.

Uwe Seeler war ein Stehaufmännchen, ein Kämpfer, hat nie eine Schwalbe hingelegt. Man kann solche Individualisten, solche Könner nicht einfach aus dem Spiel nehmen. Ich habe den Wettbewerb mitentwickelt und bin auch immer mit dabei.

Das ist eine große Verantwortung. Im Unterbewusstsein vergleiche ich alle Kandidaten. Ich spiele das Geschehen im Gedanken durch, lasse alles vor meinem geistigen Auge passieren, es geht mir sehr viel durch den Kopf.

Es kommt auch auf die Kleinigkeiten an, schließlich soll ja der Beste Koch des Jahres werden.

Ich probiere von Anfang bis Ende alle Kandidaten-Teller durch.

Gerade die letzte Ausgabe war ein absoluter Höhepunkt, eine Steigerung im Vergleich zu den letzten Jahren. Am Anfang war der Wettbewerb schwierig. Ich habe in den Medien an die Küchenchefs appelliert, talentierte Köche zu Koch des Jahres zu schicken.

Die ersten zwei Jahre habe ich nur daran gedacht, dass es ähnlich werden muss wie in Spanien, dort war ich 2010 beim Finale dabei. Die Spanier wollten mich unbedingt dabei haben, eine unglaubliche Stimmung war das.

Dazu muss man anmerken, dass dort einfacher gekocht wurde, mit viel Olivenöl und wenig Sauce.

Es waren ja dann auch Spanier in der Jury, sie waren vom Niveau sehr überrascht.

Ich denke, was die Harmonie und die Vielseitigkeit auf dem Teller betrifft, sind die deutschen Köche mittlerweile kreativer, sie haben viel dazu gelernt!

Die Spanier sind wie die Italiener, für sie gilt: Weniger ist mehr! Das stimmt oft, das unterstütze ich, trotzdem muss ein wenig Sauce sein. Außerdem mag ich eine Mischung von Geschmortem und Kurzgebratenem und natürlich Fisch. Macht mir endlich einmal einen Fisch mit Sauce! Mittlerweile ist vieles umgesetzt worden, es geht wieder ein wenig zurück zu den Wurzeln.

In der Jury waren wir alle begeistert, ein WOW-Erlebnis, es waren nicht nur zwei Favoriten, sondern tatsächlich vier, an der Spitze ging es ganz eng zu.

Wenn ich degustiere, versuche ich zunächst die Objekte zu identifizieren. Danach ordne ich die Elemente gedanklich zu Akkorden, um die Intention zu erkennen. Am Ende schwebt mir die kulinarische Konstruktion vor Augen.

Ein Koch versucht – im besten Fall – seine ganz eigene Vorstellung mit Leidenschaft und Herz an den Gast zu bringen. Die Wege dahin sind vielfältig: Dekonstruktion, Reduktion oder das Arbeiten mit additiven Elementen um interessante Aroma-Akkorde zu schaffen.

Welches Konzept hat die Jury von KDJ, um alle Kandidaten möglichst fair zu beurteilen?

Natürlich, die Reduktion und das Arbeiten mit Aromen, Gewürzen und Kräutern, das ist wichtig!

Nichts ist schlimmer, als ein Gericht, dass entweder fade ist oder zu salzig. Salz ist ein Geschmacksverstärker, genauso wie Zucker, alles muss aber dosiert werden, ein Gericht braucht von Anfang bis Ende eine Steigerung.

Jeder Juror hat seinen persönlichen Erfahrungswert, die Vorgaben werden am Anfang besprochen, die Bewertung ist streng.

Selbstverständlich hat aber ein Jury-Mitglied aus Spanien eine andere Sichtweise auf die Dinge. Ein Koch soll ein Ästhet sein, und sein Arbeitsplatz muss das widerspiegeln, in der Küche soll es einladend sein, auch so etwas wird bewertet.

Oft sind es Kleinigkeiten, die beim Fertigstellen eines Gerichtes wichtig sind, alles muss rund laufen, da wird schnell noch die Lieblingspfanne gespült oder das Messer geschärft.

Für die Kandidaten ist das nicht einfach, auf der ANUGA mussten die Kandidaten in kleinen Zellen arbeiten, trotzdem kamen Ergebnisse auf Sterne-Niveau heraus.

Dieter Müller spricht über den Wert des Wettbewerbs KDJ, über aktuelle Entwicklungen in der Gastronomie-Szene, über Kollegen und über die Arbeit auf der MS Europa.

Nuria Roig de Puig hat mit der Grupo Caterdata die Wettbewerbe Koch des Jahres und Pâtissier des Jahres in Deutschland, Österreich und der Schweiz etabliert. Mit tollen Ideen, Leidenschaft und Emotionen hat sie ein neues Format geschaffen, das inzwischen einen hervorragenden Ruf genießt. Immer wieder findet sie fantastische Locations, die allesamt ein ganz besonderes Flair ausstrahlen.

Haben Sie das Potential des Wettbewerbs gleich erkannt, oder war auch ein Schuss Abenteuerlust mit dabei, als Sie 2011 die Präsidentschaft übernommen haben?

Ich war beim Wettbewerb in Barcelona, die Stimmung die dort vom Publikum auf die Köche überging, die Begeisterung, das hat mich überzeugt.

In Lerbach habe ich für eine spanische Delegation mit Nuria Roig de Puig ein Amuse Bouche Menü serviert, man war begeistert. Mein erster Gedanke war es, die Jugend, den Nachwuchs zu fördern. Nuria hat mich nicht lange überzeugen müssen, die Entscheidung ist schnell gefallen.

Der Wettbewerb ist neu und bietet dem Nachwuchs eine tolle Plattform, das Besondere ist, dass im Vorfeld geübt werden kann und ein Partner mit dabei ist, in höherem Sinne ist KDJ auch ein Team-Wettbewerb.

Der Wettbewerb wird sehr professionell präsentiert, 10.000 € für den ersten Platz, der zweite Platz ist mit 3.000 € dotiert und der dritte Platz immerhin noch mit 1.500 €, außerdem die Sponsoren-Preise, das ist eine Hausnummer.

Dann noch diese fantastische Siegerehrung, im Moment gibt es keinen vergleichbaren Wettbewerb. Klar, der Bocuse d'Or ist ein altgedienter, wichtiger Wettbewerb, meiner Ansicht nach aber nicht auf dem neuesten Stand, ein Klassiker, mit der berühmten Schauplatte am Ende. Natürlich hat der Bocuse d'Or einen hohen Stellenwert, man gewinnt den nicht so einfach. Unser Anspruch ist es aber, das Gericht so serviert zu bekommen, wie es gemacht wird, so wie es auch an den Gast gehen würde.

Wo steht Ihrer Meinung nach, die Sterne-Gastronomie in Deutschland im internationalen Vergleich? Sind wir so kreativ, wie zum Beispiel die Spanier, die entweder in der Reduktion oder im puren Aroma immer neue Spielwiesen finden, oft auch mit Show-Elementen?

Die spanische Küche ist für den Journalismus wichtig, Ferran Adrià hat Neues geschaffen, sehr wichtig für die Entwicklung der Gastronomie. Mein Amuse Bouche Menü kam aber direkt danach. Im Feinschmecker schrieb man damals: Endlich ein deutscher Koch, der etwas Neues macht.

Wolfram Siebeck hat seinerzeit eine Kritik verfasst, er war übrigens auch der letzte Gast, als ich in Wertheim aufgehört habe, er wollte unbedingt noch einmal eine „Dieter-Müller-Küche“ degustieren.

Ich habe Siebeck immer sehr geschätzt, zusammen mit einigen Kollegen war ich eines Tages bei ihm auf Schloß Malberg.

Er kochte damals zusammen mit seiner Frau für uns Köche, in der Küche war richtig was los, die Pfannen flogen nur so durch die Luft, ich durfte dafür sorgen, dass der Weinkeller leer wurde,

Für Siebeck war das Amuse Bouche Menü eine Jahrhundert-Idee. Die Industrie hat übrigens ganz schnell reagiert und Mini-Geschirr produziert, gab es ja bis dahin noch nicht.

Würden Sie unseren Lesern Ihr Lieblingsgericht verraten?

Spaghetti mit selbstgemachter Tomaten-Sauce, frischer Koriander und Chilies dazu, oder kurzgebratene Garnelen. Zuhause esse ich einfach.

Ab und an gehen wir auch auswärts essen, kürzlich war ich bei Testuya Wakuda in Sydney, der hat übrigens damals in dem Film „Die Gans, vier Köche und meine Mutter“ mitgespielt.

Ein belgischer Filmemacher namens Piet Eekmann hat den gedreht. Mit dabei waren Pierre Gagnaire aus Paris, ich selbst, Ferran Adrià und der gebürtige Japaner Testuya Wakuda.

Der Film blickt hinter die Kulissen der Spitzenköche, für jedes Restaurant gab es zwölf Minuten Drehzeit. Am Ende waren wir dann auf dem Bauernhof bei der Mutter, die dann auch die Gans zubereitet hat. Es war August, und das Tier hatte nicht allzu viel auf den Knochen, trotzdem war das ein tolles Erlebnis (Anm.d.Red.: siehe Fußnote*).

Ich kenne die großen Chefs alle persönlich, mit Ducasse habe ich in Los Angeles bei einer Veranstaltung für 200 Gäste gekocht, er hatte die Vorspeise, ich den Hauptgang, ein Pot-au-Feu von Meeresfrüchten mit Chili und Zitronengras. Für solche Momente liebt man diesen Beruf, solche Augenblicke kann man nicht mit Michelin-Sternen vergleichen, das ist etwas ganz Großes.

Auch bei Bocuse hatte ich einmal ein Gastspiel. Er wird schnell müde und schlief am Tisch ein. Plötzlich erscheint ein Journalist im Restaurant, wie von Zauberhand erwacht Bocuse, zieht seinen Hut auf, der fast einen halben Meter lang ist und unterhält sich charmant mit der Presse.

In Lyon hat er einmal eine Marktfrau dazu überredet, auf dem Tisch zu tanzen, sie hatte sich beklagt, dass alle guten Köche überall, nur nicht auf dem Markt einkaufen würden. Am nächsten Tag war dann in der Presse zu lesen: „Den Marktfrauen geht es so gut, dass sie auf den Tischen tanzen!“

Glauben Sie, dass ein gutes Essen aphrodisierend wirken kann?

Ja, ganz klar! Wenn man etwas Neues entdeckt, entstehen unglaubliche Glücksgefühle, das sind die Momente, die man sucht aber selten findet, manchmal werden sie einem geschenkt!

Das kann irgendwo, bei irgendeinem Koch sein, auf den Stern kommt es nicht an.

Kulinarische Erinnerung sind äußerst nachhaltig und begleiten uns das ganze Leben, unser Unterbewusstsein speichert Düfte und Aromen.

Wäre es nicht eine Idee, unsere Erinnerungen mittels Kulinarik aufzufrischen?

Wir tun das längst, gerade jetzt bereite ich ein Projekt in Berlin vor. Deutsche Küche, eine Art Amuse Bouche, nur größer. Der Gast soll die Auswahl am Tisch haben, locker, leicht und modern. Alte Gerichte neu aufgelegt, dabei werden wir auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis achten.

Viele Junge Menschen sollen da essen gehen, so wie ich es auf der ganzen Welt erlebe.

Es wird dort übrigens auch Flammkuchen Variationen geben, jeder darf entscheiden was er essen will, das ist Unterhaltung, das ist ein Erlebnis.

Es soll so sein wie bei den Franzosen oder den Italienern, die über Mittag zwei oder drei Stunden zusammensitzen und Essen und das Miteinander genießen, oft ganz einfache Küche, mit Freude zubereitet.

Für mich ist das ein bisschen die Zukunft, man ist fröhlich, isst zusammen, trinkt zusammen. Frische Küche, auch für ein jüngeres Publikum erschwinglich.

Die Szene ist sehr breit gefächert, es gibt ausgezeichnete Autodidakten, die mit sehr viel mehr Herz und Leidenschaft kochen, die sich einen Traum erfüllen. Oft geben sie sogar einen guten Beruf auf, um ein kleines Restaurant zu führen, das ist doch etwas ganz Besonderes. Für jeden Geschmack findet man etwas.

Die Zeiten, wo es so steif zu ging in den Restaurants, die sind vorbei.

Seit 2010 gibt es auf der MS Europa wieder ein Restaurant «Dieter Müller». Sie servieren dort Highlights und Klassiker aus Ihrem wunderbaren Repertoire.

Schicken Sie auch einmal einen Teller auf die Brücke? Oder ist das zu riskant, weil dort die Konzentration nachlassen könnte und das Schiff gegen einen Eisberg fährt oder auf Grund läuft?

Dazu muss ich sagen: Der Kapitän ist natürlich meistens ein Fan meiner Küche.

Es ist tatsächlich schon vorgekommen, dass ich etwas hochgebracht habe, das ist eine größere Mannschaft, ein Süsschen kann man aber im Stehen dort oben auf der Brücke trinken.

Zum Beispiel den «Capuccino von Curry und Zitronengras», ein Jahrhundertgericht, wird immer wieder von den Gästen erwartet.

Wenn ich Show-Kochen auf der MS Europa veranstalte, kommen 250 Gäste, die schauen mir über die Schulter und holen ihr Essen und bekommen sogar das Rezept.

Natürlich kommt auch der Kapitän immer wieder einmal in das Restaurant Dieter Müller.

Cappuccino von Curry und Zitronengras, Gebratene Jakobsmuscheln, Dieter Müller

- 5 dl Geflügelfond
- 2 dl Rahm
- Salz
- 2 dl Kokosmilch
- 5 cl Noilly Prat
- 6 cl Weißwein
- 1/3 Lauchstange
- 1 EL Currypulver Madras
- 1 Msp. Currypaste grün
- 5 Zitronengrasstangen, kleingeschnitten (Asienladen)
- 1 Apfel (Granny Smith)
- ½ Miniananas oder 2 Ananasscheiben
- ½ Banane
- 1 Bd Petersilie, kraus
- 20 g Butterwürfel, kalt
- Salz
- Jakobsmuscheln
- 4 Stk. Jakobsmuscheln, küchenfertig
- 1 cl Rapsöl
- 1 Prise Currysatz (1 Teel. Curry mit 5 Teel. Salz mischen)
- 4 Holzspieße

Zubereitung

Klein geschnittener Lauch und Zitronengras in heißer Butter schwenken. Noilly Prat und Weißwein zugeben, 3 Minuten reduzieren lassen. Mit Geflügelfond auffüllen, 5 Minuten köcheln lassen, dann Rahm, Kokosmilch und Curry hinein geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Nebenbei den entkernten Apfel, geschälte Miniananas und Banane mit Blatt Petersilie im Mixer sehr fein pürieren und in die Suppe geben.

Alles nochmals etwa 5 Minuten kochen lassen, dann durch ein feines Sieb passieren und noch heiß die Butter einmischen. Mit wenig Currypaste und Salz würzig abschmecken.

Anrichten

Die Jakobsmuscheln mit Currysalz würzen und in Rapsöl je Seite ca. 45 Sekunden heiß saftig braten, dann auf Holzspieße stecken, diese in oder auf Tassen verteilen. Mit aufgeschäumter Suppe auffüllen und servieren.

Das Interview führte Mathias Guthmann für grandgourmand.de

IMPRESSUM:

Mathias Guthmann

Chefredakteur grandgourmand.de

phone: +49 (0)15774259259

Abdruck nur mit Erwähnung des Urhebers

mathias.guthmann@grandgourmand.de