



## ICH WILL IMMER DIE BESTNOTE

*Vier Jahre nach Antritt in München der dritte Michelin-Stern: In atemberaubendem Tempo hat Jan Hartwig das Atelier im Bayerischen Hof zum am höchsten bewerteten Restaurant der Stadt gekocht. Ein Gespräch über Ehrgeiz, Kreativität und berufliche Ziele.*

TEXT: ALBRECHT HEINZ

FOTOS: DANIEL REITER

**Wann war Ihnen klar, dass Sie Koch werden wollen?**

Schon mit fünf, sechs Jahren. Mein Vater ist auch Koch, und so hat das Essen und Trinken bei uns immer eine große Rolle gespielt. Natürlich wollte ich mit neun oder zehn auch mal Formel-1-Fahrer oder Astronaut werden.

**Und wann war klar, dass Sie ganz nach oben wollten?**

Von Anfang an. Ich bin ein ehrgeiziger Typ. Ich bin jahrelang professionell Kart gefahren, auch da wollte ich gewinnen. Ich versuche einfach immer, mein Bestes zu geben. In der Gastronomie gibt es bestimmte Bewertungsindikatoren, die den Erfolg ausdrücken. Das Allerwichtigste ist natürlich, dass das Restaurant voll ist. Und, dass der Eigentümer – sofern man der nicht selbst ist – zufrieden ist; in meinem Fall meine Chefin, Frau Volkhardt. Aber dann kommen weitere Indikatoren hinzu, die Erfolg messbar machen – in Form von Punkten, von Bestecken, von Pfannen oder von Sternen.

**Wussten Sie immer, was da auf Sie zukommt?**

Ich habe mir früh gedacht: Ich mache diesen Beruf, aber ich will auch ein guter Koch sein. Mir ist es nicht wichtig, nach acht Stunden nach Hause zu gehen, mir ist es nicht wichtig, am Samstag frei zu haben, mir ist es nicht wichtig, am Heiligen Abend frei zu haben. Ich möchte bei diesem Job alles reingeben, was ich geben kann – und mir dann aber auch so viel wie möglich rausziehen.



**Im Laufe der Jahre haben Sie in verschiedenen Häusern mit hochklassiger Küche gearbeitet.**

**Wer hat Sie stilistisch am meisten beeinflusst?**

Alle auf ihre Art und Weise. Am meisten wohl – schon in Anbetracht der langen sieben Jahre – Sven Elverfeld. Aber geprägt hat mich alles – auch meine Bundeswehrzeit, als ich im Offizierscasino für 2,20 Euro etwas kochen musste. Man wird ja auch durch das geprägt, was man gar nicht so gut findet, wenn man erkennt: So will ich's nicht machen.

**In den letzten drei Jahren ging es für Sie in einem atemberaubenden Tempo nach oben.**

**Wer oder was sorgt dafür, dass Sie die Bodenhaftung nicht verlieren?**

Mein Charakter. Ich denke, das muss angeboren sein. Ich bin sehr bodenständig aufgewachsen und habe immer Werte vermittelt bekommen – dass man anständig „Guten Tag“, dass man „Danke“ und „Bitte“ sagt. Es ist wichtig, dass man weiß, wo man herkommt. Dass man auch demütig und dankbar ist.

**Auf welches Produkt würden Sie in der Küche nicht verzichten wollen?**

Auf Essig! Ich mag in all meinen Speisen eine spitze, prägnante Säure und hole die aus ganz unterschiedlichen Quellen. Sei es eine Fruchtsäure, oder Säure aus Alkohol – etwa aus Champagner, aus Weißwein oder aus Noilly Prat. Aber eben auch aus verschiedensten Essigen.

**Wie viele Essige stehen denn in Ihrer Küche?**

Genau weiß ich's nicht, aber es dürften mindestens 30 sein.

**Was kommt Ihnen nicht in die Küche und nicht auf den Teller?**

Blumenkohl!

**Ein Kindheitstrauma?**

Null! Im Gegenteil, ich esse sonst alles gern, was mit Kohl zu tun hat – Rosenkohl, Spitzkohl, Wirsing, Kohlrabi, ja sogar Brokkoli und Romanesco. Aber ich mag keinen Blumenkohl. Er erinnert mich an Jugendherbergen, wo der Blumenkohl stundenlang zerkoht im Wasser lag und nach Pups gerochen hat!

**Wie inspirieren Sie sich für neue Gerichte?**

Immer – ich kann zum Glück meine Gedanken kreisen lassen. Natürlich nicht, wenn ich unter

Treffpunkt für Genießer

FOOD LIFE &

Dein Style.  
Dein Geschmack.

Deutschlands größter Treffpunkt für  
Essen, Trinken und Genießen.

**28.11. – 02.12.2018**  
Messegelände München

www.food-life.de  
#fal2018



Vollstrom stehe. Aber ich habe im Lauf des Tages und der Nacht genug Räume, in denen ich zur Ruhe komme – auf dem Weg zur Arbeit, im Flugzeug, im Zug. Ich denke pausenlos über dieses Thema nach und schöpfe meine Kreativität in ganz normalen Alltagssituationen. Ein Problem hätte ich nur, wenn ich wüsste: Morgen musst du eine neue Karte schreiben, jetzt setz dich hin und denk dir was aus – so kann ich nicht arbeiten. Das ist ähnlich wie bei einem Schriftsteller, das muss einem zufliegen.

**Was, wenn Ihnen mal nichts Neues einfällt?**

Das ist die einzige Angst, die ich manchmal habe: dass sich diese Kreativität erschöpft. Wenn ein Hauptgang mal drei Tage auf der Karte steht, befürchte ich schon, dass mir nichts mehr einfällt. Wenn ich heute Abend besser bin als gestern Abend, dann ist der Tag für mich erfolgreich. Das ist mein Anspruch. Ich werde oft gefragt, wie man sich so schnell an die Spitze kochen kann. Ganz

einfach, indem ich nicht nach rechts oder links gucke. Es geht darum, ein eigenes Profil zu haben, über eine geschärfte Persönlichkeit zu verfügen. Und: ich bin damit gesegnet, kreativ zu sein. Es gibt ja auch handwerklich hervorragende Köche, denen aber nichts einfällt ...

**... die berühmten „Schüler“, die ewig kochen wie ihre Lehrmeister?**

Genau. Aber nur weil einer das Gitarrenriff genau so nachspielen kann wie Keith Richards, ist er noch lange kein Rolling Stone!

**Was macht einen perfekten Teller aus?**

Zuerst einmal – das mag jetzt überheblich klingen – muss er meinen Ansprüchen genügen. Sonst kann ich ihn ja nicht auf die Karte setzen. Und er muss die Leute, die sich damit auseinandersetzen und essen, befriedigen. Er muss aber auch für Leute, die sich nicht so intensiv mit dem Essen beschäftigen können, weil sie gerade einen Heiratsantrag machen, einen Geschäftstermin haben

oder einfach nicht gut drauf sind, total lecker sein und darf sie nicht überfordern. Dann ist es für mich ein tolles Gericht.

**Sie kochen seit knapp 20 Jahren auf Spitzeniveau. Wie hat sich die Gastronomie in diese Zeit verändert?**

Extrem. Ein Spiel des FC Bayern zu Zeiten von Franz Beckenbauer und Sepp Maier war technisch auch nicht so hochwertig, nicht so schnell wie heute.

**Wissen die Gäste heute mehr übers Essen?**

Mit Sicherheit! Aufgrund des Tempos im Internet sind die Leute heute viel schneller mit Informationen versorgt. Wenn man früher wissen wollte, was Paul Haeberlin kocht, musste man nach Illhausern fahren. Heute macht man Facebook, Instagram, Pinterest auf und man kann alles nachlesen, fast schon schmecken. Das ist Fluch und Segen zugleich, weil es einerseits die Entwicklung antreibt und den Bekanntheitsgrad fördert, aber auch dazu führt, dass man kopiert wird!

**Welcher Typ sind Sie in der Küche – es gibt die eher Stillen, die Choleriker, die Rock 'n' Roller ...**

Wir sind sehr fokussiert auf das, was wir tun. Bei uns läuft keine Musik in der Küche, ich lege großen Wert auf eine vernünftige Geräuschkulisse. Schreien in der Küche funktioniert nicht mehr, will ich auch nicht. Wenn ein Jockey auf dem Pferd sitzt und dem kräftig die Sporen gibt, kann es leicht noch ein bisschen was herauskitzeln. Aber wenn das Pferd den Jockey nicht mag, dann verlässt es ihn irgendwann vom Sattel. Ich arbeite das mit jungen Menschen, und die haben es nicht nötig, sich anbrüllen zu lassen. Was ich elementar wichtig finde: Man muss auch danke sagen können. Klar machen die ihre Arbeit auch, weil sie ein gutes Zeugnis haben wollen. Aber ein Stück Verantwortung machen sie die Arbeit auch für mich. Und das würden sie nicht, wenn sie meinen würden: Danke Hartwig ist ein Arschloch. Es ist mein Fehler, wenn das Team nicht funktioniert!

**Sieben Gänge kosten im Atelier 220 Euro – deckt die Kosten nicht, oder?**

**griabig**  
EINFACH TRINKEN



**GESELLSCHAFTSRAUM**

Wir werfen kein Geld zum Fenster raus. Aber wir haben auch das Glück, dass das Atelier und das Garden Restaurant eine Kostenstelle sind. Da kann man dann schon anders planen, als wenn ich ganz autark kalkulieren müsste.

**Funktioniert Spitzengastronomie heute nur noch mit einem Hotel im Rücken, mit Quersubventionierung oder, wie im Fall Tantris, mit einem Mäzen wie die Familie Eichbauer?**

Das ist auf alle Fälle schwierig. Aber ich bin angestellter Küchenchef, da möchte ich dazu nicht viel sagen. Deutschland ist da noch nicht so weit wie etwa Paris, wo man nicht 220 Euro für sieben, sondern 350 Euro für fünf Gänge zahlt. Andererseits generiert ein solches Restaurant auch immerbuchungen und sorgt dafür, dass man Gästen im eigenen Haus etwas bieten kann.

**Was ist das Spezifische an der Münchner Gastroszene?**

Die Vielseitigkeit! Ich bin natürlich ein Zugereister, aber ich habe mich in diese Stadt total verliebt. Es gibt ganz tolle Ecken, ich bin begeistert, dass die Wege so kurz sind, das Umland ist wunderbar. Nirgendwo auf der Welt gibt es im Sommer so schöne Plätze wie unsere Biergärten. Und auch ein Steckerlfisch, ein Hendl, eine Biergartenbrezen kann super schmecken. Dazu eine frische Maß Augustiner aus dem Holzfass – das ist doch herrlich!

**Wo gehen Sie selbst gern essen?**

Ich mag Landersdorfer & Innerhofer, bei denen wohne ich gleich um die Ecke. Und die haben montags auf, also dann, wenn wir geschlossen haben. Ich gehe gern auf ein Glas Wein in die Grapes Weinbar, und ich gehe gerne ins Halali und auch zu Martin Fauster, auch wenn das selten klappt, weil wir die gleichen Öffnungszeiten haben.

**Bei welcher Art von Junkfood/Fastfood werden Sie schwach?**

Hier in München geht eine frische Leberkäsemmel immer! Und ich finde, ein guter Döner ist köstlich und für Fastfood relativ gesund. Wenn du da frisches Brot hast, tolle Joghurtsauce, frisches Kraut und Zwiebeln und gutes Fleisch, dann ist das eine tolle Sache.

**Mit 35 sind Sie schon einer der besten Köche Deutschlands. Was bleiben da für Ziele?**

Ich möchte international bekannter werden und in allen Führern die Höchstwertung haben – da gibt es noch viel zu tun. Und ich möchte meine eigene Entwicklung vorantreiben, damit ich selbst zufrieden bin.

**Können Sie nachvollziehen, dass Kollegen die ganzen Auszeichnungen zurückgeben und einfach zwei, drei Gänge runterschalten?**

Ich glaube immer noch nicht, dass das so geht. Aber ich kann jeden verstehen, der sich dem Druck nicht mehr beugen will – sei das im Sport, in der Kunst, in der Musik oder beim Kochen.

**Ein Druck, der ja auch auf Ihnen lastet – Ihre Chefin würde vermutlich sinkende Wertungen nicht lustig finden.**

Aber wissen Sie, wer das am allerunlustigsten finden würde? Ich selbst! Sie glauben nicht, wie selbstkritisch Jan Hartwig mit sich selbst ist! Ich bin nie zufrieden. Und wenn draußen 30 Leute vor Begeisterung ihre Teller an die Wand schmeißen, suche ich immer noch nach dem Haar in der Suppe.

**Wann tauchen Sie im Fernsehen auf?**

Angebote gibt es, aber das geht nicht parallel zu meiner Arbeit im Restaurant. Ich will nicht abends weg sein, weil ich Fernsehtermine habe.

Aber es gibt spannende Formate. Reizen würde mich alles, was mit Reisen zu tun hat. Diese Anthony-Bourdain-Sachen sind doch toll!

**Wann hatten Sie zuletzt Urlaub?**

Wir machen ganz normal Betriebsferien, im Januar und im August. Wer eine Topleistung abrufen will, muss sich auch regenerieren. Beim Handy ist ja auch mal der Akku leer.

**Und dann ruht auch der Koch in Ihnen?**

Nein, das will ich ja auch gar nicht. Im August fliege ich mit zwei Freunden nach Hongkong, Tokio und Kyoto. Da geht's die ganze Zeit nur um Essen und Trinken!

# München genießen



Purer  
Schokoladengenuss



Bayerische  
Sahne

Original  
Familien-Rezept

**Rischart**  
Münchner Genuss