

# »Perfektion gibt es nicht.«

**Expertengespräch mit Sternekoch Harald Wohlfahrt.**

TEXT: ANKE PEDERSEN · FOTOS: FRANK DEPPING

*Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann war sein Lehrer, Küchenkünstler wie Christian Bau, Klaus Erfort und Thomas Bühner seine Schüler – und Harald Wohlfahrt selbst wird seine drei Michelin-Sterne in diesem Jahr zum 24. Mal in Folge verteidigen. Aber wie geht das: Kreativität und Perfektion?*



**Z**ur verabredeten Zeit klingelt das Telefon. »Guten Morgen, Herr Wohlfahrt, Sie sind ja auf die Sekunde genau!« »Präzision«, erwidert dieser mit einer Selbstverständlichkeit, als meinte er eigentlich: »Natürlich! Normal! Was sonst?«

**Herr Wohlfahrt, seit 1992 gab es nicht ein einziges Jahr, in dem Ihnen die Kritiker von Aral, Gault-Millau, Guide Michelin und Co. nicht ihre höchsten Weihen gespendet hätten...** Das stimmt, doch bis dahin war es ein langer Weg und manchmal auch ein harter Kampf. Ich habe mich immer wieder gefragt, ob ich mich durchsetzen kann.

**Was hat Ihnen dabei geholfen?** Beharrlichkeit und absoluter Wille. Als 1992 der dritte Stern kam, habe ich einen Meilenstein erreicht, auf den ich lange hingearbeitet habe.

**Da waren Sie gerade mal 37 Jahre alt. Aber ausgeruht haben Sie sich auf diesem Erfolg ja offensichtlich nicht.** Ich wusste immer, dass ich am Ball bleiben muss. Das Prinzip der Sternevergabe ist vergleichbar mit der Bundesliga: Nach dem Ende der Saison werden die Karten neu gemischt und es gibt eine Bestandsaufnahme. Wir müssen das Erreichte jedes Jahr aufs Neue bestätigen.

**Und wie schaffen Sie es, bei dieser alljährlichen Bestandsaufnahme immer wieder und seit zwei Dutzend Jahren Bestnoten zu erringen?** Ich mache nicht viel, aber wenn ich etwas mache, dann mit Leidenschaft. Und ich habe nie gesagt, dass ich der beste Koch sei. Es gibt heute zehn Drei-Sterne-Köche in der Republik. Das ist



Harald Wohlfahrt: hohe Ansprüche an sich selbst

eine breite Front und erfordert eine ständige Auseinandersetzung mit der Aufgabe, dem Beruf und den Gästen. Dabei muss man sich ständig weiterentwickeln, wobei weniger inzwischen mehr ist. Ich verzettele mich nicht mehr.

**Sich weiterzuentwickeln ist das eine. Aber wie halten Sie dabei dieses unglaubliche Niveau? Stehen sich Perfektion und Kreativität nicht eigentlich im Weg?** Perfektion gibt es nicht, Präzision sehr wohl. Wer könnte beurteilen, was Perfektion ist, wenn Geschmack vollkommen subjektiv ist? Man muss sich daher fragen: Wie kann ich besser und präziser werden?

**Und wie?** Zunächst brauche ich das bestmögliche Produkt. Das hat natürlich einen gewissen Preis, bei dem ich mir überlegen muss, ob es diesen wert ist. Dann kommt das Handwerk ins Spiel, um jede Zutat auf die



Qualitätsmesser: Präzision statt Perfektion auch beim Aldiana-Gourmetgipfel

bestmögliche Weise zu veredeln. Und Erfahrung hilft. Letztendlich muss man diese Aufgabe leben und lieben.

**Kreativität auf Ihrem Niveau entsteht also durch Erfahrung gepaart mit Leidenschaft und Präzision?** Durchaus. Obendrein sind die Impulse um einen herum für die eigene Kreativität nicht unbedeutend. Für die Küche der Schwarzwaldstube spielen die Jahreszeiten immer eine sehr wichtige Rolle. So frage ich mich im Herbst: Natur, was gibst du mir? Das wären dann zum Beispiel Steinpilze, Rehwild und Preiselbeeren. Aber Kreativität lebt auch von der Retrospektive. Indem ich meine Rezepte der letzten Jahre durchgehe, entdecke ich vielleicht das ein oder andere, das ich mit heutigen Mitteln und Techniken verbessern kann – sozusagen dem Zeitgeist anpassen. So kann man sich weiterentwickeln und trotzdem seinem Stil treu bleiben. Wobei die Weiterentwicklung manchmal auch im Weglassen besteht. Das Wichtigste bleibt allerdings, dass der Gast von

den Gerichten begeistert ist. Und das Schlimmste ist, wenn die Küche an ihren Gästen vorbeikocht.

**Dass er sich wohlfühlt und freut, ist natürlich eine Leistung des gesamten Teams »Harald Wohlfahrt« in der Schwarzwaldstube. Mittlerweile sind etliche Ihrer Schüler ebenfalls in den Sternenhimmel aufgestiegen: Silvio Nickol (Palais Coburg, Wien) und Jörg Sackmann (Baiersbronn) haben je zwei Sterne, Christian Bau (Perl-Nennig), Klaus Erfort (Saarbrücken), Thomas Bühner (La Vie, Osnabrück) und Kevin Fehling (The Table, Hamburg) sogar drei Sterne. Was ist Ihr Rezept als offensichtlich auch überragender Lehrmeister?** Ich bin Koch und ich bin Abteilungsleiter mit 25 Mitarbeitern. Auch hier taugt der Vergleich zur Bundesliga ganz gut: Wie gelingt es Bayern München, eine Mannschaft zu formieren, die immer vorn spielt? Trotz immer wieder neuer Herausforderungen muss ich mit meinem Team Spitzenleistungen abliefern und darf mit dem Erreichten

niemals zufrieden sein. Man muss immer nach vorn schauen und den Veränderungswillen mittragen. Ältere sind in aller Regel ja eher Bewahrer, die Jugend dagegen ist revolutionär. Die Aufgabe einer Führungskraft ist es, brachliegende Fähigkeiten zu wecken. Die Entwicklung des Einzelnen genau zu beobachten und so zu integrieren, dass Talente gezielt eingesetzt werden können. Gastronomie ist wie Mannschaftssport ein Gesamtkunstwerk. Mein Pâtissier beispielsweise ist ein Genie in seinem Bereich, arbeitet aber sehr autonom. Trotzdem ist die Küche ein Team. Wir haben fünf Postenchefs, und allein mein Souschef ist seit 13 Jahren bei mir. Damit will ich sagen: Wenn jemand seinen Beitrag leisten kann, bin ich gut beraten, ihn an mich zu binden und ihn neben mir wachsen zu lassen. Man muss der innovativen Kraft freien Lauf lassen. Ich verbürge mich für meine zwölf Köche, auch wenn man nicht immer jedes Element garantieren kann. Wir sind ja keine Maschinen. Es gehört auch viel Vertrauen dazu.



**sen und als »Rezeptlieferant, Namens- und Ideengeber« ein Gourmettheater im historischen Spiegelzelt initiiert haben, mit Vier-Gänge-Menü und vierstündigem Variétéprogramm.**

Ja, man muss immer mal wieder in der Suppe rühren. Aber man darf nur Gleiches mit Gleichem vergleichen. Im »Palazzo« machen wir eine gute Küche, aber die Erwartung an eine Drei-Sterne-Küche erfüllen wir dort nicht. Dazu muss man schon in die Schwarzwaldstube kommen.

**Da der Name Wohlfahrt aber genau dafür steht, war der »Palazzo« sehr wohl auch ein Risiko.**

Ja, aber ich habe die »Palazzo«-Köche immer wieder trainiert, schreibe die Rezepte selbst und nach einer Weile bekommen sie die nötige Routine – dann läuft das. Natürlich dürfen die Handgriffe auch nicht die Kompliziertesten sein – man muss ja auch die Menge und Anzahl der Gäste bedenken. Es ist ein äußerst harmonisches und professionelles Zu-

heißt nicht, dass wir nicht alle auch mal unterschiedlicher Meinung sein können – aber wir teilen wichtige Ideale und den gleichen hohen Qualitätsanspruch, wenn es darum geht, das Beste für das Restaurant, unsere Mitarbeiter und unsere Gäste umzusetzen. Das schafft Vertrauen und darauf konnte ich mich immer verlassen.

**Wie kann man sich das vorstellen? Formen Sie gemeinsam ein Team à la Bundesliga?**

Ähnlich. Um beim Vergleich mit der Bundesliga zu bleiben, so kommt es in einem guten Hotel wie bei einer erfolgreichen Mannschaft nicht nur auf die richtige Aufstellung des Kaders an, sondern ganz maßgeblich auch auf die Vereinsführung, den Trainer, den Zeugwart, den Mannschaftsarzt – ja sogar den Teamkoch. Jeder fügt sich mit seinem Können und seinem Charakter in das Team ein. Auch in der Traube Tonbach gelingt es nur zusammen, einen perfekten Aufenthalt für den Gast zu gestalten. Einer allein schafft da wie beim Fußball gar nichts – aber der richtige Kollege auf der richtigen Position bringt durch seine Talente spielend leicht Kreativität und Präzision unter einen Hut.

**Sie sagen: Köche kochen so, wie sie aussehen. Obwohl man es Ihnen nicht ansieht, arbeiten Sie seit 46 Jahren in der Küche und sind im vergangenen Winter sechzig Jahre alt geworden.**

**Wie haben Sie diesen runden Geburtstag gefeiert? Mit einer Stulle Brot oder in der Schwarzwaldstube?** Um Gottes willen, wenigstens an so einem Tag will man ja mal nicht selbst arbeiten müssen. Zusammen mit meiner Familie habe ich bei meinem langjährigen Freund Jörg Sackmann gefeiert. Das war ein wunderschöner und unvergesslicher Tag.

**Wow! Aber Küche ist ein Knochenjob. Was geschähe, wenn Sie Ihren dritten Stern eines Tages wieder verlören?**

Meine Maxime lautet: Wenn der dritte Stern kippt, dann kippe ich auch.

**Herr Wohlfahrt, wir danken Ihnen für dieses Gespräch!** 🍷

## »Jeder fügt sich mit seinem Können und Charakter in das Team ein.«

**Diese Grundeinstellung haben Ihre Schüler offenbar verinnerlicht: Sie alle kochen vollkommen anders als Sie, aber ebenso virtuos.** Eins zu eins kopieren geht natürlich nicht. Jeder Schüler muss eigene Veränderungen herbeiführen und Neues ausprobieren. Aber das Basiskochen, der Ehrgeiz und das Wissen sind vorhanden. Und auf dieses Einmaleins des Kochens setzen die Köche – meine ehemaligen Schüler – dann ihre eigene Kreativität. Mit etwas Glück führt es zu einer eigenen Stilistik. Das hat erfreulich häufig geklappt.

**Neues ausprobieren – so wie Sie, als Sie mit Harald Wohlfahrts »Palazzo« in Mannheim erstmals den geschützten Raum Ihrer eigenen Küche verlas-**

sammenspiel von Verlässlichkeit und Innovation unter allen Beteiligten. Der »Palazzo« ist jetzt 15 Jahre alt. Am Anfang hatten wir jährlich 12.000 Besucher, heute sind es 50.000. Und die Gäste irren sich nicht alle.

**Professionalität, Harmonie im Team, Vertrauen, Verlässlichkeit und absolute Gastorientierung – das gilt nicht nur in Ihrer Küche. Einen nicht unwesentlichen Beitrag leistet auch das Team der Familie Finkbeiner im Hotel Traube Tonbach.**

Natürlich, ohne den bedingungslosen Rückhalt durch die Familie und den Teamgeist im Hotel könnten auch wir nicht so erfolgreich sein. Wir ziehen alle an einem Strang, profitieren voneinander und das in meinem Falle nun schon seit vierzig Jahren. Das