

Dieter Kosslick über Viel zu viel Balsamico im Essen

Er ist Chef eines der besten Filmfestivals der Welt, der Berlinale, leidenschaftlicher Genießer und in vielen Restaurants schon als „Balsamico-Hasser“ bekannt. Dabei kämpft Dieter Kosslick doch nur für die Reduktion auf das Wesentliche

INTERVIEW Sarah Lau FOTOS Peter Rigaud

Zur Person

Dieter Kosslick, 53, ist seit 2001 Chef der Internationalen Filmfestspiele Berlin, kurz „Berlinale“ (dieses Jahr: 9. – 19. Februar). Mit großer Herzlichkeit begrüßt der Schwabe Hollywood-Stars wie Clint Eastwood oder Nicole Kidman. Dass er früher in Politik und Filmförderung tätig war, trägt zum Erfolg des Festivals bei. 2007 gründete der leidenschaftliche Feinschmecker die Reihe „Kulinarisches Kino“ zur Berlinale, bei der Spitzenköche Menüs zu Food-Filmen servieren. Der Träger des Bundesverdienstkreuzes wurde zuletzt vom Museum of Modern Art in New York mit der Filmreihe „Carte Blanche: Dieter Kosslick, the Culinary Cineaste“ geehrt.

So viel Spaß an gutem Essen steckt an. Dieter Kosslick genießt Trüffel-Risotto im Berliner „Vox“

Bepackt mit Tüten und Taschen stapft Dieter Kosslick ins „Vox“, dem Hotelrestaurant des „Grand Hyatt Berlin“. Herzliche Begrüßung, Brille putzen, und noch bevor es ans Setzen geht, packt Kosslick aus und verwandelt den Tisch in ein kleines Schlachtfeld. Berlinale-Bände, ein signiertes Kochbuch von Alice Waters, Mitbegründerin der Berlinale-Reihe „Kulinarisches Kino“, und der wahre Schatz des Hobbykochs – seine private Rezeptsammlung. Ein dickes Album mit Packpapierseiten, das wir gemeinsam durchblättern.

Ich bin eigentlich kein Messie – aber ein wenig Sammelsurium ist das hier schon. Schauen Sie, hier habe ich mit meiner Mutter Zwiebelkuchen gebacken.

Und das Prachtstück gleich fotografiert. Ja, ich habe auch vieles gemalt.

Hier eine Paprika, da Spätzle und weiter Fisch – wann machen Sie Ihre kleinen Aquarellzeichnungen zu den meist handgeschriebenen Rezepten?

Während ich koche. Besonders gern auf Reisen, da male ich immer das Essen ab. Hier zum Beispiel vom Bodensee. Da haben wir Spinatknöpfe gemacht. Und was war das? Vegetarische Möhrentarteletts, ein Rezept, das ich aus »essen & trinken« herausgeschnitten habe. Und hier noch mehr: Crespelle mit Spinat, Zander in Salzkruste mit Artischocken – das war offenbar schon meine vegetarische Zeit.

Wann begann die?

Das kann ich Ihnen ganz genau sagen: am 27. November 1996 in Paris. Ich hatte gerade beruflich großen Stress, es regnete, die Weihnachtsbeleuchtung tauchte die

Stadt in ein unwirkliches Licht, und wie ich da vor dem Pont des Arts an dieser stark befahrenen Straße stand, ging mir so einiges durch den Kopf. Ob nun kontemplativ oder halb vom Kohlenmonoxid vergiftet, wünschte ich mir einen kleinen Unfall herbei, bei dem ich mir den Arm brechen würde. Zunächst passierte nichts – auf dem Rückweg zum Hotel aber stolperte ich tatsächlich und zog mir einen komplizierten Armbruch zu – drei Monate war ich letztlich zu Hause.

Und hatten vor Schmerzen keinen Appetit mehr auf Fleisch?

Nein. Aber wäre ich nicht dank des Unfalls mit einer Auszeit gesegnet gewesen, hätten mich auch nicht so viele Leute besuchen können. So wie mein Freund Bernhard aus Düsseldorf. Ein wirklich wahnsinnig gut aussehender Zeitgenosse, den ich endlich nach seinem Geheimnis fragte. „Dreimal im Jahr fasten“, sagte er. „Nutz die Gelegenheit und probier das endlich auch mal aus!“ Und das hab ich gemacht. Ob ich danach so blendend aussah, weiß ich nicht mehr, aber ab da mochte ich kein Fleisch mehr. Allerdings kann ich in meinem Kopf noch präzise beschreiben, wie ein Ossobuco schmeckt.

Die Kellnerin nimmt die Bestellung auf. Zum Start wird der Trüffel-Risotto gewünscht, ausdrücklich aber „ohne diese Balsamico-Sprenkel“, wie Kosslick betont.

Fasten Sie seitdem regelmäßig?

Einmal hab ich in den Ferien in dem wunderschönen Ort Albenga in Ligurien gefastet. Idiotisch, dort zu fasten, wo es beson-

ders gut schmeckt! Als Veggie muss ich sowieso nicht mehr fasten, ich gehe ja jetzt leicht wie der Frühling durch die Welt. Dabei fühlt sich das ja wirklich super an, als hätte man 1968 – und gerade ’nen grünen Afghanan durchgezogen. (Kichert.) Je länger man fastet, desto höher fliegt man – am 10. Tag ist man im Nirwana! Man darf nur keinen Alkohol trinken. Apropos: Wir sollten ein Glas Wein zum Essen bestellen! Black Print von Schneider? **Nur zu. Sind Sie ein Weinkenner?**

Also, ich könnte hier jetzt nicht als Sommelier arbeiten, aber ich finde schon, dass man ein bisschen was wissen muss. Ich würde jetzt nicht einen halbtrockenen, süßen Riesling zum Spargel trinken, sondern einen Sauvignon blanc. Das kann man ja auch alles in Büchern lesen, wobei ich finde, dass man das selbst ausprobieren muss. Wenn jemand einen halbtrockenen, süßen Riesling zum Spargel trinken möchte, dann würde ich sagen: „Super – wenn dir das schmeckt, dann trink halt den!“

Alle sieben Jahre sollen sich ja die Geschmacksnerven ändern. Was schmeckt Ihnen denn heute, was Sie als Kind verweigert haben?

Als Kind war ich ein schlechter Esser, war auch sehr krank und lange in Hospitälern im Schwarzwald. Als Vierjähriger musste ich Backfisch essen. Das fand ich das Schlimmste – nach Ziegenmilch. Und die habe ich mittlerweile neu für mich entdeckt. Da mein Sohn Fridolin Neurodermitis hatte, durften wir keine Milch mehr trinken und sind auf Ziegenmilch umge-



Links: Dieter Kosslick liebt seine persönliche Rezeptsammlung, ein Sammelsurium aus Magazin-Ausschnitten, Aufgeschriebenem und selbst gemalten Aquarellzeichnungen

Rechts: Eigentlich wollte der Berlinale-Chef Saibling bestellen. Der ist heute nicht im Angebot, deshalb gibt es Wolfsbarsch. Ist aber auch köstlich!

Unten: Kosslick mit Josef Eder, Küchendirektor des „Vox“, beim launigen Diskutieren über die richtige Hitze für Fisch



„Dem Herrn Eder vertraue ich. Vielleicht sollten wir einen seiner handgefangenen Saiblinge essen.“

stiegen. Übrigens mit Erfolg: Die Neurodermitis ist weggegangen. Mit Ziegenmilch, und nicht mit Kortison für Tausende von Euro. Ziegenkäse esse ich heute auch viel, und das, obwohl ich früher nie Käse gegessen habe.

In welchem Zusammenhang haben Sie den für sich entdeckt?

Mit 25 als Student in München. Das war die Zeit, in der ich in die Gourmetwelt eingeführt wurde. Damals lernte ich Barbara und Wolfram Siebeck kennen und Eckart Witzigmann, der damals frisch im „Tantris“ kochte. Ich hatte einen Freund, der mich immer dahin mitgenommen hat. Und dort habe ich auch erstmals Spinat mit Hummersauce gegessen, und ich weiß noch, dass ich Witzigmann gestand, noch nie so etwas Gutes gegessen zu haben. Da lud er mich ein, wann immer ich wollte, ins „Tantris“ zu kommen. Ich habe zu ihm gesagt: „Hier kostet ein Gericht so viel, wie ich BAföG bekomme!“ 122 Mark waren das damals. Witzigmann hat nur gesagt: „Sie können immer kommen. Und wenn es ans Bezahlen geht, dann rufen Sie mich.“ Aber das habe ich mich nie getraut.

Eine schicksalhafte Begegnung?

Und ob! Mit Witzigmann bin ich bis heute befreundet, er hat mir manche Offenbarung beschert. Genau wie Siebeck. Oh, was waren das alles für raffinierte Dinge! Allein diese 12-bis-15-Gänge-Mentüs im „Messestübchen“. Bis morgens um vier haben wir da gegessen – für einen Schwaben wie mich eigentlich undenkbar! Mit Sorbet und Kutteln und einem Herrn Siebeck, der Monokel trug und in allen Tellern rumstocherte. **Pardon?**

Ja, wirklich! So etwas kannte ich ja gar nicht von zu Hause, das war bei uns verboten. Aber Siebeck hat immer alles probieren wollen. Ich weiß gar nicht, ob er sich noch daran erinnern kann. Und von den Essen bei ihm zu Hause am Ammersee träume ich noch heute: Nach einem achthundertstündigen Dinner lag man im Garten unter einem Baum und dachte, alles sei zu Ende, und plötzlich kommt Siebeck noch mal raus mit fünfeinhalb bis sechs Minuten gekochten Eiern und einem Tropfen Olivenöl und einem Blatt Basilikum obendrauf.

Pure Reduktion, unfassbar gut! Ich kannte das alles nicht – aber deswegen war ich auch Siebecks Lieblings-Eleve: Mir konnte er alles erzählen.

Fast alles. In Sachen Backen aber sind Sie seit Kindesbeinen Experte!

Stimmt. Meine Familie hatte eine Bäckerei. Mein Vater ist bei einem Unfall gestorben, als ich drei Monate war, so bin ich mit einer Mutter aufgewachsen, die nahezu jeden Morgen um vier Uhr morgens aufstand, um für den Tag vorzukochen. Und auch oft um die Uhrzeit Kuchen buk. Eine meiner ersten Erinnerungen ist die, vom Duft eines gedeckten Apfelkuchens geweckt zu werden. Herrlich! Und Brot-Fan bin ich natürlich bis heute. Schauen Sie, hier hab ich sogar ein Foto, wie ich mit meinem Sohn backe. Ja, es geht nichts über ein gutes Brot! Allerdings muss man aufpassen, sich nicht maßlos daran zu vergreifen. Sonst klemmt's!

Wie sieht's denn mit dem Klemmen nach der Berlinale aus? Spannt der Hosenbund nach zehn Tagen Stress und Fließbandessen mehr oder weniger?

Eher weniger. Ich habe feste Berlinale-Regeln. Ich esse jeden Tag pünktlich um halb fünf und abends überhaupt nichts mehr. Ich bin ja nicht verrückt! Es heißt zwar immer, dass man nach dem Essen ruhen soll, aber das gilt bei mir nur mittags und für Mexikaner, die sich bei 40 Grad Hitze noch eine Cerveza zum Chili gönnen.

Der Risotto kommt. Ohne Balsamico.

Ah, welche Wohltat: kein Balsamico! Wenn ich essen gehe, bin ich in den Küchen schon als Problemgast bekannt: Da ist wieder der Balsamico-Hasser!

Wie kam es zu der Aversion?

Zum einen ist das ja nicht mal Balsamico, sondern schlecht geröstetes Karamell mit einem Schuss Essig, zum anderen wird das Zeug neuerdings einfach über alles Mögliche gesprüht. Letztens war ich essen, da kam selbst die Käseplatte mit Balsamico-Deko. Habe ich sofort zurückgeschickt und dem Koch ausrichten lassen, er stehe ganz kurz vor einem Berufsverbot!

Eine Frage des Geschmacks oder vielmehr der Haltung?

Ich bin kein Gourmet, sondern was man

Dieter Kosslicks fünf Lieblings-Food-Filme

BIG NIGHT

„Nach einer Prügelei serviert Secondo (Stanley Tucci) seinem kulinarisch genialen Bruder Primo (Tony Shalhoub) ein Omelette zum Frühstück. Primo nimmt zögernd einen Stuhl, setzt sich und beginnt, langsam zu essen. Vorsichtig legt Secondo seinem Bruder den Arm auf die Schulter. In dieser langen Einstellung am Ende des Films zeigt Stanley Tucci, der auch Korregisseur des Films ist, die wunderbar versöhnende Kraft des Essens.“

BELLA MARTHA

„Der italienische Aushilfskoch Mario (Sergio Castellitto) reicht Lina (Maxime Foerste), der Nichte von Chefköchin Martha, einen Teller Spaghetti. Lina verweigert das Essen. ‚Und nicht alles aufessen!‘, sagt Mario und geht weg. Da haut das Mädchen rein. Martha (Martina Gedeck) kommt in die Küche und traut ihren Augen nicht. Die kleine Lina isst endlich!“

SIDEWAYS

„Dies ist kein Küchenfilm, sondern ein Trinkfilm, in dem der Wein gefeiert wird, speziell der Pinot noir. Diese Traube heißt bei uns ‚Spätburgunder‘, und aus ihr werden die herrlichen deutschen Rotweine gekeltert. Mit so einem Roten hab ich gleich Kino im Glas.“

KINGS OF PASTRY

„Wenn am Schluss des französischen Pâtissier-Wettbewerbs die Zuckerbäckerarchitektur zusammenbricht, ist das zwar traurig für den Konditor, doch hervorragend für die Balance dieses federleichten Dokumentarfilms von Chris Hegedus und D. A. Pennebaker.“

TAMPOPO

„Es ist vielleicht der beste Food-Film der Filmgeschichte, die ja vor 116 Jahren mit den Brüdern Lumière und der Mahlzeit des Babys begann. Für mich unvergesslich ist ‚Tampopo‘ wegen eines Kusses, bei dem das Liebespaar ein Eidotter von Mund zu Mund hin und her gleiten lässt. Hier kann man lernen, wie man rohe Eier am besten behandelt. Das ist in meiner Branche wichtig.“

„Während der Berlinale esse ich jeden Tag um halb fünf und danach überhaupt nichts mehr. Sonst wäre ich ja verrückt!“



nicht dienen, dafür empfehle er gegrillten Wolfsbarsch aus biologischer Aquakultur. Für Kosslick beste Gelegenheit, den Experten zu einem Fischrezept zu befragen, das er seinen kritzeligen Notizen zufolge 2007 auf dem Markt am Düsseldorfer Carlsplatz aufgeschnappt hat. Angesichts der vorgeschlagenen Ofentemperatur von 200 Grad, die Eder mit „pure Vergewaltigung“ kommentiert, ist das Thema schnell geklärt.

Was sind Sie eigentlich für ein Koch? Präzise und gut vorbereitet oder eher genialer Chaoskoch?

Nichts schlimmer als Chaos! Obwohl mir das natürlich auch schon passiert ist. Das Problem am Wochenend-Kochen ist der Küchenwein. Solange man nicht zu früh damit anfängt, ist alles geritzt.

Seit 2007 haben Sie auf der Berlinale das Programm „Kulinarisches Kino“ etabliert. Sterneköche verwöhnen die Zuschauer nach ausgewählten Filmen rund um Food mit einem Spitzenmenü. Nicht umsonst widmete Ihnen das New Yorker Museum of Modern Art zu Ihrem zehnten Berlinale-Jubiläum im vergangenen Jahr die Filmreihe „Carte Blanche: Dieter Kosslick, der kulinarische Cineast“. Wie war das?

Na, das war toll! Wahnsinns-Essen in diesem beeindruckenden MoMA-Restaurant, dazu eine bewegende Dokumentation über einen Sushi-Koch und angeregte Diskussionen zum Dessert.

Als Gastgeschenk haben Sie ein Spätzle-brett mitgebracht. Was haben Sie als Souvenir wieder nach Deutschland mitgenommen?

Natürlich etwas aus dem ultimativen Küchenladen „William & Noma“. Das hatte etwas, was an Schlichtheit nicht zu unterbieten war: ein geriffeltes Holzbrett, so groß wie ein Handy, mit dem man Muster in Gnocchi rollt. Für meinen Sohn habe ich vier Ausstechformen in Darth-Vader-Form und den Star-Wars-Figuren gekauft. Essen soll schließlich in erster Linie immer noch Spaß machen. ●

► Das Interview fand statt im **Restaurant Vox** im „Grand Hyatt Berlin“, Marlene-Dietrich-Platz 2, 10785 Berlin, Tel. 0 30/25 53 17 72.

in England einen „Food-Fighter“ nennt. Mir geht es um noch etwas ganz anderes außer dem guten Geschmack: Ich setze mich für fair erzeugte Lebensmittel ein, möchte, dass Bauern und Produzenten angemessen bezahlt werden, dass regional und frisch gekocht wird und die Zusätze in Lebensmitteln verschwinden. Bei Aldi kostet ein Liter Olivenöl 1,95 Euro – und das finden die Menschen auch noch toll. Ist doch ein Wahnsinn: Das Motorenöl für ihr Mercedes-Cabrio kostet 28,90 Euro der Liter! Aber ich verstehe auch nicht, wie die Leute bedenkenlos 100 Gramm Fleisch für 50 Cent kaufen, wenn selbst Schuhcreme das Dreifache kostet.

Wie stellen Sie sicher, dass Sie fair und verantwortungsvoll produzierte Lebensmittel kaufen und serviert bekommen?

Das kann auch ich nur annäherungsweise. Man muss den Leuten trauen. Und sich

informieren. Dem Herrn Eder (Küchendirektor des „Vox“; Anm. d. Red.) traue ich zum Beispiel. Das „Vox“ ist eines der besten japanischen Restaurants der Stadt. Es ist irrsinnig fortschrittlich, dass deren Chefkoch sich für biologische Aquakultur einsetzt. Wir sollten auch mal fragen, ob der Herr Eder da ist – vielleicht können wir einen seiner handgefangenen Saiblinge essen. Mir bleibt ja auch beim Fisch immer weniger. Thunfisch: auf gar keinen Fall! Kabeljau: nur wenn geklärt ist, ob er aus dem Eismeer kommt. Selbst mein Lieblingsgericht Pulpo kann ich seit der letzten Fußball-WM nicht mehr essen. Ich wusste ja schon immer, wie schlau die sind, aber als der Kleine dann auch noch die Ergebnisse vorausgesagt hat, war's bei mir vorbei.

In dem Moment kommt Josef Eder an den Tisch. Mit dem Saibling könne er heute leider