



Anna Sgroi ist in Sizilien geboren und in Mailand aufgewachsen. In ihrer Jugend reiste sie viel, lernte ihren damaligen Freund Sebastiano kennen und folgte ihm nach Hamburg, wo sie zusammen mit ihm ein Restaurant eröffnete. Kurze Zeit später erhielt sie ihren ersten Stern

# Der Punk unter den Spitzenköchen

Erstmals seit über 25 Jahren hat Anna Sgroi mit ihrem Restaurant in der Milchstraße keinen Stern bekommen. Zeit, um sich wieder aufs Wesentliche zu konzentrieren, dachte sich die italienische Spitzenköchin

TEXT: JASMIN SHAMSI

**Du warst im Guide Michelin knapp 25 Jahre lang mit einem Stern aufgeführt. In der aktuellen Ausgabe wurde dir keiner verliehen. Wann und wie hast du davon erfahren?**

Gleich nach der Präsentation der neuen Auflage wurde ich von mehreren Journalisten angerufen. Sie haben sich darüber gewundert, dass ich ohne Stern aufgeführt bin.

**Wie hat sich das angefühlt?**

Die Reaktionen der Journalisten waren bestärkend, aber natürlich hat sich das im ersten Moment wie ein Verlust angefühlt. Ich kann diese Entscheidung aber gut akzeptieren. Ich habe nie für den Stern gekocht, sondern aus Überzeugung und Leidenschaft. Daran hat sich in all den Jahren nichts geändert. Ich habe als Autodidaktin angefangen, vielleicht ist das der Grund.

**Der Stern hat dir also nie viel bedeutet?**

Es ist eine Ehre, ausgezeichnet zu werden. Man erhält viel Aufmerksamkeit und Anerkennung. Auf der anderen Seite verändert es die Art, wie Gäste ein Restaurant wahrnehmen. Das schließt zum Beispiel Gäste aus, auf die Sternegastronomie einschüchternd wirkt. Andere wieder orientieren sich daran.

**Mit dem Stern ist viel Aufwand verbunden. Fühlst du dich jetzt auch ein bisschen befreit?**

Ja, allerdings anders, als man denkt. Ich möchte einfache Gerichte mit hochwertigen Zutaten zubereiten und sie verfeinern,

nicht verfälschen. Diesem Anspruch habe ich mich immer am meisten verpflichtet gefühlt. An den Stern sind oft sehr genaue Erwartungen, ein hoher Perfektionsdruck und eine Art Kritikpflicht geknüpft. Das kann auf Dauer zermürend sein und entspricht nicht unbedingt immer der besten Küche. Wir sind immer noch Menschen! Meine Emotionen fließen direkt auf den Teller – das ist auch Inspiration. Ohne Stern kann ich das freier entwickeln. Zum Beispiel habe ich jetzt auch Gerichte aus der traditionellen italienischen Küche auf der Karte, wie Risotto, Pesce all'acqua pazza oder Pasta con le sarde. Ich verfeinere sie und flechte hier und dort Aromen aus meiner Biografie und von meinen Reisen ein. Das macht meine Philosophie aus, deren Wurzeln in Italien liegen. Insofern ist der Verlust des Sterns auch ein Impuls, das Wesentliche meiner Küche noch konsequenter zum Ausdruck zu bringen.

**Jetzt bleibt dir mehr Zeit für Kreativität?**

Nicht unbedingt mehr freie Zeit, aber mehr Ungestörtheit, mehr Herz. Wenn ich meine Ruhe habe, kommen mir die besten Ideen. Dann kribbelt es mir in den Fingern und ich verspüre plötzlich Lust, etwas ganz Bestimmtes zu kochen und auszudrücken. Ich denke über Aromen nach, über Rezepte und überlege mir Abläufe. Das macht mir Spaß, immer noch. Ich liebe diesen Beruf.

Essen muss glücklich machen: Anna Sgroi kocht aus Überzeugung, mit Leidenschaft, Neugier – und manchmal auch mit Seeigeln



## In der Küche gibt es klare Ansagen, absolute Konzentration und wenig Raum für Diskussionen

### Was macht für dich richtig gute Küche aus?

Wenn du verstehst, was sich auf deinem Teller befindet (*lacht*). Ich habe beispielsweise ein Stück Fisch und eine Beilage – und die Verbindung stimmt. Der Fisch und das Gemüse sind perfekt gegart und ganz einfach gewürzt. Ich brauche keine Schäumchen oder Dekorationen. Ich mag leichte und zeitlose Gerichte. Ich muss nach dem Essen glücklich sein und in Gedanken Appetit auf mehr haben.

### Du legst viel Wert auf Geschmack und Kultur. Haben die Gäste im neuen Restaurant mehr Geschmack?

Nein, ich habe viele Gäste, die ich schon seit 20 Jahren aus meinem ersten Restaurant Anna e Sebastiano kenne, aber auch viele neue, immer mehr auch junge Gäste. Diese Kombination freut mich. Wenn Gäste wiederkommen, wenn sie über Stunden bleiben, genießen, reden – das ist für mich Esskultur. Das ist an jedem Tisch und in jeder Küche die Essenz.

### Gibt es Veränderungen bei Gästen und Kritikern, die dir aufgefallen sind?

Jeder kann im Internet schreiben, was er empfindet. Diese neue Freiheit bedeutet auch, dass persönliche Befindlichkeiten öffentlich werden. Dadurch verschwimmen Maßstäbe. Das betrifft nicht nur Köche, sondern auch andere Branchen, Ärzte zum Beispiel. Das direkte Gespräch, das Erlebnis und die positive Resonanz bekommen Leser im Internet leider kaum mit.

### Warum gibt es so wenig Frauen in der Spitzengastronomie?

Ich glaube, das verändert sich gerade. Man sagt oft, es sei ein körperlich schwerer Job. Ich kann das nicht bestätigen, aber ich habe auch keine Kinder. Egal, ob Mann oder Frau: Die Arbeitszeiten sind lang. Außerdem gibt es in der Küche klare Ansagen, absolute Konzentration und wenig Raum für Diskussionen, wenn Gäste da sind. Ich arbeite zehn bis zwölf Stunden pro Tag, außer sonntags und montags. Morgens bin ich in der Küche, nachmittags habe ich Zeit zum Essen und für einen Spaziergang, um ca. 23 Uhr mache ich Feierabend. Wenn man das mit Leidenschaft macht, zieht der Tag wie im Flug an einem vorbei. Ein „Nine to five“-Job am Schreibtisch wäre nichts für mich.

### Du hattest also nie das Gefühl, gegen eine Männerdomäne ankämpfen zu müssen?

Nein, darüber mache ich mir keine Gedanken (*lacht*). Es gab mal die eine oder andere Situation, in der ich merkte, dass ich ab einem gewissen Punkt bei jemandem nicht weiterkomme mit meiner Führung, weil ich eine Frau bin. Aber da ich hier Chef bin, waren sie falsch bei mir. Die Küche ist mein Zuhause. Ich mache da – wie meine männlichen Kollegen – keine Kompromisse. Ich arbeite mit meinen Mitarbeitern konzentriert und professionell zusammen. Dieser Kampf zwischen Mann und Frau, das geht nicht – auch nicht im Privatleben.

# Design auf 7.000 m<sup>2</sup>

z.B. die schönsten Tische, Tafeln, Stühle und Sideboards  
für Ihre Essräume. Erleben Sie die schönen Welten von  
Baxter, Riva, Draenert, Scholtissek und vielen anderen.  
Müssen Sie sich ansehen!



Esstisch Bougeois, Stuhl Alma

**Leben Sie jetzt**

[www.cramer-moebel.de](http://www.cramer-moebel.de)

# Cramer

Cramer Möbel+Design GmbH · Flagship  
Kieler Straße 301 · Hamburg  
Tel. 040 - 5473780 · Mo-Fr 10-20 Sa -18 Uhr

Cramer Wohnvilla · Team7 Haus  
Osterstraße 29 · Hamburg  
Tel. 040 - 403508 · Mo-Fr 10-19 Sa -16 Uhr

Cramer Stammhaus & Cramerfactory  
Sibirien 6 · Elmshorn  
Tel. 04121 - 800450 · Mo-Fr 10-19 Sa -16 Uhr