



Die Gäste können kommen: Ali Güngörmüs sitzt in seinem Restaurant namens Pageou in München. Auch in Hamburg betreibt der Spitzenkoch ein Lokal.

Foto: Stäbler

„Ich kehre zurück zu meinen Wurzeln“

Sternkoch Ali Güngörmüs hat in München seine Karriere begonnen, nun ist er wieder da

München (DK) Ali Güngörmüs betreibt in Hamburg ein Sternrestaurant, tritt in TV-Shows auf und schreibt Kochbücher: Man könnte meinen, dass der 38-Jährige ausgelastet ist. Doch nun hat der einzige türkischstämmige Sternkoch auch noch ein Lokal in München eröffnet: Das Pageou ist für ihn eine Rückkehr zu seinen Wurzeln, sagt Güngörmüs im Interview. Ohnehin erwache München gerade aus dem kulinarischen Dornröschenschlaf.

Herr Güngörmüs, wissen Sie, was am Samstag ist?
Ali Güngörmüs: Keine Ahnung. Vielleicht Valentinstag?

Auch. Aber ich meine hier in München, in der Bundesliga...
Güngörmüs: Ach ja, klar! Der HSV spielt gegen die Bayern.

Und wenn wird der passionierte Fußballer Ali Güngörmüs die Daumen drücken?
Güngörmüs: Wenn die Bayern in der Champions League spielen, halte ich schon zu ihnen. Aber am Samstag wär's schön, wenn Hamburg einen Punkt mitnimmt. Zumal der HSV-Vorstand nach dem Spiel zu mir ins Restaurant kommt.

Also haben Sie die zehn Jahre in Hamburg doch geprägt?
Güngörmüs: Ich hatte dort auf jeden Fall eine sehr intensive Zeit. Ich habe mein eigenes Restaurant eröffnet und mir einen Stern erkocht. Außerdem sind meine beiden Söhne in Hamburg geboren.

Und dennoch haben Sie die längste Zeit Ihres Lebens in München verbracht?
Güngörmüs: Ja, und für mich ist München die schönste Stadt der Welt. Deshalb bin ich jetzt

auch so froh, dass ich wieder hier bin.

Sie sind als Zehnjähriger nach München gekommen. Erinnern Sie sich noch an Ihr erstes bayrisches Geschmackserlebnis?
Güngörmüs: Aber ja. Das war eine Leberkäseemmel. Mit Ketchup. Fand ich sehr lecker.

Mit Ketchup? Da war der Weg zum Sternkoch ja nicht mehr weit...
Güngörmüs: Sie werden lachen, aber ich habe mich schon als Kind fürs Essen interessiert. In Ostanatolien hatten wir keinen Kühlschrank, keine Gefriertruhe – da haben wir Gemüse und Obst direkt aus dem Garten geholt und jeden Tag frisch gekocht.

Und in Deutschland?
Güngörmüs: Ich habe nach der Lehre in einem Wirtshaus gearbeitet und gemerkt, dass mich das nicht erfüllt. Und dass ich mich langweile. Eines Tages sitze ich dann in der U-Bahn und lese in der Abendzeitung, dass

Güngörmüs: Auch hier hat meine Mutter jeden Tag gekocht – und ich war oft bei ihr in der Küche. Außerdem hatte ich in der Hauptschule Hauswirtschaftslehre. Da habe ich mich immer darauf gefreut, wenn wir kochen durften. Ich habe sogar meinen Quali in dem Fach gemacht. Für die Prüfung mussten wir ein Huhn im Ganzen zubereiten.

Nach der Schule sind Sie in einer gutbürgerlichen Gaststätte in die Lehre gegangen. Wie kommt man von dort zur Spitzengastronomie?
Güngörmüs: Ich habe nach der Lehre in einem Wirtshaus gearbeitet und gemerkt, dass mich das nicht erfüllt. Und dass ich mich langweile. Eines Tages sitze ich dann in der U-Bahn und lese in der Abendzeitung, dass

Karl Ederer für das Glockenbach einen Jungkoch sucht – das war damals ein Sternrestaurant. Ich habe noch am gleichen Abend angerufen, und zwei Tage später hatte ich den Job.

Danach ging es rasant nach oben – bis Sie 2006 einen Stern bekommen haben. Mal ehrlich: Was ist das Wichtigste auf dem Weg zum Stern: Können, Glück oder Marketing?
Güngörmüs: 90 Prozent sind Können, zehn Prozent sind Glück. Und Marketing? Das bringt dir erst was, wenn du schon einen Stern hast.

In Ihrem Fall führte der Weg direkt ins Fernsehen...
Güngörmüs: Sehen Sie, ich habe mir immer Ziele gesetzt: Mit 25 will ich Küchenchef sein, mit 30 will ich meinen eigenen Laden, und danach will ich meinen Stern kochen. Und soll ich Ihnen einmal etwas sagen, was ich noch niemandem verraten habe?

Immer doch.
Güngörmüs: Eines meiner Ziele war auch: Ich wollte immer mal ins Fernsehen. Das war mein Wunsch. Als dann der NDR angerufen hat, habe ich nicht lange überlegen müssen.

Galt das auch bei der Frage nach einem zweiten Restaurant in München?
Güngörmüs: Ja, und das lag allein an der Location. Ich hätte überall ein Lokal aufmachen können, aber diese Räume in dieser Lage – das wollte ich unbedingt. Schließlich hat meine Karriere hier begonnen. Ich war der erste Küchenchef, als Karl

Ederer das Restaurant 2001 aufgemacht hat. Ich kehre also zurück zu meinen Wurzeln.

Was hat sich kulinarisch in München getan, seit Sie weggegangen sind?
Güngörmüs: Früher war München immer der Vorreiter in Deutschland: Tantris, Witzgmann, Aubergine und so weiter. Doch dann ist die Stadt eingeschlafen. Gerade zwischen 2000 und 2010 hat sich hier nichts getan. Da haben andere Städte wie

Berlin und Hamburg München überholt.

Klingt traurig.
Güngörmüs: Ja, aber vor etwa fünf Jahren ist München aufgewacht. Seitdem hat die Stadt richtig Gas gegeben. Viele junge Köche probieren hier mutige Konzepte aus – und das finde ich sehr gut.

Momentan pendeln Sie zwischen München und Hamburg; ein paar Tage hier, ein paar Tage dort. Wie lange kann man das durchhalten?
Güngörmüs: Ich hoffe, noch sehr lange. Ich gebe ja auch gut auf mich acht: Ich ernähre mich gesund, mache Sport, rauche nicht und trinke Alkohol nur mit Genuss.

Und wenn Sie irgendwann doch vor der Frage stehen: München oder Hamburg?
Güngörmüs: Das kann ich nicht beantworten, tut mir leid. Da sind wir wieder beim Fußball: München gegen Hamburg – das ist für mich ein klares Unentschieden.

Die Fragen stellte Patrik Stäbler.

ZUR PERSON

Ali Güngörmüs wurde 1976 als mittleres von sieben Kindern in der osttürkischen Provinz Tunceli geboren. Im Alter von zehn Jahren kam er nach München und ließ sich dort zum Koch ausbilden.



In seinem Hamburger Lokal hat sich Ali Güngörmüs bereits einen Stern erkocht. Foto: dpa

Den Sprung in die Spitzengastronomie schaffte er als Jungkoch im Sternrestaurant Glockenbach von seinem Ziehvater Karl Ederer; weitere Stationen waren das legendäre Tantris in München und die Schweizer Stuben in Wertheim.

2005 eröffnete Güngörmüs in Hamburg das Le Canard Nouveau. Schon ein Jahr später erhielt er einen Michelin-Stern – als bislang einziger türkischstämmiger Koch.

Seit Ende 2014 betreibt Güngörmüs in den Münchner Fünf Höfen das Restaurant Pageou. Der 38-Jährige tritt regelmäßig im Fernsehen auf, unter anderem in den ZDF-Shows „Topfgeldjäger“ und „Die Küchenschlacht“. DK

Die Münchner Spitzengastronomie im Überblick

Ali Güngörmüs ist nicht der einzige Sternkoch, der in München ein Restaurant betreibt. Insgesamt hat der Guide Michelin 2014 neun Lokale mit einem Stern ausgezeichnet, drei weitere haben sogar zwei Sterne. Damit liegt München deutschlandweit auf Rang zwei hinter Berlin (19 Sterne).

■ **Tantris (★★):** Die Legende unter den Münchner Restaurants. Eckart Witzgmann war hier erster sternendekorierter Küchenchef. Seit 1991 hat Hans Haas das Sagen. Küche: französisch. Abendmenü: 150 Euro.

■ **Esszimmer (★★):** Vergangenes Jahr ist das Restaurant in der BMW-Welt zu den Zwei-

Sterne-Lokalen aufgestiegen. Ein Verdienst von Küchenchef Bobby Brüder. Küche: gehoben, kreativ, modern. Abendmenü: 90 Euro.

■ **Restaurant Dallmayr (★★★):** Im Obergeschoss des Delikatessenhauses Dallmayr schwingt Küchenchef Diethard Urbansky den Kochlöffel – seit 2009 mit zwei Sternen dekoriert. Küche: klassisch, modern, kreativ. Abendmenü: 90 Euro.

■ **Schubbecks in den Südtiroler Stuben (★):** Der allgegenwärtige Alfons Schubbeck betreibt am Münchner Platz sein gastronomisches Aushängeschild. Küche: traditionell, klassisch. Abendmenü: 78 Euro.

■ **Gelseis Wernerkhof (★):** Seit April 2013 ist Tohru Nakamura dort Küchenchef. Der Guide Michelin verleiht ihm einen Stern, im Gault Millau war er „Entdeckung des Jahres“. Küche: kreativ, modern, gehoben. Abendmenü: 115 Euro.

■ **Gourmet Restaurant Königshof (★):** Hier ist Martin Fauster seit langen Jahren Küchenchef. Er setzt auf klassische Speisen in elegantem Ambiente. Küche: gehoben, traditionell, klassisch. Abendmenü: 115 Euro.

■ **Atelier (★):** Das Restaurant im Hotel Bayerischer Hof hat seit vorigem Jahr einen neuen Küchenchef: Jan Hartwig hat sich auf Anlieh einen Stern er-

kocht. Küche: kreativ, modern. Abendmenü: 105 Euro.

■ **Les Deux (★):** Das Lokal unweit des Marienplatzes setzt auf zweierlei: Unten gibt's einfache, aber niveauvolle Kost; im ersten Stock wird feine französische Küche serviert. Abendmenü: 89 Euro.

■ **Acquarello (★):** Der wohl beste Italiener der Stadt wird von Küchenchef Mario Gamba geleitet – mit unverkennbar französischem Einschlag. Abendmenü: 79 Euro.

■ **Schweiger (★):** Franziska und Andreas Schweiger haben sich mit jungen, unkomplizierten, aber hochwertigen

Speisen einen Stern erkocht. Küche: französisch. Abendmenü: 99 Euro.

■ **Restaurant No 15 (★):** Im Februar 2013 eröffnet, ist das Lokal in Schwabing von Küchenchef Michel Patron im Vorjahr erstmals mit einem Stern ausgezeichnet worden. Küche: französisch, modern, kreativ. Abendmenü: 50 Euro.

■ **Restaurant 181:** Otto Koch hat sich im Drehrestaurant des Olympiaturms ebenfalls einen Stern verdient. Jedoch hat der Küchenchef Ende 2014 aufgehört, weshalb der Guide Michelin das 181 nun nicht mehr als Sterne-Restaurant führt. Abendmenü: 62 Euro.