

„Menschen kochen nach ihrer kulinarischen Bildung“

Stevan Paul im Interview über Deko-Sünden und Erlernen des guten Geschmacks

BAYREUTH

Essen ist sein Beruf: Bei Stevan Paul dreht sich alles ums Kochen. Ob in seinem Beruf als Autor oder Foodstylist beschäftigt sich der gelernte Koch mit der Welt der reifen Tomaten, goldenen Öle und Thymianzweige. Seine Lesung in Bayreuth am 14. Januar war schnell ausverkauft. Kulturredakteurin Christina Knorz ließ sich von ihm Appetit machen.

Frage: Sie haben erlebt, was in einer Sterneküche passiert, wenn sich ein Restauranttester ankündigt. Mit welchem Gefühl ist das am ehesten zu vergleichen, Panik?

Stevan Paul: Panik trifft es ganz gut. Es ist natürlich helle Aufregung. Das liegt in erster Linie daran, dass so eine Restaurantkritik lange Zeit bestehen bleibt in den Führern. Die Angst vor dem Kritiker ist in sofern sicher zu verstehen. Allerdings spielen meine Geschichten in den Sterneküchen der 90er Jahre. Heutige Küchenchefs sind da wesentlich selbstsicherer und souveräner. Es gibt ganz viele Kollegen, die großartig kochen, aber sich von dem Sterne- und Bewertungszirkus verabschieden und einfach dafür sorgen, dass sie für ihre Gäste gut kochen.

Frage: In Ihrer Anfangszeit als Redakteur bei der Zeitschrift „essen & trinken“ hat man Ihnen gedroht: „Wenn Sie noch einmal Schnittlauch auf einem Stück Fleisch kreuzen, fliegen Sie raus.“ Welche Deko-Sünden beobachten Sie denn heutzutage in Zeitschriften und Restaurants?

Paul: In meinem Beruf als Foodstylist versuche ich, Essen möglichst natürlich darzustellen, nicht überkandidelt, denn das vertreibt die Leserinnen und Leser eher. Es sollte nahe an der Realität sein. Natürlich geben wir uns im Fotostudio Mühe und denken über neue Blickwinkel nach, aber es wird wesentlich seltener getrickelt als früher. Gekreuzte Schnittlauchhalme und die unkaputtbaren Kräuterdokorationen, die nichts mit dem Essen zu tun haben, sind nach wie vor wahnsinnig entbehrlich.

Frage: Das Petersiliensträußchen?

Paul (in süffisantem Ton und deutlich akzentuiert): Das Petersiliensträußchen, das Kerbelblättchen und ganz schlimm zurzeit – es ist die Pest – Sprossen! Ahh! Rote-Beete-Sprossen! Nur weil sie so hübsch rot sind. Viele Wirte hauen die überall drauf, ob es passt oder nicht. Das ist wirklich zur Zeit die absolute Deko-Hölle.

Frage: Schmecken Sie es dem Essen

wirklich an, ob es aus dem, ich zitiere Sie, „warmen Muff eines schlecht schließenden Kühlschranks stammt“?

Paul: Absolut. Das kann jeder Koch. Was ich da in vielen Sätzen beschreibe, ist ein Geruch und ein Geschmack, den jeder Koch bestätigen wird. Das gibt es einfach. Es ist leider gar nicht mal so selten.

„Der Kochberuf ist durchs Fernsehen extrem aufgewertet worden. Junge Leute wollen wieder Koch werden.“

Stevan Paul,
Ex-RTL-Fernsehkoch

Frage: Auch in Restaurants?

Paul: Naja, es gibt ja solche und solche Restaurants. Eckart Witzigmann hat in der „Aubergine“, seinem Restaurant, jede Woche Montag die gesamte Küche ausbauen, putzen und wieder einbauen lassen. Er hat die gesamte Küche einmal komplett geleert, jeden Topf, jede Fleischgabel nach draußen transportiert, die Küche von oben bis unten geputzt und dann wieder eingeräumt. Jede Woche.

Frage: Oha, wenn man da an zu Hause denkt ...

Paul (lacht): Stimmt. Aber Köche müssen ja ein überzogenes Gespür für Hygiene haben. Im besten Fall sieht eine Küche morgens aus wie ein OP-Saal.

Frage: Gucken Sie Kochsendungen?

Paul: Ja, zwanghaft. Wenn ich Zeit habe, gucke ich alles. Ich gehe in die tiefsten Niederungen. Ich gucke auch Promi-Kochduelle. Es macht mir einfach Spaß. Seriöse Koch-Sendungen wie Tim Mälzer und Jamie Oliver sind natürlich klasse, weil sie es geschafft haben wirklich etwas zu verändern. In Deutschland hat in den letzten Jahren ein immenses Umdenken stattgefunden. Köche werden viel verstärkter wahrgenommen und auch der Kochberuf ist durchs Fernsehen extrem aufgewertet worden. Junge Leute wollen wieder Koch werden! Das wird uns allen in ein paar Jahren zugutekommen.

Frage: Gab es Nachwuchsmangel?

Paul: Ganz schlimm. In den 90ern war es ganz düster. Damals schaltete der Hotel- und Gaststättenverband Werbung in der Art: „Feiern, wenn andere arbeiten“, war so ein Spruch. Natürlich war es in der Realität umgekehrt,

man hat immer gearbeitet, wenn die anderen gefeiert haben.

Frage: Aber die Koch-Sendungen waren keine gezielte Promotion-Aktion des Verbands, oder?

Paul: Nein. Jamie hat damit angefangen und einen Nerv getroffen.

Frage: Kochen Leute mehr durch Kochsendungen?

Paul: Ich glaube, dass der pädagogische Effekt von Kochsendungen überschätzt wird. Menschen kochen und ernähren sich ihren Umständen entsprechend, und die wird man nicht auflösen können. Menschen kochen, wie es ihre Zeit, ihre kulinarische Bildung und ihr Geldbeutel zulassen. Das sind drei Dinge, die fast unumstößlich das eigene Koch-Leben bestimmen.

Frage: Kann man guten Geschmack lernen oder sich mit zu viel Pizza und Burgern den Gaumen verbilden?

Paul: Man kann guten Geschmack sogar sehr gut lernen. Indem man einfach mit einer extrem aufmerksamen Nase und aufmerksamem Gaumen durch die Welt geht. Deshalb können auch viele Köche Wein so gut verkosten und einordnen. Die riechen einfach Aromen heraus, die sie kennen. Aber wer nicht weiß, wie eine Birne riecht, der wird diesen Birnen-Ton auch nicht in einem Rheingau-Riesling finden. Deswegen rate ich wirklich dazu, mehr zu riechen, bewusster zu essen. Das ist eine tolle Sache. Ein ganzes Universum tut sich da auf.

Frage: Was war Ihr außergewöhnlichstes kulinarisches Erlebnis?

Paul: Mein beeindruckendstes Ess-Erlebnis der letzten Jahre war auf der Hochzeitsreise vor zwei Jahren in Saint-Jean-Cap-Ferrat in der Nähe von Nizza bei Laurent Poulet. Ich war dort essen, und seitdem hat sich meine Auffassung von Küche geändert. Das war wie eine Erweckung. Laurent Poulet kocht extrem einfach. Das heißt nicht, dass es simpel ist. Er arbeitet das Produkt bestmöglich heraus. Poulet versucht, nicht mehr als fünf Zutaten auf einem Teller zu haben. Das ist große Kunst und basiert natürlich auf dem absolut makellosen Produkt. Ich habe dort Tomatenvariationen gegessen – göttlich! Das war von einer Schlichtheit, dass ich begeistert war. Seitdem versuche ich auch so zu kochen. Das Produkt ist der Star. Nur ein bestimmtes Gewürz kombinieren mit einem Gemüse oder Fleisch. Alain Ducasse, der große Meisterkoch, hat mal gesagt, dass Kochen eigentlich ganz einfach ist. Es geht so: Das beste Produkt, das Wissen um die richtige Garzeit, Salz, Pfeffer, fertig.



Er weiß, was auf den Tisch kommt: Stevan Paul rückt Essen ins rechte Licht, ob als Foodstylist oder Autor. Foto: nk

Frage: Ihrem Rezept für Bratwürste entnehme ich, dass es Maßeinheiten für Schafdärme gibt. Sie empfehlen 25 Meter 22/24er. Man macht sich das ja gar nicht bewusst, was es da alles gibt.

Paul: Die Därme sind ein Universum für sich. Ich habe da lange herumexperimentiert. Aber man macht sich ja so vieles beim Essen nicht bewusst. Deshalb werde ich auch Ende des Monats an einer Schweineschlachtung teilnehmen. Weil ich endlich mal einen Bezug dazu kriegen will. Wir entfernen uns gerade bei den tierischen Lebensmitteln immer weiter von dem, was es eigentlich ist, und das finde ich schlecht. Ich kaufe mein Fleisch natürlich nur beim Bio-Metzger, aber auch da ist es etwas Abstraktes. Ganz schlimm wird es, wenn man

im Supermarkt sein Fleisch kauft. Da liegen in einer Styroporschale zwei Stückchen irgendwas mit Plastik drüber, und das kostet 2,49 Euro. Das finde ich schwierig. Deshalb werde ich mal an einer Schlachtung teilnehmen. Um zu sehen, wo das herkommt und was das mit mir macht. Spannend!

ZUR PERSON

Stevan Paul (Jahrgang 1969) ist Autor des Erzählbandes „Monsieur, der Hummer und ich“ im Mairisch-Verlag. Seit 1995 ist der gelernte Koch als Foodstylist tätig, etliche Jahre war er Redakteur bei Zeitschriften wie „essen & trinken“. Zwei Jahre lang stand er als Koch im RTL-Mittagsmagazin „Punkt 12“ vor der Kamera.