

Das Leiden der Sterneköche

In Paris kosten Menüs wegen der Krise nur noch die Hälfte. Trotzdem bleiben viele Restaurants leer. Es hilft nichts: Die Spitzenköche müssen sich neu erfinden

Von Michael Kläsgen

Paris – Sie haben alle unter der Krise gelitten, die Chefköche der Drei-Sterne-Restaurants in Frankreich, und sie haben sich den neuen, bescheideneren Gegebenheiten angepasst. Man muss, um das festzustellen, nicht einmal eine der heiligen Hallen französischer Kochkunst aufsuchen. Ein Besuch in der Kochbuchabteilung eines Kaufhauses genügt, um den neuen Trend zu sehen. Da stehen nun plötzlich Bücher des großen Alain Ducasse oder von Joël Robuchon in den Regalen, und zwar mit Titeln über die neue Schlichtheit der Haute Cuisine.

Genau diese Werke liegen auch bei Michel Cloes auf dem Wohnzimmertisch. Der Amerikaner belgischer Abstammung mit Wohnsitz in Paris muss lächeln, als er sagt: „Vor zehn Jahren war das Thema noch die ausgeklügelte Raffinerie der Küche. Der Preis spielte kaum eine Rolle. Jetzt lautet der Slogan: Einfachheit.“ Cloes ist der Chef von CCN-World, einer Beratungsfirma für Spitzenköche und Luxushotels, von denen es ein Dutzend in der ganzen Welt gibt. Vielen Grands Chefs blieb in der Krise nichts anderes übrig, als auf die Dienstleistungen solcher Impresarios zurückzugreifen.

Der Umsatz mancher Drei-Sterne-Lokale brach phasenweise um bis zu 50 Prozent ein. Mittags und am Anfang der Woche saß man so weit wie nie zuvor von

**Eine neue Einkommensquelle:
Sie bekochen Manager
auf Dienstreise.**

Nachbarn am Nebentisch entfernt oder war ganz allein.

Unternehmen hatten das Budget für Geschäftsessen gestrichen. Selbst reiche Russen blieben fern und vermögende Japaner lieber zu Hause. Manche Manager zelebrierten ihre Tafelrunden nun fernab der neidischen Blicke in Marokko und nahmen dafür ihren Lieblingskoch mit. Nur dank solcher Einkünfte konnten viele Spitzenköche die Verluste über das gesamte Jahr verringern.

Inzwischen ist dies sogar zu einer neuen Einkommensquelle geworden. Immer mehr Köche bekochen Wirtschaftsführer auf einer Dienstreise oder geben Kochseminare für Manager als interkulturelle Fortbildung. So retten sich viele über die lange Durststrecke, die ihren Höhepunkt im Frühjahr 2010 erreichte. So gut wie alle Chefköche orientierten sich in dieser Krisenzeit um. Jeder tat das auf seine Weise, aber doch alle nach dem gleichen Prinzip: Kosten reduzieren und neue Wege finden, um Geld zu verdienen. Sie sparten an Personal, an den Dekorationen oder der Reinigung. Die Preise fielen krisenbedingt pro Menü auf 250 bis 350 Euro, mittags tischen die Grands Chef jetzt auch gerne mal für 100 oder 150 Euro auf.

„Die Krise war ein Elektroschock für die Chefköche“, sagt Cloes. „Sie wurden unternehmerischer und nicht nur in der Küche kreativ.“ Guy Savoy bot ein Teenager-Menü für heranwachsende Feinschmecker an, mit leicht veränderten Speisen zum Probieren. Alain Passard, schon seit längerem ein Adept von feinem Gemüse, stilisierte es nun zur Delikatess und strich rotes Fleisch von der Karte. Mit die höchsten Margen nehmen



Die Zukunft der französischen Küche liegt im Ausland. Umfragen zufolge genießt sie überall in der Welt einen hervorragenden Ruf. Kein Wunder also, dass auf der Weltausstellung in Shanghai eine französische Köchin (rechts) von Paul Bocuse arbeitet. Foto: AFP

die Metzger, heißt es in Paris. Yannick Alléno, eigentlich Angestellter im Meurice, gründete eine Firma um die Marke Alléno zu entwickeln. Alain Ducasse eröffnete in Paris eine weitere Kochschule, diesmal eine für Profis – und in Monaco eine Pizzeria.

Klammheimlich verdingten sich manche als Essenslieferanten für Fluggesellschaften und als Joghurt-Mischer für Supermärkte. Das hatte es auch vor der Krise gegeben, jetzt aber multiplizierten sich die Verträge, über die die Chefköche lieber Stillschweigen bewahren, um ihren Ruf nicht zu gefährden.

Paul Bocuse ließ sogar einen Investor in das Kapital seines Unternehmens eintreten. Mit dem Geld will er Bistros rund um das Lyoner Fußballstadion bauen. Der wohl berühmteste unter Frankreichs Spitzenköchen hatte sein Geschäft längst vereinfacht und diversifiziert. Sein Konterfei sah man sogar auf Konservendosen. Eine Finanzspritze brauchte er trotzdem.

Cloes hält das Geschäftsmodell von Drei-Sterne-Restaurants betriebswirt-

schafflich für nicht haltbar, auch ohne Krise. 30 bis 40 Personen in der Küche zu beschäftigen, ein gediegenes Ambiente zu kreieren, täglich erlesene Zutaten in bester Qualität zu besorgen und dabei auch noch nennenswerten Gewinn zu erzielen, all das wird leicht zur Quadratur des Kreises.

Einige Spitzenköche hängen die vom Guide Michelin vergebene Kochkrone deswegen an den Nagel, Olivier Roellinger und Marc Veyrat taten es mitten in der Krise. Sie alle konnten es sich leisten, den Michelin-Sterne eine Abfuhr zu erteilen, da sie sich bereits einen Namen erarbeitet hatten. Alle gaben unterschiedliche Motive an, doch im Prinzip waren sie sich einig: Zu hoch sind die mit der Ehrung verbundenen Investitionen und zu willkürlich die Kriterien, nach denen die drei Sterne vergeben werden.

Der Macht des jährlich aktualisierten Nachschlagewerks vom Reifenhersteller Michelin tut das keinen Abbruch. Das rote Buch wird die Bibel der Feinschmecker bleiben. Jeder Stern soll Investitionen von einer Million Euro nach sich zie-

hen, nur um den Standard zu halten und den Ansprüchen zu genügen. Wenn ein großes Hotel die Kosten trägt, geht es. Alléno vom Meurich jedenfalls freut sich: „Nach der Verleihung des dritten Sterns erschienen 780 Artikel in der Presse.“ Entsprechend groß war der Andrang hinterher.

Familienbetriebe können nur überleben, wenn sie auf ruinöse Ausgaben verzichten.

Familienbetriebe können dem Druck nur standhalten, wenn sie seit Generationen etabliert sind und von ihrem Ruf leben, wenn sie auf ruinöse Ausgaben verzichten können und im Prinzip nur das Personal bezahlen müssen. Es ist allerdings eine winzige Minderheit unter den zwei Dutzend französischen Erste-Klasse-Restaurants, die noch unabhängig sind. Die meisten von ihnen gingen in Unternehmensgruppen auf oder halten sich als Teil eines Hotels über Wasser.

Weil drei Sterne so viele Zwänge mit sich bringen, sieht Cloes die Zukunft eher bei zwei Sternen. Sie seien Prestige genug und für junge Köche neuerdings das erstrebenswerte Ziel, und zwar immer in Verbindung mit Übernachtungsmöglichkeiten – als sichere Geldquelle. Zudem liege die Zukunft der französischen Küche im Ausland. Umfragen zufolge genießt die französische Küche überall in der Welt einen hervorragenden Ruf.

In Ländern wie Brasilien, Indien und China schießen französische Restaurants wie Pilze aus dem Boden. Ein Ergebnis der Wirtschaftskrise ist, dass die Spitzenköche in stärkerem Maße daraus Nutzen ziehen wollen. Die ganz Großen wie Bocuse, Ducasse und Robuchon haben sich längst internationalisiert. Andere ziehen nun nach. Spitzenkoch Guy Savoy etwa erfand nicht nur das Drei-Sterne-Menü für Teenager, sondern eröffnete mitten in der Krise in Singapur ein neues Restaurant, und zwar im spektakulärsten Neubau Asiens, dem Hotel und Kasino Marina Bay Sands.