

Über Geschmack lässt sich streiten | FORUM

Jede Woche berichtet FORUM über ein kulinarisches Highlight aus der Region. Immer vor Ort: Experte Rolf Klöckner. Der bekommt im heimischen Saarland Konkurrenz: Holger Gettmann, Herausgeber des Gastronomieführers Guide orange, ist ebenfalls ständig auf der Suche nach feinen Adressen rund ums Thema Essen. Im Interview spricht er über seine Leidenschaft.

Wie kamen Sie darauf, einen Gastro-Führer zu machen?

Die Idee zum Guide orange ist in einer Gruppe von Freunden entstanden. Dort wurden die neusten Erfahrungen, Tipps und Enttäuschungen ausgetauscht. Irgendeiner fand, dass es doch eigentlich ein Buch geben müsste, in dem das alles drinsteht. Mein Ziel war es aber nicht, nur unbekannte Gourmetadressen aufzuführen, sondern auch die gutbürgerliche Kneipe mit Omas Küche. Wenn wir gewusst hätten, wie viel Arbeit das Buch macht, hätten wir es vielleicht gar nicht erst angefangen.

Wie ist die Rückmeldung auf das Buch?

Die interessanteste Rückmeldung war vielleicht die E-Mail, in der sich ein Leser furchtbar über ein Lokal beklagt hat, das wir gar nicht im Buch drinhaben. Er hat sich dort sehr geärgert. Postwendend schrieb der Wirt eine Mail an uns und seinen Gast zurück. Die Antwort des Gastronomen war so ziemlich die Dümme, die ich je gelesen habe. Er hat seinen Gast eigentlich nur beleidigt, die Vorfälle überwiegend bestritten. Es ist für mich kaum zu glauben, dass der Wirt so aus den Augen verloren hat, was seine Aufgabe ist: Der Gast ist sein Kunde!

Sie sind unter anderem auch auf Messen präsent. Wie kam es dazu?

1993 habe ich den Koch Bernd Rech aus Habach

kennengelernt. Wir machten bei dem Drei-Sterne Koch Dieter Müller in Bergisch-Gladbach einen Kochkurs. Das war kurz nachdem sein Restaurant im Schloß Lerbach den dritten Michelin-Stern erhalten hatte. In der Küche hörte ich einen rothaarigen, jungen Mann saarländisch reden, natürlich fragte ich sofort nach seinen Plänen. Bernd Rech erzählte, dass er später das elterliche Gasthaus in Habach übernehmen wolle. Das hat er vor fünf Jahren dann auch umgesetzt. Zusammen mit seiner Frau betreibt er das Gasthaus Rech. Für mich ein Highlight im Saarland.



Guide orange: Erfahrungen und Tipps aus der regionalen Gastronomie zusammengefasst.

Sie geben den Guide sicher nicht alleine heraus. Wer arbeitet in ihrem Team mit?

Für das erste Buch haben wir Journalisten und Gastro-Insider gewonnen. Nach dem Buch stellten wir erfreut und überrascht fest, dass sich tatsächlich einige Leute selber bewerben oder vorgeschlagen wurden. Mittlerweile machen wir ein richtiges Casting, schließlich müssen die Mitarbeiter sowohl Kompetenzen in Sachen Essen und Trinken haben als auch über journalistische Fähigkeiten verfügen.

Über Geschmack lässt sich streiten | FORUM

Aktuell ist es eine gute Mischung, 26 Tester, je zur Hälfte Frauen und Männer.

Was ist die Philosophie des Guide orange?

Da gilt immer noch die Idee vom Anfang. Leute, Tester, die gerne essen und trinken, geben Tipps für den Leser. Dazu noch eine schöne Auswahl von Einkaufsadressen und Fundstücken wie eine Whisky-Brennerei an der Saar. Dazwischen etwas zum Schmunzeln oder Nachdenken, wie der Beitrag von Gregor Weber, was Köche über ihre Gäste denken. Der Guide orange soll informativ sein und Spaß machen.

Der ehemalige Saar-Wirtschaftsminister Hanspeter Georgi lobte, dass Ihr Buch sehr gute Werbung für die Großregion sei. Was können Sie dem noch hinzufügen?

Das ist natürlich ein schönes Kompliment. Schon der bekannte Gastro-Kritiker Wolfram Siebeck hat gesagt, dass es kaum eine Region in Deutschland gibt, die eine solch große Dichte an guten Restaurants aufweisen kann wie wir.

Was unterscheidet ihr Buch von anderen Restaurantführern?

Wir verstehen uns nicht als die höchste Instanz in Sachen Bewertung der Küche, die jedes Jahr das Ranking der Besten macht. Wir vergleichen bei unserer Bewertung immer Gleiches mit Gleichem. Der Guide orange hat nur eine Skala von 0 bis 3 Sterne oder 20 Punkte. Wenn wir ein tolles Bistro mit dem perfekten Confit de canard und selbst gemachten Pommes frites finden, dann kriegt das drei volle Balken in der Küchenleistung. Eben Spitze in dieser Liga. Drei Balken für ein Gourmetrestaurant sind etwas anderes. Da erwarten wir natürlich mehr.

Was bedeutet für Sie Kochen?

Genau genommen ist Kochen die erste Kunst der Menschheit. Bevor mit Farben oder Tönen etwas gestaltet wurde, kam das Essen. Mit unterschiedlicher Hitze, mit Kräutern, mit Zutaten wurde das

verfeinert, was unsere Vorfahren zu sich nahmen. So entstand die Kochkunst“.

Wie objektiv sind die Bewertungen?

Empfehlungen sind immer subjektiv. Der Autor des Textes schreibt, warum er persönlich es empfiehlt und vermittelt etwas vom Flair des Restaurants. Manchmal sind die Geschmäcker unterschiedlich, manchmal schwanken die Leistungen.

Was ist für sie das perfekte Dinner?

Der perfekte Abend im Restaurant ist der, an dem ich mich rundum wohl fühle. Das Essen muss sich genau im Rahmen meiner Erwartung bewegen. Natürlich erwarte ich im Gourmetrestaurant eine Höchstleistung. Wenn ich zu einem guten Bier einen Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln essen will oder mir der Sinn nach feiner Pasta und hausgemachter Vorspeise beim Italiener oder nach gutem Sushi beim Japaner steht, ist der Maßstab immer etwas anders. Sind die Zutaten frisch, gut gewürzt, richtig proportioniert und so weiter. Jeder dieser Abende kann ein perfekter werden. Wenn das Essen hält, was das Restaurant verspricht, ist das erst die halbe Miete. Wenn der Service das richtige Händchen hat und mir meine Wünsche von den Augen abliest, ist das der Idealfall. Am meisten Spaß habe ich mit meiner Frau und einem befreundeten Paar.

Interview: Victor von der Saar