

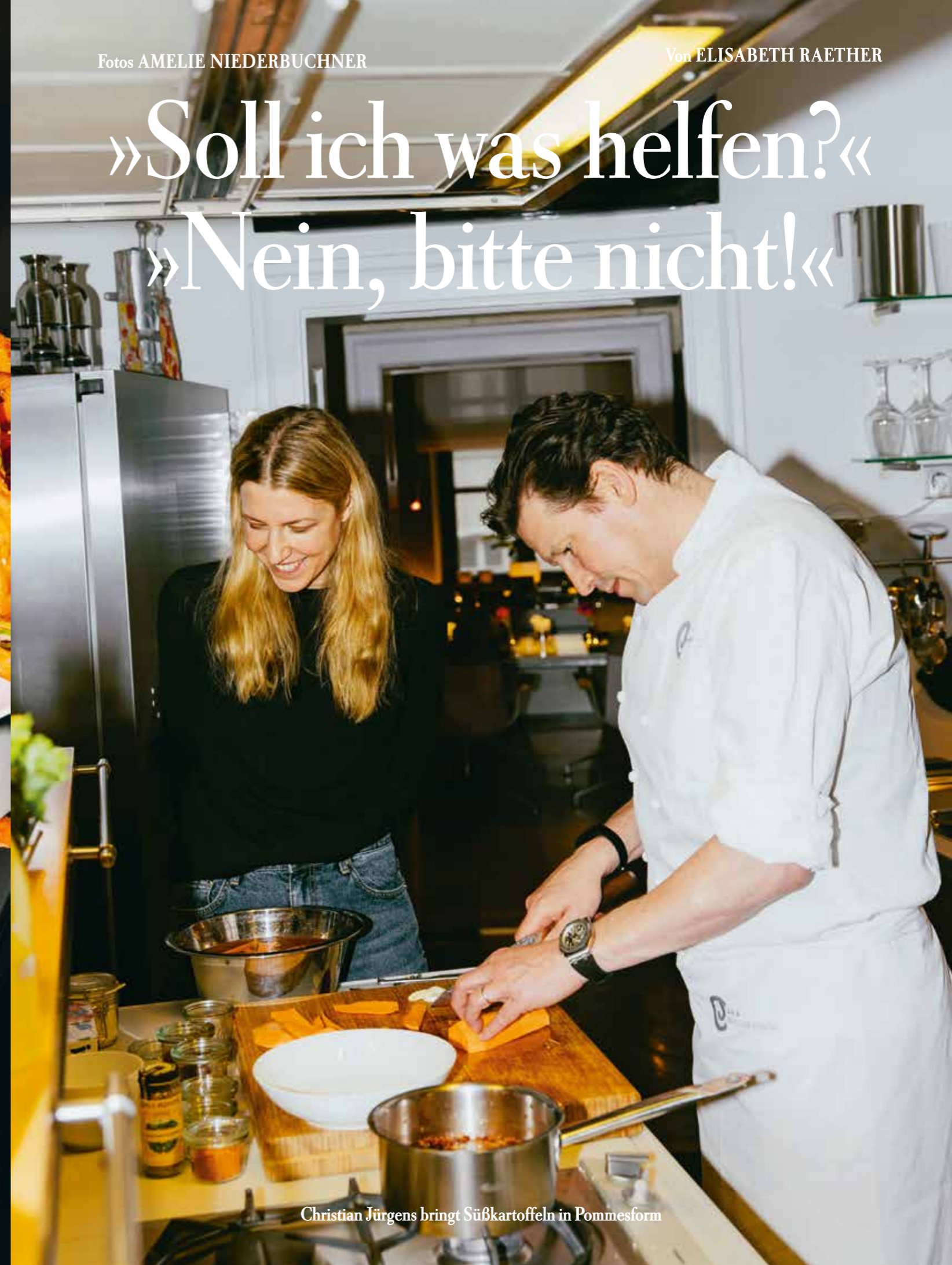
Fotos AMELIE NIEDERBUCHNER

Von ELISABETH RAETHER

»Soll ich was helfen?«
»Nein, bitte nicht!«



Christian Jürgens unterschreibt mit seinen drei Michelin-Sternen, seine Arbeit bedeutet ihm alles. Elisabeth Raether hat mit ihm gekocht und unter anderem gelernt, dass Fleiß wichtiger ist als Talent



Christian Jürgens bringt Süßkartoffeln in Pommesform

Die Idee war, den Sternekoch Christian Jürgens in einer normalen Küche etwas Normales kochen zu lassen. Er ließ sich zu meiner Überraschung darauf ein, als ich ihm die Idee am Telefon vorschlug, sie schien ihm sogar zu gefallen. Er betonte, er sei ja auch eigentlich ganz normal. Na ja, dachte ich und begann mir vorzustellen, wie er in meiner Küche stehen und Fragen stellen würde: Warum haben Sie so viel Haribo, Frau Raether? Warum sind Ihre Gewürzdosen nicht beschriftet?

Aber dann kam heraus, dass er dachte, ich lebe in München, nicht weit von Rottach-Egern, wo er sein dreifach besterntes Restaurant hat, das Überfahrt heißt, während ich aber in Berlin lebe. So weit kann er sich jedoch nur in dringenden Ausnahmen von Rottach-Egern entfernen, da er abends entweder in der Küche stehen oder sich um seine Familie kümmern muss.

Ich gebe zu, dass ich ein klein bisschen erleichtert war. Jetzt mussten wir nur noch eine »normale« Küche in München finden. Jürgens fragte seine Freunde Nicole und Andreas Buchele, die zwar keine Spitzenköche sind, normal ist ihre Wohnung aber auch nicht, sondern wunderschön, elegant, in der zentralen Sankt-Paul-Straße gelegen.

Nicole Buchele öffnet die Tür. Christian Jürgens ist noch nicht da. Buchele wirkt nicht besonders nervös. Seit zehn Jahren sind sie und ihr Mann mit Jürgens befreundet, er habe hier schon mal gekocht, außerdem sei er sehr nett. Gut, ja, gemütlich drauf sei er nicht gerade, schon sehr zielstrebig, immer beschäftigt, aber ein guter Kerl.

Da kommt er. Er schleppt ein paar Kisten mit Zutaten herein. Und es wird auch sofort angefangen, es ist neun Uhr morgens, keine Zeit zu verlieren. Erst ungefähr drei Stunden später wird Jürgens sich auch mal hinsetzen.

CHRISTIAN JÜRGENS: Ich bin ja durch Zufall Koch geworden. Mein Traum war Astronaut, Pilot – wie bei vielen kleinen Jungs. Jetzt bin ich Koch; ist auch nicht so schlecht. (zu Nicole Buchele:) Kann ich ein Glas Wasser bekommen, bitte, und ein Schneidebrett?

Die Idee ist ...

JÜRGENS: Ich höre zu ... (Nicole gibt ihm ein Schneidebrett) Ist das dein einziges Schneidebrett?!

NICOLE BUCHELE: Willst du lieber eins aus Holz?

JÜRGENS: Ich will was Größeres.

Also, die Idee ist, Sie kochen hier in dieser normalen Küche, und ich stelle alle Fragen dazu, die jemand stellen würde, der das zu Hause als Nichtprofi nachkochen möchte.

JÜRGENS: Gut, also, wir machen Steaks, die glaziert werden mit einer asiatischen Marinade, dann

Christian Jürgens, 53, ist in Unna geboren. Seit 2008 arbeitet er als Küchenchef im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee. 2013 wurde er mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die er bis heute hält. Das Überfahrt ist eines von neun deutschen Drei-Sterne-Restaurants

kommen. Pomelos, Erdnüsse, Koriander drauf, nebenher werden wir noch Süßkartoffel-Pommes machen, denn die meisten sagen zu mir: Die kriege ich nie richtig knackig, die werden immer letschig. Heute werden Sie hoffentlich welche erleben, die richtig knackig sind. Und wenn uns das nicht zu aufwendig ist, dann würde ich auch noch schnell Pak Choi machen und den einfach mit ein bisschen Orangensaft und gehacktem grünem Pfeffer dünsten. Ich verwende eigentlich nur normale Sachen, Sojasoße, Olivenöl, gut, ob man jetzt Ponzu zu Hause hat, weiß ich nicht ...

Ich habe kein Ponzu.

JÜRGENS: Okay, das ist schade, das ist eine japanische Würzsoße, die braucht man, damit es richtig gut schmeckt. Also, was wir heute kochen, das würde ich so auch zu Hause bei mir kochen.

Okay. Soll ich was helfen?

JÜRGENS: Nein, bitte nicht!

NICOLE BUCHELE: (leise im Hintergrund) Jetzt brauche ich nur noch eine Fritteuse ...

Kann man die Süßkartoffel-Pommes auch ohne Fritteuse machen?

JÜRGENS: Ich habe eine Fritteuse mitgebracht. Es geht auch im Backofen, aber das ist nicht so gut, und wenn Sie das Fleisch zusammen mit den Kartoffeln in den Backofen geben, haben Sie zwei verschiedene Temperaturbereiche. Das hinzubekommen ist nicht so einfach, dazu braucht man schon ein bisschen mehr Erfahrung. Und wir haben ja gesagt, wir möchten heute etwas kochen, was einfach, schnell und gut für jeden – ob fortgeschritten oder Anfänger – nachzukochen ist.

Ich frage nur, weil viele ja keine Fritteuse zu Hause haben.

JÜRGENS: Sie können auch einen Topf nehmen – wichtig ist nur, dass Sie den Topf maximal bis zu 7 bis 10 Zentimeter unter den Rand füllen, damit das Fett beim Frittieren nicht über den Topfrand schwappt. Die Temperatur bestimmen Sie am besten mit einem digitalen Thermometer. Achten Sie darauf, dass das Fett nicht zu heiß wird, sondern nehmen Sie sich dafür Zeit, Ihren Herd so einzustellen, dass das Fett gleichmäßig auf der gewünschten Temperatur bleibt. Die nächste Frage



des Lesers ist: Was fange ich denn anschließend mit dem Öl an, das ich zum Frittieren benötige? Das Öl können Sie nach dem Gebrauch erkalten lassen, dann am besten durch ein sehr feines Sieb oder einen Kaffeefilter passieren. Danach können Sie es ohne Probleme in einem verschlossenen Gefäß an einem dunklen, kühlen Ort zwei Wochen lang aufbewahren. Wenn Sie das Fett entsorgen, bringen Sie es am besten zum Wertstoffhof. Ja, kochen ganz ohne Aufwand geht nicht. Sonst essen Sie nur Süßkartoffel-Püree. (er stellt die mitgebrachten Gläschen vor seinem Schneidebrett auf)

Was ist das?

JÜRGENS: Cayennepfeffer. Und das ist Mayonnaise, der Drei-Sterne-Koch nimmt fertige Mayonnaise. Wenn wir die selber machen, würden Sie alle sagen, das ist zu aufwendig. Und ich mag zu den Pommes unbedingt Limonen-Chili-Mayonnaise.

Was machen wir mit dem Fleisch? Das ist ja ein riesiges Stück. Schneiden wir das, oder machen wir das im Ganzen?

JÜRGENS: Wir schneiden das in circa 4 Zentimeter dicke Steaks. Alles, was dünner ist, würde ich als Carpaccio bezeichnen.

Und dann braten?

JÜRGENS: Ja.

Ich schmore ja immer alles, weil da nichts schiefgehen kann.

JÜRGENS: Richtig gut schmoren ist schwer.

Ach so?

JÜRGENS: Ja, dass es saftig bleibt und nicht trocken wird. (er zieht seine schneeweiße Kochjacke an)

Ich dachte, man kann da nichts falsch machen.

JÜRGENS: Also, es ist schwierig, Ihnen jetzt auf den Kopf zuzusagen, dass das, was Sie für gut halten, vielleicht nicht gut ist. Beim Schmoren gibt es verschiedene Ansätze. Wir geben zum Beispiel Kalbsbacken mit ganz wenig Fond, vakuumiert, bei 68 Grad in ein Wasserbad. Dadurch behalten sie die Struktur, sind butterzart, aber haben noch etwas Biss.

Traditionelles Schmoren ist anders: Da werden die Kalbsbacken kurz angebraten und mit einem Schmoransatz im Ofen sehr weich geschmort. Beides führt zu einem sehr guten Ergebnis. Gut, aber heute wollen wir ja braten, schön rosa, das stellt viele Menschen vor große Probleme.

Mich zum Beispiel.



JÜRGENS: Das werden wir heute heilen. Das kriegen Sie hin, das ist ganz einfach. Wenn ich nicht im Geschäft koche, sondern zu Hause für meine Familie, koche ich ganz anders. Ich möchte dann Zeit haben für die Menschen, für die ich koche und mit denen ich koche. (*Richtung Fritteuse, in die er gerade Öl gegossen hat:*) Ich hoffe, dass ich nicht zu viel reingefüllt habe. Also, ich möchte da Zeit haben für die Menschen, möchte mich unterhalten, ein Glas Wein dazu trinken ... (*zu Nicole:*) Ich bräuchte noch ein Küchentuch, bitte.

Als ich ein junger Koch war, war mein Anspruch, wenn jemand zu Hause bei mir gegessen hat, dass jeder sehen muss, dass ich gut kochen kann! Meine Tante hat mal gesagt, als ich bei ihr gekocht habe: Fantastisch, aber bei mir kochst du nie wieder! Es gab keinen Topf, keine Schüssel, kein einziges Ding, das nicht in Gebrauch war und das ich nicht später noch spülen musste. Das will keiner noch mal haben. Und warum war das so? Weil der kleine Chrischi in der Zeit entweder beim Käfer, beim Witzigmann, beim Winkler oder bei Jörg Müller gekocht hat und weil ich jedem unbedingt zeigen wollte, dass ich kochen kann.

Und heute?

JÜRGENS: Heute gehe ich da mit mehr Ruhe ran (*er wäscht eine Schüssel ab*). Ich möchte Ihnen schon zeigen, dass ich das gut kann. Aber ich gehe da mit weniger Druck ran. Und mit mehr Freude.

Und angenommen – ich weiß nicht, ob die Möglichkeit besteht –, das Gericht gelingt Ihnen nicht?

JÜRGENS: Ja, dann habe ich Pech. (*stellt den Backofen ein*) 130 Grad Umluft ... Natürlich hast du Angst, dass du es nicht hinbringst. Letzten Sonntag waren meine Schwiegereltern zu Besuch. Und was gab's? Rinderfilet mit Pommes frites aus dem Backofen, aber die aus dem Bioladen, mit weniger Fett.

Sie machen Tiefkühlpommes für Ihre Schwiegereltern?

JÜRGENS: Ja, wenn die gut sind, warum denn nicht? Demeter, richtig tolle Pommes frites. Die Herausforderung war, dass die Pommes frites bei 200 Grad laufen und das Fleisch eigentlich bei 130 oder 150 Grad. So, und dann muss ich das irgendwie hinkriegen. Aber ich meine, es sind halt Schwiegereltern, was sollen sie schon machen? Reklamieren? Eine schlechte Bewertung bei TripAdvisor schreiben? Also habe ich dann alles bei 200 Grad reingeschoben, Fleisch und Pommes.

Unter Schmerzen ...

JÜRGENS: Nee, mit dem Blick nach oben: Lieber Gott, lass den Plan gelingen. Es war gut, sogar sehr gut. Ich habe es fotografiert, kann ich Ihnen nachher zeigen.

Und was haben die Schwiegereltern gesagt?

JÜRGENS: Die fanden es auch toll. Aber ich mache das ja auch, seit ich 16 bin. Und wie es aussieht, habe ich dafür ein Händchen. Aus meiner Sicht bin ich kein Mensch, der übermäßig begabt ist für das, was er tut. Ich glaube, ich habe ein gewisses Faible dafür, auch ein gewisses Talent, aber nicht so etwas Mozarthafes.

Was haben Sie dann?

JÜRGENS: Ich bin fleißig und engagiert, und wenn ich was anfangen möchte, möchte ich es möglichst gut machen. Engagement, Fleiß, Willen.

Welcher Koch hat denn etwas Mozarthafes?

JÜRGENS: Paul Bocuse. Der hat sich von uns allen unterschieden. Ich habe einmal bei ihm gegessen, ich habe vor diesem Hünen gestanden, »*ah, un collaborateur de Heinz Winkler!*«, sagte er zu mir. Ich habe kein Wort rausbekommen. Ja, das war meine Begegnung mit Paul Bocuse. In der Neuzeit ist es vielleicht Ferran Adrià, der so was gemacht hat, etwas Neues, Bahnbrechendes. Ich glaube auch, dass das, was René Redzepi macht, vielleicht was Mozarthafes hat. Aber Mozart machte ja sehr eingängige Musik, klassische Musik für Anfänger. *Die Zauberflöte* zum Beispiel, da denkst du: Super, das kannst du dir anhören, egal, ob du mit klassischer Musik was zu tun hast oder nicht. Und bei Bocuse hat es einfach super geschmeckt. Aber wenn Sie bei René Redzepi eine Garnele, die roh ist, mit einer Hollandaise kriegen, ich weiß nicht, ob das jedem sofort so gut schmeckt wie der Apfelkuchen beim Bäcker um die Ecke. (*er entfernt die Vakuumpackung vom Fleisch*)

Können Sie zu dem Fleisch noch etwas sagen?

JÜRGENS: Wir sagen in Bayern dazu Lende, in Restdeutschland wird es Roastbeef genannt. Das ist ein Lendenstück von der bayerischen Färse. Wunderschön marmoriert, das ist butterzart, von Tieren, die auf der Weide gestanden haben. Der Metzger kennt die mit Namen. Die Färse ist eine ein bis drei Jahre alte Kuh, die noch nicht trächtig war. Man kann auch US-Beef nehmen. Wagyu-Beef nicht, oder Kobe, ich finde, das ist fast zu fett zum Braten. Braten mit diesen hohen Fettstufen, da esse ich höchstens einen Bissen. So, das Fleisch sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern das sollte schon temperiert sein. Das stellen wir einfach mal dahin.

Ich frage mich ja, wenn ich Fleisch gekauft habe, ob ich es waschen soll.

JÜRGENS: Wieso?

Irgendwie habe ich das Bedürfnis.

JÜRGENS: Dann waschen Sie es. Sie machen damit nichts falsch. Mit eiskaltem Wasser. Und höchstens trocken tupfen, mit einem sauberen Küchentuch.

Und Hühnchen?

JÜRGENS: Hühnchen würde ich waschen, Hühnchen ist ja kein Fleisch, Hühnchen ist Geflügel. Das eine läuft, das andere fliegt, okay?! (er lacht) Richtig gründlich waschen unter eiskaltem fließendem Wasser und sorgfältig trocken tupfen. (er packt alle möglichen Kochutensilien aus) Ich mache Ihnen bald mal mein mariniertes Limonenhühnchen. Jetzt zu den Pommes. Die Süßkartoffeln müssen, wenn wir die geschnitten haben – das ist das Geheimnis von knackigen Süßkartoffel-Pommes –, mindestens eine Stunde wässern. (er fängt an, die Süßkartoffeln in Pommesform zu schneiden) Das Wichtigste, wenn Sie zu Hause für Gäste kochen, ist das richtig gute *Mise en Place*. Nicht vorbereitet zu sein ist der größte Fehler. Also, wenn Sie zum Beispiel für Weihnachten kochen ... Was gab's bei Ihnen zu Weihnachten? **Ich muss mal überlegen, eine Lammschulter, glaube ich.**

JÜRGENS: Lamm an Weihnachten! Wie sind Sie denn drauf!?

Na ja ...

JÜRGENS: Was ist mit Rehrücken, Ente, Gans?

Es gibt immer so viel zu tun an dem Tag, und außerdem ist Lamm mein Lieblingsfleisch.

JÜRGENS: Aber nicht an Weihnachten! An Weihnachten macht man Reh, Ente oder Gans!

Okay.

JÜRGENS: Also gut, Sie machen also Lamm an Weihnachten, und Sie machen bestimmt alles am gleichen Tag, Soße, Beilagen ...

Ja, schon ...

JÜRGENS: Okay. Was gab es dazu?

Ich weiß es nicht mehr genau ...

JÜRGENS: Das wäre die Höchststrafe für mich, wenn jemand vergisst, was es bei mir dazu gab. Egal. Ich will eigentlich auf was anderes hinaus. Ich wollte sagen, Sie hätten das Lamm auch gut am Vortag schmoren können, dann hätten Sie es nur noch mal warm machen müssen. Die meisten Menschen, die zu Hause kochen, machen den großen Fehler, dass sie nichts vorbereiten. So, ich muss mich mal kurz konzentrieren. Ich bin etwas k.o., meine dreijährige Tochter hat schon um halb sieben zu mir gesagt: Papi, ich kann nicht mehr schlafen.

Was haben Sie beide dann gemacht?

JÜRGENS: Sie hat mit mir zusammen Kaufladen gespielt, dann habe ich mir im Kaufladen ein Shampoo gekauft. (er schneidet sehr schnell den Knoblauch klein, sodass es auf dem Brett klackert) Dann bin ich mit dem Shampoo unter die Dusche gesprungen, während sie mit ihrer Puppe, die Baby heißt, davorgesessen und gesagt hat: Papi, wann können wir Baby duschen? Als ich dann geduscht war, habe ich also noch Baby schnell geduscht,

allerdings ohne Wasser. Dann hat meine Tochter Baby abgetrocknet, Papi hat sich abgetrocknet, alle haben sich eingecremt ...

Hat denn der Kindergarten trotz Corona gerade auf? Wenn wir telefoniert haben, saß oft eins Ihrer beiden kleinen Kinder neben Ihnen und hat sich am Gespräch beteiligt ...

JÜRGENS: Ab und zu hat er auf, ja.

Warum werden die Süßkartoffeln jetzt doch nicht gewässert?

JÜRGENS: Jetzt warten Sie doch erst mal. Ich mache jetzt die Marinade.

Was für eine Marinade? Fürs Fleisch?

JÜRGENS: Ja.

Also, Sie haben eine Zwiebel gehackt.

JÜRGENS: Nicht gehackt, ich habe eine Zwiebel fein geschnitten. Zwiebel und Knoblauch hackt man nicht. Wir kochen jetzt die Glace für das Rindfleisch. Da geben wir Zwiebeln und Knoblauch feingeschnitten rein, ich habe ein bisschen Ingwer reingerieben, ein bisschen Sushi-Ingwer. Jetzt machen wir da noch schnell ... (zu Nicole:) Haben wir eine Zitruspresse in diesem Hause?

BUCHELE: Ja.

JÜRGENS: Saft von zwei Limetten, Sauerkirschmarmelade, Ingwer, Sojasoße, ich mache das jetzt alles aus dem Kopf heraus ...

Nimmt man irgendeine Marmelade?

JÜRGENS: Sauerkirschmarmelade. Ich finde diesen Match zwischen Kirsche, Sojasoße und Fleisch ziemlich cool. Ich muss hier mal kurz ein bisschen aufräumen, nicht dass es heißt, was ist denn das für ein Drei-Sterne-Koch, der seine Küche nicht aufräumt.

Woher kennen Sie beide sich eigentlich?

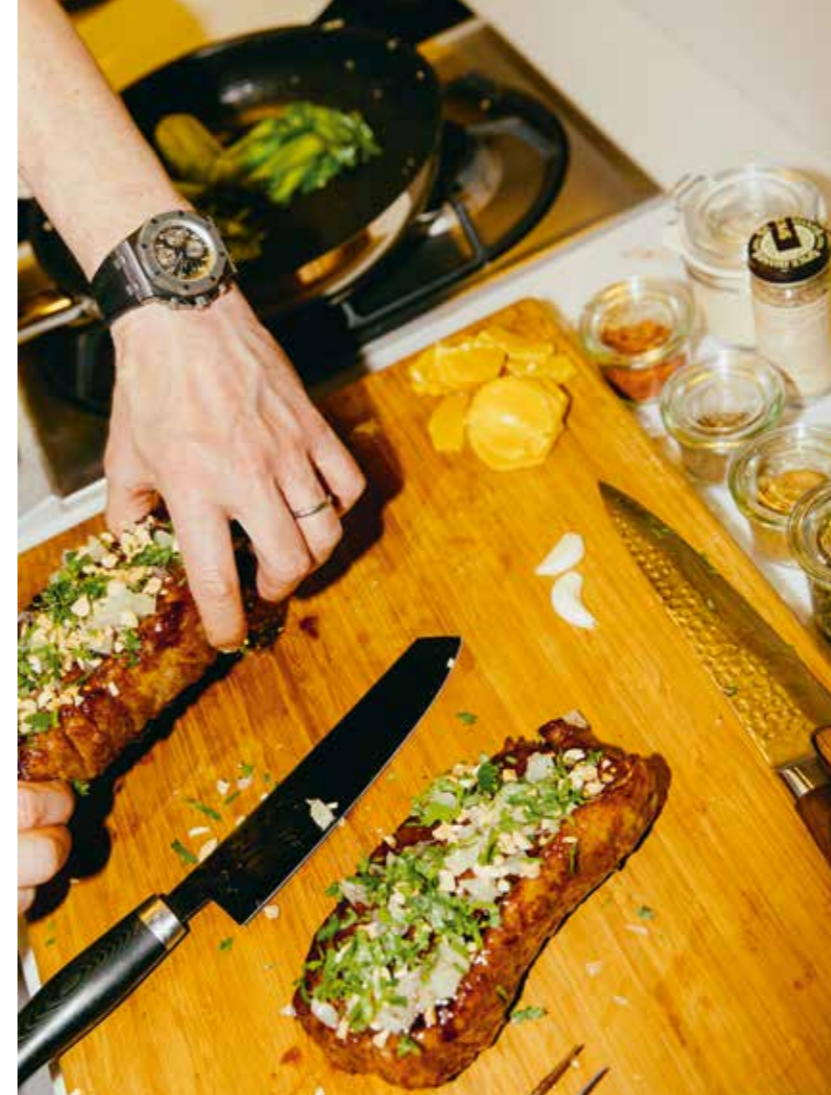
BUCHELE: Ich habe mal einen Kochkurs bei ihm gemacht, und wir haben immer wieder Aufträge von ihm bekommen, wir sind ja Inneneinrichter.

JÜRGENS: Ja, wir sind wirklich Freunde. Es gibt nicht viele Leute, die es mit mir aushalten, weil ich so wenig Zeit habe, Freundschaften zu pflegen.

Sie haben Ihre eigenen Messer mitgebracht. Was ist das mit Sterneköchen und ihren Messern?

JÜRGENS: Für mich ist es wichtig, dass ich mein Handwerkszeug habe. Wenn ich jetzt hier bei Nicole keine scharfen Messer vorgefunden hätte ... Aber dieses hier ist kein teures Messer. Mit dem kann ich einfach gut schneiden. Dafür müssen Sie jetzt nicht 2000 Euro hinlegen, ich bin ja kein Sushi-Meister. Bei mir könnte sich so ein Supermesser gar nicht entfalten. (er holt ein anderes Messer hervor) Das ist auch ein schönes Messer, von Nesmuk. Da liegen wir ungefähr in einer Preiskategorie von 400 oder 500 Euro.

Und ein Messer teilt man nicht, richtig?



JÜRGENS: Ja. Auch ein Messer abziehen, mit dem Stahl, das mache ich bei meinen Messern immer selbst. Ich schalte hier jetzt mal runter, denn wenn der Zucker am Rand verbrennt, dann wird unsere Glace bitter. Also langsam runterkochen und ab und zu mit einem Pinsel mit wenig Wasser an der Seite sauber machen, dann kann das keine Bittertöne kriegen. Das ist vielleicht der Unterschied, den unsere Küche ausmacht, weil wir halt auf die Kleinigkeiten achten. Wir versuchen, alles richtig gut zu machen. Immer. Das heißt, bei uns muss jeden Tag alles – (reicht Nicole die Süßkartoffel-Abschnitte) willst du das noch haben für Süßkartoffel-Püree? –, jeden Tag alles immer perfekt sein. So, jetzt machen wir Chili-Mayonnaise. Erstmal Sambal Olek. Dann Piment d'Espelette.

Und die Mayonnaise nimmt man also einfach aus dem Regal?

JÜRGENS: Ja, eine gute.

Woran erkennt man denn eine gute?

JÜRGENS: Dass Bio draufsteht. Meine Frau hat mir mal, so vor zehn Jahren, im Supermarkt vor allen Leuten eine Standpauke gehalten. Sie sagte zu mir: »Was willst du mit der Gurke?« Und ich habe

gesagt: »Tolle Gurke, 49 Cent, glaube ich, kostet die.« – »Tolle Gurke?«, sagt sie zu mir. »Das ist keine Biogurke, spinnst du?!« Ich sagte: »Bio oder nicht, das ist doch wurscht.« – »In der Gurke stecken die meisten Schadstoffe überhaupt, da ist alles drin, was du nicht haben willst! Du bist ein toller Koch, und du hast davon keine Ahnung!« Alles vor versammelter Mannschaft ... Ich sagte: »Aber die Gurke, die du da rausgezogen hast, die sieht aus, als wenn sie morgen auf den Kompost geht.« – »Ja, das ist Bio.« Dann habe ich meinen Mund gehalten, wir haben die hässliche Gurke mitgenommen.

Und das hat mich dazu bewogen, doch genauer zu hinterfragen, wo die Lebensmittel herkommen, die ich verwende.

Da kommt ja richtig viel Limettenabrieb rein.

JÜRGENS: Ja. (er probiert die Mayonnaise) Mmmmh. **Schmeckt?**

JÜRGENS: Yes! Ich finde es sogar ziemlich gut. Müssen wir noch ein bisschen Knoblauch reinmachen? Eigentlich nicht. Ich finde es gerade so schön frisch!

Wollen wir noch mal über die Sternegastronomie sprechen? Vorhin haben Sie gesagt, Sie sind aus Zufall Koch geworden ...

JÜRGENS: Ja, ich bin mit 16 Jahren von zu Hause weg und bin zu meiner Schwester nach Hanau gezogen. Eigentlich sollte ich zu Hause die elterliche Metzgerei übernehmen. Meine Schwester und ihr Ehemann hatten einen sehr guten Feinkostladen und ein sehr gutes Restaurant. Da habe ich mich in der Küche mit Handreichungen nützlich gemacht. All diese Dinge, die sonst niemand in der Küche gerne macht. Pfifferlinge putzen, Fingermöhren schälen, Spinat putzen etc. Dabei habe ich mich anscheinend nicht ungeschickt angestellt, denn der Küchenchef hat mich gefragt, ob ich nicht – anstatt der Metzgerlehre – eine Kochlehre anfangen wollte, und da Schweine schlachten sowieso nicht so mein Ding war, habe ich nicht lange überlegt. Da kannte ich weder irgendwelche Sterneköche oder gar den Michelin. Ich war einfach fasziniert von dieser neuen Welt. Ich habe dort mein erstes Kartoffelgratin gegessen, ich habe gelernt, dass man Entenbrüste auch rosa braten kann, und war absolut fasziniert von diesem Beruf. Dann bekam ich ein Kochbuch von Eckart Witzigmann in die Hand und habe meinen Küchenchef gefragt, wer das denn sei. Von da an hatte ich Blut geleckt, und mein Ziel war es, einmal bei Eckard Witzigmann arbeiten zu dürfen, was sich später ja auch erfüllt hat. Als ich 1997 auf der Maximilianstraße den Marstall eröffnet habe, war klar, dass ich dort einen Stern erkoche will. Als er 1998 dann kam, wusste ich nach zwei Minuten, ich will den zweiten. Als ich den hatte, hat es nicht mal eine Sekunde gedauert, bis ich wusste, ich will den dritten! Und für den habe ich alles in die Waagschale geschmissen. Ich habe hier hinten (*zeigt auf sein Bein*) acht Narben. Damals, im Restaurant auf der Burg Wernberg, habe ich einen Spritzenabszess nicht operieren lassen, um meine Küche nicht alleine zu lassen. Ich wollte die zwei Sterne, die damals über meinem Restaurant auf Burg Wernberg geleuchtet haben, nicht gefährden. Ich stand in der Küche und konnte den Löffel kaum halten, weil ich eine Sepsis hatte, und nachts konnte ich nicht schlafen, überall in den Beinen und auch im restlichen Körper hatte ich Krämpfe. Nur einem hervorragenden Operateur ist es zu verdanken, dass ich heute noch laufen, springen und Rad fahren kann. An dieser Stelle noch mal vielen Dank dafür!

Das klingt schmerzhaft und nach Entbehrungen. Was sind denn für Sie die wirklich glücklichen Momente, in denen Sie Ihren Beruf lieben?

JÜRGENS: Der größte Moment in meinem beruflichen Leben war sicherlich, als ich den dritten Stern bekommen habe. Das kann man nicht beschreiben. Da kriege ich jetzt schon wieder feuchte Augen ... Das ist fast gleichzusetzen mit der Geburt meiner Kinder.

Sie beenden jede SMS mit drei Sterne-Emojis.

JÜRGENS: Das ist halt das, worauf ich mein ganzes berufliches Leben ausgerichtet habe, und auch ein wichtiger Teil meines Lebens überhaupt. Ich habe auch meine Unterschrift geändert, da sind jetzt drei Sterne drin.

Sie unterschreiben mit den drei Sternen?

JÜRGENS: Ja, und meinem Initial. Das war ein Riesentheater, Personalausweis ändern, die auf dem Amt waren misstrauisch, warum ich mir eine neue Unterschrift zulege. Für mich bedeutet das sehr viel. Sie müssen sich vorstellen, das ist ein ungeheurer Druck, brutal. Ich habe 1993 als Sous-Chef an der Seite von Heinz Winkler gearbeitet, in diesem Jahr bekamen wir die drei Sterne auf der Residenz. Ich war aber einige Jahre später immer noch Sous-Chef bei Heinz Winkler, als der Michelin die Residenz auf zwei Sterne zurückstufte. Das war für uns alle ein großer Schlag, aber ich glaube, niemand kann nachempfinden, welche Enttäuschung Heinz Winkler in diesem Moment empfunden hat, und ich ziehe noch heute meinen Hut vor ihm, dass er es im Jahr 2000 geschafft hat, die drei Sterne nach Aschau zurückzuholen. Also, das Fleisch, Sie müssen es kurz und heiß anbraten. Rechts, links und auch von der Sehenseite, die Sehne schneiden wir erst später weg. Dann bleibt es saftiger. Und jetzt schauen wir mal, wie wir das mit unseren Pommes machen.

Was ist mit dem Pak Choi?

JÜRGENS: Den mache ich erst, wenn ich das alles so weit fertig habe. Also, das Fleisch rundherum anbraten, und dann lassen Sie es auf einem Gitter liegen, das ist ganz wichtig. Die Süßkartoffeln trocknen wir jetzt ab. Dann ummanteln wir die in einem Gefrierbeutel kurz mit Stärke. (*er reicht den Beutel rüber*) Da geben Sie Stärke rein, Sie können auch noch ein bisschen Paprikapulver dazugeben.

Und warum die Stärke?

JÜRGENS: Dadurch werden die kross. Dann habe ich hier noch Pomelo, die habe ich schon zu Hause gezupft. Ein bisschen Olivenöl auf die Pomelo, ein bisschen Orangensaft, ein bisschen Limone, ganz wenig Salz, Zucker. Das kommt später als Topping übers Fleisch. Und geröstete Erdnusskerne.

Und die Süßkartoffeln kommen in den Beutel, damit die Stärke sich überall verteilt.

Genau. Noch ein bisschen Piment d'Espelette dazu, aber nicht zu viel, das neigt zum Verbrennen. (*er schüttelt den Beutel kräftig*)

Zu Ihrem Ehrgeiz noch mal. Ich würde ja denken, Ehrgeiz und Genuss schließen sich eher aus. Aber der Genuss ist ja Ihr Lebensthema.

JÜRGENS: Ehrgeizig ist so negativ behaftet. Ich bin bei allem, was ich mache, engagiert. Ich arbeite

ROASTBEEF MIT SESAM- SÜSSKARTOFFEL- POMMES

Zutaten für 4 Personen:

Für die Glasur: 1 Knoblauchzehe (geschält, ohne Keim), 50 g Zwiebeln (geschält), 1 Chilischote (ohne Kerne), 25 g eingelegter Ingwer, 15 g frischer Ingwer, 15 g Olivenöl, 90 g Sauerkirschmarmelade, Saft von 3 Limetten, 135 g Sojasoße, 1 TL Bio-Rapsöl, etwas Speisestärke, zum Abschmecken: ca. 3 EL Ponzu (japanische Würzsoße), Limettensaft;

für das Topping: ¼ Pomelo (grob gezupft), ca. 100 ml fruchtiges Olivenöl, Saft von ½ Orange, Saft von ½ Zitrone, Zucker, Salz, 2 EL geröstete Erdnüsse (grob gehackt), 4 bis 5 Stängel frischer Koriander (fein geschnitten);

für die Limonen-Chili-Mayonnaise: 150 g tafelfertige Mayonnaise (aus dem Bioregal), Saft von 1 Zitrone, 1 TL Limonenöl, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 Prisen Limonenpfeffer, Abrieb von 2 Bio-Limetten, 1 Espressolöffel Piment d'Espelette, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Sambal Olek, Zucker;

für die Sesam-Süßkartoffel-Pommes: 6 Frühlingzwiebeln, 1 kg Süßkartoffeln, etwas Speisestärke, etwas Paprikapulver, 1,5 l Bio-Rapsöl (zum Frittieren), 2 EL Sesamsamen, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle;

für das Roastbeef: 2 Steaks, aus dem Roastbeef geschnitten (à 400 g), 10 g Erdnussöl (zum Anbraten);

für den Pak Choi: 8 Pak Choi, fruchtiges Olivenöl, ¼ Knoblauchzehe (in feine Würfel geschnitten), 100 ml Orangensaft, 1 Espressolöffel grüner Pfeffer (fein gehackt), Saft von ½ Zitrone, Salz, 1 Espressolöffel Honig, 8 Basilikumblätter (in Streifen geschnitten)

Für das Fleisch den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum scharf anbraten. Auf ein Gitter umsetzen, im vorgeheizten Ofen 8 bis 11 Minuten bis auf eine Kerntemperatur von 47 bis 48 Grad braten. Im offenen Ofen ruhen lassen (2 bis 3 Minuten). Dann mit der heißen Glasur großzügig einstreichen, mit grob gehackten, ungesalzene Erdnüssen bestreuen, mit der marinierten Pomelo garnieren und zum Schluss mit fein geschnittenem Koriander bestreuen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 52 Grad bei der Garstufe »rare« haben und 54 Grad Kerntemperatur bei der Garstufe »medium«. 56 bis 58 Grad sind dann »medium well« und 60 Grad »well done«.

Pak Choi mit Olivenöl in der Pfanne anbraten, Knoblauch dazugeben, wieder aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft mit Orangensaft ablöschen. Fein gehackten grünen Pfeffer hinzugeben, reduzieren lassen und mit Zitronensaft, Salz und Honig abschmecken. Eventuell zum Schluss etwas Olivenöl einrühren und den Pak Choi dann noch einmal kurz darin glasieren. Zum Schluss mit frisch geschnittenen Basilikumstreifen bestreuen.

Servieren: Das glasierte Fleisch gegen die Fasern in schöne Tranchen schneiden, die Pommes frites und den Pak Choi dekorativ dazu auf den Tellern anrichten und die Mayonnaise in einer Schüssel dazu reichen. Sie können das Fleisch auch auf einer schönen Platte anrichten und dekorativ mit dem Pak Choi umlegen und die Pommes frites für alle ebenfalls *to share* in einer großen Schüssel anrichten.

intensiv, ich lebe intensiv, ich liebe intensiv, ich möchte meinen Job außergewöhnlich gut machen, ich möchte aber auch noch der beste Vater sein, und der beste Ehemann. Das ist mein Anspruch an mich selbst. Da wird es mir nicht langweilig.

Und dabei können Sie trotzdem noch genießen?

JÜRGENS: Klar. Sicher, ich würde mir mehr Zeit wünschen, um den Moment genießen zu können. Ich würde mir wünschen, dass ich nachher noch mit Ihnen zusammensitze, reden und Kaffee trinken kann, meistens bin ich zeitlich so durchgetaktet, dass mir wenig Zeit zum Verweilen bleibt. Heute Abend bin ich wieder in der Küche am Herd. Und da sind wir wieder bei den drei Sternen: Man weiß nie, ob heute Abend der Michelin da ist. Haben Sie irgendwo die Uhr? Dann stellen Sie mal bitte zehn Minuten ein.

Ich dachte nur, wenn man so kontrolliert ist wie Sie, dass ...

JÜRGENS: Ich bin nicht kontrolliert! Ich bin ein leidenschaftlicher, engagierter Mensch. Ich bin sehr emotional. Wobei emotional nicht heißt, dass ich morgens in meine Küche reingehe und brülle: Guten Morgen, ihr Arschlöcher. Emotional heißt, ich mache das, was ich tue, mit vollster Leidenschaft. Ich denke, aus diesem Grund sind Menschen wie ich ziemlich sensibel. Ich versuche immer alles so perfekt wie möglich zu machen, egal was es ist, es macht mir Spaß, ob es ums Kochen geht oder darum, jemandem eine Freude zu machen. Meine Frau mag – welche Frau mag das nicht? – Schmuck. Vor ihrem ersten Muttertag habe ich gedacht, was schenkst du ihr? Der allererste Muttertag ihres Lebens. Der kommt nie mehr wieder, unwiederbringlich ...

BUCHELE: Na ja, aber sie ist doch nicht deine Mutter ...

JÜRGENS: Meine Mutter ist noch mal ein ganz anderes Thema. Jedenfalls dachte ich: Was schenke ich ihr? Ich bin zum Juwelier gegangen, da gab es einen Schneeflockenanhänger, den hatte sich meine Frau schon immer gewünscht. Unsere Tochter hat auch so einen, den hat sie zur Geburt von ihrer Ur-Oma bekommen. Beim Juwelier meinten die: Finden Sie das nicht bisschen viel zum Muttertag? Aber ich habe mich unglaublich gefreut, weil ich ein Geschenk gefunden hatte, das meine Frau ihr Leben lang an ihren ersten Muttertag erinnert. Ich bin einfach nicht der Typ, der sagt, okay, Muttertag, es gibt einen Blumenstrauß. *(etwas piept)*

Das Fleisch muss raus.

JÜRGENS: Ja, aber es braucht noch, ich habe gerade nachgeschaut und gebe ihm noch mal fünf Minuten. *(sieht sich um)* Wo ist denn die Platte? Wollen Sie mal Koriander schneiden, oder Basilikum?

Ja. Wie viel denn?

JÜRGENS: Schneiden Sie mal los. Sehr gut! Jetzt machen wir noch schnell ein bisschen Pak Choi.

Und was machen wir mit den Kräutern?

JÜRGENS: Die kommen später über den Pak Choi und übers Fleisch.

Worüber wir noch nicht gesprochen haben: In Spitzenküchen herrscht ja offenbar ein recht rauer Umgangston.

JÜRGENS: Bei uns herrscht ein Ton, der verbindlich ist und, wie soll man sagen, halt normal, wenn kein Stress ist.

Im Vorgespräch haben Sie mir gesagt, dass es auch mal anders war, dass Sie an sich gearbeitet haben.

JÜRGENS: Ja, das hat sich seit 2010 bei mir verändert, denn normalerweise in Handwerksberufen, egal wo, neigt man doch eher dazu, lauter zu sprechen und ab und zu mal rumzubrüllen ...

Ist der Koriander so richtig geschnitten?

JÜRGENS: Ja. Sehr gut.

Ich habe an mir gearbeitet, ich bin umgänglicher geworden und gebe mir die größte Mühe, dass mein Umfeld auch versteht, worum es mir geht. Wenn man das verstanden hat, hat man in mir einen verlässlichen und berechenbaren Partner, mit dem man durch dick und dünn gehen kann. Wenn man das nicht verstanden hat, kann es auch leicht passieren, dass man sich überrannt fühlt, weil ich alles mit Leidenschaft, Engagement und Tempo angehe. Und abends im Service, das ist wie bei der Feuerwehr – wenn es brennt, kann ich nicht sagen: Könntest du mir vielleicht mal den Schlauch überreichen? *(er probiert eine Pommes)* Ziemlich gut, wollen Sie probieren?

Ja!

JÜRGENS: Passen Sie auf, ist heiß. Einfach so in die Mayo rein. Und? Sind die kross?

Total.

JÜRGENS: *You made my day!* Sehen Sie *(zeigt seinen Unterarm)*: Ich habe Gänsehaut. Jetzt schauen Sie mal, die Glace macht man einfach so über das Fleisch drüber. Das kann ein bisschen ruhen. Wir machen den Ofen wieder zu. Und ich mache schnell den Pak Choi. Jetzt muss ich mich mal konzentrieren ... Ich schneide den Pak Choi, bisschen Knoblauch. *(gibt ihn in die Pfanne, schwenkt sie)* Riechen Sie jetzt, wie der Knoblauch kommt?

Ja.

JÜRGENS: So, die Pomelo auf das Fleisch. Die Erdnüsse, sind die geröstet? Basilikum. *(er richtet die Speisen an)* Das sieht doch ganz gut aus!

Essen wir am Tisch, ja, oder?

JÜRGENS: Wie ihr wollt. Aber ihr müsst jetzt gleich essen, sonst wird's kalt.




Geldermann

WAHRE
SEKT
KULTUR
SEIT 1838

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst. Unsere erlesenen Cuvées reifen in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

GELDERMANN.DE