Ein Juwel kämpft um Gold

Claus Weitbrecht steht unter Strom: Der German Master der Köche will in wenigen Tagen als erster Deutscher den begehrtesten Koch-Preis der Welt holen.

RUTH LEMMER
HANDELSBLATT, 24.1.2003

Bei dieser Familie dreht sich alles ums Essen: Der Großvater, Metzgermeister Walter Schweickhardt, gründete vor 51 Jahren mit seiner Frau Emma das Restaurant Talblick im baden-württembergischen Wildberg; Vater Werner Weitbrecht, ebenfalls Metzgermeister, übernahm den Herd, während seine Frau Else die Gäste verwöhnt; Bruder Rainer macht gerade seinen Bäckermeister. Und Claus Weitbrecht, der Star der Familie, kocht um die weltweit renommierteste Trophäe seiner Zunft: den Bocuse d'Or.

„Wir haben allen Grund, stolz auf den Jungen zu sein", sagt der Großvater, ohne jede Aufgeregtheit in der Stimme. Er hat dem schmal gebauten, besonnen auftretenden Enkel ohnehin einiges zugetraut.

Der kommende Mittwoch sticht: Fünf Stunden wird Claus Weitbrecht in Lyon in einer rundum verglasten Küche stehen. Zuschauer dürfen bis 30 Minuten vor Ende der Wettkampfzeit vorbeispazieren, Augen und Nase aufgesperrt – erst dann werden sie auf die Tribünen verbannt.

Dann wird es still. Eine Fleisch- und eine Fischplatte für jeweils zwölf Personen präsentiert der 29-Jährige. Die 24-köpfige Jury schaut und probiert, wie der Deutsche die Lachsforelle in einen Zucchinimantel steckt, das Rinderfilet füllt und, in Salz gebacken, den Ochsenschwanz als Kompott und Praline verarbeitet.

„Die Spannung steigt", so der knappe Kommentar von Weitbrecht eine Woche vor dem großen Tag. Und er beruhigt sich selbst: „Wenn es losgeht in Lyon, dann ist der Stress so groß, dass für Nervosität keine Zeit bleibt." In der Ruhe liegt die Kraft – der Spruch ist für den 29-Jährigen mehr als ein billiges Motto: Er ist hart erarbeitet.

Sein Helfer ist der 21-jährige Ludwig Heer, den Weitbrecht bei Starkoch Harald Wohlfahrt kennen lernte. Heer spielte bereits 2000 den zweiten Mann in Lyon, bringt also Bocuse-d'Or-Erfahrung mit. Regelmäßig üben die beiden und haben – so ganz nebenbei – einen Kühlwagen für die Zutaten organisiert, Fotografen für den Prospekt, den die Juroren erhalten, und ihre Ideen für die Fisch- und Fleischplatte immer wieder mit älteren Meistern durchdiskutiert.

„In den drei Monaten, die uns seit der Nominierung blieben, mussten wir uns ziemlich durchbeißen", bringt Claus Weitbrecht ganz vorsichtig Kritik am deutschen Organisator, dem Verband der Spitzenköche, Eurotoques, und dessen Chef, Ernst-Ulrich Schassberger, an.

Der Kandidat mit dem südländischen Äußeren und der stoischen Ruhe beneidet die Konkurrenten, die über mehr Vorbereitungszeit und größere Sponsorenbudgets verfügen: „Wir haben die Zutaten fürs Training selbst bezahlt und uns die Stunden abgeknapst, während andere freigestellt sind."

Trotz dieser Startnachteile rechnet sich Claus Weitbrecht eine gute Chance aus. Immerhin tingelte er durch den gastronomischen Sternenhimmel. Der Gastwirtssohn lernte Koch im „Hotel Hasen" in Herrenberg und besuchte in dieser Zeit einen Zuckerdekorkurs in Zürich. Während seiner Wehrdienstzeit in der Truppenküche Philippsburg verbrachte er seinen Jahresurlaub auf einem Patisserielehrgang in München. „Dort habe ich präzises Arbeiten gelernt, das ich auch in der Küche gut brauchen kann, wenn ich dekoriere."

Ab 1996 dann sammelte der Jungkoch Starnamen der Küchenszene: Von der „Ulrichshöhe" in Nürtingen aus ging es zu Dieter Müller nach Bergisch-Gladbach, in die „Auberge de L'Ill" zur Familie Haeberlin nach Illhäusern, ins „Waldhotel Sonnora" zu Helmut Thieltges nach Dries und schließlich zu Harald Wohlfahrt in die „Schwarzwaldstube" nach Baiersbronn.

Siege folgten Herd auf Herd: Weltmeister der Jungköche 1996, Prix Culinaire Deutschland 1997, als erster Deutscher 2000 den Challenge Européen in Bordeaux. Dazwischen die Meisterprüfung, die er braucht, weil Claus Weitbrecht das Restaurant vom Vater übernehmen will – Familientradition wird eben hoch gehandelt: „Es stand nie außer Frage, dass ich heimkomme."

Oft schnipselt und rührt, räumt und wischt die ganze Familie in der Küche, schaut dem Sohn zu, wie er alles auf den Punkt gart und dann die Sauce dekorativ auf die Teller tropfen lässt: Anpacken ist Ehrensache. Schon als Kinder mussten die Jungs nach der Schule erst einmal spülen, ehe sie Hausaufgaben machen konnten. „Ich bin in der Küche aufgewachsen", sagt Claus Weitbrecht, und es klingt unumstößlich, wenn er ergänzt: „Die Küche, das ist mein Leben."

Weitbrecht junior möchte vorsichtig einiges ändern im gutbürgerlichen Restaurant. Aber er geht Schritt für Schritt vor. Etwas zu überstürzen ist seine Sache nicht: Zuerst wurde die Küche auf den neuesten Stand der Technik gebracht, jetzt blitzt sie vor Edelstahl und Kacheln. Dann sind die Zimmer mit 25 Betten modernisiert worden: „Und wenn wir wieder was angespart haben, dann werden wir den Gastraum ändern."

Der ist mit seinen Kupferlampen über rustikalen Holztischen, mit den grün-weiß karierten Tischdecken, den dunklen Holztäfelungen tatsächlich weit entfernt von dem Ambiente, das verwöhnte Gourmets erwarten. Denen bietet er auf Vorbestellung ein Luxus-Menü, während er für die Stammgäste weiter den Schwaben- und den Schwarzwaldteller auf der Karte hat. „Ich will eine gute Regionalküche servieren", hat sich Weitbrecht vorgenommen – und weiß um die Probleme, alles unter einen Hut zu kriegen.

Aber der Aufsteiger ist ehrgeizig, zäh und diszipliniert. „Der kann das schaffen", sagt Helmut Thieltges, einer seiner Lehrmeister, und meint damit den Wandel des Restaurants wie den Sieg in Lyon. Für den Drei-Sterne-Koch ist Weitbrecht ein „Ausnahmetalent, ohne Allüren, konsequent, kreativ, ein Malocher". Für Dieter Müller „ein Juwel, an dem auch ich geschliffen habe, ein feiner Handwerker". Bei so viel Lob aus Promi-Mund muss nur noch Müllers Satz wahr werden: „An einem guten Tag schlägt der alle."

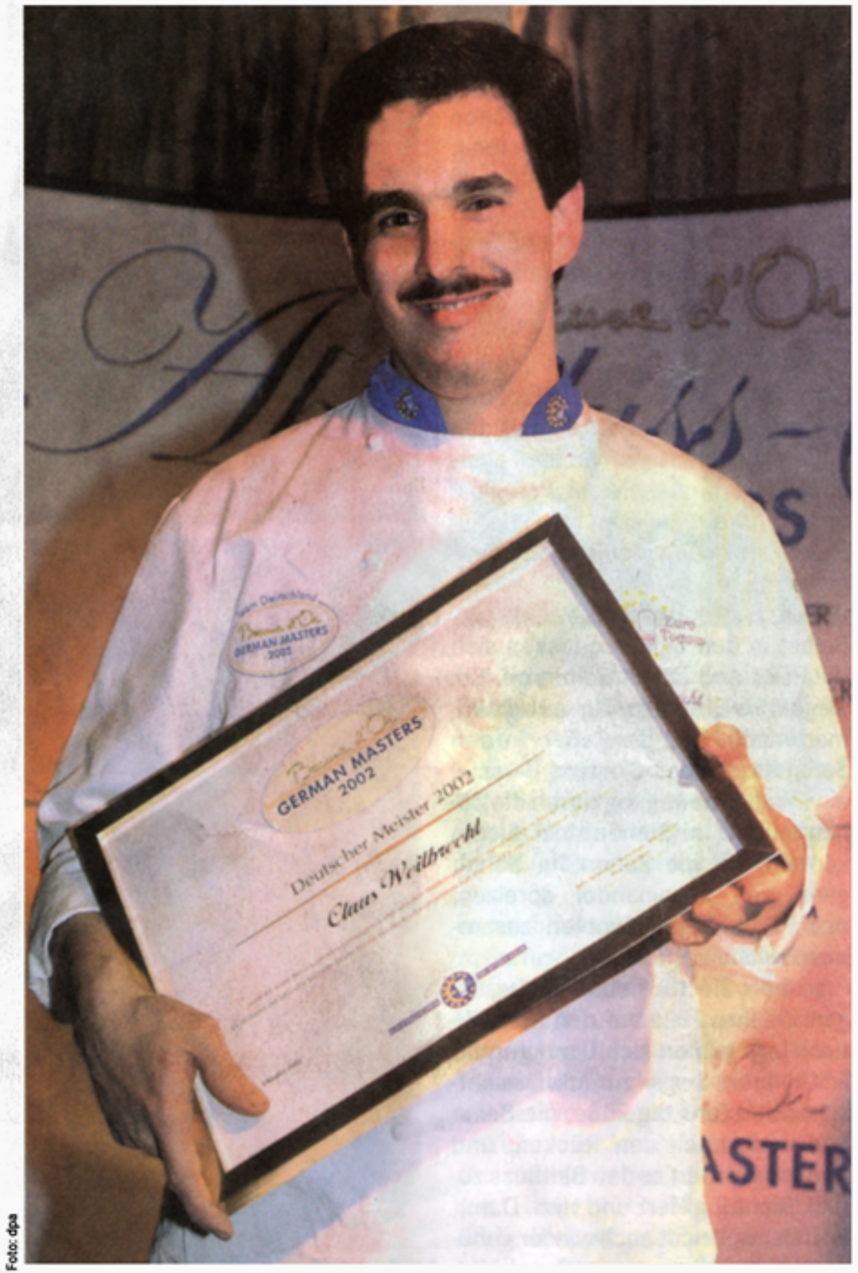


Foto: dpa

Claus Weitbrecht hat sich nach oben gekocht. Nun vertritt der sympathisch-ehrgeizige Küchenmeister Deutschland auch international.

DER OSKAR FÜR DEN KOCH

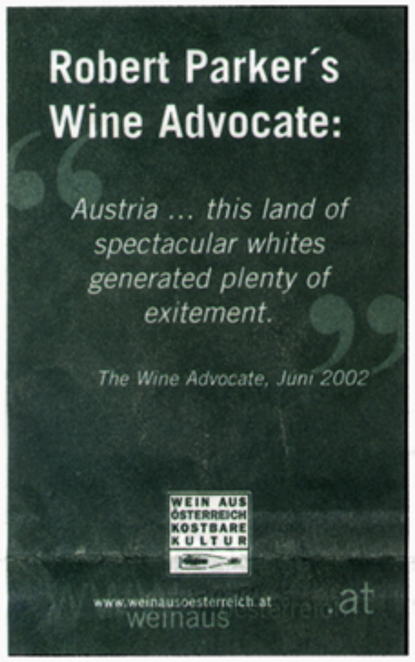
Die Trophäe ehrt den Patron: Ein goldener Paul Bocuse steht mit beiden Füßen auf der Weltkugel, die hohe Kochmütze auf dem Kopf, die Arme verschränkt. So wacht der Meisterkoch über den weltweit angesehensten Koch-Wettbewerb. Der Köche-Oscar wird seit 1987 ausgetragen, und er trägt den Namen: Bocuse d'Or. Der Chefkoch aus Frankreich kontrolliert die Qualität, als Vorsitzender von Organisationskomitee und Jury – und stellt Ansprüche: „Die Kochkunst soll Triumphe feiern", sich als „Symbol des Lebens" präsentieren.

Drei Zutaten müssen die Köche servieren, in diesem Jahr sind es Lachsforelle, Ochsenschwanz und Rinderfilet. Die Kreationen werden nach Aussehen und Geschmack bewertet, Arbeitsweise und pünktliches Servieren zählen.

Am 28. und 29. Januar gehen 24 Köche und ihre Assistenten in Lyon an den Herd. Die Küchen sind verglast, rund 3 000 Zuschauer werden erwartet.

Jedes Team reist aus einem anderen Land an. Island ist dabei, die Vereinigten Staaten, Japan, Brasilien, die Favoriten Belgien und Norwegen, natürlich Frankreich – und Deutschland. Jedes teilnehmende Land stellt auch einen Juroren. Aus Deutschland übernimmt Ernst-Ulrich Schassberger die Rolle des Tellerguckers, der Präsident der Köche-Vereinigung Eurotoques.

Der deutsche Aspirant Claus Weitbrecht aus dem Restaurant „Talblick" in Wildberg setzte sich im Ausscheidungswettkampf, den German Masters 2002, gegen 34 Bewerber durch: mit seinen Rezepten, der Referenz von Sterneköchen und schließlich im Finale, in dem fünf Köche gleich drei Mal auf Galas in München, Stuttgart und auf Sylt gegeneinander antraten.

www.bocusedor.de
www.bocusedor.com

Anzeige