

DOSSIER

Gruß aus der Küche

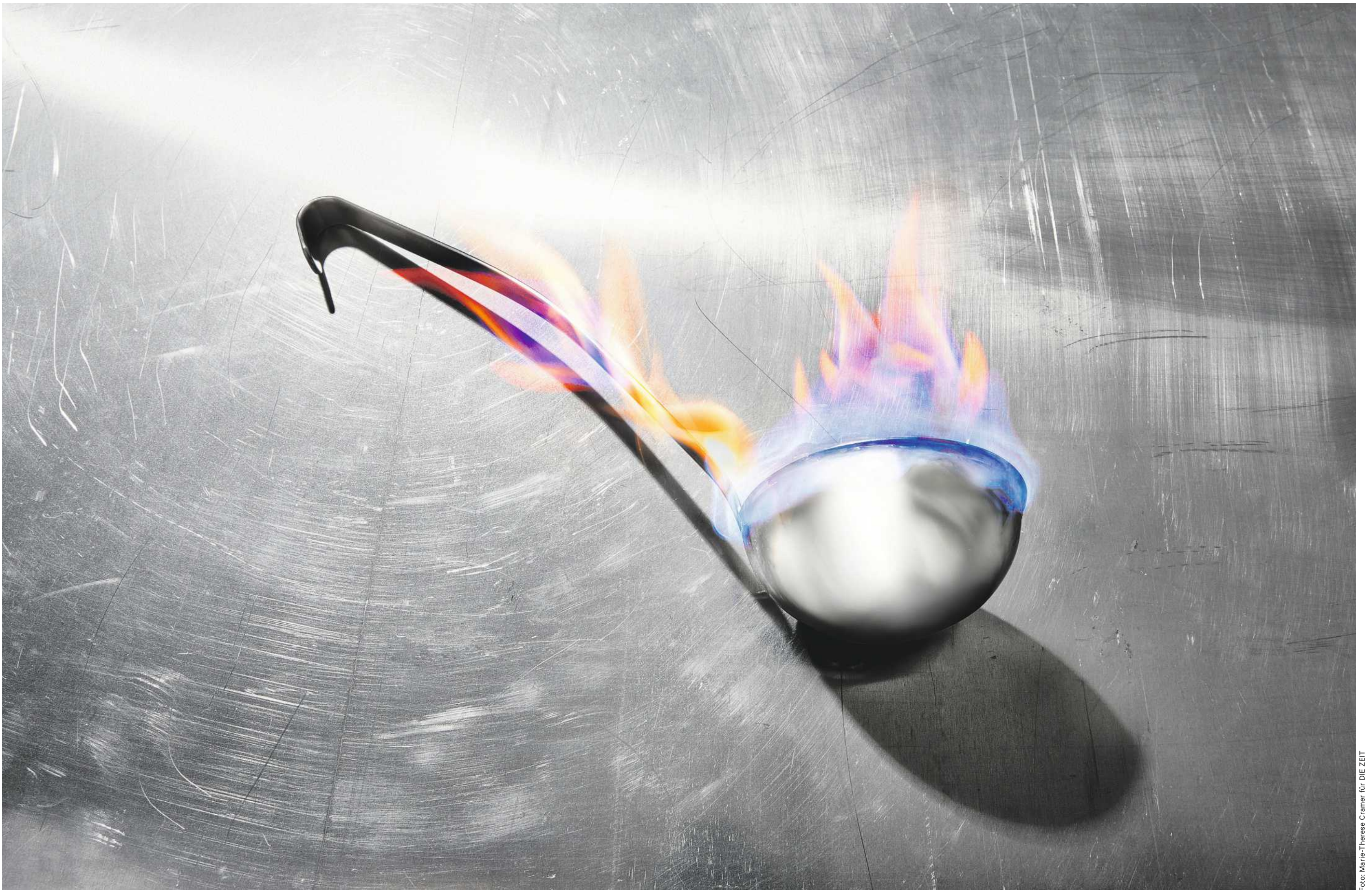


Foto: Marie-Therese Cramer für DIE ZEIT

Er sei »permanent im Gefahrenmodus« gewesen – so beschreibt ein Auszubildender seinen Arbeitsalltag

In einigen deutschen Sternerestaurants herrscht ein Klima der Angst. Mitarbeiter werden von ihren Chefs erniedrigt, Azubis brechen heulend zusammen. Über ein ungnädiges System, dem sogar die Starköche selbst zum Opfer fallen können

VON MARIA CHRISTOPH UND NORA VOIT

Vierter Stock, Penthouse mit Glasfassade und Terrasse, Rundblick über München. Ein Mitarbeiter des Salon rouge weist den Weg zum Tisch, er trägt einen schwarzen Anzug, schwarze Sneaker, bordeauxrote Socken. Draußen auf der Terrasse steht Tohru Nakamura am Kastengrill, das Küchentuch über der Schulter. Eigentlich hat er sein Gourmetrestaurant in der Münchner Innenstadt, aber dort wird bis Mitte Oktober renoviert, deshalb hat Nakamura dieses Penthouse zur Pop-up-Location umbauen lassen. Ein spektakuläres Ausweichquartier. Rote Tücher schweben vor Betonwänden, Pfingstrosen hängen von der Decke herab. Zum Anstoßen: ein Glas Perrier-Jouët für 22,50 Euro. Darf es noch ein Schluck gefiltertes »Werksquellwasser« sein?

Der Sommelier empfiehlt die Weinbegleitung in sechs Gläsern. Die Kellnerin, freundlich-lässig wie der Sommelier, bringt den Wein, zieht sich zurück, steht plötzlich wieder am Tisch: »Meine Adleryn haben da etwas erspäht!« Eine Fruchtfliege hat sich ins Weinglas verirrt. Schon steht ein neues bereit.

Erster Gang: das rohe Rückenfilet vom Balfegó-Thunfisch, vor der spanischen Küste bei L'Ametlla de Mar mit der Harpune erlegt von einem Taucher, dessen Name auf dem Lieferschein vermerkt war. Dazu ein Schaum von der Kokosnuss, Kapuzinerkresse und belgischer Premium-Kaviar. So erklärt es Nakamuras Restaurantleiter, der immer mal wieder an den Tisch kommt.

»Ihr Besuch in unserem Restaurant soll ein unvergessliches Erlebnis und ein Kurzurlaub für

die Sinne sein«, steht auf der Menükarte. Nach fünf Stunden und elf Gängen, nach geräucherter Pilzmousseline, Rotbarbe in Beurre Blanc und Seeforelle mit Süßdolden ist der Kurzurlaub vorbei. 499,50 Euro für zwei Personen, bitte. Der Chefkoch verabschiedet sich persönlich: leichte Verneigung, die Hand zum Peace-Zeichen geformt.

»Vielen Dank!«, sagt Tohru Nakamura. Jacob Weis sagt: »Der, der am beschissensten performt hat, kam in den Keller.«

Weis spricht nicht über den Salon rouge, sondern über den »Werneckhof by Geisel«, das Restaurant, das gerade renoviert wird und in dem Nakamura seinen ersten Stern erkochte. Jacob Weis arbeitete dort im Jahr 2014 als Jungkoch. Gegen Ende der Schicht sei sein Chef Nakamura häufig durch die Küche gefegt und habe befohlen: Jacob in 15 Minuten nach unten! Fast jeden Abend habe er in den Weinkeller gemusst, erzählt Weis. Oben an der Treppe habe man warten müssen, während Nakamura unten jemand anderen fertig machte. »Manchmal kam einer hoch und war am Heulen.« Sei man selbst dran gewesen, habe Nakamura zwischen edlen Tropfen aus aller Welt auf einem Barhocker gewartet. »Da saß man sich talk-gastmässig gegenüber und musste sich anhören, wie scheiße man ist.« Ein damaliger Kollege von Jacob Weis bestätigt das.

Auch eine junge Köchin, wir nennen sie hier Kayla Miller, berichtet von ihren Erlebnissen unter Tohru Nakamura. Sie arbeitete einige Jahre später im Werneckhof, der pandemiebedingt im Juni 2020 schließen musste. Einmal sei sie von Nakamuras Stellvertreter, dem Sous-Chef, in den Weinkeller zitiert worden. Dort habe er sie gemeinsam mit Nakamura bereits erwartet. Dunkel und kühl

sei es gewesen. »Ich hatte das Gefühl, das ist nicht richtig: ich als Frau mit zwei Männern im Keller. Allein.« Dann habe ihr der Sous-Chef die Fehler, die an diesem Tag in der Küche passiert waren, vorgehalten. Zum Beispiel, dass Kayla Miller einen Moment zu lange gebraucht hatte, um die eingelegten Karotten zu finden. Schon vor dem ersten Vorwurf habe sie angefangen zu weinen, sagt Miller, heute 27 Jahre alt. »Ich konnte meinen Körper nicht mehr kontrollieren, weil ich so sehr heulen musste.« Nakamura und sein Sous-Chef hätten daraufhin auf sie eingeredet: Sie verstünden ja, dass Miller 120 Prozent gebe, doch das reiche nicht, es müssten 200 sein.

Konfrontiert mit diesen Schilderungen, spricht Tohru Nakamura von »Fehlern«, die er gemacht habe. Es sei »nicht richtig« gewesen, wie er seine Mitarbeiter kritisiert habe. Der Weinkeller sei im Restaurant der einzig mögliche Ort für solche Gespräche gewesen. »Er sollte auf keinen Fall als Einschüchterungsinstrument dienen.«

Anderthalb Jahre lang haben wir über Machtmissbrauch in deutschen Spitzenküchen recherchiert, mehr als 30 Betroffene haben uns ihre Erfahrungen geschildert. Wie sie von ihren tobenden Chefs mit Gegenständen beworfen und mit Worten erniedrigt worden seien. Sie erzählten von einem Arzt, der in Küchen aufkreuzte und verletzte Angestellte festspritzte. Vom Arbeiten ohne Bezahlung und davon, wie sie nach Fehlern zu Strafarbeiten gezwungen worden seien. Eine Kultur der Selbstausbeutung bis zum Zusammenbruch, ein Klima der Einschüchterung bis zu körperlichen Übergriffen – solche Vorwürfe haben unsere Gesprächspartner gegen viele namhafte Köche erhoben.

Es gab in den vergangenen Jahren immer mal wieder Medienberichte über den ruppigen Alltag in den Küchen der Sternerestaurants, es gab auch Köche, die öffentlich von einem Kulturwandel sprachen. Man könnte denken, die schlimmen Zeiten in der deutschen Spitzengastronomie seien lange vorbei. Unsere Recherchen legen nahe: Sie sind es nicht. In diesem Text geht es deshalb nicht nur darum, was hinter den glamourösen Kulissen vieler Nobelistaurants geschieht. Es geht auch um die Frage: Warum werden manche Missstände weiter geduldet?

Vielleicht schon ein Symptom für den Zustand dieser Branche: Viele Betroffene wollen hier nicht mit ihrem echten Namen auftreten. Sie fürchten, sie könnten sonst ihren Job verlieren oder sich ihre Karriere verbauen. Einige, die längst draußen sind und auch nicht wieder reinwollen, haben nach eigenen Angaben bis heute Angst vor der Rache ihres früheren Chefs. Damit sie nicht so leicht zu erkennen sind, werden manche Details in diesem Artikel bewusst nicht genannt. Um die Aussagen zu prüfen, haben wir ärztliche Unterlagen, Arbeitszeugnisse, Verträge und Lohnabrechnungen eingesehen und mit Angehörigen, Freundinnen und Freunden gesprochen.

Jacob Weis hat kein Problem damit, mit seinem echten Namen an die Öffentlichkeit zu gehen. Er ist heute 30 Jahre alt, gerade plant er in einer schwäbischen Kleinstadt die Eröffnung eines eigenen Restaurants samt Biergarten und Weinbar. Er sagt, als Chef wolle er einmal alles anders machen als der, unter dem er damals gelitten habe.

Tohru Nakamura: Sohn einer Deutschen und eines Japaners, 2014 der erste Michelin-Stern, 2016 der zweite. Mehrmals als »Koch des Jahres«

ausgezeichnet, Markenbotschafter für eine japanische Autofirma, Zehntausende Follower auf diversen Social-Media-Kanälen, Co-Autor einer Rezept-Kolumne im *SZ-Magazin*. Als Jacob Weis 2014 einen Vertrag bei Nakamura unterzeichnet, 1500 Euro brutto, Vollzeit, könnte die Distanz zwischen den beiden kaum größer sein: Hier der Mann, der es geschafft hat. Dort der Jungkoch, der gerade in einem bayerischen Nobelisthotel seine Ausbildung abgeschlossen hat. Begeistert, ehrfürchtig fast sei ihr Sohn gewesen, unter Nakamura kochen zu dürfen, erzählt uns seine Mutter.

Lange hielt der Enthusiasmus nicht an.

In der Küche, in der er zuvor gearbeitet hatte, seien auch mal Teller und Pfannen geflogen, sagt Jacob Weis. Doch was er unter Nakamura erlebt habe, sei auf einem anderen Level gewesen. Das Arbeitsklima im Werneckhof bezeichnet Jacob Weis als »leisen Terror«. Immer wieder habe Nakamura ihm vermittelt, er könne nicht kochen. Einmal habe er ihm ins Ohr geflüstert, er sei wertlos – und ihm danach die Schultern massiert, mit den Worten, er solle sich doch mal locker machen. »Der hat mich so fertig gemacht, dass ich dauerhaft mit Tränen in den Augen in der Küche stand.«

Nakamura sagt, er habe niemanden als wertlos bezeichnet. »Es war Kritik an der beruflichen Leistung, nie am Menschen selbst, aber mit einem inakzeptablen Umgangston.«

Einmal, sagt Jacob Weis, habe ihn sein Chef mit dem Touchon, dem Küchentuch, schmerzhaft ins Gesicht geschmalzt, für einen Fehler beim Anrichten.

Nakamura sagt dazu, Kochen sei eine Art Hochleistungssport. »Das ist wie bei einem Trainer, der am

Fortsetzung auf S. 16



Tohru Nakamura führt derzeit das Münchner Gourmetrestaurant Salon rouge und wurde mehrmals als »Koch des Jahres« ausgezeichnet



Christian Lohse war Chef des Berliner Spitzenlokals Fischers Fritz. Heute ist er Fernsehkoch und gastronomischer Berater



Alfons Schuhbeck ist einer der berühmtesten Köche Deutschlands. Er leitet unter anderem die Südtiroler Stuben in München und ist Mannschaftskoch des FC Bayern



Christian Jürgens hat im Restaurant Überfahrt am Tegernsee drei Sterne erkocht und zählt zu den Stars der deutschen Spitzengastronomie

Fortsetzung von S. 15

Spielfeldrand steht und mit den Händen fuchtel. Ich habe versucht, unser Team mit vollem Einsatz zu motivieren, das war teilweise zu extrem. Ich hatte dabei nie die Intention, jemanden zu treffen.«

Jacob Weis' Arbeitsalltag: Beginn morgens zwischen sieben und acht, Vorbereitung fürs Mittagsgeschäft, dann kommen die Gäste, Vorbereitung fürs Abendgeschäft zu krachenden Technobeats, wieder Gäste, Putzen, Schelte vom Chef, spät-abends mit dem Taxi nach Hause, weil keine U-Bahn mehr fährt. »Ich wollte das unbedingt schaffen, habe mich dort jeden Tag hingezwungen«, sagt Jacob Weis. Er schaffte es nicht. Seine Mutter schildert uns, er habe sie eines Morgens von zu Hause unter Tränen angerufen und ihr gesagt, er könne nicht mehr. Noch am selben Tag habe er auf ihren Rat hin gekündigt. Mehrere Wochen lang habe er danach das Bett nicht verlassen können, sagt die Mutter. »Ich hatte Angst, dass er sich was antun würde.«

Und das alles nach fünf Wochen als Jungkoch in einem deutschen Sternerestaurant.

»Ich war in dem Jahr der Jungkoch, der am längsten dort war, alle anderen hatten noch früher gekündigt«, sagt Jacob Weis. Auch Kayla Miller und ein weiterer ehemaliger Kollege erzählen, sie hätten zu ihrer Zeit extrem viele Köche kommen und gehen sehen. Nakamura bestätigt die starke Fluktuation unter den Mitarbeitern, das habe zum Teil auch an mangelnder Leistungsbereitschaft Einzelner gelegen.

In jedem Sternerestaurant prallen Welten aufeinander. Kochen auf diesem Niveau ist eine Kunst von großartiger Finesse, eine Kunst, die berühren und überwältigen kann. »Du legst jeden Abend dein Herz auf den Teller«, sagt uns ein Sternekoch. Eine Küche ist aber oft auch ein System mit strenger Rangordnung, fast schon wie beim Militär.

An der Spitze der sogenannten Küchenbrigade steht der oberste Befehlshaber, der Küchenchef. Er ist tatsächlich meistens ein Befehlshaber und keine Befehlshaberin, aktuell gibt es in Deutschland 296 Sterneköche und 14 Sterneköchinnen. Unter ihm steht der Sous-Chef, sein Stellvertreter, zuständig für die tausend Dinge, die im Küchenalltag abgestimmt werden müssen. Darunter der Chef Tour-nant, eine Art Springer. Dann der Chef de Partie, der Postenchef, spezialisiert etwa auf Soßen oder Beilagen. Fast ganz unten der Commis de Cuisine, der Jungkoch. Ganz unten: die Auszubildenden.

Wie in vielen hierarchischen Systemen wird auch in diesem der Druck meist von der Spitze in die Tiefe gelenkt. Der Chef kommandiert, der Azubi spurt.

Die Gäste bekommen davon nicht viel mit. In Gourmetrestaurants wird zwar inzwischen manchmal hinter Glas oder sogar in Küchen gekocht, die ganz in den Gastraum integriert sind. Die Botschaft ist die gleiche wie bei der Büroarchitektur von Start-ups: Transparenz, Nähe, wir haben nichts zu verbergen. Über die tatsächlichen Arbeitsbedingungen sagt das jedoch nur wenig aus. Denn die Arbeit beginnt, schon viele Stunden bevor die ersten Gäste das Restaurant betreten. Dann werden Schallotten geschneibbelt, Fische filetiert, Soßen angesetzt. Dann zieht die Küchenbrigade in den Kampf. Dann muss sie zeigen, zu welchen Höchstleistungen sie in der Lage ist. Alle, vom Küchenchef bis zum Azubi, wissen: Theoretisch kann an jedem Abend an einem der Tische ein anonymes Restaurantkritiker sitzen. Vielleicht arbeitet er für den *Gault&Millau*, vielleicht für den *Feinschmecker*. Vielleicht sogar für den *Guide Michelin*.

Die Sterne, die der französische Hotel- und Reiseführer einmal jährlich vergibt, sind die weltweit wichtigste Auszeichnung für Restaurants. Sie entscheiden darüber, ob man auf Monate ausgebucht ist, ob Gäste aus anderen Ländern anreisen. Sie entscheiden auch darüber, ob hoch motivierte Azubis Schlange stehen. Junge Leute, die im Griff nach den Sternen ihr wichtigstes Ziel sehen. Leute wie Felix Geiger.

Berlin, Neujahr 2017. Geiger schleppt sich in die Notaufnahme der Charité. Lebensgefahr. Not-

OP. Über Wochen habe er vorher die Signale seines Körpers als Stresssymptome abgetan, erinnert sich Geiger, der in Wahrheit anders heißt. Den Schlafmangel. Die Tage, an denen er erkältet und fiebrig in der Küche stand. Die unbezahlte Arbeit nach Dienstschluss. Die Angst vor seinem Chef Christian Lohse.

In der Charité stellt sich heraus, dass Geiger an einem lebensgefährlichen Infekt erkrankt ist. Er ist damals 22 und kurz davor, seine Kochausbildung im Zwei-Sterne-Restaurant Fischers Fritz abzuschließen. Wem so etwas gelingt, der kann seinen Lebenslauf mit Stationen in Nobelküchen rund um die Welt spicken. Der kann vielleicht sogar selbst irgendwann einen Stern erkochen. Davon habe er geträumt, sagt Geiger heute. Damals ist er zur strengen Bettruhe verpflichtet und hat Zeit zum Nachdenken. Erst dann, erinnert sich Geiger, sei ihm schleichend ein Gedanke gekommen: »Alter, was hast du dir da antun lassen.«

Eigentlich hatte alles gut angefangen. Gleich nach dem Abitur hatte sich Felix Geiger beim Spitzenkoch Christian Lohse um einen der begehrten Ausbildungsplätze beworben. Schon als Kind sei

Azubis, die bei bekannten deutschen Köchen tätig waren, erzählen uns so viele Geschichten und Gerüchte, dass wir längst nicht allen nachgehen können. Sie schildern, dass sie wochenlang Thymian zupfen, Zuckerperlen sortieren oder Wurzelgemüse schneiden mussten. Dass sie zur Strafe einen Aschenbecher aus der Müllpresse klauben mussten, während die Presse in Betrieb war. Dass man ihnen befahl, dem Sous-Chef ein Blech zu reichen, obwohl es heiß aus dem Ofen kam und sie keine Handschuhe trugen. Dass sie von ihrem Vorgesetzten absichtlich mit heißen Garnelen verbrannt wurden. Einige erzählen, dass sie sich anhören mussten, sie seien »ein Eimer voller Scheiße«. Dass man ihnen sagte, sie sollten sich umbringen, um dem Betrieb und ihren Eltern einen Gefallen zu tun.

Als Felix Geiger im Fischers Fritz anfängt, ist er 19 Jahre alt. Während seine Freunde ihr Studentenleben genossen hätten, habe er schon bald niemanden mehr außerhalb der Küche getroffen, sagt er. Sie sei zu seinem Lebensmittelpunkt geworden. Auch an den meisten Wochenenden habe er gearbeitet, habe neun Kilo Steinbutt filetiert oder Kalbshälften auseinandergenommen.

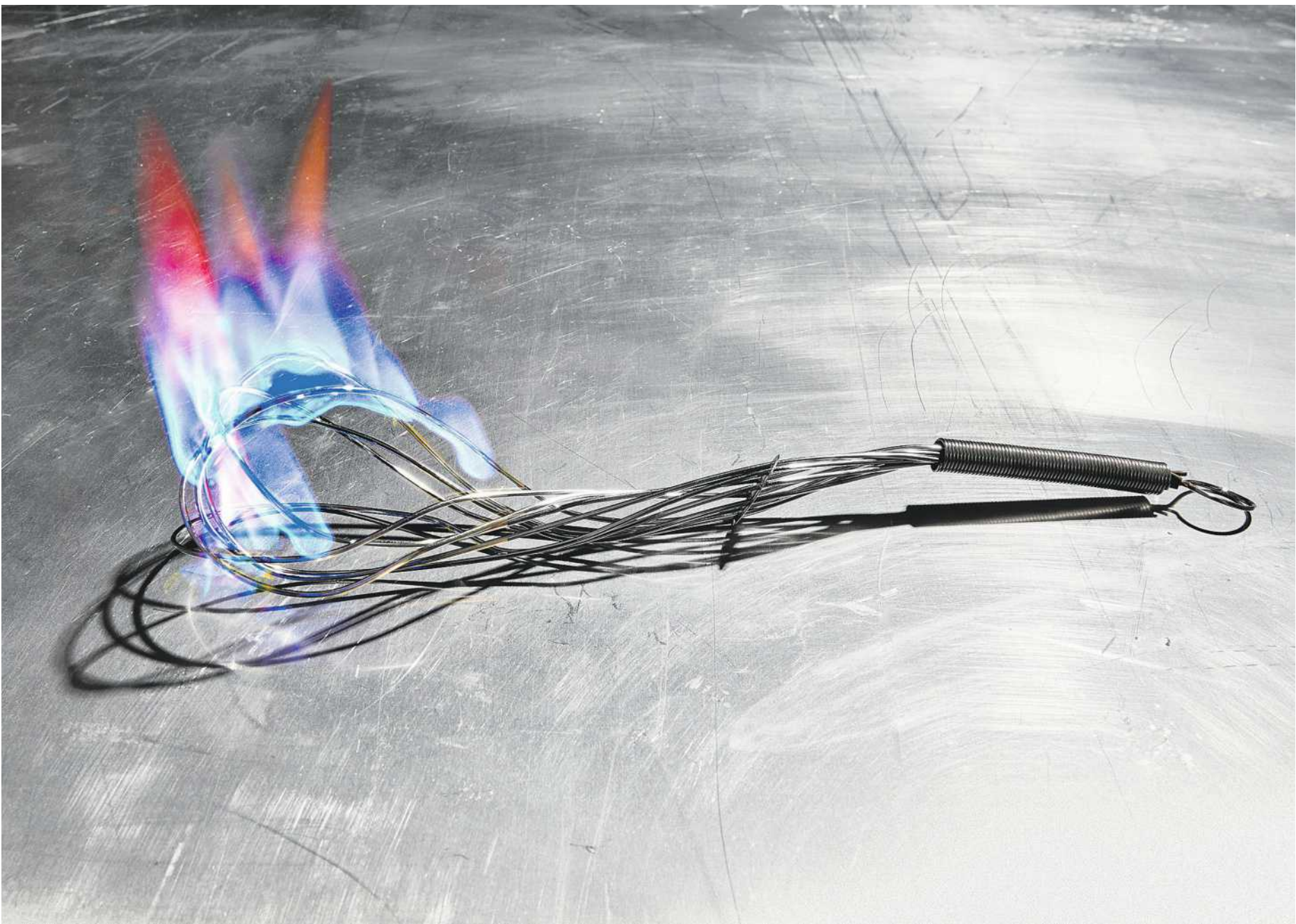


Foto: Marie-Therese Crumer für DIE ZEIT, KI-Fotos: SZ Photo-dpa, laif, Getty Images (v. l.)

Das Arbeitsklima bei seinem einstigen Chef bezeichnet ein Koch als »leisen Terror«

er mit seinem Vater in Sterneläden wie dem Fischers Fritz essen gewesen, sagt Geiger. Unter Azubis genoss Lohses Restaurant einen guten Ruf, auch weil dort angeblich die vertraglich geregelten Arbeitszeiten weitgehend eingehalten wurden. Im Spätsommer 2014 durfte Geiger dort anfangen. Er habe schnell gelernt und sei einer der wenigen Azubis gewesen, die schon bald mal ein Stück Fleisch in den Händen halten durften, erzählt er. Geiger sagt, er habe tatsächlich selten länger als neun Stunden gearbeitet. Doch sobald ihm der kleinste Fehler unterlaufen sei, habe er die harten Regeln in Lohses Küche zu spüren bekommen. Dann sei er beispielsweise von einem Vorgesetzten in den Keller geschickt worden. Nicht für eine Standpauke wie Jacob Weis und Kayla Miller in München. Sondern um Strafarbeiten zu verrichten: Wände und Böden schrubben, den Froster aus- und wieder einräumen. Stundenlang, ohne Pausen und ohne erkennbaren Grund. Eine damalige Azubi-Kollegin von Geiger bestätigt das.

Christian Lohse lässt über seinen Anwalt mitteilen, Reinigungsarbeiten seien zwar Teil der Ausbildung, »als Strafarbeit wurden solche oder vergleichbare Tätigkeiten jedoch zu keinem Zeitpunkt angeordnet«.

Spricht man nicht nur mit Felix Geiger, sondern noch mit vier weiteren ehemaligen Mitarbeitern von Lohse, sagen diese, dass sie von ihm selbst oder, noch häufiger, von dessen Sous-Chefs beschimpft worden seien: Loser! arschloch! Wichser! Vollidiot! Spasti!

Lohse lässt mitteilen, die Verwendung von Beschimpfungen sei in seiner Küche verboten gewesen. Es habe »ein zwar klarer, aber freundlicher Umgangston« geherrscht. Er habe »für ein faires Miteinander« geworben.

Einige ehemalige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erzählen, sie hätten manchmal nach Feierabend oder an freien Tagen Handlangerdienste für ihren Chef verrichten müssen: zum Beispiel Ketchup zubereiten, das Lohse über einen Onlineshop verkaufte. Den Chef zu Kochevents in andere Städte begleiten. Oder für Lohse und seine Freunde auf privaten Feiern kochen. Bezahlt worden seien sie für diese Dienste nur sporadisch. »Ich habe mich nicht getraut, ihn darauf anzusprechen«, berichtet eine ehemalige Mitarbeiterin. Andere betrachteten es als Kompliment, für solche Arbeiten ausgewählt zu werden, als Förderung durch ihren Chef.

Lohses Anwalt teilt mit, zwar habe dieser tatsächlich außerhalb der Arbeitszeit auf seine

Mitarbeiter zurückgegriffen. Es habe sich aber um freiwillige Dienste gehandelt, die »angemessen vergütet« worden seien: »Es gibt keine offenen Rechnungen.«

Felix Geiger sagt: »Du bist permanent im Gefahrenmodus.« Irgendwann habe er begonnen, auf der Arbeit Kokain zu schnupfen. Gegen Angst, Krankheit, körperliche Schmerzen – und gegen Erschöpfung und Müdigkeit. Immer öfter sei er am späten Abend mit Kolleginnen und Kollegen vom Fischers Fritz statt nach Hause in die Kneipe gegangen. Zwei, drei Bier, ein paar Joints, anders habe er nicht runterkommen und schon gar nicht einschlafen können.

Es ist nicht so, dass der Sternekoch Christian Lohse niemals öffentlich über seinen zweifelhaften Umgang mit den Menschen, die unter ihm arbeiten, gesprochen hätte. 2012 sagte er der *Welt am Sonntag*: »Mittlerweile bin ich der Meinung, dass jemand, der wie ein Feldherr durchs Leben geht, Komplexe hat.« Lohses Botschaft: Ich habe mich geändert. 2015 sprach er im *ZEITmagazin* über sich selbst in den 1990ern: »Ich war damals ein ziemlich schlimmer Finger. Nicht nur mit verbalen

de Bekanntschaft machen mit jemandem aus seinem Freundeskreis – einem ziemlich zwielichtigen Menschen: Der fahre gern mit Geiger zum Schlachtensee und werde dessen Kopf dort unter Wasser tauchen, so lange, bis Geiger keine Luft mehr bekomme. Immer und immer wieder.

Diese Drohung bestätigen zwei Zeugen, die in der Nähe standen und mithörten.

Christian Lohse teilt über seinen Anwalt mit, er habe »zu keinem Zeitpunkt einem Azubi mit der Zufügung von Gewalt oder Schmerzen oder Ähnlichem durch ihn oder angebliche Bekannte gedroht«.

Hätte Felix Geiger vorher wissen können, worauf er sich einlässt? Wer als Lehrling in einem Sternerestaurant anfängt, kennt den Heldenmythos: vom gedemütigten Sellerieputzer zum gefeierten Spitzenkoch. Und er kennt die Reaktionen der Freunde und Verwandten. Kochausbildung? Das wird hart! In anderen gesellschaftlichen Bereichen ist der Kommandoton längst verpönt, und in Branchen wie der Filmindustrie wird nach den MeToo-Skandalen genauer hingeschaut. Doch in der Gastronomie lässt sich die Erzählung von Kampf und Drama, die zum Aufstieg eines Spitzenkochs zwingend dazugehören, nicht so leicht aus den Köpfen tilgen. Die rauen Umgangsformen, sie scheinen zur Gourmetküche dazuzugehören wie das frühe Aufstehen zum Backen.

Schon im Mittelalter machten Köche Karriere. Guillaume Tirel schaffte es im 14. Jahrhundert vom Küchenjungen zum Chefkoch des französischen Königs und Herausgeber eines berühmten Rezeptbuchs. Die Haute Cuisine, deren Grundlagen Tirel schuf, blieb lange eine Sache des Adels – bis die Französische Revolution von 1789 die Hofküche arbeitslos machte. Eine neue Aufgabe fanden sie in Restaurants für das aufstrebende Bürgertum, das dort mithilfe einer Karte unter verschiedenen Speisen wählen konnte. Von Frankreich aus breitete sich diese bürgerliche Esskultur in andere Länder aus.

Spätestens als 1926 der *Guide Michelin* seine ersten Sterne vergab, verwandelten sich die Restaurantköche in Berühmtheiten, deren Leistungen man studierte, verglich, debattierte – wie bei Sportlern und Schauspielerinnen. Aus ihren Küchen kamen sie damals kaum heraus. Doch auch das änderte sich. Paul Bocuse erfind nach dem Zweiten Weltkrieg die Selbstvermarktung des modernen Kochs: Er eröffnete weltweit Restaurants, vertrieb Delikatessen, Dossensuppen und Küchengeräte mit seinem Namen darauf und wurde zum Multimillionär. Wer als Chef einer Küchenbrigade zu Ansehen und Reichtum gelangen will, für den reicht es seitdem nicht, einfach nur exzellent zu kochen. Er muss seine Kunst auch massenwirksam inszenieren.

Die Bocuses von heute verkaufen keine Dossensuppen. Sie verkaufen sich selbst in TV-Kochshows.

Samstagabend, Primetime. Wer deutsche Spitzenköche beim Ausrasten erleben will, kann zum Beispiel *Kitchen Impossible* beim Privatsender Vox schauen. 180 Minuten exzertierter Heroismus, perfekte Dramaturgie, Gewinner des Deutschen Fernsehpreises. Kochshows wie diese, in der Stargastronomie gegeneinander zum Kochduell antreten, sind im Fernsehen ein Megatrend. Vielleicht auch, weil ihre Protagonisten etwas geschafft haben, wovon die meisten Zuschauer nur träumen können: Viele Sterneköche stammen aus einfachen Verhältnissen, werden aber von Prominenten und Superreichen als Genies verehrt – wie Starpianisten, Malerinnen und Erfolgsregisseure.

In den Kochshows wird die alte Erzählung von der kulinarischen Perfektion, die nur mit Brüllen und Befehlen zu erreichen ist, ironisch gebrochen fortgeschrieben – und dadurch in eine schwer angreifbare Harmlosigkeit überführt.

Da ist Tohru Nakamura, der frühere Chef von Jacob Weis, der 2018 in einer Folge von *Kitchen Impossible* verkündet, die Zuschauer könnten sich vielleicht nicht vorstellen, »wie ich mal bin, wenn ich mal ausraste oder so«.

Da ist Christian Lohse, der frühere Chef von Felix Geiger, 2018 bei *Kitchen Impossible*: »Wenn mir einer sagt, das Essen schmeckt scheiße, dann

»Der, der am beschissensten performt hat, kam in den Keller«

Jacob Weis, ehemaliger Jungkoch bei Tohru Nakamura

