

# Gipfel des Geschmacks

Die Berliner Topgastronomie ist in Bewegung wie noch nie: Vier Köche halten je zwei der begehrten Michelin-Sterne. Wir haben sie für ein exklusives Gespräch über große Küche an einen Tisch gesetzt



## Hendrik Otto

Ottos süßes Kunstwerk: Schokolade, Kokoseis, Scharfer Frieze, Canache, Tee, gefrorener Kräuterschnee

Er präsentiert die klassische große Küche neu: Hendrik Otto wurde 1974 in Wolfen geboren. Er startet mit der Ausbildung zum Kurhotel Lauterbad im baden-württembergischen Freudenstadt. Stationen danach: das Haerlin des Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, Brenner's Park Hotel in Baden-Baden und Traube Tölpel in Baisersbrunn bei Drei-Sternekoch Harald Wohlfahrt. Küchenstellen: Landhaus Flottbek, Hamburg, 2002 La Vision im Hotel Wasserturm in Köln. Hier bekommt er seinen ersten Michelin-Stern, den er für die folgenden sechs Jahre behält. 2008 folgt er nach Berlin ins Restaurant Vitrum des Hotels The Ritz-Carlton, wo er kocht erneut einen Michelin-Stern. Nach Schließung des Restaurants im August 2009 folgt er im April 2010 auf Thomas Neeser nach Adlon Esszimmer, 2011 erhält er seinen zweiten Michelin-Stern. „Berliner Meisterkoch 2012“ steht vor allem für überraschende Makombinationen und ausgefeilte Soßen.

■ Kaum ein Beruf hat in den vergangenen Jahren einen derartigen Imagegewinn zu verzeichnen gehabt wie der des Kochs. Die Damen und Herren in den weißen Uniformen sind medial überall präsent. Noch dazu verspricht kaum eine Branche, mehr mit einflussreichen Persönlichkeiten zu tun zu haben als die Topgastronomie. In Berlin hat sich in diesem Segment sehr viel getan, seit Christian Lohse 2007 erstmals seit langer Zeit wieder eine Bewertung von zwei Sternen im berühmten Restaurantführer Michelin in die Hauptstadt holte (die Höchstbewertung sind beim Michelin drei Sterne). Auch Daniel Achilles, Hendrik Otto und Tim Raue sind laut Michelin inzwischen „einen Umweg wert.“ Beim Treffen im Journalistenklub im 19. Stock des Axel-Springer-Hauses geht es sofort zur Sache: Erst posieren die vier ganz locker für unseren Fotografen Reto Klar in der Küche, dann entscheidet sofort ein ebenso direktes wie offenes Gespräch.

Berliner Illustrierte Zeitung: Erfolgreiche Menschen unterscheiden sich von anderen vor allem dadurch, dass sie aus ihren Fehlern lernen. Herr Lohse, Sie als Ältester in der Runde: Aus welchem Fehler haben Sie in Ihrer Karriere am meisten gelernt?

Christian Lohse: Das war noch in meiner Zeit als Lehrling bei Billoux in Dijon, ein zwei-Sterne-Schuppen: Es ging uns finanziell eh schon nicht gut, wir haben mit vergammelten Langostinos gearbeitet. Eines Abends waren zwei Restauranttester da, ich hab dem Küchenchef gesagt: „Hör mal, das Essen können wir so nicht rausgeben.“ Er antwortete: „Halts Maul, du blöder Nazi.“ Da hab ich es gehalten, dem Laden hat das nicht gut getan. Nichts gegen Billoux, das war ein sehr sanfter Mann, der hat mich hervorragend ausgebildet. Aber vor seinem Küchenchef bin ich eingeknickt. Und in Ostwestfalen privat ein Sternerestaurant zu betreiben, das war auch sehr dumm. Hat mich 150.000 Euro und neun Jahre Privatleben gekostet.

Wie lernen: Keine Abstriche beim Produkt – und das Umfeld eines Restaurants ist sehr wichtig. Herr Raue, wie sieht es bei Ihnen aus?

Tim Raue: Ich war drei Jahre lang in Folge Hoffnungsträger für den zweiten Stern im Michelin. Ich war am Ende total verkrampt, unentspannt, ich wollte diese Auszeichnung mit aller Macht erzwingen. Ich bin keine Sekunde aus meiner Küche rausgekommen, nur was ich persönlich gemacht habe, war in meinen Augen perfekt. Dann hab ich gesagt: Wir müssen hier was ändern. Und siehe da – im Jahr darauf hatte ich den zweiten Stern. Es ist falsch, verbissen auf etwas hinzuarbeiten. Seit ich da gelassen bin, ist das Leben entspannter und erfolgreicher. Ich hab damit auch den Druck von der Mannschaft genommen.

Hendrik Otto: Ja, das ist ganz wichtig: Schauen, ob die persönlichen Ziele mit den Gegebenheiten zusammenpassen. Ich habe in meiner Zeit in Köln im „Wasserturm“ mit vier Köchen Mittagsgeschäft, Abendgeschäft und Bankettveranstaltungen gehabt. Da war nichts mehr drin, kreativer zu werden, die Qualität zu steigern, ich kam nicht weiter. Also habe ich versucht, ein Unternehmen zu finden, das mir das ermöglicht. Das war ein Lernprozess. Und ich würde sagen: Ja, das hat gut funktioniert.

Daniel Achilles: Ich find das ja erst einmal schön, dass das hier so eine Art Therapieunde wird (lautes Gelächter). Ich bin erst seit vier Jahren Küchenchef und rückblickend denke ich, dass ich nicht allzu viel falsch gemacht habe. Bei uns hat keiner mit zwei Sternen gerechnet, jetzt ist die Frage, ob es für so einen Hochleistungsbetrieb überhaupt ausgelegt ist. Nicht falsch verstehen, es ist bisher gut gelaufen, wir denken im Moment nur darüber nach, wie wir den Kuchen weiter backen. Ich weiß inzwischen nicht mehr, ob ich mich noch einmal mit drei Mann selbstständig machen würde, obwohl ja viele sagen, das sei das Einfachste der Welt.

Es gibt ja den schönen Spruch: Viele Multimillionäre in der Gastronomie waren vorher Milliardäre. Raue (lacht): Oh ja.



## Daniel Achilles

Himmel und Erde: Hähnchenflügel, Schnecke, Stangensellerie, Schimmelkäse

Er gilt als der Experimentellste: Daniel Achilles kommt 1976 in Leipzig als Sohn einer Köchin zur Welt. Seine Ausbildung absolviert er im dortigen Restaurant Stadtpfeiffer, er hat dabei auch Kontakt mit der Gourmetküche. Seinen Zivildienst macht er als Gärtner in Borsdorf, es folgen Stationen in Ulm und in Tübingen. Später zieht es ihn ins Saarland und nach München. Mit seiner Lebensgefährtin Sabine Demel und dem Freund Ivo Ebert eröffnet er als gleichberechtigter Partner im März 2009 in Berlin das Reinstoff in den Edisonhöfen. Das Menü im Reinstoff teilt sich in „ganz nah“, also eher lokal inspiriert und „weiter draußen“, mit Einflüssen aus aller Welt. Achilles liebt es, beim Kochen zu experimentieren, er bringt ein Bauernfrühstück genauso kreativ auf den Tisch wie Kalbsmark mit Périgord-Trüffel. Das Reinstoff wird nur drei Monate nach der Eröffnung 2009 mit einem und zwei Jahre später mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, die 2012 bestätigt werden.

Fragen wir noch einmal positiv: Was muss man mitbringen, um ein Zwei-Sterne-Koch zu werden?

Raue: Zunächst einmal stell mich bestimmt nicht morgens vor den Spiegel und sage: „Toll, Tim, das waren gestern aber wieder zwei Sterne.“ Sie brauchen das beste Personal, die besten Produkte und eine Aromatik, die Gäste anzieht. Und Sie brauchen überhaupt erst einmal Gäste für unsere Art von Küche, vor 15 Jahren hatten wir die hier in Berlin nicht. Wir hätten das wirtschaftlich gar nicht darstellen können.

Und persönlich, charakterlich?

Raue: Disziplin, Ehrgeiz, Zuverlässigkeit. Ich hab genügend Leute in der Lehre gesehen, die besser kochen konnten als ich, die dann doch in eine Kantine gegangen sind. Denen war der Stress zu viel. Lohse: Intelligenz, Leidenschaft, Offenheit des Geistes, Sex-Appel (Gelächter)...

Sonst noch was? Im Ernst, Stichwort Ausbildung, wollen Sie mal kniefen?

Achilles: Also man hat wohl schon ein Durchhaltevermögen, einen Ehrgeiz, der bei anderen Köchen vielleicht nicht so ausgeprägt ist. Man muss durchziehen, was man anfängt. Aber ich hatte auch immer Küchenchefs, die mich sozusagen infiziert haben, ich bin abhängig vom Kochen, das meine ich ganz positiv. Die Arbeit verlangt viel von mir, aber sie gibt mir auch viel. Kochen ist das, was ich kann, und mit dem eigenen Laden treibt es mich auch immer weiter und das macht Spaß.

Herr Raue, Sie haben lange damit kokettiert, die härteste Küche Berlins zu führen. Da war in Interviews mit Ih-

nen zu lesen, dass Sie Ihren Leuten Dinge wie „Ich rüchere deine Familie aus“ an den Kopf warfen. Ist das jetzt wirklich anders?

Raue: Ja, das war eine Entwicklung. Solche Sprüche haben mit fehlender Souveränität zu tun. Heute weiß ich, dass es „Du hast einen Fehler gemacht, lass es uns nun zusammen richtig machen: Schmeck mal ab, es fehlt noch Säure“ heißen muss. Ich arbeite heute aber auch mit den besten Mitarbeitern zusammen, die ich je hatte. Das war ein enormer Sprung von denjenigen, die sich bewarben, als wir einen Stern hatten, zu denjenigen, die sich heute bewerben. Die zu halten, da geben wir uns inzwischen auch viel mehr Mühe: Arbeitszeiten, Personalesen, freie Tage, Weiterbildungen. Dafür war ich vor zehn Jahren zu dumm und ehrgeizig, zu sehr auf mich fokussiert.

Herr Otto, wie verhalten Sie sich, wenn Sie bei einem jungen Mitarbeiter Talent erkennen, er sich aber schlecht benimmt?

Otto: Das ist doch eine Frage der Erziehung. Meine Eltern haben mir beigebracht, dass ich anderen nur antun sollte, was ich selbst bereit bin zu ertragen. In meinen Wanderjahren gab's natürlich Situationen, dass da einer kam und brüllte: „Ich schneid' dir gleich die Ohren ab.“ Ich antwortete dann: „Okay, komm her, mach's. Jetzt.“ Ich war immer bereit, viel zu arbeiten, auch mich zusammenfallen zu lassen, wenn ich einen Fehler gemacht hatte, aber wenn's persönlich wurde, bin ich gegangen. Und ich habe mir vorgenommen, nie persönlich zu werden. Wenn's doch in der größten Hektik passiert, muss man die Größe haben, sich zu entschuldigen. Dann hat man loyale Mitarbeiter, die ans Produkt glauben.

Lohse: Küche sollte ja immer kreatives Milieu bedeuten. Wir arbeiten nur noch zehn Stunden täglich – und siehe da: wir lächeln, wir haben weniger Krankmeldungen, weniger Ausfälle.

Otto: Wir sind Mentoren für die jungen Leute, wir müssen da Verantwortung übernehmen und schauen, was nachkommt. Wenn jemand dann geht und sagt: „Okay, von dem Alten hab ich nicht nur Kochen gelernt, der hat mir noch ein bisschen mehr mitgegeben, der hat mir eine Perspektive fürs Leben aufgezeigt“, dann ist das natürlich optimal.

Achilles: Bei uns kommen und gehen die Leute relativ schnell. Wir stellen Einjahresverträge aus, wenn dann einer verlängert, haben wir schon nicht alles falsch gemacht. Das klingt jetzt nach nicht allzu viel, aber unsere Küche ist kein Traum Arbeitsplatz: sehr eng, sehr klein, und Leute, die zu uns kommen, sollten sich schon sehr bewusst dafür entscheiden. Ich habe aber erst vier Jahre Erfahrung als Küchenchef, ich lerne selbst noch. Dazu kommt, dass Berlin sehr eigen ist: Viele denken, das sei hier alles cool, easy, nur Party, das verführt. Ich habe eine Menge sehr guter Leute gehabt, aber auch schon einige Katastrophen erlebt. Wobei ich nicht meckern will, wir bilden nicht aus.

Lohse: Ich bin seit zehn Jahren im Regent – und wir haben jedes Jahr einen Lehrling schwanger nach Hause geschickt. Es ist genau, wie du sagst, Daniel: Die kommen hier an und denken: Los geht's, Party, holla die Waldfee. Meist Töchter aus guten Häusern, so Winzertöchter...

Otto: Uh, das ist jetzt aber ein Klischee...

Lohse: ...nee hier, pass auf, die kommen aus irgend'nem Kaff, 500 Einwohner, und dann schmecken die hier die Berliner Freiheit, 24 Stunden Vollgas. So. Ta-





Tim Raue

Raue regional: Weißer Spargel, Zitrone und Saiblingskaviar



Er bringt der Hauptstadt Asien kulinarisch näher: Tim Raue wird 1974 geboren, er wächst im Kreuzberger Wrangelkiez auf. In seiner Jugend ist er Mitglied der türkischen Jugendgang 36 Boys. Nach der Realschule startet Raue 1991 mit seiner Koch-Ausbildung. Stationen im Brandenburger Hof, dem Bamberger Reiter und Schloss Glienicke. 2003 wird er Küchenchef im Restaurant 44 des Swissôtel Berlin, 2007 erster Michelin-Stern. Er geht als Kulinarischer Direktor ins Hotel Adlon, wo er von 2008 bis 2010 unter anderem für das Ma Tim Raue verantwortlich ist. Seit 2010 ist Raue mit seiner Frau Marie-Anne selbstständig mit dem „Tim Raue“ an der Rudi-Dutschke-Straße in Kreuzberg. Sofort erkoht er sich wieder einen Michelin-Stern. 2012 folgt der zweite und 19 Punkte im Gault Millau. Dieses Jahr hat er als Gastronomischer Direktor noch das Sra Bau by Tim Raue an der Rückseite des Hotels Adlon sowie das La Soupe Populaire in Prenzlauer Berg eröffnet.



Christian Lohse

Ein Lohse-Klassiker: Önsenei



Er hält den zweiten Stern am längsten: Christian Lohse wird im Mai 1967 in Bad Oeynhausen geboren. Nach dem Abitur lernt er bei Jean Pierre Billoux in Dijon und arbeitet danach unter anderem im Drei-Sterne-Haus Guy Savoy in Paris und im Dorchester in London, auch als Leibkoch des Sultans von Brunei. Von 1994 bis 2002 ist er selbstständig mit der Windmühle in Bad Oeynhausen. Hier erkoht er zum ersten Mal zwei Sterne im Michelin. Seit 2004 steht er im Fischers Fritze im Regent am Gendarmenmarkt am Herd, er serviert vor allem Fisch und Meeresfrüchte. Klassiker sind etwa Tatar von geräucherter Havelaal oder Rochenflügel mit Zitrone, Kapernbutter und karamellisierte Petersilienwurzel. Lohse legt sein Hauptaugenmerk auf Produkte. 2006 befindet sich das Fischers Fritze unter den „Aufsteigern des Jahres“ der Berlin Partner GmbH, 2007 erhält es den zweiten Michelin-Stern. 2012 wird Christian Lohse zum zweiten Mal in Folge mit dem Großen Gourmet Preis Berlin ausgezeichnet.

Foto: (G): Regent, Restaurant; Reinstoff; Jig Krauthöfer; Amin Akhtar

Herr Raue, Herr Lohse, wir haben verstanden, dass Sie geläutert sind. Aber trotzdem werden Sie von Zeit zu Zeit noch unter Druck stehen. Welche Rolle spielen dabei eigentlich die Restaurantführer, die Angst, niedriger bewertet zu werden?

Lohse: Das ist doch Quatsch, Essen kann man nicht messen. Es ist und bleibt ein subjektiver Eindruck, der in einem breiten Spektrum von Sympathie und Antipathie begründet ist.  
Trotzdem will hier niemand den zweiten Stern verlieren, oder?  
Raue: Nee, aber beileibe nicht. Schon deswegen, weil er ein ganz eindeutiger wirtschaftlicher Faktor ist. Achilles: Sterne oder Punkte werden aberkannt – und das ist für mich irgendwo existenziell. Wenn man einmal so eine Auszeichnung gewonnen hat, gibt man ja auch ein Versprechen ab, sie zu halten. Es ist etwas ganz anderes, da hin zu wollen, oder sie immer wieder zu bestätigen. Wenn wir nicht mehr in der Lage sein sollten, die zwei Sterne zu verteidigen, dann wäre das ein ganz bitterer Einschnitt, gerade auf dem Berliner Gastronomiemarkt. Wir sind ein kleiner Betrieb in einem Innenhof, und es kommt viel im Gourmetbereich dazu, Waldorf Astoria, Paco Pérez, ohne zwei Sterne sinkt der Anreiz, zu mir in die Edisonshöfe zu kommen.  
Lohse: Was den Michelin betrifft: Die sitzen in anderen Ländern meist in der Hauptstadt, in Deutschland in Karlsruhe. Ich hab mal einen Mitarbeiter gefragt, wie sie von dort aus Berlin überblicken wollen. Auf die Antwort warte ich bis heute (Gelächter).  
Raue: Ganz elementar ist, dass uns ausländische Gäste in Berlin die Restaurants füllen. Die bringen eigene

Ansprüche mit, die sind um die ganze Welt gereist. Nur aus Berlin allein heraus wären wir gar nicht existenzfähig. Das ist etwas ganz anderes als in kleinen Städten mit einem Drei-Sterne-Restaurant.  
Ist die Angst von Herrn Achilles berechtigt, dass die Großen eigenständige Betriebe überrollen könnten?  
Otto: Wenn ich als quasi Außenstehender dazu mal was sagen darf: Natürlich hauen die Großen eine Menge Geld rein, haben tolles Interieur und so weiter. Aber am Ende des Tages entscheidet die Qualität. Das Essen, der Service – und das scheint doch bei Herrn Achilles zu klappen. Ich habe noch keinen unserer Gäste gehört, der gesagt hat: „Ich war im Reinstoff, das war nichts, da geh ich nicht wieder hin.“ Das ist entscheidend.  
Raue: Ich glaub, wir haben hier so'n Küchenchef-Problem: Wir sind immer auf der Suche nach dem krassesten Konzept. Wir haben mal unsere Gäste gefragt: Kunst an der Wand interessiert die kaum, denen geht es ums Essen und ums Trinken, alles andere ist höchstens ganz nett. Und wenn ich irgendwo einen Sessel für 7000 Euro sehe, dann weiß ich: Für den Betrag kannst du in der Küche wieder eine Zeile besser kühlen. Dann unsere Vielfalt: Daniel, ich kann vieles von dem gar nicht, was du drauf hast. Das heißt: Es gibt hier eine unglaubliche Individualität, und davon profitieren wir alle.  
Tim Raue hat gerade für Obama gekocht und steht auch sonst sehr im Mittelpunkt. Das weckt Neid, oder?  
Lohse: Nein, tut es nicht. Ich kann meine direkten Nachbarn vom Restaurant Vau jederzeit um irgendetwas bitten, was bei mir aus ist, die bringen's noch per-

sönlich rüber. Das funktioniert natürlich auch andersherum. Die Reizfigur sitzt hier am Tisch, das stimmt, wir waschen uns auch alle gegenseitig mal das Fell. Aber wenn es drauf ankommt, helfen wir uns. Das ist sensationell. Fragen Sie mal Alfons Schuhbeck in München.  
Otto: Die allermeisten Restaurants sind gefüllt. Das macht es leichter, wenn es allen gut geht, das spannend zu sehen. Dann ist sicher auch kein Neid da. Achilles: Für mich als Zugreisten gab es damals den alten Westen: Raneburger, Wannemacher, diese Leute, dann gab es den Gendarmenmarkt mit Lohse, Vau, und dann gab es noch Kammermeier, ein sehr, sehr guter Kumpel. Das habe ich hier damals schon als Cliquen-Bildung empfunden. Jetzt bin ich aber auch ein paar Tage da – und sehe es als ein Gemeinschaftskonzept.  
Wo Sie sich alle so wunderbar verstehen: Es gibt in Berlin kein Restaurant mit drei Michelin-Sternen. Wenn gönnen Sie dem den dritten Stern?  
Lohse: Alle vier müssten ihn kriegen. Das wär eine Maßnahme. Dann wären wir Hauptstadt. (Gelächter)  
Achilles: Das könnte man eigentlich so stehen lassen.  
Otto: Vielleicht ist es ja jemand, den wir alle gar nicht auf der Uhr haben. Ich denke, man sollte da vorsichtig sein. Das eine ist das Gönnen, das andere das Potenzial, welches vorhanden sein muss. Das ist ja das Entscheidende. Die Entwicklung der Stadt ist ja schon der Wahnsinn. Und es wird weitergehen – aber ich sehe jetzt niemanden, der das Potenzial für einen dritten Stern hat.  
Raue: Was ich einen sehr interessanten Punkt finde: Wie weit können wir mit unserer Bude eigentlich gehen? Können wir das überhaupt stemmen?

Achilles: Wenn man so fragt: Wir sind es nicht.  
Raue: Ja, aber du musst doch pragmatisch sein. Guck dir doch mal „Back of the house“ an. Haut das hin, mit der Belastung? Bei einem dritten Stern seid ihr jeden Tag voll, Oberkante, Unterkante.  
Achilles: Ein dritter Stern muss vorfinanziert sein. Das würde ich nicht bewältigt bekommen. Die Küche müsste umgebaut werden, das würde bedeuten, neuer Kredit, oder, oder, oder. Andere Verbindlichkeiten jedenfalls. Ich bin momentan mehr als zufrieden. Und dabei sollte man es belassen. Und wenn wir über Potenzial sprechen, dann sind die Leute in den großen Häusern adäquate Aspiranten. Und der Herr Lohse, mein lieber Christian, der hat jahrelang einen sehr guten Vorlauf gehabt. Und ich frage mich, hat er das immer optimal genutzt?  
Raue: Man müsste sich komplett anders aufstellen. Wir sind jetzt an der Belastungsgrenze. Wir haben damals einen Kredit aufgenommen, mit Hilfe von außen damals, mit knapp einer Million. Und da habe ich wochenlang schlecht geschlafen. Und wenn ich heute manchmal aufs Konto schaue, wird mir immer noch schlecht. Die Summe ist so hoch, dass wir abhauen müssten, wenn's nicht mehr funktioniert. Das kriegen wir nicht abgezahlt, das sind immer noch 460.000 Euro. Das ist einfach scheiß viel Geld.  
Otto: Ich verstehe den Ansatz von Herrn Achilles nicht ganz. Er sagte, das Restaurant läuft, zwei Sterne, alles gut. Jetzt nehmen wir mal an, es kommt der dritte Stern. Das einzige, was sich ändert, ist, dass es mehr psychischen Druck gibt. Aber die drei Sterne kriegen Sie für das Produkt, das sie abgeliefert haben. Das heißt, dass Sie morgen nicht zwei Hostessen mehr und vier mehr im Service etc. einstellen müssten. Das Produkt weiterentwickeln wollen wir alle – aber deshalb sich den Kopf zu machen, vorher, ob dritter Stern oder nicht, das sehe ich relativ entspannt. Warum sollst du etwas am Konzept ändern?  
Achilles: Wir haben ja schon erlebt, was es bedeutet, von den ersten auf den zweiten Stern zu kommen. Mentaler Druck, ja, aber wir haben so weiter gemacht wie vorher. Aber man merkt, dass sich gewisse Parameter verändern müssten. Technisch, baulich – um zu gewährleisten, dass der Gast merkt, die machen hier drei Sterne. Deswegen ist für mich ein Adlon-Esszimmer prädestinierter als ein kleines Restaurant Reinstoff für einen dritten Stern. Das heißt nicht, dass ich meine Arbeit unter den Scheffel stelle oder sage, wir kommen nicht mehr mit.  
Otto: Auch wir müssen am Ende gucken, schwarze Zahlen zu präsentieren. Von daher müssen wir auch Umsätze akquirieren. Aber ich muss zugeben, dass, wenn ein Monat mal schlecht läuft, wir nicht unter dem gleichen Druck stehen wie die Selbstständigen hier am Tisch.  
Lohse: In der 80er-Jahren kamen diese Begriffe wie Gourmettempel auf, es wurde sich ausgeschwiegen, die Krawatten wurden noch enger gezogen, die Damen parfümierten sich mit einer ganzen Batterie, sahen aus wie Weihnachtsbäume. Es ging gar nicht mehr ums Essen und Trinken. Und bei diesen neuen Drei-Sterne-Restaurants, da hat sich nichts geändert. Ein Restaurant muss für mich aber eine gewisse Größe haben, es muss gelacht werden, geschmatzt werden, ein Restaurant ist doch kein Tempel der Besinnung, es ist ein Vergnügungspark. Und auch ein Jahrmarkt der Eitelkeiten, das gehört alles dazu. Und wenn unsere lieben Kollegen dann hier ankommen, sehen wir die auch mit staunenden Augen da sitzen, weil Berlin knistert.  
Wo knistert's denn in Berlin?  
Raue: Ich gehe nur essen, weil ich Hunger hab. Mir geht es ähnlich wie Christian. Ich habe keinen Bock mehr, irgendwo hinzugehen, wo ich 25 Gänge essen muss.  
Lohse: Gibt doch genügend. Bei unserem Ober-Chinesen Herrn Wu, im Hot Spot. Tolle Weinkarte, sehr gute Gastgeber. Das Weinstein finde ich auch geil, da gibt's ein Lardo vom Wollschwein. Ob das stimmt, weiß ich nicht. Aber es schmeckt (Gelächter). Miss-

trauen gehört ja auch dazu. Auch die Konzeptgastronomie. Wie heißt das? Long March Canteen? Top.  
Achilles: Seit wir das Baby haben, gehen wir sehr wenig weg. Aber Sachen wie das Yumcha Heroes, Kuchi, Al Contadino Sotto Le Stelle, da würde ich immer Leute hinschicken.  
Raue: Oh, furchtbar, das Al Contadino!  
Achilles: Die Mozzarella-Bar – also ich find's da nicht schlecht.  
Raue: Ich schätze auch so was wie das Engelbecken immer mehr. Richtig schön altmodisch, lecker essen. Wo du weißt, die schnippeln die Möhrchen selber, die kommen nicht aus dem Vakuumbeutel.  
Otto: Mir geht's ähnlich wie Herrn Achilles. Wir kommen selten raus. Relativ simpel, das, was in der Nähe ist. Bei uns in der Nähe war so ein kleines Restaurant in der Gartenanlage – da hat die Mama noch gekocht. War wirklich sensationell. Königsberger Klopse gab's da auch immer.  
Lohse: Hasir, in Kreuzberg, top. So einen Retroladen finde ich auch ganz klasse – das ist das Bacco in der Marburger Straße. Kann man auch nur Nudeln mit Trüffeln und Pfeffersteak essen.  
Raue: Und der hat ne Weinkarte – großes Kino!  
Reden wir mal über Essen. Vor fünf Jahren war es Ferran Adrià, dann war es Kopenhagen, alle haben über nordische Küche geschrieben. Gibt es etwas da draußen, wovon Berlin lernen kann?  
Raue: Klar. Ich habe ja das große Glück, durch das Tourism-Board zwei Mal im Jahr in Hongkong zu sein, einmal in New York, ein oder zwei Mal in London und ein Mal in Paris. Gucken, was passiert und wohin der Weg geht.

Was passiert?  
Raue: Im Moment geht es viel in die Nischen. Ich orientiere mich am Le Bernardin in New York, drei Sterne – die haben 240 Gäste am Tag, das ist einfach nur beeindruckend. Und der Teller ist klar, auf den Punkt gebracht, nicht mehr als vier Komponenten. Das andere Restaurant ist das Troisgros in Roanne – seit über 40 Jahren drei Sterne. Das Haus hat sich immer weiterentwickelt – die Qualität ist aber immer gleich geblieben. Zum Beispiel der Lachs mit Beurre Blanc mit Sauerampfer – den haben wir aus drei Jahrzehnten gekriegt – perfekt gegart, einfach nur groß. Da möchte ich hin. So pur sein, dass es essbar ist.  
Lohse: Das Problem mit Typen wie Ferran Adrià ist, dass das alles nur Marketinginstrumente sind. Da stehen große Unternehmen hinter. Es gibt nicht den besten Koch, es gibt beim Publikum den Wunsch nach guter Küche mit extrem guten Grundprodukten. Ich glaube, die Zukunft wird eine Autorenküche mit individueller Handschrift sein. Und zum Wein: Man darf den Gast nicht in seiner Freiheit beschränken. Keine Vorschriften machen, wie er zu essen hat.  
Otto: Auch das ändert sich ja. Früher hat man sich gefreut, in irgendeinem Drei-Sterne-Laden reinzugehen, in dem das zelebriert wird. Heute hat man es doch ein bisschen einfacher. Das geht mir auch so. Es sollte kein steifer Laden sein, es sollte schon Spaß machen. Das ist das Wichtigste. Was die Entwicklung des Essens angeht, ist es alles ziemlich einseitig geworden. Bis auf Berlin, das ist noch sehr individuell. Die Teller sonst sehen sehr identisch aus. Da versuche ich, mich frei zu machen.  
Achilles: Trends sind da und man wird von ihnen beeinflusst, klar. Dieses Regio-Ding in Berlin zum Beispiel ist ein Aspekt. Touristen können und wollen mit Lokalem etwas anfangen. Fisch, Fleisch, alles Regionale aus Deutschland – das funktioniert bei uns sehr gut.

Woran könnte Herr Raue noch arbeiten, Herr Lohse, in einem Wort?  
Lohse: Ein Wort nur? Gut: Sozialisierung.  
Woran Herr Otto, Herr Raue?  
Raue: Der muss an nichts arbeiten, der arbeitet jeden Tag.  
Otto: Ja, wenn ihm nichts einfällt...  
Raue: Nein, das ist schwierig. Langer Atem. Nein, Warten, das ist gut.

Woran kann Herr Achilles noch arbeiten, Herr Otto?  
Otto: Ein Wort ist schwierig. Ohne es falsch zu verstehen: Mehr Vertrauen zu seinem Produkt zu haben.  
Und Herr Achilles, was sollte Herr Lohse verändern?  
Achilles: Da fällt mir jetzt nichts ein. Weiterentwicklung, vielleicht.

Wenn es irgendwo auf der Welt eine Küche gäbe, die man Ihnen hinstellt, die Sie machen könnten – welche wäre das?  
Lohse: Cannes, 13. Etage an der Croisette, fünf Minuten zum Blumenmarkt. Mittelmeer und hinten das Gebirge, Hammer.  
Raue: 2014 ist es fertig. Nicht in Berlin. Hier haben wir alles, was uns glücklich macht.  
Otto: Könnte mich gar nicht so festlegen. Irgendwas Kleines, Romantisches, im Süden. Schickes Restaurant, tolle Produkte, das Meer nebenan, das wäre schon schön. Und manchmal hat man ja schon so Gedanken, alles über den Haufen zu werfen, gut zu kochen, ohne den ganzen Stress drum herum. Da wäre ich für alles offen. Paar schöne Schnitzel, Kartoffelsalat, alles gut.  
Achilles: Ich denke auch eher an was Einfaches. Was Kleineres, wo man alleine gut klarkommt. Ohne Personalapparat. Das, was als ehrliche Küche bezeichnet wird. Wo man für seine Arbeit leben kann: ob in Mitte oder woanders.  
Raue: Haha, zwei wollen expandieren und zwei wollen ihre Ruhe haben. Das nenn ich eine interessante Therapierunde.

Das Gespräch führten Alexandra Kilian und Philip Cassier