



MICHAEL WISSING, BFF (photo),
EVA BOLHOEFER (text)

34. Sterne auf Umwegen.

Laut Definition des Guide Michelin verdient eine sehr gute Küche einen Stern und »besondere Beachtung«, eine hervorragende Küche zwei Sterne und »einen Umweg« und eine der besten Küchen sei sogar »eine Reise« und drei Sterne wert. Ein Umweg in das Hotel Restaurant Hirschen im südbadischen Örtchen Sulzburg lohnt sich besonders, denn hier serviert die erste Zwei-Sterne-Köchin Deutschlands Haute Cuisine mit klassisch-moderner und französischer Note. Überkandidelte Etepetete-Gerichte oder molekulare Geschmacksexplosionen sucht man in der Küche von Douce Steiner vergeblich, denn die 41-Jährige mag es lieber bodenständig: »Ich esse eigentlich alles gern, Hummer und Kaviar müssen es nicht immer sein. Ich liebe Königsberger Klopse, ganz klassisch mit Reis und Kapern, oder auch Forelle blau mit brauner Butter und Salzkartoffeln.«

Die Leidenschaft für gutes Essen und natürliche Zutaten liegt in der Familie. Ihr Vater, Hans-Paul Steiner, der den Hirschen 1980 eröffnete und ihn in ein Zwei-Sterne-Restaurant verwandelte, brachte seiner Tochter früh bei, Lebensmittel wertzuschätzen und sich auch Gedanken über ihre Herkunft zu machen. »Mit Glücksgefühlen denke ich an die Abendmahlzeiten meiner Kindheit zurück. Vor Augen habe ich zum Beispiel gebratene Wachteln mit Bohnen und Kartoffeln«, schwärmt die Deutsch-Französin. »Als Kind habe ich Cola gehasst und Schokoriegel verschmäht. Es war mir egal, dass meine Freundinnen beides geliebt haben.« An einer Imbissbude bleibt die Spitzenköchin trotzdem auch mal stehen, um in eine Bratwurst zu beißen. Das lässt sie sich nicht nehmen, und das würde sie auch ihrer 13-jährigen Tochter Justine nie verbieten. Sensibilität für Essen vermitteln, ohne Zwang und erhobenen Zeigefinger – so lautet ihr Rezept. »Wenn Justine von einem Geburtstag ein Snickers mit nach Hause bringt, ist das völlig okay, nur bei uns zu Hause gibt es das eben nicht.« Statt Schokoriegeln serviert Douce Steiner lieber »Valrhona Zartbitterschokolade mit Orangencoulis, Armagnac à l'Orange und Piment d'Espelette« oder eine »kleine Crème Brûlée von der Tonkabohne«.

Doch bevor die Halbfranzösin nach den Sternen greifen konnte, musste sie zunächst das Bootcamp der gehobenen Gastronomie durchlaufen. Der harte Drill an den Töpfen von Drei-Sterne-Koryphäe Georges Blanc im französischen Vonnas oder in der Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt hat sie nicht nur die fachliche Expertise, sondern auch die nötige Portion Durchsetzungskraft und Disziplin gelehrt. Dabei musste sich die Herd-Artistin auch gegen die Boykottversuche ihrer männlichen Kollegen wehren. »Mir hat zum Beispiel jemand über Nacht heimlich den Gärschrank abgestellt, sodass ich am nächsten Morgen ohne Croissants dastand. Ein anders Mal

liefen mir zehn Liter Vanilleeis aus der Maschine auf den Boden, weil ein Kollege extra den Verschluss offen gelassen hatte«, erinnert sich Steiner. Schließlich hatte sie es satt. Bei der nächsten Küchenschlacht mit einem Neuseeländer warf sie eine Bratpfanne nach ihm. »Danach wurden wir beste Freunde«, fügt sie lachend hinzu.

Auch schon vor der Ausbildung machte man ihr das Leben schwer. Denn egal wo sich Steiner bewarb, kein Chef wollte sie an den Herd lassen. Eine Frau in einer Sterneküche? Mon Dieu! Also ging sie kurzerhand bei ihrem Vater in die Lehre. Warum es so wenige Frauen in deutschen Restaurantküchen gibt, kann sie nur vermuten. »Vielleicht liegt es daran, dass Männer generell konkurrenzbewusster sind als Frauen, vielleicht sind es auch die langen Arbeitstage, die nicht selten bis zu 16 Stunden dauern, kaum Freiraum, keine Zeit für die Familie lassen.« Eines weiß Steiner jedoch sicher: »Noch immer müssen Frauen sehr viel mehr leisten als Männer, um als gleichwertig betrachtet zu werden.«

Als sie den Hirschen 1997 gemeinsam mit ihrem Mann Udo Weiler übernahm, wurde ihr ein Stern aberkannt, denn anders als Restaurants lassen sich Sterne nicht so einfach weitervererben. Sie musste ihr Können erneut unter Beweis stellen, um die Jury des Guide Michelin zu überzeugen. Dass sie sich den fehlenden Stern inzwischen zurückerkämpft hat, ist unserer Meinung nach deshalb nicht nur einen Umweg, sondern auch eine Reise wert. Galaktisch dinieren unter www.douce-steiner.de

