



■ SERIE

SIGI SCHELLING wuchs in Österreich im Bregenzerwald auf. Viele Zutaten bezieht sie vom elterlichen Bauernhof

„Für mich zählen Zusammenhalt und Loyalität“

SIGI SCHELLING erhielt kurz nach der Eröffnung ihres Restaurants einen Michelin-Stern – eine Genugtuung für die Münchner Spitzenköchin, die zuvor eine schwere Schmach einstecken musste

Entenleberterrine mit Perigord-Trüffel, Steinbutt mit Hummercreme – das sind nur einige der Delikatessen, die **Sigi Schelling**, 49, aktuell ihren Gästen in ihrem „Werneckhof“ in München kredenzt (das Abendmenü gibt es für 240 Euro; mehr Infos auf www.werneckhof-schelling.de). Die gebürtige Österreicherin war viele Jahre die rechte Hand des legendären Küchenchefs **Hans Haas**, 68, im Münchner Zwei-Sterne-Restaurant „Tantris“, ehe sie sich 2021 selbstständig machte. Den Stern, den Sigi Schelling 2022 erstmals erhielt, konnte sie auch dieses Jahr wieder erfolgreich verteidigen. **Sie sind auf einem Bauernhof mit fünf Geschwistern aufgewachsen. Wie hat Sie das für die Spitzenküche vorbereitet?**

Das hat mich schon enorm geprägt. Auf einem Hof gibt es immer viel Arbeit, und jeder musste mit anpacken. Ich habe früh gelernt, Verantwortung zu übernehmen – und ein Auge dafür zu entwickeln, was gerade ansteht und getan werden muss. Auf einem Hof muss einfach alles funktionieren. Da können die Eltern nicht fünfmal fragen, ob alles erledigt ist.

War es nur Pflichtbewusstsein oder hat Ihnen die Landwirtschaft auch Spaß gemacht?

Landwirtschaft war überhaupt nicht mein Fall, aber es gehörte nun mal dazu. Ich war viel lieber drinnen in der Küche und habe meiner Mama beim Kochen zugeschaut. Sie hat mich auch vieles selbst machen lassen,

„Die wahren Sterne sind meine Gäste“

und ich habe mit zwölf Jahren schon Hefezopf und Kuchen gebacken. Bereits als Jugendliche habe ich gemerkt, dass ich gerne Führung übernehme. Wir sind so erzogen worden. Auch meine Geschwister sind heute alle ihr eigener Chef.

Ist der Hof noch in Familienbesitz?

Mein ältester Bruder ist vor 15 Jahren gestorben. Mein zweitältester Bruder hat den Hof übernommen und führt ihn mit Leib und Seele weiter. Ich beziehe regelmäßig Kälber und Lämmer von ihm. Mir ist es sehr wichtig zu wissen, woher das Fleisch kommt, und dass das Tier ordentlich behandelt wurde. Ich hole im Sommer auch Früchte vom Hof. Die Äpfel sind immer sensationell. Am Haus



IHR WERNECKHOF liegt nahe des Englischen Gartens in München. Seit 2022 wurde Sigi Schellings Restaurant durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet

wachsen auch Trauben, die unheimlich saftig sind. Ich fahre meist alle zwei Monate hin und hole etwas ab.

Haben Sie noch ein Zimmer auf dem Hof?

Nein, Gott sei Dank nicht mehr. Mein Bruder würde mich sonst gleich für Arbeiten auf dem Hof einspannen ...

Wann stand für Sie fest, dass Ihr Platz in der Sterneküche ist?

Als ich das Kochbuch von Hans Haas geschenkt bekam. Da war es direkt um mich geschehen. Ich wollte den Menschen, der so kocht, unbedingt kennenlernen. 2000 hatte ich es geschafft und durfte ein Praktikum bei ihm im „Tantris“ machen. Als es vorbei war, war ich total traurig. Ich hatte nur einen Wunsch: dorthin zurückzukehren. Ein Freund hat schließlich ein gutes Wort für mich eingelegt – und eines Sonntagmorgens rief mich Haas an und fragte: „Sigi, bist du am Dienstag bei mir?“ Tja, und daraus sind dann 14 Jahre geworden.

Aller Anfang ist trotzdem oft schwer.

Wie war das bei Ihnen?

Während der ersten drei Monate habe ich ehrlicherweise oft gedacht: Mache ich weiter? Der Betrieb war sehr groß, mit ganz eigenen Strukturen. Und es war nicht leicht, sich unter all den Männern zu behaupten. Es hat mir aber geholfen, dass ich mit Brüdern aufgewachsen bin. Zuhause ging es auch mal rau zu – und ich habe gelernt, mich zu wehren.

Sie sind dann recht schnell zur Sous-Chefin aufgestiegen ...

Haas war einfach der Hammer und der beste Lehrmeister, den man sich nur wünschen kann. Er hat mich gefördert – und gefordert. Das habe ich auch gebraucht, denn ich bin Sternzeichen Fisch und wir Fische brauchen bekanntlich immer einen 

Reh mit Hagebutte, Chicorée & Shiitake

Zutaten für 4 Personen

- 1/2 Rehrücken (ausgelöst mit Knochen)
- Meersalz ■ Pfeffer ■ 1 EL Nussbutter ■ 200 g Zwiebeln
- 100 g Karotten ■ 100 g Staudensellerie ■ 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Tomatenmark ■ 250 ml roter Portwein ■ 500 ml Rotwein
- 1 Handvoll gestoßenes Eis
- ca. 1,5 l Kalbs- oder Rehfond
- 2 Lorbeerblätter ■ 2 Thymianzweige ■ 1 Rosmarinzweig ■ Saft von 1 Orange ■ Saft von 1 Zitrone
- 2-3 EL Preiselbeermarmelade
- 5 Dörrpflaumen ■ 6 Wacholderbeeren ■ 12 Pfefferkörner

Fürs Wildgewürz:

- 60 g schwarze Pfefferkörner
- 120 g Pimentkörner ■ 60 g Wacholderbeeren ■ 30 g Kümmelsamen
- 150 g Koriandersamen

Für die Hagebuttencreme:

- 100 g Hagebuttenmark ■ 100 ml Apfelsaft ■ 200 g Äpfel (geschält, entkernt und klein geschnitten)
- 80 g Zucker ■ 1 EL Zitronensaft

Für die Shiitake-Creme:

- 300 g Shiitake-Pilze ■ 1 geschälter und gewürfelter Knollensellerie
- 2 EL Butter ■ Saft von 1/2 Zitrone
- Muskat ■ 1/2 l Milch ■ 1/2 l Schlag Sahne ■ 1/4 l Tomatensauce
- Salz ■ Pfeffer

Sonstiges: ■ 4 Chicorée

Zubereitung:

1. Fürs Wildgewürz alle Gewürze in eine große trockene Pfanne geben und unter Wenden kurz erwärmen. Auf einem Teller abkühlen lassen, dann im Mörser grob zerstoßen
2. Für die Sauce: Rehknochen kleinhacken und im heißen Topf mit Öl und etwas Butter gut anbraten. Gemüse kurz mitrösten, Tomatenmark kurz anrösten, mit etwas Portwein und Rotwein ablöschen, eine Handvoll Eis dazugeben und am Herdrand stehen lassen. Nach 5 Min. zurück auf die Herdplatte stellen und einreduzieren lassen, bis es wieder leicht am Topfboden anhängt. Erneut mit Rotwein und Portwein ablöschen – diesen Vorgang drei Mal wiederholen. Erst dann mit Kalbsfond (oder Rehfond) auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Thymian, Rosmarin und Wildgewürz würzen. Orangen- und Zitronensaft, Preiselbeermarmelade und Dörrpflaumen dazugeben. Das Ganze langsam etwa 1-1/2 Stunden köcheln lassen. Am Ende durch ein feines Sieb passieren, nochmals aufkochen und zum Schluss etwas Nussbutter dazugeben
3. Für die Hagebuttencreme den Zucker in einem Topf karamellisieren. Äpfel, Zitronensaft und Hagebuttenmark dazugeben. Alles so lange kochen, bis es verkocht ist, dann mixen
4. Chicorée im Dämpfer schmoren und kalt abschrecken. Mit etwas Zucker in die Pfanne geben, leicht karamellisieren und salzen
5. Für die Shiitake-Creme Selleriewürfel und Shiitake-Pilze in Butter andünsten. Zitronensaft zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Milch, Sahne und Tomatensauce auffüllen und unter mehrmaligem Rühren weichkochen. Mit dem Mixstab pürieren und noch einmal abschmecken
6. Rehrücken in 60 bis 80 g schwere Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Wildgewürz darauf verteilen. Kurz in einer nicht zu heißen Pfanne etwa 20 Sekunden von allen Seiten anbraten. Anschließend für 8–10 Min. bei 160 °C in den Ofen schieben (auf einem Gitter mit einem Blech darunter). Herausnehmen, 5 Min. stehen lassen und dann wieder für ungefähr 5 Min. in den Ofen schieben. Vor dem Anrichten einmal kurz in Butter schwenken, aufschneiden und mit den Beilagen auf einem Teller servieren – guten Appetit!



SERIE

Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Babyseeteufel im Ganzen
- 3 l geklärte Butter (oder Mazola-Öl)
- Butter
- Rosmarin
- Ingwer
- Knoblauch

Fürs Blumenkohlpuree:

- 600 g Blumenkohl (in kleine Röschen geschnitten)
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Zitrone
- 1 EL braune Butter
- Salz
- Cayennepfeffer

Für den Paprika-Chorizo-Sud:

- 300 g klein geschnittene Hummerkarkassen
- 2 EL Butter
- 1 fein geschnittene Zwiebel
- 4 rote Paprika (entkernt und geviertelt)
- 1 Msp. Piment d'Espelette
- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 100 ml Weißwein
- 1 l Tomatenessenz
- 1 EL Zitronensaft
- 100 ml weißer Portwein
- 200 g Zwiebeln
- Salz



Konfierter Babyseeteufel

Zubereitung:

1. Geklärte Butter (oder Öl) im großen Topf auf 70 °C erhitzen. Babyseeteufel für 4 Min. hineingeben, bis er angezogen ist. Herausnehmen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Rosmarin, Ingwer und Knoblauch dazugeben
2. Blumenkohl in Salzwasser weichkochen. Sahne aufkochen, Blumenkohl zugeben und weitere 5 Min. durchkochen. Alles zusammen fein pürieren und mit Salz, Cayenne, Zitrone und brauner Butter abschmecken. Zum Schluss durch ein Sieb streichen
3. Hummerkarkassen im großen Topf mit Butter leicht anschwitzen, Zwiebeln begeben und andünsten
4. Paprika im Backrohr bei hoher Hitze richtig schwarz werden lassen, dann in den Topf mit den Hummerkarkassen geben und kurz mitrösten. Salz, Piment und Paprikapulver dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Tomatenessenz aufgießen und alles etwa 20 Min. langsam köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Paprika aus dem Topf nehmen, in einem Mixer kleinmixen und wieder zurück in den Topf geben. Nach 20 Min. alles durch ein Sieb gießen und mit einem Mixer aufmixen. Mit Butter und Zitronensaft gut abschmecken
5. Babyseeteufel mit dem Püree und Sud auf einer Platte hübsch anrichten und genießen.

➔ kleinen Schubser. Haas ließ mich das Menü schreiben und die Bestellungen aufgeben. Ich war am Ende letztlich wie ein Küchenchef und wusste nach 14 Jahren aus dem Effeff, was ich zu tun hatte – und alles hat immer bestens funktioniert.

Nachdem Hans Haas 2020 in den Ruhestand ging, wäre es nur folgerichtig gewesen, dass Sie übernehmen. Dass es nicht dazu kam, war sicher nicht leicht?

Natürlich war es bitter, dass sich die Besitzerfamilie gegen mich entschieden hat. Haas hatte immer wieder zu mir gesagt: „Sigi, bleib bei mir – und ich mache dich zu meinem Nachfolger. Ich kümmerge mich darum.“ Die Besitzer wollten aber einen Mann und keine Frau. Vielleicht haben sie es mir auch nicht zugetraut. Ich weiß es nicht. Heute stehe ich drüber und bin dankbar, dass alles so gekommen ist, wie es ist. Das „Tantris“ war ein bedeutender Teil meines Lebens und ich habe meine Arbeit dort geliebt. Jetzt aber habe ich mein eigenes Restaurant und kann selbst entscheiden, wie ich alles haben möchte und habe niemanden, der mir reinredet. Ich bin sehr glücklich damit, wie es jetzt ist.

War der schnelle Michelin-Stern kurz nach der Eröffnung eine gewisse Genugtuung?

Das hat mich natürlich riesig gefreut. Es zeigt schließlich, dass ich meine Sache gut mache.



DIE REZEPTE stammen aus dem Buch „Sterne des Südens“, das neben Sigi Schelling noch weitere Münchner Spitzenköche vorstellt (Callwey, 49,95 Euro)

Was ist Ihnen beim Erstellen eines Menüs wichtig?

Für mich gibt es eine Grundregel: „Es bringt nichts, wenn das Gericht auf dem Teller schick aussieht – die Hauptsache ist, dass es schmeckt.“ Mir ist es egal, ob ein Blättchen links oder rechts mit der Pinzette platziert ist. Für mich ist wichtig, dass sich die einzelnen Zutaten hervorragend ergänzen und das Essen perfekt gekocht ist.

Holen Sie sich von Hans Haas ab und an noch Rat?

Mittlerweile sind wir befreundet und reden nicht mehr viel über den Job. Unsere Arbeitsbeziehung war aber schon sehr besonders. Zwischen ihm und mich hat kein Blatt Papier gepasst. Bei uns gab es einen starken Zusammenhalt und große Loyalität – und genau das ist es, was ich heute meinem Team vorlebe und mir auch von ihm wünsche.

Wie sieht es mit einem zweiten Stern aus?

Ich habe durchaus den Ehrgeiz für einen zweiten

VOM BERÜHMTEM KÜCHENCHEF Hans Haas, der bis 2020 im Zwei-Sterne-Restaurant „Tantris“ kochte, lernte sie ihr Können

Stern, aber ich sage immer: Er kommt, wenn er kommt. Die wahren Sterne sind immer noch meine Gäste. Ohne sie gäbe es mich und mein Restaurant nicht. Ich schaue aber natürlich, was die Konkurrenz macht – wer einen Stern bekommen oder verloren hat. Abzusteigen – das wünsche ich wirklich niemandem.

Was raten Sie jungen Frauen, die es in die Sterneküche zieht?

Sie brauchen Durchhaltevermögen und müssen sich durchbeißen können. In der Sterne-Gastronomie zu arbeiten, ist kein Zuckerschlecken. Ich selbst lebe allein, aber wer sich Kinder wünscht, wird es nicht leicht haben, Sterneküche und Familie unter einen Hut zu bringen. Allerdings gibt es auch Beispiele, die das Gegenteil beweisen. **Douce Steiner** hat Kinder und zwei Sterne – es kann also funktionieren. ■

SYLVIA PETERSEN

