

Von Sarah Maderer

So viele Küchengrößen auf einmal kamen wohl selten zuvor in Sigi Schellings „Werneckhof“ zusammen. Für den 26. Oktober hatte die Spitzenköchin erstmals einen Kollegen in ihr Schwabinger Gourmetrestaurant eingeladen, um gemeinsam ein Menü zu kochen. Dass es sich bei dem Gastkoch auch noch um Martin Fauster handelte, war für das Münchner Publikum ein zusätzliches „Zuckerl“, schließlich hat es den ehemaligen Küchenchef des früheren „Königshofs“ seit seinem Weggang nach Freiburg in bester Erinnerung behalten.

Inzwischen werden solche sogenannten Four-Hands-Dinner – in diesem Fall war es ein Four-Hands-Lunch – in München immer öfter angeboten. Zwei Köche präsentieren dann meist gangweise abwechselnd ausgewählte Gerichte aus ihrem Repertoire. Warum das gerade so viele machen, begründen sie unterschiedlich. Im Fall von Sigi Schelling und Martin Fauster handle es sich vor allem um einen Freundschaftsdienst, erklärt Schelling. Die beiden kennen sich aus ihrer gemeinsamen Zeit im Tantris, wo sie unter Hans Haas gekocht haben und es jeweils bis zum Souschef beziehungsweise zur Souschefin brachten.

Ein Four-Hands-Menü kann eine gewisse Strahlkraft entwickeln

Der Kontakt sei seither nie abgerissen, sagt Schelling. Mit dem Restaurant „Zur Wolfshöhle“ im Breisgau hat sich inzwischen auch Fauster selbstständig gemacht und dort wie Schelling im Werneckhof einen Michelin-Stern erköcht. „Die Selbständigkeit verbindet uns“, findet Schelling. „Man hat die gleichen Dinge zu bewältigen und spricht darüber.“ Auch in ihrer Art zu kochen, ähnelten sie sich, verfolgten beide einen eher klassischen und geradlinigen Küchenstil. „Ich würde mir keinen reinholen, dessen Küche ich nicht verstehe“, sagt Schelling.

Dass sie einander so gut verstehen, dürfte auch an ihrem früheren gemeinsamen Mentor Hans Haas liegen. Er ist an diesem Tag nicht die einzige Tantris-Legende, die sich den Four-Hands-Lunch nicht entgehen lässt; auch der 84-jährige „Jahundertkoch“ Eckart Witzigmann nimmt Haas gegenüber an der langen Tafel im Gastraum Platz, die eigens für diesen Anlass zusammengestellt wurde. „Ich bin sehr aufgeregt“, gesteht Fauster, als er und Schelling die Gäste begrüßen. Es sei das erste Mal seit langer Zeit, dass er wieder in München koche.

Bei der Gestaltung des Menüs ließ ihm Schelling den Vortritt. Das gehöre sich so, erklärt sie im Vorfeld: Der Gastkoch wähle zuerst seine Gerichte aus, der Gastgeber fülle auf. Fauster hat sich überwiegend für Signature-Gerichte entschieden, die seine Münchner Stammgäste noch vom Königshof kennen dürften, seinen „Hummer Thermidor“ zum Beispiel.

Doch kein Gericht schmeckt an jedem Austragungsort gleich, was mitunter auch an der Weinbegleitung liegt. Während Fauster minutenlang mit kräftigen Schlägen die Hollandaise für den Hummer rührt, reicht ihm Schelling den Weißwein, den ihr Team zu diesem Gang ausgesucht hat. Fauster nippt, nickt und rührt seiner Bisque direkt einen Schuss unter.

Ursprünglich waren für dieses Mittagsmenü sechs Gänge angedacht, doch inklusive Aperos und Zwischengängen wurden daraus letztlich etwa doppelt so viele. „Man will schließlich zeigen, was man kann“, meint Fauster. Nach jedem Gang erkundigt er sich, ob man für den nächsten

Wenn Sterneköche sich die Küche teilen

In der Spitzengastronomie gibt es immer häufiger sogenannte Four-Hands-Dinner: Zwei Köchinnen und Köche präsentieren abwechselnd ausgewählte Gerichte. Davon profitieren nicht nur die Gäste.



Die Köchin Sigi Schelling (oben, r.) hat ihren ehemaligen Kollegen Martin Fauster als Gastkoch in den Schwabinger Werneckhof eingeladen. Und auch im Tantris hat Küchenchef Benjamin Chmura (r.) zusammen mit Olivier Nasti ein Four-Hands-Dinner gezaubert. Zwischen den beiden steht Chef de Partie Seynour Parent und präsentiert eine der Kreationen. FOTOS: ROBERT HAAS

nach Platz habe. Als der Hauptgang – Polentiger Reh mit Sellerie, Quitte, Blaukraut und Brochenerkerl – am späten Nachmittag serviert wird, muss man sich tatsächlich beinahe zwingen. Das ist kein Mittagessen mehr, es ist ein tagfüllendes Event.

Natürlich hat so ein Four-Hands-Menü zweier großer Namen auch eine gewisse Strahlkraft, die über den Veranstaltungstag selbst hinausgeht. „Gerade wenn man selbständig ist, muss man präsent sein und nach draußen gehen“, erklärt Schel-

ling. Denn auch in der Sternegastronomie gingen Gäste immer weniger essen und in Zeiten wie diesen sei sie froh um jeden Gast. Kooperationen unter Köchen seien deshalb immer auch gute Werbung und eine Möglichkeit, das Restaurant bis zum letzten Platz auszulasten.

Das hat auch Edip Sigl verstanden. Heute tut sich der Küchenchef der „Ess:senz“ in Grassau am Chiemsee nicht mehr schwer, sein Restaurant voll zu bekommen, vor allem seit es im letzten Jahr vom Guide Mi-

chelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. Das sei vor gut vier Jahren noch anders gewesen, erzählt Sigl im Gespräch. Damals, als die „Ess:senz“ noch „frisch und unbestern“ war, habe kein Mensch Grassau, das Hotel Achenal oder dessen Gourmetrestaurant gekannt.

Das erste Four-Hands-Dinner, das Sigl bald nach Eröffnung in der „Ess:senz“ veranstaltete, sei ein Mittel gewesen, sich Aufmerksamkeit zu verschaffen. Damals lud er Juan Amador als Gastkoch ein, in des-



sen Küche er zuvor mehrere Jahre lang gearbeitet hatte – ein cleverer Schachzug, wie Sigl selbst sagt. „Natürlich macht es etwas her, wenn du es schaffst, einen Juan Amador mit drei Sternen herzuholen.“ Umgekehrt sei es für seinen früheren Meister schön gewesen zu sehen, wie Sigl sich entwickelt habe.

Aus dieser Veranstaltung seien Sigl und sein Team derart beflügelt herausgegangen, dass man das Four-Hands-Konzept fortführen wollte. Inzwischen ist eine Rei-

he mit etwa zwei Gastspielen pro Jahr daraus gewachsen. Besonders der Austausch von Wissen sei jedes Mal bereichernd und inspirierend, findet Sigl, man lerne immer etwas Neues.

Beim Besuch seines Münchner Kollegen Jan Hartwig habe Sigl zum Beispiel Sellerie-saat für sich entdeckt, die er zuvor nicht gekannt habe; bei Christian Bau habe ihn die feine Technik inspiriert, mit der jener Thunfisch schnitt; und der Schweizer Andreas Caminada habe zum gemeinsamen Four-Hands-Dinner vor wenigen Wochen Malabarspinat aus dem eigenen Garten mitgebracht, der Sigl so sehr beeindruckte, dass er die Gärtnerei seines Vertrauens damit beauftragte, das Gemüse für ihn anzubauen.

Viele Gäste, die zum Four-Hands-Dinner nach Grassau kommen, übernachten im Anschluss vor Ort im Hotel – „wie ein Kurzurlaub“, sagt Sigl. Von daher empfinde er die ländliche Lage der „Ess:senz“ überhaupt nicht als Nachteil. Ein Hotel in einer Urlaubsregion gewährleiste schließlich auch eine gewisse Auslastung fürs zugehörige Restaurant.

Vermutlich nicht wie Kurzurlaub, aber zumindest wie ein Betriebsausflug muss es sich wohl anfühlen, wenn Küchenteams aus einem anderen Land zu Besuch kommen, wie es vor wenigen Tagen im Tantris der Fall war. Chef Olivier Nasti ist mit einem kleinen Team von Kayserberg im Elsass nach München gereist, um gemeinsam mit Tantris-Küchenchef Benjamin Chmura ein Four-Hands-Dinner zu kochen.

Respekt und Demut sind die Basis solcher Zusammenarbeiten

Abgestimmt auf die Saison ist das Thema dieses Menüs die Jagd. Nasti ist selbst Jäger und hat das Wild, das er an diesem Abend verarbeitet, selbst erlegt. Einer seiner ersten Happen im Menü ist roher Hirsch mit Chimichurri. Nasti serviert ihn auf kleinen Bruchstücken von Hirschgeweihen, die er wie das Fleisch von zu Hause mitgebracht hat. Den feinen Geschmack und die unvergleichliche Textur des Hirschfisches wird man auch nach acht Gängen am Ende des Menüs nicht vergessen haben.

Nastis Chambard sei eines der ersten Sternerestaurants gewesen, erinnert sich Chmura, in dem er als Teenager gegessen habe. Nun gemeinsam mit Nasti zu kochen, fühle sich in etwa so an, als würde man in derselben Mannschaft spielen wie der Fußball-Star, den man seit seiner Jugend vergöttert. Aber auch Nasti hält den Austausch auf internationaler Ebene für einen großen Gewinn. Dadurch könne man seinen Horizont erweitern und sich weiterentwickeln.

Die Basis solcher Kooperationen, wie bei all diesen Four-Hands-Menüs deutlich wird, ist gegenseitiger Respekt, ja fast Demut vor dem Handwerk des Kollegen. Zu keiner Zeit schleichen sich Wettbewerbsgedanken ein. Ohne diese Wertschätzung würde man sich ein Four-Hands-Menü wohl auch kaum antun. Denn man darf den Aufwand nicht vergessen, der hineinfließt: die Absprache im Vorfeld, den Einkauf, die Logistik und Anreise mit mehrköpfigem Team, ganz zu schweigen davon, dass viele dieser Köche ihr eigenes Restaurant zusperrten, wenn sie auf Reisen gehen.

Dementsprechend sind solche Menüs im Sterne-Segment auch preislich in der Oberliga zu verorten. Mehrere Hundert Euro blättern die Gäste für diese Veranstaltungen hin, mal ist die Getränkebegleitung inbegriffen, mal kommt sie noch obendrauf. „Zwei Köche zum Preis von einem“, findet Benjamin Chmura. Ausgebucht waren sie alle.