

Wie viele Hände habe ich?

Peter Steverding kocht seit 1992 in seinem Restaurant „Isenhof“ in Knittelsheim. Vergangenes Jahr hat er sich entschieden, auf seinen Michelin-Stern zu verzichten – nach 21 Jahren. Besuch bei einem Perfektionisten, der's noch mal wissen will. Von Michael Konrad



Das Bild hinkt, aber nur ein bisschen. „Hund beißt Mann“ ist keine Geschichte, wie jeder Journalist, jede Journalistin weiß. „Mann beißt Hund“ – da lässt sich erzählen! Ähnlich mag es Peter Steverding ergangen sein, dem Chef und Koch des Restaurants Isenhof im südpfälzischen Knittelsheim. Im vergangenen Spätjahr hätte seine Küche im 22. Jahr in Folge mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet werden können. Es wäre eine erwartbare Nachricht gewesen, also eher keine oder eine kleine. Dann allerdings kündigte der Sternekoch an, künftig auf die Auszeichnung verzichten zu wollen. Eine faustdicke Überraschung. Eine Story!

Der Stern war für Steverding einmal so etwas wie ein Gottesgeschenk und kam genauso überraschend, damals am 29. November 1995. Es klopfte an der Tür des Isenhofs. „Was isch?“, rief der damals 36 Jahre alte Chef des Hau-

WECHSELSPIEL
Peter Steverding denkt sich alle fünf bis sechs Wochen ein neues Menü aus. Ab 3. März auf der Karte: ein Trüffelmenü. Unser Bild zeigt Teile der Karte vom Dezember.

FOTO: IVERSEN

ein neues Niveau nicht mitgemacht. Da haben manchmal schon die Stoffservietten ausgereicht, die Leute zu verschrecken“, erinnert sich der Gastronom. „Ich war am Ende mit den Nerven.“ Und er zweifelte: War es richtig, ein gut gehendes, gut bürgerliches Lokal aufzugeben und mit großem Risiko ins Ungewisse aufzubrechen, nur weil er anders – besser – kochen wollte? „Die ganze Familie hat gelitten damals“, erzählt Steverding, und ohne „meine Petra“, wie er sagt, hätte er das alles nicht überstanden. Dann kam der Stern, mit dem er gar nicht gerechnet, den er gar nicht angestrebt hatte, und die Bude in dem gastronomisch bis dahin ziemlich unbeleckten Dorf im Kreis Germersheim war jeden Abend voll.

Und nach 21 Jahren Erfolg war's dann genug mit der Sterneküche. Zu viel Stress? Zu viel Druck? Ärger mit Michelin? Kein Bock mehr auf Haute Cuisine? Zu viel Geld verdient? Diese Fragen brennen dem Besucher auf den Nägeln, und Peter Steverding verneint sie alle rundheraus. „Dieser Stern hat mir eigentlich keinen Druck gemacht“, sagt er, „ich habe immer gerne gearbeitet.“ Und der wunderschöne historische Isenhof fordert auch nach 25 Jahren noch seinen finanziellen Tribut, will und muss in Schuss gehalten, weiterentwickelt werden. „Es war eine wunderbare Zeit mit Michelin – Sie werden von mir kein einziges schlechtes Wort hören“, stellt der Chef de Cuisine auch klar. Und er nennt einen einfachen Grund, warum er sich entschied, auf den Stern zu verzichten.

Sein zweiter Mann in der Küche, ein junger Kollege, den er ausgebildet hatte, wollte sich selbstständig machen. Und Steverding, mittlerweile 57 Jahre alt, wollte keinen Nachfolger mehr ausbilden, sich auch nicht mehr mit einem neuen zweiten Koch arrangieren. Da blieb ihm nur die Version: Abspecken. Vereinfachen. Schauen, was er – allein in der Küche – zaubern kann, das seinen hohen Ansprüchen genügt, aber nicht mehr jedes Kriterium der Tester erfüllen muss. Keine korrespondierenden Weine mehr zu jedem Gang des Menüs – das entlastet den Service. Die Gäste können jetzt aus dem festen Sechs- oder Sieben-Gänge-Menü auch einfach nur eine

Vor- und eine Hauptspeise wählen – was es deutlich billiger macht. Und: „Weniger Tellerakrobatik.“ Steverdings Motto, seine neue „Mission“, wie er es nennt: „Ich will schnörkellos gut kochen, ohne auf Qualität zu verzichten.“ Also setzte er sich Mitte 2016 mit den Leuten von Michelin zusammen, um ihnen seine Entscheidung zu erklären (denn einen Stern kann man nicht einfach so zurückgeben). Und er nahm auch das Unvermeidliche in Kauf: dass jemand denken könnte, man habe ihm seinen Stern weggenommen.

Und, wie ist es, jetzt, ein paar Monate später? – „Ich bin druff wie Harry“, sagt der Koch und zaubert einen handbeschriebenen Zettel hervor, der einen Teller zeigt, darauf acht, neun gezeichnete Speisen, viele Pfeile und Erklärungen. Es ist ein Gang aus dem „orientalischen Menü“, das zum Jahresbeginn auf der Karte des Isenhofs stand. Es versetzt den Koch in helle Eu-

auch: „Jetzt kann ich machen, was ich will.“ Wer da einen Widerspruch erkennen will, verkennt die Tücken des Gastronomie-Geschäfts. „Jedes Sternerestaurant ist anders“, sagt der Gastronom. Wenn ein Hotelbetrieb oder eine Weinstube nebenan die Sterneküche subventionieren, ist das ein anderes Geschäftsmodell, als wenn ein Restaurant allein seinen Koch, die Familie und die Angestellten ernähren muss – zu allen laufenden Kosten.

Dem Koch aus der Südpfalz geht es bei alledem auch nicht allein um sein Lokal, wie er sagt. Er will, dass auch andere Köche – völlig egal, ob mit oder ohne Stern – sich entscheiden, es besser machen zu wollen. „Wenn es am Ende nur noch Systemgastronomie gibt, wenn überall aus Päckchen gekocht wird, dann gibt es kein gutes Essen mehr.“ Und gutes Essen, die richtige Ernährung, sei doch „die Basis von allem“. Peter Steverding, der am späten Abend immer eine Runde durch sein Lokal dreht, plaudert, fragt, erklärt, rät seinen Kollegen: „Geht raus zu den Gästen! Das pusht euch! Und auf Kritik könnt ihr reagieren!“ Die Ausrufezeichen hallen nach.

Die Gastronomie müsse sich neu aufstellen, sagt Steverding, wenn sie dem Fachkräftemangel begegnen will, den miserablen Arbeitszeiten, den Teilzeiten mittags und abends mit den langen Pausen dazwischen, dem körperlichen und psychischen Dauerstress, den schlaflosen Nächten, weil man zu aufgekratzt ist: „Ein Umdenken ist gefordert, bei den Gastronomen – und bei den Gästen.“ Weg von riesigen Speisekarten mit zwei, drei Vorspeisen, acht Hauptspeisen, drei bis vier Desserts. Das sei auf höchstem Niveau eigentlich nur per Selbstaufgabe zu leisten. „Man sollte Früh- und Spätdienste einführen“, damit die Mitarbeiter den Job machen und Freizeit haben können. Nur so könne man Personal halten und dem Nachwuchs den Job schmackhaft machen. Und der Staat, sagt Steverding, sollte für Restaurants den niedrigen Sieben-Prozent-Mehrwertsteuersatz von Hotels gelten lassen.

„Gastronom hat Familienleben“, klingt zwar nicht nach einer sensationellen Nachricht. Aber sie wäre wohl fast so stark wie „Mann beißt Hund“.

„Ein Umdenken ist gefordert, bei den Gastronomen – und bei den Gästen.“

phorie, weil er Zutaten und Gewürze, Techniken und Gerichte ausprobiert, auf die er früher verzichtet hat. Und der Laie versteht mit dem Blatt Papier in der Hand sofort, wenn Steverding erklärt: „Es geht ja nicht allein um die Kreativität der Karte. Es sind die Abläufe dahinter.“ Oder anders ausgedrückt: Der Koch muss sich fragen: „Wie viele Hände habe ich?“ Steverding hat jetzt nur noch zwei, manchmal holte er sich Hilfe, ansonsten steuert er den Aufwand über die Belegung der Tische am Abend.

Wäre das alles nicht auch mit Stern möglich gewesen? Denn nach Vereinfachung sieht die Steverdingsche Kugelschreiber-Zeichnung mit dem Teller und den Häppchen, den Soßen und Beilagen und Hauptspeisen und Dekorationen wahrlich nicht aus. „Viel-eicht schon“, sagt der Koch, „vielleicht habe ich mir die Einschränkungen selbst auferlegt.“ Aber er sagt

Ein handbeschriebener Zettel: Ein Teller, acht, neun Speisen, viele Pfeile und Erklärungen. Ein Gang.

ses in seinem lebhaften Pfälzisch. „Ein Telegramm für Sie.“ Ein Lieferant, der es früher wusste als der Koch, gratulierte zur Auszeichnung durch den bekanntesten Restaurantführer der Welt, und für den Chef des Isenhofs und seine Lebensgefährtin Petra Dollt, zuständig für den Service, endete „eine schlimme Zeit“, wie sich Steverding an die Jahre 1994/95 erinnert.

Vier Jahre zuvor hatte er den Isenhof gekauft – ein historisches Fachwerkhaus an der Knittelsheimer Hauptstraße, ein wahres Schmuckstück. Aber in Zeiten, als die Banken 11,5 Prozent Zinsen für Kredite verlangten, reichten die Umsätze in dem neuen Lokal nicht, und die Schulden für das Schmuckstück drückten. Hinzu kam: Von den Kunden aus Steverdings erstem eigenen Lokal im südpfälzischen Herxheim waren nur wenige nach Knittelsheim mitgewandert. „Die Leute haben den Sprung auf

STERNE
IN DEUTSCHLAND

Der „Guide Michelin“ vergibt seit 1926 bis zu drei Sterne für Spitzenrestaurants. Für 2017 verzeichnet der Führer in Deutschland 292 Sternerestaurants, davon 243 mit einem Stern, 39 mit zwei Sternen und zehn mit drei Sternen. In der Pfalz gibt's derzeit fünf Lokale mit einem Stern. [mk]

Wunderbare Welt

USA
Gegen Trump versichert

Das Schöne (und zugleich Zynische) am Kapitalismus ist, dass er auf alles eine Antwort hat, auch auf Irrläufer im System. Auch auf Donald Trump. Der hat als US-Präsident mehrfach Twitter genutzt, um Firmen öffentlichkeitswirksam abzuwaschen, etwa den Flugzeugbauer Boeing, den Rüstungskonzern Lockheed Martin und den Klamottenhändler Nordstrom. Findige PR-Agenturen bieten nun Versicherungen gegen Trumps Twitter-Gewitter an. Haut der Präsident ein Unternehmen in die Pfanne, was durchaus geschäftsschädigend sein kann, läuft sofort eine multi-mediale Gegenkampagne an, um das Image des Gescholtenen zu retten. Die Nachfrage ist groß. Trump schafft tatsächlich Jobs, wenn auch vorerst vor allem im Krisenmanagement. [arts]

WAS WIRD SEIN?
Die Zukunft zu kennen, ist verlockend. Doch tief in ihrem Inneren wollen die meisten Menschen nicht wissen, was da kommen mag. Woran sich die Frage anschließt: Könnte man die Zukunft ändern, wenn man wüsste, wie sie aussieht? FOTO: IMAGO



DEUTSCHLAND/SPANIEN
Der Zukunft abgewandt

„Ich weiß, dass ich nichts weiß“, lautet eine erkenntnisgeleitete Feststellung, die auf den Philosophen Sokrates zurückgeht. „Und ich will auch weiterhin nichts wissen“, könnte man

diese Aussage weniger tiefgründig ergänzen. Zumindest nach den Ergebnissen einer deutsch-spanischen Studie, die jetzt in der Fachzeitschrift Psychological Review erschienen ist.

Demnach wollen die meisten Menschen nicht wissen, was das Leben für sie bereithält, ob nun im Schlechten (das wollen zugegebenermaßen noch viel weniger Menschen wissen), oder im Guten. Gerd Gigerenzer, Direktor des Forschungsbereiches „Adaptives Verhalten und Kognition“ am Berliner Max-Planck-Institut für Bildungsforschung, nennt diese Haltung „willentliche Ignoranz“. Damit wolle man mögliches Leid vermeiden, welches das Wissen um die Zukunft mit sich bringen könnte. Zugleich möchte man aber die freudige Spannung erhalten, sagt Gigerenzer. Ausnahme: das Geschlecht des ungeborenen Kindes. Das hätte man auch ohne Studie vorhersagen können. [arts]

SCHWEDEN
Pausen fürs Poppen

Mittagspause, Zeit zum Shoppen? Nee, lieber ab nach Hause – poppen! Sagte ein Stadtrat nun in Schweden, vielbeachtet war sein Reden. Per-Erik Muskos nennt als Grund: „Laut Studien ist Sex gesund.“ Warum nicht zur Mittagsstunde, fragte er, und tat kund was steht auf der Ideenliste: Mitbürger, gemeinsam in die Kiste! Die Arbeit macht sich oft so breit, Paare haben kaum noch Zeit. Die Chefs sollen diese nun gewähren, frank und frei entlang der Schären. In Övertornea soll's beginnen, das ganze Land kann nur gewinnen. Menschliche Wärme, Freude, Triebe – Schweden, der Staat der Liebe. Deren Diktat allein sich beugt, wer in der Mi-Pa Kinder zeugt. Das ist kein Scherz! Die Redaktion. [arts]

BEZIEHUNGSKISTE

Narren-Freiheit

Nicht so einfach, das Miteinander – Leser fragen, zwei Familien- und Paartherapeutinnen antworten.

MIT GABRIELE ENGEL UND URSULA KLOTMANN

„In meiner Abteilung kommen am Rosenmontag alle verkleidet zur Arbeit. Alkohol und blöde Spielchen gehören dazu. Das nervt mich schon lange. Bis jetzt habe ich immer widerwillig mitgemacht, um den negativen Kommentaren zu entgehen. Dieses Jahr will ich das nicht mehr. Die Kollegen werden bestimmt spotten. Wie soll ich damit umgehen?“



Sie wollen dem Gruppendruck Ihrer Abteilung nicht mehr folgen – mutig und eine gute Idee. Wenn bisherige Verhaltensweisen nicht mehr passen, sollte man sie ändern und den jetzigen Bedürfnissen und Vorstellungen anpassen. So weit, so gut. Aber seien Sie sich bewusst, dass Sie damit eine wichtige Abteilungsregel verändern (von „alle machen mit“ hin zu „jeder entscheidet selbst, wobei er mitmacht“). Das hat immer Auswirkungen auf die Teamdynamik. Sie vermuten sicher zu Recht, dass diejenigen, die diese Regel aufgestellt oder sie zumindest befolgt haben wollen, nicht begeistert sein werden von Ihrem Ausscheren. Aber darauf können Sie sich vorbereiten.

Welche Reaktionen oder Sprüche wären für Sie besonders schlimm? Wessen Spott würde Sie am meisten treffen? Haben Sie Sätze parat, zum Beispiel: Stimmt, dieses Jahr habe ich keine Lust auf Fasnacht. – Nein, da mache ich nicht mit. – Kein Alkohol für mich, bitte. Vielleicht ermutigt Ihr Verhalten andere, die auch keine Lust oder die Zweifel am närrischen Tun haben. Und vermutlich stehen in Ihrer Abteilung noch weitere Veränderungen an. Viel Erfolg!

Liebe Leser, haben Sie ähnliche Fragen? Dann schicken Sie diese per Post an RHEINPFALZ am SONNTAG, Beziehungskiste; Industriestraße 15, 76829 Landau oder per E-Mail an ras-beziehungskiste@rheinpfalz.de.

Gabriele Engel (links) und Ursula Klotmann praktizieren als systemische Therapeutinnen in Neustadt. www.ek-institut.de

TRAUMING DER WOCHE

MONSTER-BIKE
Auto oder Moped? Beides!



„Hey Schatz, nehmen wir heute das Cabrio oder den Chopper? Ich kann mich nicht entscheiden.“ „Dann nehmen wir doch einfach das monströse Zwischending, für das du 35.000 Ökchen geblecht hast!“ So viel könnte dieses komplizierte Konstrukt, halb Auto, halb Motorrad in den Ausmaßen eines Schiffsdiesels wirklich einbringen, wenn es am kommenden Sonntag im englischen Tolleshunt Knights versteigert wird. Ein paar technische Daten: 5,5 Meter lang, gebaut aus einem Jaguar XJS von 1992, dessen 5,3 Liter-Zwölf-Zylinder das einzigartige Männerspielzeug theoretisch auf knapp 250 Sachen beschleunigen könnte. Alles handgebosselt und poliert. Baby, was kostet die Welt? Lass uns cruisen! [arts] FOTO: HGP

ALBTRAUM DER WOCHE

AMERIKANISCHER POLIZIST
Dein Freund und Verrechner

Die US-Polizei ist sicher nicht ohne Tadel, versucht aber zu helfen, wo sie kann. Zum Beispiel einer Zehn-jährigen in Marion, Ohio, die bei den Mathe-Hausaufgaben nicht weiterkam. Ein Beamter erklärte sich spontan zur Unterstützung bereit und machte auch vieles richtig, beherzigte jedoch bei einigen Aufgaben eine Grundregel nicht: Punkt vor Strich. Folge: Fehler. Aber zumindest amtlich beglaubigt. [arts]