



Vincent Klink kocht in erster Linie in seinem eigenen Restaurant Wielandshöhe. Fotos: privat

„Ich mag den Menschenschlag“

Vincent Klink Der prominente Sternekoch, der Autor und Jazztrompeter sinniert im Gespräch über Dinge, die das Leben lebenswert machen, und über den „Hang der Deutschen, sich selbst zu quälen“. Von Birgit Trinkle

Im großen Zeitungsinterview äußert sich der schwäbische Fernsehkoch und Buchautor Vincent Klink zu Hohenlohes Status als Genießerregion, bewertet die Chancen einer Bio-Musterregion, spricht über den Stellenwert guter Nahrungsmittel. Und nicht zuletzt geht es ihm um die Freude am Kochen und am Essen: Das eine sei ohne das andere nicht denkbar.

Herr Klink, Hohenlohe ist erste ausgewiesene Genießerregion des Landes – das bezieht sich auf Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Limpurger Weideochse und Bœuf de Hohenlohe, auf Käse und Wild und Destillate – nutzen Sie selbst etwas davon?

Vincent Klink: Beim Fleisch gibt's keine Kompromisse, da greifen wir gern auf die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zurück, unser Wild kommt aus dem Fränkischen, auch den Käse nehm' ich gern. Hohenlohe ist mittlerweile auf jeden Fall ein Qualitätsbegriff. Es gibt sicher auch schlimme Sachen, einige der Riesensausträlle etwa, aber ich mag den Landstrich und ich mag den Menschenschlag.

„Meine Metzelsuppe finden die Gäste übrigens exotischer als Mangosuppe mit Zitronengras.“

Sie haben sehr früh gesagt, dass Sie ganz bewusst auf Gemüse aus ökologischem Anbau und auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung setzen und regional produzierende Bauern und Gärtner bevorzugen, die Sie meistens persönlich kennen. Damit waren Sie Ihrer Zeit voraus. Wie kam's dazu?

Da ging's mir gar nicht so sehr um die Gäste. Kochen macht nur Spaß mit guter, natürlicher Ware. Wenn man mit vorgefertigtem oder billigem Zeug arbeiten muss, ist das ein trauriger Beruf. Diese Situation ist auch schuld am Nachwuchsproblem der Branche. Bei der Bahn oder bei den Piloten gibt's auch blöde Arbeitszeiten, daran liegt's nicht. Aber viele Wirte schaffen's einfach nicht, aus dem Billigsegment rauszukommen.

Ihnen geht es, sagen Sie, nicht ums Experimentieren, sondern ums Bewahren; immer wieder loben Sie klassische Hausmannskost. Und das als Sternekoch. Ist das nicht ein Widerspruch?

Gar nicht. Der Schritt von Verfeinerung zum Verfälschen ist gar nicht groß. Die Natur ist so gut, dass optimale Naturerzeugnisse selten durch einen Koch verbessert werden. Mit Lebensmitteln muss man aufmerksam umgehen, Lebensmit-

tel müssen nach dem schmecken, was sie sind. Die schmecken nämlich von selbst gut. Echt bleiben. Ehrlich bleiben. Das muss als Grundrauschen immer wahrnehmbar sein. Das heißt, kein Glutamat, überhaupt keine künstlichen Aromen, aber auch keine Deko um der Deko willen und auch keine Gemüseschnitzkunst. Wenn ein Hobbykoch wild wird, ist das ja okay, da kann er das alles machen, wenn's ihm Spaß macht. Für mich ist das nichts. Ich hab auch nichts gegen ein Curry-Gericht, aber eben nicht bei mir. Bei mir gibt's eine Küche wie vor 100 Jahren, bloß modern gekocht.



Vincent Klink im Gespräch mit Redakteurin Birgit Trinkle.

Sternekoch und Fernseh-Gourmet

Vincent Klink, 1949 geboren, ist in Schwäbisch Gmünd aufgewachsen und von seinem Vater, Amtstierarzt und leidenschaftlicher Gourmet, bereits früh ans Kochen herangeführt worden. 1978 hat er sich den ersten Michelin-Stern verdient, seit 1991 betreibt er mit seiner Frau Elisabeth in Stuttgart-Degerloch das Restaurant Wielandshöhe, benannt nach einem Vertreter der Aufklärung, Christoph Martin Wieland – was von seiner Geisteshaltung und seiner Liebe zur Literatur zeugt.

Klink hat mehrere Bücher („Sitting Küchenbull. Gepfefferte Erinnerungen eines Kochs“) und Zeitschriften („Häuptling Eigener Herd“) veröffentlicht und ist begeisterter Jazzliebhaber und -musiker – was er auch schon bei Auftritten 2010 sowie 2018 in der Hospitalkirche in Schwäbisch Hall eindrucksvoll unter Beweis stellte. Bekannt ist er durch TV-Kochsendungen wie ARD-Buffett, „Epochenköchen“ oder die SWR-Reihe „Echt gut! Klink & Nett“.

Nur halt nicht mit der klassischen Mehlschwitze am Gemüse?

Doch klar. Die muss nur richtig gemacht sein. Die meisten denken da an die Oma, bei der man das Zeug mit dem Hammer aus dem Topf weißeln musste. Modern heißt, ich setze auf die französische Kochmethode, eine klassische Schule, die immer wieder modernisiert wird, sprich selbstverständlich auf Erkenntnissen der jüngeren Zeit aufbaut. Da heißt es dann zum Beispiel: alles mit Maß. Die Verbindung dieser Methode mit Gerichten hier aus dem Land passt. Meine Metzelsuppe finden die Gäste übrigens exotischer als Mangosuppe mit Zitronengras.

Nicht tricksen, nicht verfälschen: Wie geht das? Wie macht man eine richtig gute Hühnerbrühe?

Mit einem Huhn (*lacht*). Da braucht's kein Glutamat. Mit einem aufgepumpten Billighuhn geht das freilich nicht. Und hinterher haben Sie Hühnerfleisch, ein bisschen trocken, das mit einem Sößle wunderbar wird.

So ein Huhn ist teuer. Vor allem im Vergleich zu Billigst-Angeboten mit drei Kilo Hähnchenschlegel für vier Euro.

Ich zeig im Fernsehen Gerichte für zwei Personen, die selten über fünf Euro liegen. Klar wird's teurer, wenn Fleisch im Spiel ist, aber es muss nicht jeden Tag

Fleisch sein. Als mich meine Frau an meinem Geburtstag bekocht hat, gab's Pellkartoffeln, Spinat und Rührei. Aber was für Kartoffeln das waren.

Die Landkreise Hall und Hohenlohe sind seit nunmehr einem Jahr auch sogenannte Bio-Musterregion. Sehen Sie Bio als Chance für die Landwirtschaft in einer Zeit, in der viele Höfe ums Überleben kämpfen und Landwirte sich nicht anders zu helfen wissen, als sich in großem Maßstab gegen Verordnungen zu wehren, die sie als existenzbedrohend empfinden?

Sagen wir mal so. Ich kenne viele Biobauern, denen es gut geht, inklusive meiner Schwester mit ihrem Bioland-Hof. Die kommt prima zurecht, die muss sich net mal totschaffen. Es hängt halt alles von der Bevölkerung ab: Das wird immer wieder gesagt, muss immer wieder gesagt werden. Auch deshalb hab ich das neue Buch geschrieben (*Vincent Klink: „Ein Bauch lustwandelt durch Wien“*). Es wär schon gut, den Deutschen das Wesen der Österreicher und ganz besonders der Wiener näherzubringen. Der Wiener gibt doppelt so viel für Lebensmittel aus. Da heißt's: zuerst gut essen, dann sieht man weiter. Der Deutsche quält sich gern selbst. Er muss genießen lernen. Genießen heißt dann auch genussvoll kochen.

Und das von einem, der sagt, dass „Vollgas geben“ zur Gastronomie gehört. Sie haben dazu mal den Rennfahrer Mario Andretti zitiert: „Wer das Gefühl hat, alles unter Kontrolle zu haben, ist nicht schnell genug.“ Nach Genuss hört sich das nicht an.

Ich habe im Schnitt 80, 90 Gäste, da muss man ran. Aber das ist eine professionelle Geschichte. Natürlich geht's da um Schnelligkeit. Wenn man die nicht hat – ich sag mal so, Stress kommt von Nichtkönnen. Na ja. Oder vom Schicksal, wenn's zu wenig Personal gibt. Aber es muss schon Freude machen. Auch da können wir von den Wienern lernen. Hätt' ich den Betrieb net und das Häusle, wär ich unabhängig, ich würd nach Wien ziehen. Schauen Sie nur das Woh-

nen dort an. Wenn ein Investor baut, dürfen 70 Prozent der Fläche nicht über 5 Euro pro Quadratmeter liegen. Es gibt auch einen viel niedrigeren Steuersatz, und das Geld braucht der Wiener fürs Essen. Das Landwirtschaftsministerium ist ein Ministerium für besseres Leben.

In Ihren Büchern erzählen Sie auch schon mal von vogelwildem Aktivismus, etwa von einer ausufernden Genussfahrt in Frankreich, die im Straßengraben endete – was zwar selbstredend niemanden davon abhielt, am nächsten Tag am Herd zu stehen, heute so aber nicht denkbar ist. Gibt's da auch eine Sehnsucht nach der Vergangenheit?

Nein. Das Leben heut ist viel angenehmer. Die Gourmetgemeinde ist ungleich größer, das Bewusstsein fürs Essen hat sich mindestens verdoppelt. Was die Jugend damals angestoßen hat, was mit Studentenmüßli angefangen hat, hat sich wunderbar entwickelt. Selbst wer weniger Geld hat, lebt wesentlich gesünder als vor 40 Jahren. Oder schauen Sie sich die Kriegsheimkehrer wie meinen Vater an, der mit 22 Jahren über Tote gestieft ist. Die konnten das nie verarbeiten. Das mit der guten alten Zeit stimmt einfach nicht.

Sie haben immer noch Lust aufs Kochen? Sie mögen Ihr Leben, wie es ist?

Kochen ist Genießen. Ich bin heute in der glücklichen Lage, nur das kochen zu müssen, was mir Freude macht. Wenn ein Kantinenkoch, der Reisbrei hasst, Reisbrei macht, kann das nichts werden. Ohne Lust aufs Essen, kann es keine Lust aufs Kochen geben. Ich hab auch richtig Lust auf Literatur, zurzeit auf Schubart und sein Leben auf dem Hohen Asperg. Ich schreib jeden Tag seit 1986 und ich schaff in meiner Werkstatt und im Garten; der ist so steil und die Erde so steinhart, dass nicht viel mehr wächst als Wiesensblumen. Aber es macht Freude und es ist der Ausgleich, den ich brauche. Dann gehe ich selbst auf den Markt. Von Ausnahmen wie Mango und Ananas im Winter mal abgesehen setze ich bewusst auf das, was hier wächst und entsteht, und das meiste suche ich selbst aus. Das eigene Urteil lässt sich durch nichts ersetzen. Ich bin übrigens kein Ernährungs-Stalinist: Vor allem frisch muss die Ware sein und um das zu bestimmen, muss ich mir Zeit nehmen. Ich hab Sonntag und Montag frei und jeden Tag zwischen 14 und 18 Uhr. Da hab ich dann immer etwas zu tun. Die Leute hatten noch nie so viel Zeit, verdaddeln sie aber meist. Ich will das nicht. Meine Frau kann sich zum Glück alleine beschäftigen. Gemeinsam sind wir mit dem Motorrad unterwegs, der Moto Guzzi, oft übrigens in Ihrer Region, um gut zu essen und weil's ein herrlicher Landstrich ist, in Blafelden und Langenburg oder an der Jagstmühle bei Mulfingen. Ja. Ich mag mein Leben. Sonst würd ich es ändern.