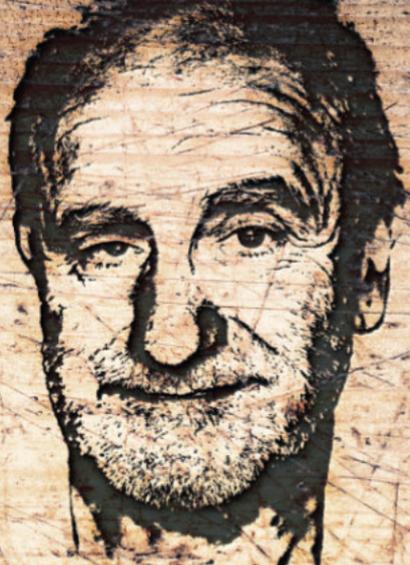


Franz Keller



WESTEND

VOM EINFACHEN DAS BESTE

EIN
STERNEKOCHE
GREIFT
AN

Essen ist Politik *oder*
Warum ich Bauer werden musste,
um den perfekten Genuss zu finden

FRANZ KELLER

Vom Einfachen das Beste

Essen ist Politik
oder
Warum ich Bauer werden musste,
um den perfekten Genuss zu finden

WESTEND

Mehr über unsere Autoren und Bücher:
www.westendverlag.de

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



ISBN 978-3-86489-203-5

© Westend Verlag GmbH, Frankfurt/Main 2018

Umschlaggestaltung: Buchgut, Berlin

Redaktion: Johannes Bröckers

Fotos: Peter Knaup (Rezeptfotos), Céline Keller (Falkenhof), Markus Basaler (Umschlag)

Satz: Publikations Atelier, Dreieich

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

Inhalt

Vom Einfachen das Beste	
Vorwort von Eckart Witzigmann	9
Schnell, billig, effizient – so muss Essen heut' sein. Eine Katastrophe!	15
Ein Schwein, das nicht fett sein darf, ist eine arme Sau	23
Sterne schnuppern – Wie der erste Stern zum Schwarzen Adler kam	47
Star Wars – Mein Aufstieg zu den Sternen	69
Von Vätern und Söhnen	89
Der am besten bezahlte Koch in Deutschland	111
Zurück zu den Wurzeln und ein richtiger Schritt nach vorn	127
Wer Fleisch isst, sollte Tiere lieben	157
Vom ersten Tag bis zur letzten Stunde	179

Keine Angst vorm Kochen	191
Endiviensalat mit Kartoffel, Speck und Ei	200
Lauchgratin	204
Pot-au-feu	209
Champignonragout	213
Die Linsensuppe	216
Der Graupensalat	220
Bratkartoffeln mit Garnelen	224
Rosenkohl	228
Auf dem Weg zu einer ehrlichen Küche	229
Dank	243



Seit fünf Jahrzehnten verbindet mich mit dem Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann eine tiefe Freundschaft.

Vom Einfachen das Beste

Vorwort von Eckart Witzigmann

Liebe Leser, lieber Franz, viele Kollegen behält man in Erinnerung. Mit wenigen aber teilt man Gemeinsamkeiten, Erlebnisse und Erkenntnisse. Mit Franz und seiner Familie verbindet mich bis heute ein inniges Verhältnis zu Herd und Teller, vor allem jedoch weit darüber hinaus. Ich lernte ihn 1964, in der Zeit, als ich bei den Haerberlins war, als einen rebellischen Jugendlichen kennen. Ich fuhr damals an meinem freien Tag immer wieder mit meinem Rennrad nach Oberbergen, um Franz Keller sen. auf ein Glas Champagner zu besuchen. Franz jun. war damals erst vierzehn und Fritz, sein jüngerer Bruder gerade sieben Jahre alt. Ich kann mich noch gut erinnern, als ich mit Franz jun. im Weinberg saß und er mir erzählte, dass er Koch werden wolle. Er hatte wohl die Gene seiner Mutter Irma aufgesogen. Sie war die erste Sterneköchin in Deutschland und sein Vater Franz Keller sen. war für mich der kompletteste Gastronom den ich bis dahin kannte. Er war Winzer, Gastronom, Metzger und Weinimporteur. Somit war klar, Franz wird Koch und Fritz eines Tages Winzer.

Als er nach seinen »Wanderjahren« auf Wunsch seines Vaters nach Oberbergen zurückkam, holte er sich die Hummerkarkassen bei den Haerberlins, um eine Soße zu kochen. In Hinblick auf Soßen hatte wahrscheinlich seine Lyoner Zeit bei Paul Bousse prägenden Einfluss. Er servierte großartige Fischgerichte

mit wunderbaren Soßen. Das war auf den ersten Blick einfach oder puristisch – es war »Reduce to the max.«, eine Art Formel, die ziemlich exakt für die Küche von Franz Keller gilt und er erkochte sich zwei Sterne.

Später, als ich schon im Tantris war, nahm ich Franz gerne zu unseren gemeinsamen »Kochevents« mit, wie in der Villa Hammerschmidt, als wir für die englische Königin kochten, oder zu unseren kulinarischen Ausflügen: Sieben deutsche Spitzenköche flogen damals nach China und Hongkong in Begleitung des ZDF, oder unsere Reisen mit »Disciples de Bocuse« in die USA, um nur ein paar zu nennen. Auch die intensiven Diskussionen mit Franz rund um die Produktqualität sind mir bis heute unvergesslich. Er machte natürlich auch gerne »Ausflüge« in andere Geschmacksphären. Von einer Indienreise brachte er die Idee mit, orientalische Gewürze zu integrieren. Simple Curry zum Beispiel, das in der Top-Küche damals eher kein Thema war, mit Quark aber eine kleine Innovation darstellte.

Ich betrachte Franz als einen »Bruder im Geiste«, als kongenialen Mitstreiter, wenn es um Produktqualität und die Philosophie unseres Berufsstandes geht. Soll heißen: Wir begegnen uns als kochende Freunde auf Augenhöhe. Und damit meine ich nicht gelegentliches Schulterklopfen oder ein zögerliches Hallo, sondern tiefgehende Übereinstimmung bei den elementaren Dingen des Lebens. Franz bewegt sich souverän in jener Liga von »Naturalisten«, die den Garten auf den Teller bringen – ohne Schnörkel, dafür mit 100 Prozent Geschmack. Molekular ist und bleibt für ihn ein Begriff aus dem Chemieunterricht. Seine Welt ist die der Röstaromen und nicht die der Dampfgarer. Würden Aufnahmen seiner Gerichte gemacht und der Fotograf hätte einen »Foodstylisten« samt Pinzettenkoffer dabei, der Franz würde sich amüsieren. Denn das wäre der Versuch, Dinge besser aussehen zu lassen, als sie schmecken. Zu jener Zeit hat Johann Willsberger al-

les dokumentiert. So schnell konnten wir gar nicht kochen, wie er »abgedrückt« hat.

»Back to the roots« taucht pro Jahrzehnt ein- bis zweimal als ultimativ neuer Trend im Journalismus auf. Seit der Franz in Oberbergen ganz selbstverständlich Sellerie- und Petersilienwurzel gekocht hat, ist er in gewisser Weise seinen Wurzeln treu geblieben und brauchte sich nicht immer wieder neu zu erfinden. Was er davon hielt, den Kaiserstuhl nach irgendwelchen Moosen abzusuchen oder essbare Farne in den Tannenwäldern zu zupfen – das müssten Sie ihn schon selber fragen.

Franz Keller, der als angesehener Sternekoch schon vorher gewiss kein Qualitätsverächter war, vollzog damals für sich und anschließend für seine *Adler Wirtschaft* in Hattenheim eine radikale Wende. Eine artgerechte Haltung, die Sicherheit und Qualität seiner Grundprodukte wurden zu zentralen Themen seiner Küche. In den vergangenen 25 Jahren ist Franz Keller auf seinem Weg mit einer Konsequenz vorangeschritten, die seinesgleichen sucht. Nicht der artistische Aufwand zählt heute in der Keller-Küche von Vater und Sohn, denn hier ist das Produkt die eigentliche Kunst und es wäre höchst widersinnig, durch Verkomplizierung beim Kochen von dieser seltenen Qualität abzulenken.

Nicht weit entfernt von seiner *Adler Wirtschaft*, in der mittlerweile sein Sohn Franz jun. als Küchenchef Regie führt, hat er seinen Falkenhof gegründet, wo er seine Rinder und Schweine naturnah und artgerecht selber züchtet. Seine Tiere haben hier ein gutes Leben und den Aufwand den er betreibt, schmeckt man, wenn sein Fleisch in der *Adler Wirtschaft* auf dem Teller liegt. Wenn Sie Ihr Schnitzel in dem Bewusstsein essen, dass dafür ein ganzes Tier geschlachtet wurde, wissen Sie viel mehr: zum Beispiel, dass Fleisch nicht jeden Tag sein muss und dass andere, oft unterschätzte Stücke wie Kalbsbacken, Ochenschwanz und Schweinepfoten ebenso Delikatessen sind, wie etwa ein Fi-

let. Man muss sie nur richtig behandeln und zubereiten können! Hier sage ich nur: »Nose to tail!«

In erster Linie möchten die meisten von uns erst einmal ein schönes, saftiges Steak auf dem Teller haben. Und glücklicherweise sind viele wieder bereit, dafür etwas mehr Geld auszugeben und bei einem guten Metzger zu kaufen, der sein Handwerk richtig versteht. Einem Metzger also, der das Fleisch nicht nur perfekt zuschneidet, sondern auch genau weiß, wo es herkommt – und das heißt im Idealfall: von einem Biohof aus der Region, wo Schweine noch suhlen und Rinder frei grasen dürfen. Kurz: Wo Tiere artgerecht leben und nicht nur als Lieferanten abgepackter Massenware dienen.

Vor mehr als zehn Jahren habe ich in einem Interview die Behauptung aufgestellt, der größte Luxus der Zukunft wird sein, den Produzenten seiner Lebensmittel persönlich zu kennen. Heute würde ich ergänzen, beim Wort »Lebensmittel« dem Begriff »Leben« mehr Bedeutung zu schenken. Bedingt durch die inflationären Lebensmittelskandale habe ich vermehrt den Eindruck, dass Lebensmittel mehr und mehr ein Mittel zum Zweck werden. Zum Zweck, sich verantwortungslos und kriminell, schnell die Taschen zu füllen und dabei gesundheitliche Schäden nonchalant zur Kenntnis zu nehmen. Hier ist unser Berufsstand gefragt, laut und deutlich den Finger in die Wunde zu legen und nicht alleine darauf zu vertrauen, dass die chronisch überlasteten Lebensmittelkontrolleure wieder einmal ein schwarzes Schaf auf stinkender Tat erwischen.

Ich halte es für dringend notwendig, dass wir die aktuelle Beliebtheit von Köchen und ihrem Handwerk nicht nur zur Steigerung der eigenen Popularität nutzen, sondern sie auch verantwortungsvoll in den Dienst unserer Lebensmittel stellen. Dazu gehören die Erkenntnis, dass gewisse Produkte nicht unendlich zur Verfügung stehen, und ebenso die unbequeme Wahrheit vom

fairen Preis für ein fair produziertes Produkt. Es ist unendlich traurig, dass unsere Überflussgesellschaft Tonnen von Lebensmitteln auf den Müll kippt und in anderen Zonen unseres Planeten Tag für Tag Menschen mangels Nahrung verhungern. Auch das gehört zu unserer Verantwortung und auch hier werden wir uns die Frage gefallen lassen müssen, was wir außer betroffenen Gesichtern dagegen getan haben. Mein scheuer Blick in die Zukunft lässt da jede Hoffnung auf schnelle Besserung sausen und reduziert sich am Ende des Tages auf eine einfache Erkenntnis: Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!

Dafür bewundere ich meinen Freund Franz Keller und seine Familie. Denn Franz Keller ist als Kritiker kein Maulheld, der laute Töne spuckt und wartet, bis die Welt eine bessere geworden ist. Er sagt, was er denkt und er tut, was er sagt. Er hat ganz einfach angefangen, die Welt für sich und seine Gäste zu verändern. Ganz einfach? Nein. Vom Einfachen das Beste!

Ich wünsche Franz und seiner Familie alles Gute und weiterhin viel Erfolg und Ihnen – geschätzte Leser – viel Spaß mit diesem Buch.

Ihr
Eckart Witzigmann



Schwein gehabt! Meine Bunten Bentheimer fühlen sich auf dem Falkenhof sauwohl, denn sie leben hier eben noch ein echtes Schweineleben. Das sollte selbstverständlich sein. Schon aus Respekt vor der Kreatur, von der wir leben. Ist es aber nicht. Die vielen Millionen Schweine, die pro Jahr in Deutschlands Mastfabriken produziert werden, haben nie die Sonne oder eine grüne Wiese gesehen.

Schnell, billig, effizient – so muss Essen heut' sein. Eine Katastrophe!

Die Weltbevölkerung nimmt zu. Vor allem an Gewicht. Das ist leider kein Witz, sondern adipöse Realität. Zum ersten Mal in der Geschichte der Menschheit sterben auf unserem Planeten mehr Menschen an Fettleibigkeit und falscher Ernährung als an Hunger. Was hier eigentlich der größere Skandal ist, vermag ich kaum zu entscheiden. Aber Nachrichten wie diese bringen mich in manchen Momenten an den Rand der Verzweiflung. Fast mein ganzes Leben habe ich der Suche nach dem perfekten Genuss gewidmet. Bis hoch hinauf in den kulinarischen Sternenhimmel und wieder zurück auf den fruchtbaren Boden auf meinem Falkenhof in Heidenrot im Wispertal, wo ich inzwischen meine Rinder, Schweine und Hühner selbst züchte, weil ich die Qualität, die ich mir auf dem Teller meiner Küche vorstelle, nicht mehr kaufen kann.

Leiden wir inzwischen tatsächlich an einer kollektiven Essstörung? Gemessen an den Kochshows, Küchentalks und Food-Blogs, die sich im TV und in den Social-Media-Kanälen inflationär verbreitet haben, könnte man ja denken, wir Deutschen entwickeln uns allmählich zu einem Volk der Gourmets und Genussköche. Tatsächlich aber läuft der Trend komplett in die entgegengesetzte Richtung: Weg von frisch zubereitetem Essen und hin zu industriell produzierten Fertiggerichten und Lebensmitteln, die ich eher als Sterbemittel bezeichnen würde.