



Sendung vom 18.2.2011, 20.15 Uhr

Karl Ederer
Koch und Gastronom
im Gespräch mit Isabella Schmid

- Schmid:** Herzlich willkommen zu alpha-Forum, unser Gast ist heute der Koch und Gastronom Karl Ederer. Ich freue mich, dass Sie bei uns sind, Herr Ederer.
- Ederer:** Grüß Gott, Frau Schmid.
- Schmid:** Bei einem Koch fragt man sich ja unwillkürlich, ob er das Essen eigentlich noch genießen kann. Sind Sie immer gleich am Analysieren: Da ist von dem ein bisschen zu viel drin und von dem ein bisschen zu wenig?
- Ederer:** Nein, denn eine Auszeit braucht ein jeder. Gerade dann, wenn man mit guten Speisen und manchmal auch mit sehr teuren Produkten zu tun hat: Die Einfachheit braucht ein jeder.
- Schmid:** Wie ist denn Ihr eigenes Essverhalten? Was essen Sie über den Tag verteilt? Essen Sie am Abend vor dem Ansturm im Lokal zusammen mit Ihrem Personal?
- Ederer:** Ich esse hauptsächlich abends um sechs Uhr, vor dem Service, denn danach wäre es zu spät. Beim Essen versuche ich immer auf meinen Körper zu hören: Es gibt Tage, da isst man weniger, und es gibt Tage, da isst man mehr.
- Schmid:** Können Sie denn auch noch unerkannt zur Konkurrenz zum Essen gehen?
- Ederer:** Ja, ich kann auf jeden Fall zur Konkurrenz zum Essen gehen. Ob ich da unerkannt bleibe, ist eine andere Frage: Manchmal wäre es schön, wenn man völlig unerkannt irgendwohin gehen und dort das Essen genießen könnte. Aber gut, das bezieht sich jetzt natürlich eher auf die bekannteren Häuser. Ich gehe aber sehr gerne zum Essen und da kann ich auch ganz gut abschalten.
- Schmid:** Die Mitarbeiter eines anderen Restaurants werden aber doch sicher sagen: "Schau, da hinten sitzt der Ederer, da müssen wir uns jetzt aber ranhalten!"
- Ederer:** Erstens sollte man darin den Vorteil sehen, dass man zumindest umsorgt wird, aber ansonsten ist das egal, denn man ist privat da und will eigentlich seine Ruhe haben.
- Schmid:** Wo schauen Sie sich denn gerne um?
- Ederer:** Ich gehe schon gerne ins Ausland. Durch meine Zeit in Frankreich gehe ich sehr gerne dort essen, aber auch in Italien oder in Österreich.

- Schmid:** Was macht denn für Sie persönlich die Faszination an der Kochkunst aus?
- Ederer:** Aktuell faszinieren mich heute die jungen Leute, die nachkommen: junge Köche mit 25, 30 Jahren, die immer wieder einen neuen Weg zur Einfachheit finden usw. Diese aktuellen Trends, die es da heute gibt, finde ich faszinierend.
- Schmid:** Sie sind ja im Bayerischen Wald geboren: Gibt es da gewisse kulinarische Erinnerungen an die Heimat?
- Ederer:** Ja, sogar viele. Das war meine erste Heimat und ich habe dabei vor allem diese Nähe zur Jahreszeit sehr geschätzt. Ich weiß nicht viel über den Bayerischen Wald, aber ich weiß, dass es im November einfach keine Himbeeren mehr gegeben hat.
- Schmid:** Aber kann man sich heutzutage als Koch dessen wirklich entziehen? Erwarten die Gäste nicht einfach, dass es im November Himbeeren und Erdbeeren gibt?
- Ederer:** Es gibt Leute, die erwarten das oder machen sich zumindest nicht so viele Gedanken darüber. Es gibt aber Gott sei Dank auch etliche, die sagen: "Nein, das muss nicht sein." Aber in erster Linie sollte das der Kopf des Kochs – denn der Koch kocht ja vom Kopf her – selbst sagen: "Finger weg!"
- Schmid:** Haben Sie heute noch Erinnerungen an bestimmte Gerichte, die es bei Ihnen zu Hause gegeben hat?
- Ederer:** Ja, das ist z. B. eine Kartoffelsuppe; im Winter war das das Gansblut, das einen wunderbaren Geschmack hat.
- Schmid:** Was hat man denn mit dem Gansblut gemacht?
- Ederer:** Ich beziehe mich jetzt auf die Weihnachtszeit: Das Gansblut, das beim Schlachten der Gänse anfiel, galt als besonders wertvoll. Es war viel wertvoller als eine Blutwurst. Meine Mutter hat dieses Blut mit Zwiebeln und Speckwürfeln in der Bratreine im Ofen gemacht. Das hieß "gestocktes Gansblut". Das war ein ganz wunderbarer Geschmack, aber ...
- Schmid:** ... das dürften Sie heute hier wohl nicht mehr verkaufen?
- Ederer:** Hier in der Stadt ist das nicht nachvollziehbar, das stimmt. Man könnte heute schon wieder so kleine Designer-Blutwürstchen daraus machen usw. Aber dafür müsste man wiederum ganz in der Nähe der Gänse sein. Das hat sich heute einfach komplett verändert in der Küche: Früher wurde mit Blut viel mehr gemacht als heute. Das war z. B. auch beim Wildhasen so.
- Schmid:** In Ihrem neuen Kochbuch, auf das wir gleich noch zu sprechen kommen, ist von Ihrer Mutter auch ein Pilzrezept drin. Sie haben einmal gesagt, dass Ihre Mutter für Sie bzw. für Ihr Lokal eine Zeit lang Bresse-Hühner gezüchtet hat. Hat sie Ihre Ideen immer unterstützt?
- Ederer:** Eine gute Mutter ist für ihre Kinder ein Leben lang da. Und meine Mutter war mit Herz und Seele Bäuerin und hat das von daher gern gemacht, damit wieder ein paar Viecher herumlaufen bei ihr daheim.
- Schmid:** Aber ganz so wie die französischen Hühner haben sie dann Ihrer eigenen Ansicht nach doch nicht geschmeckt?

Ederer: Es ist interessant zu sehen, dass das so ist. Es ist einfach klar, dass die Geografie bei so etwas eben doch noch ein großes Wörtchen mitzusprechen hat. Nicht jede Gegend in Bayern ist z. B. im Hinblick auf die Böden eine gute Kartoffelgegend und letztlich hat das auch etwas mit dem Klima zu tun. Das muss man einfach akzeptieren. Der momentane Trend sieht ja so aus, dass es auf der einen Seite den Billigfleischmarkt und auf der anderen Seite den sehr gehobenen Fleischmarkt gibt. Es gibt mittlerweile mehrere Stellen in Bayern, an denen das japanische Kobe-Rind, auch schlicht Wagyu-Rind genannt, gezüchtet und gehalten wird. Das ist an sich eine schöne Entwicklung, aber vom Geschmack her muss ich sagen, dass das nicht immer genauso gut schmecken muss wie die japanischen Rinder.

Schmid: Das sind diese Rinder, die täglich massiert werden müssen, oder?

Ederer: Ja, das stimmt.

Schmid: Sie sind mit erst 15 Jahren nach München gegangen, waren also noch ziemlich jung. Das muss für Ihre Mutter doch auch schwer gewesen, oder?

Ederer: Ja, das war schon schwer für meine Mutter, weil es ja auch auf lange Sicht das Ende der Landwirtschaft zu Hause bedeutet hat, wenn der "Thronfolger" das Anwesen ablehnt. Aber man hat eben auch manchmal einen Schutzengel im Leben und ich hatte ihn Gott sei Dank bereits sehr früh: Wir hatten damals 30 Tagwerk Grund, aber heute ist es so, dass ein Bauer, der unter 200 Tagwerk hat, nicht mehr davon leben kann. Er wird, wenn überhaupt, nur noch Nebenerwerbslandwirt sein. Das heißt, das wäre dann tatsächlich ein schwerer Lebensweg geworden.

Schmid: War es schwierig damals mit Ihren Eltern, als Sie gesagt haben, dass Sie den Hof nicht übernehmen wollen?

Ederer: Nein, eigentlich nicht. Da sind wir wieder ganz schnell beim Thema "Kinderarbeit". Die meisten Kinder heutzutage müssen bis mindestens zum 18. Lebensjahr gar nichts tun und wissen dann später noch nicht einmal, wie man z. B. zehn Karton Wein geschickt umräumt. Ich finde daher, dass ein bisschen Arbeit in der Jugend keinem schadet.

Schmid: Müssen Ihre Kinder ein bisschen mit anpacken?

Ederer: Bei mir im Restaurant haben sie noch nie gearbeitet, aber ansonsten haben sie durchaus bereits gearbeitet: Sie haben schon Zeitungen ausgetragen usw., d. h. sie haben halt all diese klassischen Dinge gemacht, die man als Jugendlicher in der Stadt so machen kann. Aber sie arbeiten beide gerne.

Schmid: Auf dem Hof damals war jedenfalls Kinderarbeit ganz normal, oder?

Ederer: Es ist natürlich nicht gut, wenn man als Jugendlicher zur Hofarbeit gezwungen wird. Ich gehe z. B. heute noch nicht gerne in einen Kuhstall, weil da einfach ungute Erinnerungen in mir hochkommen.

Schmid: Wie war es dann für Sie, als Sie so jung in die Großstadt nach München gekommen sind?

Ederer: Ach, das erste Jahr war, wenn man mitten aus dem Bayerischen Wald nach München gekommen ist, fast wie Urlaub.

Schmid: Wirklich?

- Ederer:** Da gibt es einfach sehr viele neue Eindrücke. Und man muss halt auch sagen, dass ich das große Glück hatte, die richtige Berufswahl getroffen zu haben: Mir hat dieser Beruf von Anfang an Spaß gemacht. Und noch etwas kam dazu, was wahnsinnig wichtig ist in so einem Moment: Das waren mein Lehrchef und das Haus insgesamt. Das war ein familiengeführtes Hotel und mein Lehrchef hat einfach ein Gespür gehabt für junge Menschen.
- Schmid:** Ich kann mir vorstellen, dass das doch eine ziemlich harte Schule ist.
- Ederer:** Nein, wir hatten damals auch schon die Fünftagewoche, also jede Woche zwei Tage frei. Gut, vom Geld her war es nicht so viel, aber man hatte ja sein Zimmer und sein Essen. Wenn man gearbeitet hat und seine Arbeit ordentlich gemacht hat, dann war es auch nicht viel schwerer als heute.
- Schmid:** Sie haben sich dann auch noch als ganz junger Mann beim Eckart Witzigmann im "Tantris" vorgestellt und sind auch genommen worden.
- Ederer:** Mein Lehrchef hat mich einfach gefördert und als Lehrling im dritten Lehrjahr habe ich dann auch so etwas wie die "Bayerische Lehrlingsmeisterschaft" gewonnen. Mein Lehrchef hat einfach meinen Idealismus erkannt und hat dann zu mir gesagt: "Den Witzigmann rufe ich so oft an, bis du mal hingehen und dich vorstellen kannst!" Nach einem persönlichen Gespräch wurde ich dann von Witzigmann auch tatsächlich genommen.
- Schmid:** Haben Sie da schon gemerkt, dass es "passt" zwischen Ihnen beiden?
- Ederer:** Wir haben damals eigentlich nur vom Bergsteigen gesprochen, denn ich bin da gerade von Mittenwald vom Militär gekommen und Witzigmann kommt ja selbst aus den Bergen. Übers Kochen konnte ich ihm ja nicht viel erzählen und ich hatte ja überhaupt noch keine Vorstellung davon, was da in so einem Lokal wie dem "Tantris" überhaupt abgeht. Aber er hat halt gemerkt, dass ich gerne Sport mache. Er hat sich gedacht: Wenn einer schnell laufen kann, dann kann er bestimmt auch fleißig arbeiten.
- Schmid:** Später sind Sie dann auch noch nach Frankreich und in die Schweiz gegangen. Das sind eigentlich klassische Länder für einen Koch. Was haben uns denn diese Länder voraus gehabt oder immer noch voraus?
- Ederer:** Ich glaube, sie haben uns heute noch voraus, dass sie die Krisen nicht so brutal umsetzen wie wir hier.
- Schmid:** Was heißt das?
- Ederer:** Das heißt, dass z. B. seit der letzten Krise – also seit dem Zusammenbruch der Bank Lehman Brothers, also seit der Krise, die eigentlich aus den USA gekommen ist – bei Geschäftsessen gleich wieder radikal gespart wird: Da geht die Schranke sozusagen nicht mehr hoch. Der Franzose hingegen sagt: "Ach, da schauen wir jetzt erst einmal. Da müssen wir halt vielleicht ein bisschen tricksen, aber auf das eine oder andere Geschäftsessen wollen wir nicht verzichten." Auch beim privaten Restaurantbesuch wird das in Frankreich anders gehandhabt als bei uns. Vielleicht sind in diesen Ländern aber auch die Billiganbieter nicht so "laut".
- Schmid:** Hat in Frankreich das Essen im Familienkreis, im Freundeskreis eine andere Bedeutung als bei uns? Denn beim Essen redet es sich ja auch gut.

Ederer: Ja schon, aber in Bayern hat das Essen schon auch eine große Bedeutung. Der Niedergang bei uns fing aber an, als es damals bei diesen modernen Küchen für 60000 Mark, die heute 80000 Euro kosten, kaum noch einen Küchentisch gegeben hat bzw. gibt. Das ist irgendwie alles ein Essen im Stehen, im Gehen. Man steht da quasi ganz chic in der Küche an der eigenen Bar. Aber wer will das eigentlich? Man braucht stattdessen einen Tisch, einen großen Tisch, wie man ihn früher im Wirtshaus gehabt hat. Der Wirtshausstisch wiederum wurde auch erst dann etwas suspekt, als er in Resopal nachgebaut wurde. Das heißt: Der muss aus Naturmaterialien bestehen.

Schmid: Es braucht einen sinnlichen Umgang mit diesen Dingen.

Ederer: Ja, es braucht irgendwo eine gewisse Echtheit. Das muss ja eben kein Teller mit Schnickschnack sein, das kann ein ganz einfacher naturweißer Keramikteller sein, aber er sollte uns Echtheit geben, weil wir uns ja von dem, was auf ihm liegt, auch eine gewisse Echtheit erwarten.

Schmid: Als Sie Anfang der 80er Jahre das "Glockenbach" aufgemacht haben, haben Sie auch auf regionale deutsche Küche gesetzt. Das war damals noch etwas ziemlich Neues. Heute ist das ja vollkommen "in".

Ederer: 1983 haben wir das "Glockenbach" eröffnet. Davor war ich ja noch einmal zu Witzigmann zurückgekommen und hatte in schöpferischer Hinsicht eine ganz wunderbare Zeit mit ihm im "Aubergine" verbracht. Der Auslöser für mein Umdenken damals war, dass ein Kollege von mir im Januar eine Fingernagelbettentzündung hatte, die von Erdbeeren ausgelöst worden war. Das war irgendwie so ein kleines Schlüsselerlebnis für mich. Ich will hier ganz bestimmt nichts gegen Witzigmann sagen, denn er ist wirklich ein großer Produktfetischist und hat auch immer alles eingehalten, was im Umgang mit den verschiedenen Produkten wichtig ist. Aber es war damals eben auch die Zeit ein bisschen anders als heute. Ich habe mir jedenfalls gedacht, dass das doch nicht sein kann. Aus dem Grund haben wir dann 1983 unseren Weg in die Selbständigkeit gefunden. Das war eigentlich auch schon zugleich die Geburtsstunde von "Heimat-Food". Nur – manchmal braucht man dann noch recht lange, bis man draufkommt, was man da eigentlich macht.

Schmid: Ist das damals auch sofort gut angekommen? Oder haben die Leute zunächst noch gesagt, dass sie lieber auf französische Küche setzen?

Ederer: Nein, nein, das kam sofort gut an. Wir haben damals am 23. September eröffnet und hatten bereits an Weihnachten eine wunderbare "Kostprobe" in der "Süddeutschen Zeitung". Wenn damals in der SZ über ein Lokal eine "Kostprobe" erschienen ist, dann hat das für dieses Lokal geheißen, dass über Tage hinweg das Telefon nicht mehr stillstand. Ein halbes oder Dreivierteljahr später hat auch Herr Siebeck über uns geschrieben. Es war nicht sehr viel, was er über uns geschrieben hat, aber es war sehr inhaltlich und sehr gut. Sein Schlusssatz lautete so ungefähr: "Ja, dieses Glockenbach in München: Diese Becher sollten doch überall sprudeln."

Schmid: Das heißt, das war ein ziemlich guter Einstieg.

Ederer: Ja, das kann man sagen. Und warum soll man sich, wenn man in einer aussagestarken Region lebt, dafür schämen? Ganz im Gegenteil.

- Schmid:** Und jetzt zeigen wir auch mal Ihr Buch her, es trägt den Titel "Heimat-Food". Das ist doch ein komischer Titel, oder? Warum diese Verbindung eines deutschen und eines englischen Wortes? Warum nicht "Heimat-Essen" oder "Heimat-Küche"?
- Ederer:** "Heimat-Essen" hätte doch sehr viel mit Geschichte zu tun. Selbst das Fernsehen und überhaupt die Medien hören ja nicht auf – was ja auch gut so ist – über unsere Vergangenheit zu berichten und sie aufzuarbeiten. "Heimat" bedeutet aber für mich einfach nur, Produkte aus der eigenen Region zu nehmen. "Food" ist nun einmal der international gängige Begriff für das Ganze. Und speziell in der Gastronomie spricht man ja z. B. schon lange nicht mehr von den "Speisekosten", sondern das sind schon lange die "Food-Kosten", der "F- and B-Bereich", d. h. da geht es um "Food" und "Beverage". Aber bei mir steht eben "Food" auch für den Einfluss u. a. der italienischen, der französischen oder auch japanischen Kochmethode. Wir leben nun einmal in einer Zeit der massiven Globalisierung: Man kann da aus einem Wirsing schon auch etwas anderes machen, als ihn zusammen mit einer Speckschwarte tot zu kochen. Ich bin der Ansicht, dass man diese Art des "Heimat-Essens" eigentlich nicht mehr braucht.
- Schmid:** Bis heute hält sich eigentlich das Vorurteil, dass die "deutsche Küche" eine schwere Küche ist. Diese Ansicht muss man doch irgendwie auf einen neueren Stand bringen, oder?
- Ederer:** Ja, das ist absolut so. Und da war ich selbst vielleicht einer der Ersten, die damit angefangen haben; in München waren wir das mit dem "Glockenbach" auf jeden Fall. Ich bin ja ein Fan von so kleinen einleitenden Sätzen wie: "Der Schlachthof verpflichtet!" Heute könnte man vielleicht schreiben: "Der Schlachthof mahnt zur Vorsicht!" Das heißt, man muss halt schon auch schauen, was alles passiert.
- Schmid:** Hier in diesem Buch überrascht ja, dass es keine Fotos von den Gerichten gibt. Die Fotos, die in dem Buch zu finden sind, sind Landschaftsfotos, sind Fotos von Tieren usw. Das ist alles sehr zurückhaltend. Warum gibt es da keine Fotos von Gerichten, wie man sie sonst aus den Kochbüchern kennt?
- Ederer:** Food-Fotos – hier haben wir schon wieder dieses Wort – können sehr schön sein, sie können aber auch sehr unentspannt wirken. Ich bin sehr glücklich darüber, Koch und Küchenmeister zu sein, ich möchte aber kein Food-Stylist sein. Ich habe nichts gegen diesen Beruf, denn der ist ganz toll und ist z. B. für Lebensmittelbeilagen auch ganz wichtig, aber ich möchte damit nichts zu tun haben, denn als Koch sollte man die Einstellung haben: Es soll auch so schmecken, wie es aussieht.
- Schmid:** Und man ist dann auch beeinflusst von so einem Foto, wenn man das nachkochen will, und glaubt nicht, das müsse ganz genauso aussehen.
- Ederer:** Beim Nachmachen ist das immer schwierig. Wenn man ein anderes Handwerk wie z. B. das Schnitzerhandwerk nimmt und sich da in einem Buch ein geschnitztes Werk anschaut, dann heißt das noch lange nicht, dass man das selbst auch so gut kann. Ich würde mir das jedenfalls nicht zutrauen. Natürlich sind Fotos immer Stimmungsmacher, Appetitmacher usw., bei mir ist es aber doch so, dass ich nicht bei jedem kulinarischen Foto Magensaft produziere.

Schmid: Angenehm ist in Ihrem Buch, dass da bei den Gerichten nicht auf Luxusprodukte wie Kaviar, Hummer usw. gesetzt wird. Aber ich habe das Gefühl, kochen sollte man schon ein bisschen können, wenn man Ihr Buch benützt, oder?

Ederer: Sicher. Wenn man ein guter Koch ist, dann sollte man sich in zunehmendem Alter auch nicht mehr verbanalisieren. Dieses Handwerk hat einen Anspruch und wenn man unser Essen wirklich besser machen will, dann geht das nicht auf banale Art und Weise. Bei einem Scheinsbraten gibt es nichts zu verändern: Da muss man nur schauen, dass man gutes Fleisch bekommt, also Fleisch von einem glücklichen Schwein. Und dann muss man nur noch darauf achten, dass man das ordentlich zubereitet. Ich vertrete ja nach wie vor die These, dass ein Schweinsbraten aus dem Holzofen besser schmeckt als einer aus dem Elektroofen. Wenn man das alles beachtet, dann gelingt ein Schweinsbraten immer. Aber wenn man andere Produkte nimmt, dann braucht es dafür doch ein gewisses Können. Ich habe für mein Buch einen wunderbaren Verlag und eine sehr einfühlsame Lektorin gefunden und zusammen mit meiner Freundin Gaby Miketta, bei der das Buch ja entstanden ist, haben wir uns wirklich viele Gedanken darüber gemacht. Ich habe auch immer wieder mal Rezepte Nicht-Profis zum Lesen und Ausprobieren gegeben. Aber das ging immer gut. Ich habe auf mein Buch inzwischen auch schon sehr viel nette Resonanz bekommen. Die Leute sagen mir, dass sie etwas nachgemacht haben und dass es funktioniert hat. Das ist ja ein Rezept-Lesebuch und so ein Buch sollte man eben immer wieder lesen können. Ich selbst habe ja auch viele alte Bücher aus der früheren Leipziger und Dresdner Zeit der entsprechenden Verlage: Ein gutes Buch ist meistens eine gute Inspiration – und diese Handlungsfreiheit sollte auch bei meinem Buch jeder haben.

Schmid: Das heißt, man muss sich nicht sklavisch ans Rezept halten, sondern kann auch eigene Ideen umsetzen.

Ederer: Genau.

Schmid: Das heißt, ich könnte das selbst auch nachkochen. Auf ein Gericht würde ich noch gerne eingehen, nämlich auf die gefüllten Tauben. Es fängt damit an, dass man die Taube ausnehmen und die äußeren Flügelknochen und eventuell den Hals abhacken und klein hacken muss. Bei diesem Rezept werden Sie aber nur ganz wenige Hobbyköche zur Nachahmung veranlassen können, oder? Ich nehme an, dass Sie das auch wissen.

Ederer: Wenn man in München lebt, ist es so, dass es da ja Geflügelhändler gibt, der einem so etwas macht.

Schmid: Ich glaube, auch bei einem Geflügelhändler muss man das erst einmal bestellen.

Ederer: Ja, das muss man bestellen und dann macht er einem das. Auch auf dem Land gibt es den einen oder anderen Biobauern, der sich selbst vermarktet, oder kleine Geflügelhöfe, die einem so etwas auch machen. Wir müssen uns alle nur ein bisschen umstellen. Von den jungen Tauben gibt es ja genügend in Bayern, aber heute hat sich auch die ganze Sache mit den Geflügelmärkten verändert. Wenn man kundig und nett ist, dann findet man auch heute immer noch jemanden, der einem so etwas macht.

- Schmid:** Ich habe das Gefühl, dass Sterneköche gerne Tauben zubereiten, während sie in der normalen Küche überhaupt nicht mehr vorkommen. Früher, in alten Kochbüchern, fand man noch öfter Taubengerichte.
- Ederer:** Ja, das stimmt. Mein Vater ist gestorben, als ich neun Jahre alt war, aber ich weiß noch, dass er immer Tauben hatte: Eine junge Taube, das war immer etwas ganz Besonderes zum Essen. Aufgrund meiner Erfahrungen in der Gastronomie würde ich aber in meinem Lokal einer Frau nie eine Taube empfehlen, denn das ist doch vor allem ein Männeressen.
- Schmid:** Weil eine Frau sich von ihrem Gefühl her nicht dazu überwinden könnte, eine Taube zu essen?
- Ederer:** Ja, und im Gourmetbereich kommt noch dazu, dass eine Taube immer relativ halb roh gebraten wird. In Frankreich gibt es z. B. die Bluttaube: Das ist nichts anderes als eine erdrosselte Taube. Hier fängt halt tierschützerisch gesehen auch fast schon der Bereich der Grausamkeit an.
- Schmid:** Es gibt immer wieder auch Modeprodukte, Lebensmittel, die einfach in Mode kommen wie z. B. der Kürbis, der Bärlauch usw. Ich mag ja Bärlauch ganz gerne, aber jetzt gibt es wirklich überall diese "Bärlauch-Wochen" usw. Kann man sich dem mit dem eigenen Restaurant denn entziehen oder muss man das, weil es eben "in" ist, auch auf die Karte setzen?
- Ederer:** Ja, schon, mit einem gewissen Dickschädel kann man sich immer entziehen. Und man sollte auch wirklich nicht allen Trends hinterherlaufen. Dass mittlerweile Bärlauch fast überall drin ist, hat natürlich auch damit zu tun, dass der Bärlauch nun auch in größerem Stil produziert wird. Ich bin ja schon froh, dass er bisher noch nicht in den Hustentabletten drin ist, d. h. die pharmazeutische Industrie hat sich da bisher noch rausgehalten. Aber an sich ist das Arbeiten mit Bärlauch gar nicht so schlecht: Das mache ich auch. Aber man muss es dezent machen und man sollte immer versuchen, damit einen Tick besser zu sein. Wenn man heute in einem Restaurant eine Kürbissuppe macht und vielleicht auch noch den einfachsten Kürbis nimmt – denn da gibt es ja inzwischen vom Muskatkürbis bis zum Hokkaidokürbis alles zu kaufen, – wenn man also den ganz normalen Kürbis nimmt, wie er in Bayern wächst und wie er nicht nur von mir "Gärtnerstolz" genannt wird, weil er eben sehr groß wird, dann ist und bleibt das eben eine ganz normale Suppe. Wenn so eine Suppe aber neun Euro kosten soll, dann sagt der Gast mit Recht: "Ja, das kann ich auch!" Das kommt daher, dass wir hier in Bayern doch ein relativ hohes kulinarisches Niveau haben, das muss man einfach so sagen, denn Witzigmann und Winckler waren einfach sehr gute Köche in München und haben viele Spuren hinterlassen. Es gibt heute in München wirklich sehr gute Restaurants und nach wie vor bekannte Köche. Es gibt hier auch über Witzigmann und Winkler hinaus eine große Tradition, d. h. wir müssen uns da vor gar nichts verstecken.
- Schmid:** Das kulinarische Niveau hängt doch aber nicht nur von Sterneköchen und Sternelokal ab, sondern bezieht sich eigentlich schon auch auf die ganz normale Küche, wie man sie meinetwegen in Frankreich oder in Italien vorfindet. Kommt da auch bei uns wieder was? Oder sagen Sie, dass wir da schon noch Nachholbedarf haben?

- Ederer:** Die Hoffnung liegt immer wieder in der Jugend, und ich muss sagen, dass da z. T. wirklich sehr gute Leute nachkommen, die ein gutes Gespür für so etwas haben. Gerade junge Leute mögen das Heimat-Food sehr gerne.
- Schmid:** Seit einigen Jahren wird ja immer wieder diese Molekularküche des Spaniers Ferran Adrià erwähnt. Er hatte in Spanien früher ein Lokal, das über Jahre hinweg ausgebucht gewesen ist. Was halten Sie davon?
- Ederer:** Ich würde da sogar noch einen Schritt zurückmachen. Als ich in den Jahren 1975/76 im "Tantris" gearbeitet habe, war die Nouvelle Cuisine angesagt. Zur Nouvelle Cuisine hat Paul Bocuse zwar den schönen Satz gesagt: "Nichts auf den Teller, alles auf die Rechnung!" So war es aber nicht, denn die Nouvelle Cuisine hat uns endlich eine Tellerästhetik gebracht: Es wurde übersichtlich angerichtet, denn das muss man nicht nur negativ sehen. Das Gemüseschnitzen wurde wieder aktuell usw. Die Garzeiten wurden ebenfalls überdacht, denn eine Bohne muss ja nicht unbedingt verkocht sein, wie das Gemüse überhaupt einen gewissen Biss haben sollte. Das heißt, von dieser Bewegung haben wir doch gewisse Dinge mitgenommen. Genauso werden wir meiner Meinung nach auch bestimmte Dinge von der Molekularküche übernehmen. Natürlich sind da auch ein paar "Hilfsmittel" im Umlauf, die in gesundheitlicher Hinsicht eher als bedenklich eingestuft werden. Aber wenn das z. B. reines Agar-Agar ist, dann ist dagegen nichts zu sagen. Aber mit Lachgas und Stickstoff zu arbeiten, ist nichts für mich.
- Schmid:** Aus den Salzstreuern kommt da z. B. der Stickstoff als Nebel raus. Macht das eigentlich überhaupt Sinn oder ist nur das ein Gag?
- Ederer:** Ich würde das mehr in den Bereich "Operette" einstufen, d. h. das wird nie eine Genusssoper sein.
- Schmid:** Manches erschließt sich mir einfach nicht. Da gibt es ja etliche Überraschungseffekte, denn da sieht z. B. etwas aus wie eine Schokoladenpraline, der Gast beißt hinein und sagt dann: "Oh, Oktopus!" Was macht das für einen Sinn?
- Ederer:** Nun, die ganze Welt ist voller Fälschungen. Genau dafür gibt es Experten, die dann sagen: "Das ist aber eine Fälschung!" Es gibt da schon Dinge, die ganz spannend sind, und ich habe beim ersten Mal schon auch ziemlich blöd geschaut, als ich in eine Schokolade hineingebissen habe und innen drin war Speck. Ich bin froh darüber, dass ich persönlich das nicht nachmachen muss.
- Schmid:** Denn das widerspricht ja auch Ihrer Küche, weil Sie ja gerade wieder zurückwollen zu den Produkten, zu deren Einfachheit.
- Ederer:** Mein Motto lautet: Jedes Produkt hat das Recht auf seinen eigenen Geschmack. Wir kennen ja doch ein paar Produkte, von denen wir sagen: Na ja, da fehlt schon ein bisschen der Eigengeschmack. Und da gibt es eben auch noch diesen anderen Begriff, nämlich den des "Geschmacksverstärkers". Wie diese hergestellt werden, wissen wir ja auch. Aber das muss eben alles nicht sein meiner Meinung nach, denn ich glaube, dass ein gesundes Leben auch viel mit gesundem Essen zu tun hat.
- Schmid:** In Ihrem Lokal verkehren ja auch viele Künstler, Galeristen, Schauspieler usw. Muss man dann auch selbst ein bisschen in dieser Szene drin sein?

Ederer: Nun gut, kochen kann man auch komplett eingeschlossen in einer Küche. Da gibt es immer irgendwie eine Luke, durch die man das gute Essen dann nach draußen schieben kann. Es gibt ein paar Köche, die so sind. Und man bedenke bitte: Die 15 besten Köche Deutschlands sieht man nicht im Fernsehen – andere jedoch sehr wohl. Aber wenn man nicht nur Koch, sondern Gastronom ist – und ich bin ja jetzt seit 27 Jahren selbständig –, dann reicht das nicht, denn das Überleben in der Selbständigkeit wird immer schwieriger. Als Gastronom muss man sich also sehr wohl auch mit dem Gast auseinandersetzen. Ich habe ja nun keine Universitätslaufbahn hinter mir, d. h. ich kann sagen, dass ich gerade von Gästen sehr viel gelernt habe, wirklich viel. Ich bin dabei unheimlich interessanten Leuten begegnet. Und wir haben hier in der Gegend ja auch eine ganz wunderbare Klientel, denn in München leben gute Leute und es ziehen auch immer wieder gute Leute zu uns her.

Schmid: In Ihrem Restaurant sieht man auch viele Bilder, denn Sie interessieren sich für Kunst, d. h. das ist nicht nur ein stilvolles Ambiente, sondern Sie sagen, dass das wirklich zu Ihrer Leidenschaft geworden ist. Wie sind Sie dazu gekommen?

Ederer: Das Schlüsselerlebnis war Folgendes. Ich habe ja zwei Jahre in Paris kochen dürfen und dort habe ich im Jahr 1979 im Grand Palais eine große Picasso-Retrospektive gesehen. Das hat mich wahnsinnig beeinflusst! Ich bin ein paar Tage später sogar noch einmal hingegangen, weil ich ganz in der Nähe gearbeitet habe. Danach war ich in einem Restaurant in der Rue de Varenne, das gerade mal drei Minuten vom Rodin-Museum entfernt war. Das war wunderbar.

Schmid: Das inspiriert einen dann eben.

Ederer: Ja, das war einfach so: Man hat im Leben eben immer wieder solche Schlüsselerlebnisse. Ich sage ja immer, dass ich mit "Bayernkurier" und "Bistumsblatt" aufgewachsen bin und dass mir dann diese Zeit in Paris deswegen sehr gut getan hat.

Schmid: Das war dann wirklich sehr weit weg von daheim. Wenn man jeden Tag Spitzenküche liefern muss, steht man dann sehr unter Druck? Man liest nämlich immer wieder, dass Köche über diesen großen Druck klagen.

Ederer: Nun ja, dieser Druck ist schon da, aber man sollte ihn nicht so hoch hängen. Auch beim Nachkochen der Rezepte aus meinem Buch "Heimat-Food" sollte man sich keinen so großen Druck auferlegen. Man sollte sich einfach mehr auf das eigene Können und Wissen verlassen usw. Gut, in der Gastronomie ist es dann wichtig, dass man nicht irgendwie zu sehr die Routine einschleifen lässt: Man hat halt einfach Glück, wenn man sein Geschäft so gestalten kann, dass man Freude daran hat. Und wenn man Freude und Spaß an der Sache hat, dann ist das das Beste, was einem im Beruf passieren kann.

Schmid: Wie viel Zeit, wie viel Lebenszeit verbringen Sie in Ihrem Restaurant?

Ederer: Das letzte Jahr habe ich wohl so viel gearbeitet wie schon lange nicht mehr, und das war auch nicht so einfach. Aber im Grunde genommen ist man ohnehin sechs Tage in der Woche anwesend. Zwischendurch gibt es schon mal wieder einen Mittag oder einen Abend frei. Es kann auch mal ein Jahr

ohne Urlaub geben, aber man bereut ja nichts. Ich zähle jedenfalls die Stunden, die ich im Restaurant bin, schon lange nicht mehr.

Schmid: Das ist dann letztlich kein sehr beziehungsfreundlicher Job, den Sie da haben, oder?

Ederer: Ja, das stimmt, dieser Job ist dem nicht sehr förderlich.

Schmid: Sie waren mal mit der Schauspielerin Barbara Rudnik zusammen: War das auch mit ein Grund für die Trennung, dass der eine ständig im Lokal und die andere dauernd bei Dreharbeiten ist? Ich stelle mir das jedenfalls schwierig vor.

Ederer: Ich glaube, dass Gastronomie und Schauspielerei wirklich gar nicht gut zusammenpassen. Denn einen Film zu drehen, heißt, dass man für drei, vier Wochen völlig untertaucht. Einen Unterschied gibt es nur, ob man eine Nebenrolle oder eine Hauptrolle hat. In der Zeit vor dem Drehen haben wir die Nachmittage oft mit Textlernen verbracht. Es war einfach so: Wenn die Barbara einen Film gemacht hat, dann war sie insgesamt immer zwei, drei Monate komplett weg. Aber gut, zwischendrin gibt es dann wieder größere Pausen, weil dann auch mal zwei, drei Monate lang nichts ist. Bei mir gab es halt kontinuierlich die normale Arbeit.

Schmid: Sie mussten selbst auch jeden Tag ins Restaurant, denn das kann man ja nicht vernachlässigen. Die Gäste erwarten einfach, dass der Chef anwesend ist, oder?

Ederer: Nein, so krass ist das nicht. Ich möchte zu der ganzen Sache jetzt gar nicht so viel sagen, aber da kommt dann eben auch noch dazu, dass gesagt wird: "Aha, aha, klar, dass er jetzt nicht mehr da ist, denn jetzt verkehrt er natürlich nur noch in diesen Kreisen!" So etwas wird einem also doch relativ schnell in geschäftlicher Hinsicht negativ ausgelegt. Das war immer etwas, was mich ein bisschen genervt hat. Barbara und ich waren vier Jahre beieinander, weil wir uns menschlich füreinander interessiert haben. Die Barbara hat sich nämlich gerade für einfaches Essen wirklich sehr interessiert. Wir hatten einfach Freude daran, uns am Starnberger See zwei Renken zu kaufen und daraus dann zwei spannende Gänge zu machen. Das war z. B. ein Grund dafür, warum wir uns so gemocht haben. Und sie war ja auch definitiv keine "Sekt-Empfang-Frau".

Schmid: Eigentlich bräuchten Sie ja eine Frau, die zu Hause immer auf Sie wartet. Aber für die wäre das dann natürlich auch ganz schön fad, das wäre dann auch wieder nix.

Ederer: Gott sei Dank leben wir in einer Zeit, in der die Frauen, die zu Hause auf den Mann warten, nicht mehr so häufig sind. Ich glaube, wenn man sich in seinem Beruf sehr engagiert, dann braucht man als Pendant jemanden, der eigentlich genauso ist.

Schmid: Haben Sie sich denn auch schon mal gefragt, ob sich diese ganze Energie und Mühe wirklich lohnt, die Sie in Ihre Arbeit stecken?

Ederer: Ja, das lohnt sich, und ich bereue keinen einzigen Tag in meinem Berufsleben. Ich hoffe, dass ich das noch lange machen kann. Wir haben ja das Glück, dass wir inzwischen ein sehr populäres Handwerk geworden sind – teilweise werden wir sogar ein bisschen überbewertet, wie ich finde. Aber uns gegenüber bringt der Gast doch relativ viel Respekt zum

Ausdruck, der Gast zahlt und bedankt sich für den schönen Abend, für das gute Essen: Was will man denn mehr?

- Schmid:** Sie sagten gerade, dass Ihr Beruf zurzeit sehr hoch bewertet wird. Bekommen Sie denn auch viele Bewerbungen von jungen Leuten für Ihr Restaurant?
- Ederer:** Es gibt immer wieder ganz wunderbare junge Mitarbeiter, aber ganz allgemein ist es momentan in der Gastronomie nicht so ganz leicht. In der Küche sehe ich das Problem nicht so, aber im Service wird es schwieriger.
- Schmid:** Müssen Sie denn auch so manchem jungen Menschen erst einmal romantische Vorstellungen vom Leben eines Spitzenkochs austreiben?
- Ederer:** Ja, aber das merken sie schon selbst relativ schnell, das merkt man wirklich gleich. Als ich damals im Hotelgewerbe gelernt habe, hat man zu mir immer gesagt: "Die aus dem Bayerischen Wald sind gut, die können wenigstens noch arbeiten!" Das würde ich heute nicht mehr so behaupten wollen, denn das hat sich doch alles nivelliert. Aber das Thema "Lehrlingsausbildung" ist schon ein ganz eigenes Thema: Die Auszubildenden haben aufgrund des Einflusses von Internet, Computerspielen usw. oftmals Konzentrationsprobleme. Aber es gibt auch da – wie immer – Gute und Schlechte.
- Schmid:** Wenn Sie sich das Essverhalten der jungen Menschen anschauen, "Coffee to go" und Essen auf der Straße und unterwegs: Was denken Sie dabei?
- Ederer:** Nun, die ganze Münchner Innenstadt ist eine einzige "to go area" geworden. Für mich ist das ein ausgesprochen blöder Begriff. Ich persönlich mag das also nicht so, obwohl ich sicherlich auch schon mal am Viktualienmarkt eine Leberkäsemmel oder eine Essiggurke gegessen habe. Um aber noch einmal auf das Verhalten der Jugend bei der Arbeit in der Küche zurückzukommen: Wenn da beim Arbeiten in der Küche eine Colaflasche mit dabei steht, dann gefällt mir das nicht. Aber verbieten kann man das nicht mehr.
- Schmid:** Gefällt Ihnen das deshalb nicht, weil einem das jegliche Geschmacksempfindung raubt, wenn man etwas abschmecken muss?
- Ederer:** Ja, da passt das einfach nicht. Ein Mineralwasser oder sogar ein Schluck Wein oder Bier ist da förderlicher als diese komischen Mixgetränke.
- Schmid:** Bräuchte es eigentlich so etwas wie eine Geschmacksschulung im Unterricht an den Schulen? Ich meine damit weniger eine Kochschule als vielmehr das Kennenlernen von unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.
- Ederer:** Ja, ein Freund von mir ist in Österreich Schnapsbrenner und macht auch eigene Fruchtsäfte. Er hat sich mit der dortigen Schule zusammengetan und ihr angeboten, dass er die Versorgung der Schüler mit Fruchtsäften zum Selbstkostenpreis betreiben würde, wenn sie dafür diese ganzen Getränkeautomaten abbauen würden. Das funktioniert wirklich. Wenn ich mir heute einen Bioapfelsaft kaufe, dann mache ich das deshalb, weil ich diesen Geschmack einfach sehr schätze.
- Schmid:** Was haben Sie denn kulinarisch noch alles vor? In welche Richtung wird es da bei Ihnen weitergehen?

- Ederer:** Das ist eine gute Frage. Dieses Projekt "Heimat-Food" kann man noch wunderbar ausbauen. Hier versuche ich persönlich, Investoren zu gewinnen, denn in Deutschland gibt es ja viele Heimaten und man könnte statt dieses ganzen Fast Food regionale und saisonale Produkte produzieren, die man in der jeweiligen Region oder Heimat z. T. als Halbfertigprodukt verkaufen und dann auch genießen kann. Das heißt aber, dass man gleichzeitig wissen muss, dass es knusprige Bratkartoffeln in der Dose nie geben kann und eine vorgekochte Rinderroulade nie eine gute Rinderroulade sein wird. So wird das also nicht sein. Aber man kann z. B. wunderbare Pasteten machen usw. Da gibt es wirklich viele, viele Möglichkeiten. Ich glaube, der Ausbau von Heimat-Food wird wohl mein Alterswerk werden.
- Schmid:** Sie erachten diesen Trend also als langfristig. Sie glauben, der wird bleiben, wird keine Modeerscheinung sein und sich deswegen schnell wieder ändern.
- Ederer:** Ich glaube, das bleibt. Denn ich glaube, es gibt heute bereits so viel Globalisierung, der wir schon gar nicht mehr auskommen, dass es bereits wieder Gegentrends gibt. In England gibt es z. B. Restaurants, in denen die Ökomeilen angegeben sind: Wie weit ist das einzelne Lebensmittel gereist, bis es auf dem Tisch gelandet ist? Es gibt ja auch bei uns bereits Bücher auf dem Markt, die nachweisen, welche Wanderschaft die Produkte nach der Ernte unternehmen, bis sie beim Kunden in der Einkaufstüte landen. Ich glaube, das wird alles vernünftiger werden. Das muss vernünftiger werden.
- Schmid:** Sie haben die Globalisierung gerade angesprochen: Haben die Menschen deswegen auch wieder ein Bedürfnis nach dem Lokalen, nach all den Dingen, die in ihrer unmittelbaren Nähe erzeugt worden sind?
- Ederer:** Ja, denn das entspricht ja auch dem Verstand und der Logik, wenn man nur ein bisschen nachdenkt. Das andere macht einfach keinen Sinn und es ist auch nicht schön für einen Bauern, wenn er zum Gelderwerb in eine Plastikfabrik gehen muss, um daheim seinen kleinen Hof am Leben zu erhalten. Heimat-Food setzt sich daher auch für all diese Dinge ein, die der Bauernverband versäumt hat. Klar, die Bauern haben da schon auch ein bisschen geschlafen und auch die Gesetze machen ihnen die Vermarktung ihrer Produkte schwer.
- Schmid:** Sie setzen also auf die regionale Vermarktung von regionalen Produkten.
- Ederer:** Ja. In meinem Restaurant kaufe ich die Sachen meistens von Biobauern, die mir zuliefern. Bei anderen Dingen muss man halt auch mal hinfahren und sich diese Sachen selbst holen.
- Schmid:** Und was haben Sie sich privat noch vorgenommen?
- Ederer:** Privat? Ach, ich hoffe, dass ich in sportlicher Hinsicht noch lange fit bleibe, denn das ist für mich etwas ganz Wichtiges. Und ich möchte natürlich sonst schon auch glücklich sein.
- Schmid:** Ich wünsche Ihnen bei allem, was Sie vorhaben, alles Gute. Vielen Dank für das Gespräch.
- Ederer:** Ich bedanke mich bei Ihnen.

Schmid:

Zu Gast bei alpha-Forum war der Koch und Gastronom Karl Ederer. Ich danke Ihnen für Ihr Interesse, auf Wiedersehen.

© Bayerischer Rundfunk