

SALON ■ Was hat die Spitzengastronomie mit dem Markt für zeitgenössische Kunst zu tun? Eine ganze Menge, meint Wolfram Siebeck. Denn der Kurswert von Kunst und Köchen folge vergleichbar irrationalen Gesetzen, die von einer Handvoll Meisterdeutern diktiert werden

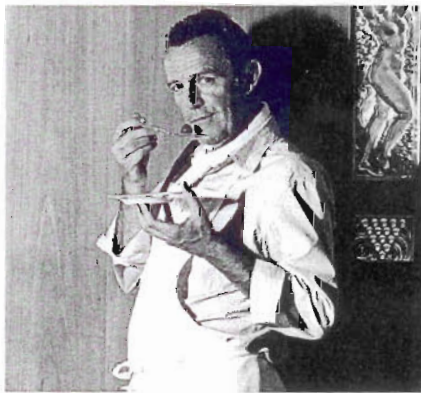
Die Kitsch-Mafia

VON WOLFRAM SIEBECK

Kürzlich las ich den Text eines Berliner Kunstfreundes. Der stellte die besorgte Frage, ob denn die moderne Kunst unserer Tage tatsächlich so gut sei, dass der Handel dafür aberwitzig hohe Preise verlangen dürfe. Seine Antwort war *nein*, und er stellte die These auf, dass weltweit höchstens 20 Galerien den Rang der gehandelten Bilder bestimmen. Dass diese Bilder dann Preise erzielen, welche leicht die 100-Millionen-Euro-Grenze erreichen, also viel teurer gehandelt werden als ein Dürer oder ein Raffael, hat nach Meinung des Autors nichts mit dem wirklichen Wert der zeitgenössischen Kunst zu tun, sondern mit dem Markt, der über die Preise und das Ansehen von Kunst entscheidet, weil qualitätsorientierte Kriterien nicht existieren.

Auch wenn bisher das Wort vom kulinarischen Genuss nicht einmal gefallen ist, ahnt doch jeder Feinschmecker, worauf ich hinauswill. Ist es nicht in der Kochkunst ganz ähnlich, wenn nicht genauso? Sind es nicht auch dort nur eine Handvoll Restaurant-Guides, die bestimmen, welche Köche wir zu bewundern haben und welche Restaurants zu den besten und teuersten gerechnet werden müssen? Wenn Museen sich um Künstler wie Warhol, Jeff Koons oder Damien Hirst reißen, wird deren Wert nicht mehr infrage gestellt. Konsumkitsch, Plastikkitsch und Ekelkitsch wagt keiner mehr zu kritisieren, wenn ihr Wert von bekannten Auktionshäusern fixiert wird, mag der auch noch so unsinnig hoch sein.

Im Reich der Kochkunst ist das nicht anders. Ferran Adrias Molekularkitsch im „El Bulli“ an einer abgelegenen Bucht der Costa Brava, Alain Passards Vegetarierkitsch im „Arpège“ in Paris, Harald Wohlfahrts Musterschülerkitsch in der „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn im Schwarzwald werden unentwegt preisgekrönt und gefeiert wie die zitierten Malerfürsten. Dabei ist es möglich, dass nicht einer von ihnen tatsächlich Kitsch produziert, sondern einen persönlichen



Er verbannte rotes Fleisch von seiner Speisekarte und feiert stattdessen das Gemüse. Dafür wurde Alain Passard mit drei Michelin-Sternen belohnt. Zu Unrecht?



Er lernte bei Eckart Witzigmann und gilt als Deutschlands bester Koch: Auch Harald Wohlfahrt ist dreifach besternt. Nur ein Hype der Gastrokritiker?

Stil entwickelt hat, der von den marktherrschenden Eliten als große Kunst erkannt und gefeiert wird. Und wer einmal drei Sterne oder zehn Hauben hat, wird ebenso wenig kritisiert wie die Beutekunst der großen Sammler.

Mit welchem Recht eigentlich? Haben wir nicht jahrelang Bocuses Trüffelsuppe unter der Blätterteighaube blindlings bewundert, weil er für ihre Kreation einen Orden vom Staatspräsidenten bekam? Dabei hatte nur jeder fünfte Gast Glück, wenn sie ihm fehlerlos serviert wurde. Ich erianere mich an schwarz verbrannte

Teighauben, genauso wie ich die Enttäuschung nicht vergesse, die mir ein Essen in der „Fat Duck“ im englischen Städtchen Berkshire bereitete, als ich lutschen musste, wo ich gerne gekaut hätte.

Als kürzlich der wirklich stattliche Weinkeller des „Tour d'Argent“ (Paris, 3 Sterne) verkauft wurde, versäumte keiner der Fachjournalisten darauf hinzuweisen, dass in diesem weltberühmten Restaurant die gebratenen Enten in einer kostbaren Presse entsaftet wurden, worüber der beglückte Gast ein nummeriertes Zertifikat bekam. Es war die größte Hochstapelei in der Gastronomie jener Zeit und galt als kulinarischer Höhepunkt unzähliger Hochzeitsreisen. Das war zur gleichen Zeit, als ein Kitschproduzent namens Bernard Buffet zu den berühmtesten Malern der Welt gehörte.

Es hätte also Aufsehen erregen müssen, als im Guide Gault/Millau 2010 eine Bratwurstbude in Hamburg lobend erwähnt wurde. In einem Adressbuch der feinsten und vornehmsten Gourmettempel Deutschlands! Doch wer sich für Bratwurstbuden interessiert, liest keinen Restaurantführer, und wer ihn liest, sucht keine empfehlenswerte Currywurst. Deshalb blieb in Kreisen der Elite-Esser alles ruhig. Niemand fragte erregt, ob eine Currywurst vielleicht die wahre Kochkunst darstellt, ob also unsere besternten Köche unverdient zu Ruhm gekommen sind, während wir die wahren Kochkünstler, die Würstchenbräter, sträflich übersehen haben. Nicht einmal das unlängst in Berlin eröffnete Currywurst-Museum reagierte auf dieses Ereignis, welches in die Geschichte der Kochkunst eingehen könnte, wie Duchamps „Akt, eine Treppe herabsteigend“ auf der Armory Show in New York 1913 die Malerei revolutionierte.



WOLFRAM SIEBECK

ist Deutschlands prominentester Gourmet-Kritiker und Kochbuch-Autor. Seine Memoiren „Das Haar in der Suppe hab' ich nicht bestellt“ erschienen im Eichborn Verlag