

„Ich bin ein Genussmensch, ich liebe das gute Essen“

Herrenberg: „Gäubote“-Interview mit Sternekoch Johann Lafer, der im ZDF mit Jochen Baier den besten Bäcker Deutschlands sucht

Als Meister seines Fachs hat Sternekoch Johann Lafer Maßstäbe gesetzt. Als Fernsehkoch lüftet er die Geheimnisse seiner Profession auf ebenso kompetente wie telegene Art. Nun sucht Johann Lafer im ZDF den besten Bäcker Deutschlands und wird dabei von dem Herrenberger Bäcker- und Konditormeister Jochen Baier unterstützt. Im „Gäubote“-Gespräch verrät Johann Lafer sein Erfolgsrezept: „Man muss sich treu bleiben und zu dem stehen, was man macht.“

VON HARALD MARQUARDT

Hallo Herr Lafer, Sie versprechen bei Ihren Kochsendungen immer gute Laune. Sind Sie in der Küche Ihrer Restaurants auf der Stromburg auch immer so gut drauf oder gibt es da auch mal Stress?

Lafer: „Natürlich gibt es da auch mal Stress und Situationen, wo man keinen Grund zum Lachen hat. Aber generell bin ich sehr positiv zu dem Thema eingestellt, das ich verkörpere. Ich denke, eine Arbeit mit Fröhlichkeit kann man leichter ma-

Nachgefragt

chen, als wenn man sich verkrampft. Ich möchte gerne meinen Mitarbeitern mit einem guten Beispiel vorangehen, in dem ich ihnen zeige, dass Arbeit Spaß machen kann. Wenn man morgens ins Unternehmen kommt und gute Laune verbreitet, dann merkt man schnell, dass die Motivation viel größer ist. Ich mache mal ein Beispiel: Ich komme in den Betrieb und sage 'heute haben wir viel zu tun', dann könnte ich auch sagen 'um Gottes willen, wie soll ich das schaffen'. Nein, ich komme in den Betrieb, wir haben heute viel zu tun und wir freuen uns sehr darüber, dass wir viel zu tun haben. Dass ist auch Teil meiner Motivation – dass sich die Mitarbeiter auch freuen.“

„Ich möchte gerne meinen Mitarbeitern mit einem guten Beispiel vorangehen, in dem ich ihnen zeige, dass Arbeit Spaß machen kann“

„Das ist ein langer Prozess, der dauert viele Jahre. Ich glaube, man muss sich beim Publikum erst Vertrauen erarbeiten. Das heißt, man muss sich treu bleiben, man muss zu dem stehen, was man macht. Das respektiert dann irgendwann der Zuschauer und man wird mit diesem Metier in Verbindung gebracht. Sicherheit ist es auch die Art des Verkaufens. Es gibt heute viele Möglichkeiten, das zu präsentieren, was man den Menschen schmackhaft machen möchte. Mit meiner Art habe ich möglicherweise das Glück gehabt, dass der liebe

Bücher, Radio, Fernsehsendungen – kommen Sie überhaupt noch dazu, selbst für Ihre Gäste zu kochen?

„Natürlich ist das Kochen zunächst mal das oberste Ziel, der Ausgangspunkt all meiner Aktivitäten ist das Restaurant. Dort habe ich angefangen, da komme ich her. Ich habe Koch gelernt und versuche meine Keimzelle nach wie vor mit Inhalt zu erfüllen. Wichtig ist auch, dass meine Gäste das Gefühl haben, ich kümmere mich um sie, ich bin präsent, ich bin anwesend und damit gebe ich den Gästen ein gutes Gefühl. Die kommen dann gerne wieder, weil sie wissen der Chef kümmert sich noch um sein Unternehmen.“

Ihr Name fällt immer zuerst, wenn nach einem Spitzenkoch gefragt wird. Was hat Sie so populär gemacht? Ihre herausragende Kochkunst oder der Charme, mit dem Sie ihre Ergebnisse auf dem Teller präsentieren?

„Das ist ein langer Prozess, der dauert viele Jahre. Ich glaube, man muss sich beim Publikum erst Vertrauen erarbeiten. Das heißt, man muss sich treu bleiben, man muss zu dem stehen, was man macht. Das respektiert dann irgendwann der Zuschauer und man wird mit diesem Metier in Verbindung gebracht. Sicherheit ist es auch die Art des Verkaufens. Es gibt heute viele Möglichkeiten, das zu präsentieren, was man den Menschen schmackhaft machen möchte. Mit meiner Art habe ich möglicherweise das Glück gehabt, dass der liebe

Johann Lafer

Johann Lafer wurde 1957 in St. Stefan bei Graz in der Steiermark geboren. Der Sohn einer Landwirtsfamilie lernte Koch in der Grazer Brauereigaststätte Gösser-Bräu. Nach mehreren beruflichen Stationen in Berlin, Hamburg und Wertheim setzte er seine Karriere 1981 im Münchner Restaurant Aubergine von Eckart Witzgmann fort. In Paris arbeitete er später für Gaston Lenôtre, den „König der Zuckerbäcker“. Im Mai 1983 wurde Lafer Küchenchef im Restaurant Le Val d'Or seiner späteren Ehefrau Silvia Buchholz in Guldental, dessen Küche bereits mit einem Michelin-Stern prämiert war. 1987 erkochte sich Lafer dort einen zweiten Michelin-Stern. Seit 1994 führt das Ehepaar Lafer die nahe gelegene „Stromburg“ im Hunsrückstädtchen Stromberg, wo seitdem auch Lafers Restaurant Le Val d'Or residiert. Das ehemalige Restaurant-Gebäude in Guldental nutzt Johann Lafer heute als Kochschule. Dort untergebracht ist auch ein Fernseh- und Fotostudio, in dem er seine Kochsendungen produziert. Johann Lafer ist nicht nur als Fernsehkoch in ungezählten Sendungen und Reihen erfolgreich, er hat inzwischen auch einen Lehrauftrag an der Hochschule in Fulda im Fachbereich Ökotropologie. Außerdem geht er gerne in die Luft: mit dem eigenen Helikopter, den er auch selbst fliegt. –mar-

Gott mir Fähigkeiten mitgegeben hat, die auch anderen Menschen gefallen. Das ist nicht extra gelernt, ich bin kein Schauspieler. Ich bin Mensch und koche und freue mich sehr drüber, dass meine Art eben manchen Menschen auch Freude bereitet.“

Sehen Sie die Sendungen anderer Fernsehköche? Kann Johann Lafer da überhaupt noch was lernen?

„Ich glaube, jeder Kollege kann von jedem Kollegen noch etwas lernen, sei es vom Inhalt oder der Präsentation im Fernsehen her. Fernsehen ist ja nicht vergleichbar mit einer Restaurantküche, Fernsehen hat etwas mit Darstellen zu tun. Den Konsumenten fehlen zwei wesentliche Dinge, nämlich Geruch und Geschmack. Da müssen wir natürlich verbal und emotional versuchen, dem Zuschauer solche Dinge ersatzweise schmackhaft zu machen. Jeder Koch hat da seine eigene Erfahrung und seine eigene Art, das umzusetzen. Und man darf nicht vergessen, die Zeit ist im Fluss. Eine jüngere Generation, die nach uns kommt, hat wieder neue Ideen, wie man Kochen im Fernsehen anders umsetzen kann.“

Wie definieren Sie den Spitzenkoch, was muss er unbedingt können, was darf er auf keinen Fall machen?

„Ein Spitzenkoch muss erst mal Respekt vor den Lebensmitteln haben. Für mich sind das Mittel zum Leben – die Lebensmittel sind der Star. Ich kann aus einem schlechten Spinat keine gute Spinatsuppe machen. Die Qualität der Lebensmittel ist die Voraussetzung. Man muss sehr viel Demut in sich haben und dankbar sein, dass man mit solchen exzellenten Produktionen arbeiten darf. Nicht zu vergessen ist auch die Konstanz: die Kontinuität. Gutes Essen zu machen ist manchmal, wenn man es für sich selber zubereitet, kein Problem. Aber sich jeden Tag zu motivieren, Höchstleistungen zu bringen und den Gast immer gleichbleibend zufriedenzustellen, das ist eine Aufgabe, die sehr viele Konsequenz erfordert. Ich glaube, das ist eine Aufgabe, die nicht jeder bravurös meistern kann.“

Welche Philosophie vom Kochen haben Sie? Sehen Sie einen neuen Trend?

„Wir sollten uns sehr stark beziehen auf das regionale Umfeld. Wir müssen uns ein bisschen mehr daran orientieren, was unser Nachbar uns anbieten kann und daraus etwas Leckeres machen. Wenn man heute irgendwo hinfährt, finde ich es schon wichtig, dort auch Dinge auf der Speisekarte vorzufinden, die aus der Gegend stammen. Außerdem erwarten junge Leute, dass wir das Ganze ein bisschen moderner machen, auch ein bisschen unpräziser in der Umsetzung. Aber ich finde, das Klassische darf niemals abhandeln kommen. Das muss bleiben. Man muss halt nur schauen, dass man das Klassische etwas modernisiert, aber dabei niemals die Wurzeln der Herkunft vergisst. Das ist unsere Zukunft. Ein Beispiel: Wenn ich heute ins Piemont fahre und dort essen gehe, dann esse ich auch keine Münchner Weißwurst, sondern esse, was dort wächst, was dort zu Hause ist und die Spezialitäten, die man von dort kennt. Das wünsche ich mir auch in Deutschland.“

Sie bereiten jeden Tag die feinsten Leckereien zu und müssen dabei ständig verkosten. Welches Rezept haben Sie, um dabei körperlich in Form zu bleiben?

„Ich würde gerne das Wort 'körperlich in Form bleiben' mit einem Ausrufezeichen versehen. Es ist verdammt schwer, bei den Möglichkeiten an guten Dingen jeden Tag, etwas wegzulassen. Ich kann sehr oft der Verlockung nicht widerstehen, ich bin ein Genussmensch, ich liebe das gute Essen. Das ist für mich Lebensinhalt. Aber natürlich weiß ich: Wenn man oben nur reingibt und das nicht verarbeiten kann, dann hat irgendwann der Körper damit ein Problem. Deswegen ist ein gesunder Ausgleich notwendig. Sei es Fahrradfahren, Sport oder andere Dinge zur körperlichen Erleichterung. Das mache ich und versuche so die Balance zu halten zwischen sehr gutem Essen und meinem Körpergewicht.“

Das ganz normale Mittagessen des Johann Lafer sieht wie aus?

„Das ist – in Anführungszeichen – relativ normal. Ich setze mich gerne hin und esse ordentlich. Ich habe festgestellt, wenn man abends weniger isst, hilft es sehr, besser zu schlafen. Man kann sich auch selbst ein bisschen helfen, damit man nicht kräftig zunimmt. Zum Beispiel sollte man abends keine Kohlenhydrate zu sich nehmen, sondern nur Eiweiß. Auf diese Weise kann man sogar eine kleine Gewichtsreduzierung herbeiführen. Was ich mitunter am liebsten esse, ist ein schönes Gulasch mit einem leckeren Semmelknödel.“

Sie suchen für das ZDF zusammen mit dem vielfach preisgekrönten Herrenberger Bäcker- und Konditormeister Jochen Baier den besten Bäcker Deutschlands. Was hat Ihnen bei diesem Projekt besonders Spaß gemacht?

„Es ist ja so, dass wir Köche mittlerweile schon seit einigen Jahren eine neue Bühne gefunden haben, wie wir unser Handwerk präsentieren können. Der Konsument kann uns im Fernsehen beobachten, so ist viel



Immer mit einem Lächeln: Johann Lafer sucht den besten Bäcker Deutschlands

GB-Foto: ZDF/Sabine Finger

Aufklärung über das Kochen, die Köche und den Genuss in Deutschland betrieben werden. Beim Bäcker ist es noch immer so: Der Bäcker backt, der Konsument kauft. Die Klammer zwischen Herstellung, Aufwand, Handwerk und der Wertschätzung ist für meine Begriffe noch nicht zusammengefügt. Aus meiner Sicht brauchen die Leute da einfach noch Aufklärung und ich freue mich sehr, dass die Bäcker jetzt auch eine Bühne in der Öffentlichkeit bekommen, wo man sieht, was es überhaupt heißt, Backwaren herzustellen. Und zum zweiten werden wir es damit hoffentlich schaffen, dass der Konsument demnächst in die nächste Backstube geht und sagt: Es ist okay, bei dem Aufwand und bei den Produkten bin ich gerne bereit, etwas mehr zu bezahlen. Das heißt Informationen und Aufklärung dienen sicherlich dem Handwerk, um noch mehr Wertschätzung zu bekommen.“

Beim Kochen sind Sie der absolute Fachmann, aber haben Sie auch Ahnung von Bäckerei?

„Natürlich bin ich nicht der perfekte Bäcker, ich habe diesen Beruf nicht gelernt, aber ich bin zumindest mal ein Konsument, der schon darauf achtet oder möglicherweise auch beurteilen kann, was ein gutes Brot ist. Ich bin sehr dankbar, dass ich jetzt einen Einblick bekomme und muss sagen: größten Respekt vor den Bäckern! Sie müssen zu einer unchristlichen Zeit aufstehen und dafür Sorge tragen, dass wir am Frühstückstisch unausgeschlafen ein leckeres Brötchen genießen können. Zum anderen habe ich niemals gedacht, dass es so viel Arbeit macht, ein leckeres Brot oder Brötchen herzustellen oder auch Kuchen. Deshalb ist es schön, dass die Zuschauer daran Anteil nehmen können. Ich teile gerne meine Erfahrungen mit anderen.“

Warum steht gerade Jochen Baier als Bäckermeister an Ihrer Seite?

„Wir haben unseren Zuschauern gegenüber die Verpflichtung, eine reelle und fundierte Aussage zu treffen. Was macht der Bäcker, was könnte man anders machen, was ist das fachgerechte Urteil. Aus meiner Sicht gibt es da niemand besseren

Bäcker-Suche im ZDF startet am Montag

„Deutschlands bester Bäcker“ heißt die neue Fernsehshow im ZDF mit Star Koch Johann Lafer. Am kommenden Montag, 15. September, beginnt die TV-Suche. Neben Lafer im Team der Juroren ist auch der Herrenberger Bäcker- und Konditormeister Jochen Baier zu sehen, der in seinem Metier bereits Weltmeister war und auch als Kapitän

als Jochen Baier, der nicht zuletzt durch seine hervorragenden Leistungen und Auszeichnungen längst bewiesen hat, dass er ein absoluter Fachmann ist. Ich glaube, ein Fachmann kann nur vom einem exzellenten Fachmann beurteilt werden. Deshalb freue ich mich, dass ich an meiner Seite solche Fachleute habe wie Jochen Baier. Das gibt mir Sicherheit. Ich bin ja hier der Mensch, der sich in die Lage eines Konsumenten versetzt. Wenn dann an meiner Seite jemand steht, der dem Zuschauer fachgerecht erklären kann, was noch besser hätte gemacht werden können, dann ist es das, was der Zuschauer verdient. Ich bin sehr glücklich darüber, dass es in Deutschland solche Fachleute gibt.“

Sie sind der Fernseh-Prof, Jochen Baier bezeichnen wir mal vorsichtig noch als Amateur im Fernsehgeschäft. Wie war die Zusammenarbeit?

„Ich hatte eine große Freude mit ihm zusammenzuarbeiten. Er ist sehr natürlich, er weiß worauf es ankommt und er hat relativ schnell verstanden, was die Zuschauer wollen. Ich habe die Zusammenarbeit mehr als genossen und freue mich, einen Fachmann kennengelernt zu haben, mit dem man nicht nur über Bäckerei sprechen kann.“

Was haben Sie über das Bäckereihandwerk dazugelernt?

„Sehr viel. Ich habe festgestellt, dass Brot nicht gleich Brot ist, sondern, dass es da große Unterschiede gibt. Was mich fasziniert hat, ist die Vielseitigkeit des Bäckereihandwerks, also von dem einfachen Frühstücksbrötchen bis zu einer Hochzeitstorte. Das ist eine sehr kreative Aufgabe. Wobei ich sagen muss, dass bei den Bäckern auch die Produktivität im Mittelpunkt steht. Denn bei all den schönen Dingen, die sie machen, muss ja am Ende ein genügend großes Ergebnis rauskommen. Auch damit

der Bäcker-Nationalmannschaft fungiert. Jeweils von Montag bis Freitag beginnt die Ausstrahlung täglich um 15.05 Uhr. Nach sieben Wochen wird feststehen, wer sich „Deutschlands bester Bäcker“ nennen darf. Keinen Einfluss auf den Bäcker-Contest haben die Ermittlungen der Steuerfahndung bei dem Fernsehkoch. ZDF-Pressesprecher Stefan Unglaube zum „Gäubote“: „Für uns gilt die Unschuldsvermutung, wir halten an allen Sendungen mit Johann Lafer wie geplant fest.“ –mar-

die Kunden zufrieden sind mit der Menge, die der Bäcker anbietet.“

Die Staffel ist abgedreht, auch wenn das Ergebnis hier natürlich noch nicht verraten wird. Welches Fazit ziehen Sie nach sieben Wochen „Deutschlands beste Bäcker“?

„Es gibt möglicherweise wie überall Sonnen- und Schattenseiten. Wir haben sicherlich von 1500 Bäckereien 72 kennenlernen dürfen, die schon zu den besten gehören. Aber selbst da hat man gesehen, dass Bäckerei nicht gleich Bäckerei ist.

Nur wir klagen auf einem sehr hohen Niveau. Wir haben vor uns Menschen, die jeden Tag ihren Mann stehen, die auch verantwortlich sind für Mitarbeiter, die in ihrer Bäckerei arbeiten und ich muss sagen, ich habe es mir nicht anders vorgestellt. Wenn das Thema in der Öffentlichkeit hilft, dass jeder Bäcker über sich nachdenkt, auch darüber, wie er es besser machen kann, dann haben wir das Ziel mehr als erreicht.“

Wie sehen Sie die Zukunft des Bäckereihandwerks?

„Ich glaube, ähnlich wie in der Gastronomie, hat der Individualbäcker große Chancen. Aufgrund der Unsensibilität beim Verkaufspreis und der zu geringen Anerkennung von Leistung ist die Bäcker-Industrie auf dem absoluten Vormarsch. Aber ich bin immer jemand, der dem Motto gerne treu bleibt: lieber weniger und besser. Wenn ich die Herstellung nachvollziehen kann, wenn ich jemand habe, dem ich vertrauen kann, hilft das natürlich sehr. Für das Besondere bin ich auch bereit, etwas mehr Geld auszugeben. Lebensmittel oder Mineralwasser begegnen uns täglich im Leben. Wir wissen, welche Auswirkungen die Ernährung auf unsere Gesundheit hat. Deswegen muss man da anfangen, wo man am meisten damit konfrontiert wird, nämlich bei gutem Brot – und das habe ich gelernt. Ich bin heute wesentlich sensibler, wenn ich heute zu einem Frühstücksbüfett gehe mit dem Brotkorb. Dann greife ich nicht einfach rein und denke gar nicht darüber nach, sondern überlege mir ganz genau, was nehme ich heute Morgen. Damit ist für mich ein Bewusstsein entstanden für Brot, das ich so vorher nicht hatte.“

Gibt es noch etwas, was Sie Jochen Baier mit auf den Weg geben möchten?

„Trotz seines großen Erfolges und seiner öffentlichen Wahrnehmung soll er immer bedenken, woher er kommt, was er kann und ich wünsche mir von ihm einfach trotz seiner Popularität immer lecker Brot.“