

Perspektiven&Debatte

# Sterne für alle

**GASTRONOMIE** | Immer mehr Spitzenköche eröffnen Zweitlokale mit gemäßigten Preisen und lockerer, unverkrampfter Atmosphäre. So gewinnen sie ein neues Publikum – und Platz für Experimente.

Er nennt sich einen „Händler des Glücks“ und kann so etwas sagen, ohne Gegenrede zu provozieren. Wenn Sébastien Bras um fünf Uhr nachmittags vor dem Computer sitzt und an der Karte für den Samstagabend feilt, von seinem Büro neben der Küche seine 25-köpfige Brigade fest im Blick, dann glaubt man ihm durchaus, dass er seinen Gästen Glück verkaufen will. Zum Beispiel mit der Vorspeise Gargouillou de jeunes légumes, jenem Potpourri von Gemüse, Kräutern und Blüten, das uns an die Purzelbäume unserer Kindheit auf Frühlingswiesen erinnert. Oder mit der Nachspeise in Form einer gewellten Waffel aus Kartoffeln, Buttercreme und Salzkaramell, die ausdrücklich mit den Händen gegessen werden soll. Kleckern und Fingerlecken ist nicht nur erlaubt, sondern gewünscht.

Maison Bras, von der französischen Gastro-Bibel Gault Millau zur „Kathedrale“ des guten Geschmacks geadelt, gehört zu den ganz großen Adressen der französischen Küche. Gründer Michel Bras erkochte 1999 den dritten Michelin-Stern in Laguiole in der französischen Provinz, 550 Kilometer südlich von Paris. Ganz bewusst brach er mit den Traditionen, die in der Edelgastroonomie bis dahin galten. Auch heute noch isst der Gast alle Vor- und Hauptgänge mit ein und demselben Messer, wie es in der Gegend üblich ist. 2009 übergab er das Restaurant an seinen Sohn Sébastien, der wie der Vater sehr stimmungsvolle, tief in der Landschaft verwurzelte Kompositionen serviert.

Neben der geballten Ladung Glück, wie sie im Haupthaus zu haben ist, handelt Sohn Bras nun auch mit kleineren Dosen

seiner Küche. Gerade erst hat er in Rodez, der Hauptstadt des Département Aveyron, das Café Bras im neuen Musée Soulages eröffnet, das dem großen modernen Maler der Gegend Pierre Soulages gewidmet ist. In schlichtem, aber sehr edlem Ambiente zwischen Stahlwänden gibt es dort mittags ab 4,50 Euro die Eigenkreation Miwam, eine Art salziger Waffel mit unterschiedlichen Füllungen: gesundes Sandwich auf kunstvoll gefalteter Pappe, das Bras auch in zwei eigenen Snackbars in Lyon serviert.

## SIMPEL UND LECKER

Seit sieben Jahren schon betreibt Bras an der Autobahn A 75 die Raststätte bei der Brücke von Millau. Urlauber unterbrechen ihre Fahrt ans Mittelmeer hier nicht nur, um das berühmte Bauwerk des Architekten Norman Foster zu bestaunen, sondern auch wegen der knusprigen Capucins, Waffeln aus Buchweizen, die mit Lamm oder Gänseleber gefüllt sind. Der Guide Michelin spricht von einer „Revolution der Autobahngaststätten“. Das Konzept mit den Capucins kommt so gut an, dass im südwestfranzösischen Toulouse Anfang Januar ein weiterer Ableger an den Start gegangen ist.

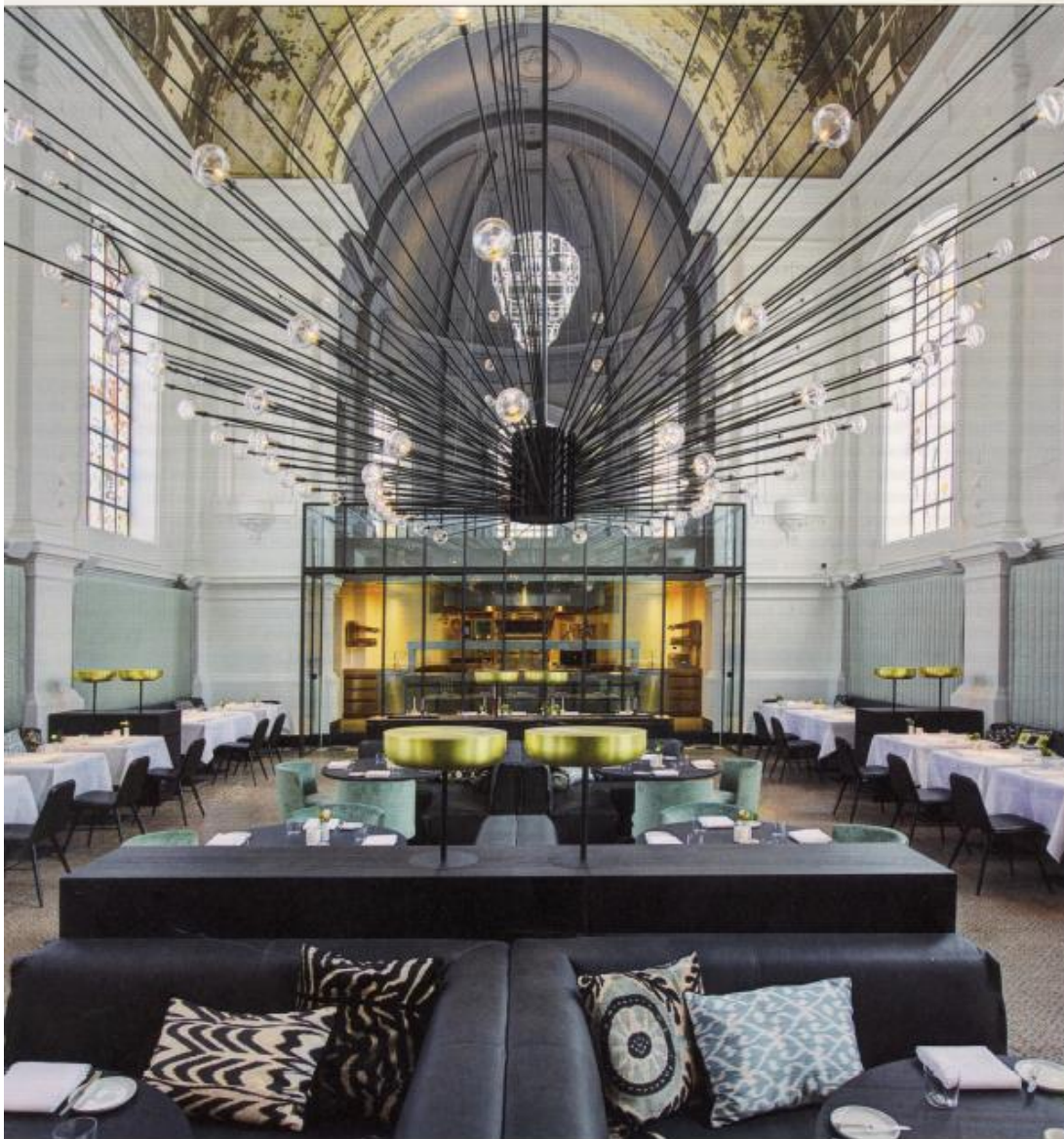
Bras ist beileibe nicht der einzige Sterne-Koch, der sein angestammtes Terrain verlässt: Im südfranzösischen Valence lanciert die Drei-Sterne-Köchin Anne-Sophie Pic in diesen Tagen Daily Pic, eine Snackbar mit kleinen Köstlichkeiten, die im Stammhaus in Valence gekocht werden; Vorspeisen gibt es ab vier Euro, Hauptspeisen fangen unter zehn Euro an; damit fallen die Preise deutlich sanfter aus als im Bistro 7, wo sie für 30 Euro ein Drei-Gang-Menü serviert. Der Trend zum Zweitlokal ist auch kein

rein französisches Phänomen. In Berlin eröffnete Zwei-Sterne-Koch Tim Raue im Frühjahr 2013 mit seiner Soupe Populaire in einer früheren Brauerei eine Dependance, in der, mit seinen Worten, „simpel und lecker“ gekocht wird. In London betreibt Molekularspezialist Heston Blumenthal mit Dinner eine Zweigstelle für eine Klientel, die gut essen, aber nicht zu viel über den Aggregatzustand von Speisen nachdenken will. Und in Antwerpen hat der frühere Drei-Sterne-Koch Sergio Herman in einer ehemaligen Kapelle jüngst The Jane eröffnet, ein Restaurant, das Küche mit Kunst und Design verbinden soll; sein Stammhaus Oud Sluis hat er aufgegeben.

Mit den Bistros fing die Diversifizierung der Sterne-Köche an: In Frankreich gibt es mittlerweile so viele schlichtere Filialen größerer Häuser, dass spezielle Führer die besten davon auflisten. In Deutschland fällt das Coq au Vin in diese Kategorie, der kleine Bruder des mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurants Lerbach in Bergisch Gladbach. Dort kostet das Mittagessen mit zwei Gängen, Wasser und Kaffee 19,50 Euro, allerdings holpert das Französisch der Speisekarte ein wenig. Die Perfektion im Stammhaus kostet mittags dagegen 110 Euro in Form eines Fünf-Gang-Menüs.

Die Preisunterschiede erklären sich allein schon durch den geringeren Aufwand, den die Bistros betreiben. Frisch gebügelte Tischtücher fehlen meist genauso wie teures Porzellan. Bei Anne-Sophie Pic kommt das Brot im 7 in Papiertüten auf den Tisch, in Raues Soupe Populaire sind die Brotteller Vintage. Allerdings legt er, wie in seinen anderen Restaurants, großen Wert auf handgeblasene Weingläser von Zwiesel. »

FOTOS: RICHARD POWERS, FRANCK HAMEL, MICHEL BRAS



**Gesamtkunstwerk aus Küche und Design** Restaurant The Jane von Sergio Herman in der Kapelle des früheren Militärhospitals in Antwerpen



**Knuspriger Snack** Vollkornwaffeln aus dem Café Bras in Rodez



**Köstliche Crêpes** Kreationen aus Alexandre Bourdas' Pascade in Paris

## Perspektiven&Debatte

» Sanfte Preise, auch bei den Weinen, ziehen eine andere Klientel an als in den Haupthäusern. Bei Pic sitzen die Kunden im Sommer mit Poloheind im Innenhof, in Raues Soupe Populaire drängt sich ein Publikum, das nach dem Essen vielleicht noch das Nachtleben am Prenzlauer Berg erkundet. Die Hälfte der Gäste kommt aus dem Ausland und erfreut sich am Industrie-Chic, der alle Berlin-Klischees erfüllt.

Mit dem Soupe Populaire, französisch für Suppenküche, hat sich Raue eine völlig neue Kundenschicht erschlossen. „Es gibt Gäste, die wären mit den Kreationen in unserem Zwei-Sterne-Restaurant überfordert“, sagt Raue. Er denkt an Leute „ohne kulinarische Vorbildung“, bei denen anspruchsvolle Gastronomie Schwellenangst auslöst: „Das sind Menschen mit einem hohen Einkommen, dicken Autos, interessiert an Kultur, aber mit Vorurteilen über die Sterne-Küche.“ Im Soupe Populaire finden sie leichter Zugang, schon allein weil als Erstes ein Einweckglas Gurken auf den Tisch kommt, selbst gemacht natürlich. Das raffinierte Zusammenspiel aus süß und sauer mögen einige einfach nur lecker finden, aber es lässt bereits erkennen, dass die Berliner und preussische Küche, etwa das Senf-Ei und der Heringssalat, die folgen, mehr als nur satt machen.

Welche Qualität kann der Kunde bei den Sterne-Ablegern erwarten? „Bei uns gibt es überall dieselbe DNA“, sagt Raue. Die Köche, die im Soupe Populaire am Herd stehen, haben alle im Zwei-Sterne-Restaurant gekocht. Auf den Teller kommen gute Zuta-

ten, intelligent kombiniert. „Auch bei einem Butterbrot müssen die Proportionen stimmen“, sagt Raue. Bei Pic ahnt der Gast, dass die aromatischen Tomaten in der Vanille-Emulsion dieselbe Ware sind, wie sie nebenan im Sterne-Restaurant verarbeitet wird. Im Café Bras schimmert die Sterne-Küche durch, wenn zur Rhabarber-Tarte ein Eis aus Olivenöl gereicht wird. Und das Sandwich Miwam ist von lilafarbenen Blüten überzogen, die täglich von der Ernte des Drei-Sterne-Hauses abgezweigt werden. Um den Garten kümmert sich Vater Michel Bras höchstpersönlich.

Für die Köche ist die Diversifizierung interessant, weil Gastronomen ohnehin nicht wirtschaftlich verwöhnt sind. In Deutschland schätzt Raue die Margen auf 2,5 bis 5,0 Prozent. 19 Prozent Mehrwertsteuer lasten auf der Branche, in Frank-

reich gilt dagegen ein ermäßigter Satz von zehn Prozent, in Dänemark sind es nur vier Prozent. In Frankreich leiden die Gastronomen allerdings unter der schwachen Konjunktur. Zwei-Sterne-Koch Stéphane Raimbault vom Oasis aus Mandelieu-la-Napoule bei Cannes eröffnete ein Bistro und nannte es explizit „ein Kind der Krise“.

### VOLKSTÜMLICHE VARIANTE

Doch nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen erkunden Spitzengastronomen neues Terrain. Bei Sébastien Bras und seinem Vater Michel spielt Lokalpatriotismus eine wichtige Rolle. Sie sehen sich als Botschafter des Département Aveyron, das Michel Bras auf die kulinarische Landkarte gesetzt hat. Als die Gegend den lang ersehnten Autobahnanschluss bekam und das Département einen Betreiber der Raststätte suchte, bewarben sich die beiden. „Wir fühlten uns berufen, den kulinarischen Ruf der Gegend zu verteidigen“, sagt Sébastien Bras.

Alexandre Bourdas, Schüler von Michel Bras und Zwei-Sterne-Koch im normannischen Honfleur, betreibt neuerdings in Paris einen Ableger namens Pascade, in dem gleichnamige Crêpes aus dem Aveyron serviert werden. Er hatte Lust, ein zweites Lokal zu betreiben, „in dem es entspannt zugeht und anspruchsvolles Street Food serviert wird“, wie er sagt. Als Werbung für sein Hauptlokal Saquna sieht er Pascade allerdings nicht. Bei Bras ist es ähnlich: Die Autobahnraststätte hat mittlerweile eine treue Klientel, aber auch die kommt nicht auf die Idee, sich das Sterne-Diner zu leisten, weil es beim Zwischenstopp so gut geschmeckt hat. Raue bemerkt umgekehrt, dass seine Sterne-Kundschaft neugierig geworden ist auf die volkstümliche Variante und das Soupe Populaire ausprobiert; es ist zwei Monate im Voraus ausgebucht.

Von September an kann die Sterne-Klientel Raues jüngstes Projekt erkunden, in der Factory, Berlins neuem Start-up-Zentrum, das auch etablierte Unternehmen wie Google und Twitter beherbergt. Mittags wird Raue dort die Kantine für 500 Angestellte bewirtschaften, abends darf die Öffentlichkeit kommen, alle drei Monate unter einem neuen Motto. Das Ambiente, so Raue, wird „puffig, mit Samtvorhängen und dunklem Holz“ im Stil der Zwanzigerjahre als Kontrast zu den modernen Büros. Raue sieht das Projekt nicht nur als Chance, mit „Gästen der Zukunft“ in Kontakt zu kommen. „Dort kann ich Ideen ausleben, für die im Restaurant kein Platz ist.“ ■

silke.weltach@wiwo.de | Brüssel



**Raffiniertes Dessert** Eisschnee mit Pfirsich aus Anne-Sophie Pics Daily Pic in Valence

**Cooler Ambiente** Tim Raues Soupe Populaire in einer ehemaligen Berliner Brauerei

