

Wir vom (k) scheuen ja keine Aufgabe. Auch nicht, sich in die Höhen der kulinarischen Genüsse zu begeben, um festzustellen: Es gibt kochtechnisch noch viel zu lernen.



Benedikt Faust ist 33 Jahre alt, mit guter Statur und kahl geschorenem Schädel. Hätte er seine Berufskleidung nicht angelegt, man könnte ihn auch für einen aufstrebenden Banker, hoffnungsvollen Politiker oder innovativen Wissenschaftler halten. Ist er aber nicht, also Banker, Politiker

Auf den Tisch kommt, was ihm schmeckt oder woran er sich gerne erinnert

oder Wissenschaftler. Aufstrebend, hoffnungsvoll und innovativ dagegen schon. Benedikt Faust ist Koch, aber kein Wald- und-Wiesen-Koch, keiner, der täglich Schnitzel, Bratkartoffeln und Buletten brät, sondern Faust kocht auf Sterne-Niveau wahlweise Hauben- oder Punkte-Niveau. Ende 2006 wurden seine Künste mit 16 von 20 Punkten des Gault Millau ausgezeichnet, was zwei Hauben gleichkommt und ihm damit ein hoher Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität zugesprochen wird. Ein Jahr später schloss sich der Guide Michelin an und vergab einen Stern und hat diesen

in den folgenden beiden Jahren auch bestätigt. Dieser Stern leuchtet recht einsam in Nordhessen. Erst in Paderborn, Aerzen, Osnabrück, Friedberg und Gießen findet man Vergleichbares, da ist der Weg nach Bad Hersfeld in das Restaurant „L' étable“ (zu deutsch: „Der Stall“) im „Hotel Zum Stern“ (Bad Hersfeld) von Kassel aus gesehen der kürzeste.

Knoblauch oder Trüffel

Sein Kindheitswunsch war es beileibe nicht, Koch zu werden, es hatte sich in jungen Jahren eben so ergeben, eine Druckerlehre wäre auch möglich gewesen, doch ob man dann noch je groß von ihm gehört hätte? Fragt man einen seiner damaligen Lehrlingskollegen, ob Faust nicht kokettiert, wenn er meint „Ich hätte mich heute entlassen“, so erhält man die Antwort: „Ganz und gar nicht, der hatte wenig Lust und Interesse.“

Wer im zweiten Lehrjahr – und das in der Sternenküche „Weinhaus Anker“ in Marktheidenfeld – immer noch Knoblauch mit Trüffel verwechselt, dem lassen sich große Ambitionen wahrlich nur schwer attestieren. Daher eigentlich konsequent, dass Faust nach der Lehre erst einmal eine Pause machte und, wie es der Zufall oder das Schicksal so mit einem will, am heimischen Herd nicht nur die Lust am Kochen entdeckte, sondern vor allem auch die vielfältigen kreativen Möglichkeiten. Auch

Konferte Schulter

Und was kocht Faust seinen Gästen? Konferte Schulter vom Pata Negra-Schwein mit Artischocken-Couscous und Estragonjoghurt? Steinbutt mit Entenmuscheln im Sud von Herrenpilzen oder eine Entenbrust mit Kohlrabi / Dattel-Salat, Enokipilzen und Cashew-Gremolata? Nein. Bei ihm bekommt man Kartoffelsuppe, Königsberger Klopse, Lamm, Rinderfilet, Blutwurst, Backfisch und

Wenn kochen, dann richtig !



– kein Scherz – Kochkäse. Wenn das Sternenküche sein soll, dann hätten bei dieser Aufzählung ein Großteil der Hobbyköche ebenfalls einen verdient, denn wer bietet seinen Freunden schon Kochkäse an? Und wer denn Blutwurst? Vielleicht das Lamm, aber sicher vorher mit einer aufgepeppten Kartoffelsuppe gefolgt von einem bunten Salat mit einem außergewöhnlichen Dressing. Aber das ist eben Benedikt Faust. Auf den Tisch kommt, was ihm schmeckt oder woran er sich gerne erinnert – und das sind eben auch bodenständige Gerichte – doch auf eine Art und Weise, die jeden Hobbykoch vor Neid und Begeisterung erblassen lassen.

„Maulfreuden“

Nehmen wir als Beispiel nur mal das Amuse-Gueule, den „Gruß aus der Küche“. Diese „Maulfreuden“ sind ein weiteres Markenzeichen und gehen weit über das hinaus, was man sonst gewohnt ist. „Rinderfilet klassisch“ heißt im aktuellen Menüplan die zweite Runde dieser kleinen Köstlichkeiten, die Faust „Tapas pikant“ bezeichnet. Auf der Schieferplatte finden sich dann mundgerecht eine mit Quark gefüllte kleine Kartoffel, eine gefüllte Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und ein Stück Rinderfilet. In diesem perfekt gebratenen Stück Fleisch steckt eine kleine Tube, gefüllt mit Sauce Hollandaise. Oder nehmen wir zum Schluss des Menüs die süßen Tapas, beispielsweise die Pina Colada-Variationen. Die Praline als letztes Meisterwerk, so unspektakulär sie auch immer aussehen mag, sie ist eine reine, intensive Geschmacksexplosion, ein kulinarisches Erlebnis.

Um das zu erreichen ist nicht nur hohe Kochkunst und der perfekte Umgang mit den Materialien von Nöten, sondern auch

Kreativität und Vorstellungskraft. Etwa alle zwei Monate gibt es im „L' étable“ eine neue Karte und es bedarf mehrere Wochen Vorbereitung, um sie zusammenzustellen. Benedikt Faust erarbeitet sie zusammen mit seinen „Jungs“, wie er die drei weiteren Köche des Gourmet-Restaurants bezeichnet. Welche Produkte der Saison könnte man benutzen, was war länger nicht mehr auf der Karte, auf was hat man Lust? Grundfragen, die dann eben auch mal zu

Wichtig bei jedem Gericht: Jede einzelne Komponente muss für sich schmecken wie auch alle Komponenten zusammen. Faust achtet besonders auf die Konsistenzzustände der einzelnen Speisen und variiert sie spielerhaft. Mal wird aus der Birne ein Schaum oder eine Creme, mal ist sie warm oder kalt, mal fest oder weich, mal dünn oder dick, mal ... und das in Kombination zu ein oder zwei anderen Nahrungsmitteln. Hin und wieder greift er auch in die Trickkiste der molekularen Küche, aber das nun mehr sparsam.

Die „Jungs“

Alle Gerichte werden vorher ausprobiert, die Rezepte exakt dokumentiert wie die Anrichtung auf dem Teller. Da ist er sehr pingelig, eigentlich schon pedantisch – was jedoch den Vorteil hat: Alle Gerichte kommen immer in gleicher Qualität zum Gast, Faust muss nicht ständig überprüfen, korrigieren, verbessern und seine Jungs wissen haargenau, was zu tun ist. Diese Mannschaft bekocht die 30 Plätze des Restaurants fünf mal die Woche, Restaurants ähnlicher Größe und Klasse benötigen dafür fünf oder mehr Köche. Das exakte Vorarbeiten entspannt die alltägliche Arbeit und da alle nicht wie üblich gegenüber, sondern in einer Reihe arbeiten, kann jeder jedem helfen. Fliegende Töpfe gibt es in seiner Küche nicht und seine Jungs bleiben auch verhältnismäßig lange bei ihm. Per Anzeige hat er noch nie einen Koch suchen müssen. Es sind diese beiden Eigenheiten, die Faust und seine Küche beschreiben.

Einerseits bodenständige Gerichte, die variantenreich und ungewöhnlich aus den besten Zutaten mit vielen sich ergänzenden Aromen zubereitet und in

eher schlichter aber um so mehr ansprechender Form angerichtet werden. Anderseits ist es der Teamgedanke in der Küche, eine durchdachte Organisation und die Beteiligung aller, so dass es ihnen gelingt, Schwächen auszugleichen und die Stärken nach vorne zu bringen. „Wir sind nur so stark, wie das schwächste Glied“ ist sein Motto.

L' étable im Hotel zum Stern, Lingenplatz 11, Bad Hersfeld, Tel. 06621-1890. Mi-Sa, www.zumsternhersfeld.de

