

 Andreas Schlick

23. April 2023 - 13:27 Uhr | Lesezeit: 5 Minuten

INTERVIEW

R Plus Pfälzer Spitzenkoch über zweiten Stern: „Köche weder vegan noch vegetarisch“



Daniel Schimkowitsch ist in Oberbayern aufgewachsen. Seit 2014 ist der Spitzenkoch in der Pfalz. Die Landküche in der Region weiß der 38-Jährige zu schätzen.

Foto: Kai Mehn

Daniel Schimkowitsch ist mit seinen zwei Sternen der beste Koch der Pfalz. Im Interview mit Andreas Schlick erklärt der Küchenchef des L.A. Jordan in Deidesheim, was Köche mit Michael Schumacher verbindet, warum er weder vegan noch vegetarisch kocht und auch mal bei Mc Donald's vorbeischaute.

Herr Schimkowitsch, Sie sind mit einem zweiten Stern ausgezeichnet worden. Noch mal Glückwunsch an dieser Stelle. Was sagt das aus über Ihre Kochkünste?

Danke. Ja, das ist immer schwierig zu erklären, denn jeder Koch arbeitet sehr anders. Mein Konzept fußt jedenfalls auf einer sehr hohen Produktqualität, und zwar auf einer solchen, von der man vielleicht nicht unbedingt erwartet, sie in Deidesheim zu bekommen. Und dann muss natürlich der Geschmack passen, klar.

Können Sie Ihren Stil noch etwas näher beschreiben?

Wir setzen auf Produkte, an die man in Deutschland fast gar nicht rankommt. Wir sprechen also von lebenden Langustinen, von Jakobsmuscheln, die noch in der Schale leben, solche Sachen. Mein Ziel ist es, dass der Gast am Ende sagt, boah, das war so lecker, am liebsten würde ich den Teller ablecken. Ich bin ein Anhänger der asiatischen Küchen, das sollte man wissen. Mit diesen Aromen zu spielen, zu schauen, wie weit ich mit Schärfe gehen kann, und das zu vermischen mit der französischen Küchentradition, das ist meine Art zu kochen.

Wollten Sie schon als Kind ein Sternekoch werden?

Nein. Eigentlich ist meine Mutter schuld. Ich war nicht gerade der Fleißigste in der Schule, und irgendwann sagten meine Eltern, Mensch, Junge, du musst dir jetzt mal überlegen, was du mit deinem Leben anstellen willst. Dann habe ich frech geantwortet: Ich werde Koch. Es hat keine zwei Tage gedauert, bis mir meine Mutter eine ganze Liste mit allen Ausbildungsbetrieben in Bayern vor die Nase gelegt hat. Dann musste ich mich überall bewerben. Ich war gerade 15 Jahre alt, was es nicht leichter gemacht hat. Das Grandhotel Sonnenbichl in Garmisch-Partenkirchen meldete sich, es hieß, ich solle mal vorbeikommen, mir alles anschauen. Ich bin dann in diese Küche reingelaufen und war schockverliebt. Da war klar: Ich mache diese grundsolide Ausbildung, lerne, wie ich unter anderem ein Gulasch zubereite für 300 Leute, aber ich wollte ab diesem Moment immer in die Sterneküche. Ich habe mich nach meiner Ausbildung bei mehreren Spitzenhäusern in und rund um München beworben, überall wurde ich abgelehnt. Und dann kam Christian Jürgens, Zwei-Sterne-Koch, der mich unter seine Fittiche genommen. Er hat mich gedrillt. Und mich geformt.

Guter Punkt. Es gibt das Vorurteil gegenüber der Spitzengastronomie, dort herrsche nicht nur ein Kasernenton, hier und da sollen sogar mal Pfannen und Töpfe fliegen.

Ich habe eine harte Schule hinter mir, das muss ich sagen. Mir hat das aber nicht geschadet. Doch die Zeiten sind vorbei. Ich bin auch in meinen Anfangszeiten als Chefkoch noch schnell ausgetickt, wurde laut. Aber ich habe irgendwann für mich gemerkt, dass dieses Impulsive mir nicht guttut, dem Klima in der Küche nicht guttut und am Ende die Leistung aller hemmt. Man darf aber nicht vergessen: Wir Köche sind schon Diven, vor allem auf diesem Niveau. Wir sind schnell beleidigt und eingeschnappt. Aber wenn man Michael Schumacher gesagt hätte, er sei 62 Runden supergeil gefahren, nur die 63., die sei beschissen gewesen, dann hätte der auch gefragt, was das jetzt soll und wäre gegangen. So ist das eben.

Ein anderes Vorurteil: Der eine oder andere denkt bei einem Sternerestaurant an eine exklusive und abgehobene Gesellschaft, in der ein Normalo keinen Platz hat.

Grundsätzlich ist mal jeder Gast gleich, der hier reinkommt, die Dicke des Geldbeutels spielt keine Rolle. Entscheidend ist eher die Frage, ob man genussaffin ist oder nicht. Es gibt da zwei Gruppen in Deutschland. Die einen sagen: Wenn ich essen gehe, dann möchte ich einen vollen Teller und nicht nur ein Garnelchen darauf, die anderen sagen, ja, ich möchte genau diese besondere kulinarische Nummer, um meinen Horizont zu erweitern. Punkt.

Was kostet ein Essen bei Ihnen?

Wir waren lange eines der teuersten Ein-Sterne-Restaurants in Deutschland, bei den Zwei-Sterne-Häusern bewegen wir uns nun im Mittelfeld bei den Preisen. Wir kochen ausschließlich Menüs mit acht Gängen, dazu kommen weitere Leckereien, also über den Abend hat der Gast zwölf Teller vor sich. Pro Person verlangen wir 220 Euro. Wir setzen vor allem auf Fisch und Seafood, aber auch auf ausgewähltes Fleisch, deshalb koche ich auch nicht vegetarisch oder vegan. Wenn Leute das wünschen, sage ich höflich ab, weil das einfach nichts mit unserer Küche zu tun hat und wir nicht einfach unsere Rezepte abändern können.

Aber inzwischen ernähren sich doch immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan. Wir reagieren die Leute auf Ihre Absage?

Ach, da gibt es alles. Das reicht von totalem Verständnis bis hin zu Pöbeleien. Dann heißt es oft, ihr Sterneköche seid eh total abgehoben. Ich sage dann: Nee, das ist nicht unsere Küche. Wer hier hinkommt, der soll wissen, was er kriegt.

Wie ernährt sich ein Spitzenkoch wie Sie privat? Sind Sie auch manchmal bei Mc Donald's oder im Dönerladen?

Klar. Ich habe mich lange Zeit sehr ungesund ernährt, vor allem in meiner Zeit in München. Da bin ich oft nach 18 Stunden in der Küche nachts irgendwo in der Stadt eingekehrt, sei es bei Mc Donald's oder Burger King. Aber man merkt ziemlich schnell, dass das einem auf Dauer nicht guttut. Ich esse heute auch noch Fast Food, aber dann nur alle paar Monate mal. Muss auch manchmal sein (lacht). Zufrieden bin ich aber vor allem mit einer guten Bratwurst samt Sauerkraut oder einer Pasta.

Sterne müssen von den ausgezeichneten Köchen immer wieder verteidigt werden, die Bedingungen sind hart. Lässt Sie der zweite Stern ruhiger schlafen oder verspüren Sie einen noch stärkeren Druck?

Dass wir zwei Sterne haben, das ist noch nicht ganz bei mir angekommen. Die Auszeichnung ist eine immense Erleichterung, weil ich das immer wollte. Und jetzt habe ich sie, diese zwei Sterne. Nun heißt es für mich und mein Team: Wir machen weiter. Und wir wollen nach wie vor immer besser werden. Die Sterne geben uns dafür die nötige

Zur Person:

Daniel Schimkowitz ist in Fürstenfeldbruck aufgewachsen. Nach seiner Kochausbildung arbeitete der 38-Jährige in mehreren Sternehäusern. 2009 wurde er Küchenchef im Restaurant Tramin in München, das 2012 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. 2014 wechselte er als Küchenchef zum Ketschauer Hof. Vor wenigen Wochen wurde er mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet.