

Montag, 11. Dezember 2006

Tim Raue: Feine Küche â€“ schlechter Geschmack

Gestern Abend im Vorãbergehen auf RTL gesehen: Ein Magazinbeitrag über Tim Raue, Berliner Starkoch aus dem Restaurant â€ž44â€œ und vor kurzem vom Restaurantführer â€žGault Millauâ€œ zum â€žKoch des Jahres 2007â€œ gekürt. - Für einen meiner nächsten Berlin-Besuch war ein Abstecher ins Restaurant â€ž44â€œ im Swisshotel gedanklich schon fest eingeplant â€“ jetzt kommen wir da Zweifel. Während Raue im Restaurant die Gäste hofiert und feine Küche serviert, wird hinter den Kulissen grob gepöbelt. Die Küche eines Top-Restaurants ist kein Streichelzoo. Am Herd herrscht Hochdruck - ein Dauerstress, der nur mit klaren Ansagen zu beherrschen ist. Dazu braucht es allerdings keine Gossensprache. Im â€ž44â€œ scheidet der Chef seine Leute in einem Ton zusammen, der jeden Stil vermissen lässt. Hier lässt der gehässchelte Jungstar mit dem Image des Aufsteigerkindes aus dem Berliner Hinterhof so richtig die Sau raus. Wenn Raue z.B. wie ein brünftiger Gorilla brüllt â€žSchafft den verfuckten Wolfsbarsch hier rausâ€œ, passt der Ton irgendwie nicht mehr so ganz zur feinen Küche. Ganz echt wirkt die Szene allerdings nicht â€“ und ich kann mich des Eindrucks nicht erwehren: Hier kokettiert einer mit dem Ghettokind-Image, weil er damit rechnet, dass die neue Berliner Schickeria das sogar noch besonders goutiert. Wohl-bekomms meint: Nach mehreren kurzen Berlin-Trips in den letzten Monaten scheint mir: Ein gewisser Gossen-Schick ist dort momentan ausgesprochen in, und wer sich leisten kann, schmückt sich damit. Das macht auch vor der feinen Küche nicht halt. Das aufgesetzte Image vom Berliner Proll passt vielleicht gerade noch zu Raues â€žSchweinebauch mit Teltower Rübchenâ€œ. Ich allerdings möchte in gar keinem Fall einen â€žverfuckten Wolfsbarschâ€œ auf dem Tisch. Das verschlingt mir doch eher den Appetit und â€“ wie ich denke â€“ manch anderem kultivierten Gast auch. Ich finde derartige Auftritte weder lässig noch lustig â€“ sondern einfach nur geschmacklos. Noch ein bisschen Hintergrund zu Tim Raue: Als â€žKoch des Jahresâ€œ kürte der Gault Millau den 32-jährigen Tim Raue vom Restaurant â€ž44â€œ in Berlin. Aus der Begründung: â€žEr tischt in der Hauptstadt die Weltstadt auf: Faszinierend verbindet er das modisch Erwünschte mit dem handwerklich Maßvollen in höchster Geschmacksintensität. Der (r)evolutionäre Raue brillierte mit Gerichten wie glasierten Schweinerippchen auf scharfem Pfeffer von der Sobrassada-Wurst und chinesischem inspiriertem Gemüse aus Ananas, Sellerie und Paprika oder Erbsencreme mit gebacktem Kaisergranat und herrlich frischem, geradezu knusprigem Salat aus Sojasprossen, Apfel und Ingwer mit Melissenöl. Er bekam vom Gault Millau, der nach dem französischen Schulnotensystem urteilt, 18 von 20 möglichen Punkten, die höchste Kreativität und Qualität bedeuten. Raue, der aus familiären Gründen nicht wunschgemäß Design oder Architektur studieren konnte, folgte stattdessen dem saloppen Rat eines Freundes: â€žKochen ist doch was Kreatives.â€œ In seiner Freizeit spielt er gern Golf und antwortet auf die Frage, ob er ein Handicap habe: â€žJa, jedes Mal wenn ich auf den Platz gehe.â€œ Interessant: You Tube-Interview mit Tim Raue, in dem ebenfalls deutlich wird, dass der Feine-Leute-Koch in seiner Wortwahl nicht zimperlich ist.

Geschrieben von Dr. Friedhelm Mähleib in Genuss um 16:22

Ich bin selber Küchenchef und weiss wie hoch der Druck ist aber ich war selber schon 2 mal bei Tim Raue essen und kann mir echt nicht vorstellen das so was passiert ist. Da die Küche zu den Gästen offen ist kann er sich so was gar nicht leisten. Und ich sage Ihnen noch eines, in sehr vielen Küchen geht es noch schlimmer zur Sache zum Beispiel in Frankreich wo Leute GRATIS arbeiten und dann noch schlecht behandelt werden. Wenn das der einzige Grund ist das Sie nicht zu Raue essen gehen dann verpassen sie ein Kulinarisches Erlebnis Sie müssen sich beeilen da er ja auf Ende Jahr das 44 verlässt.

Anonym am Nov 15 2007, 14:40

denn kann ich mich nur anschließen tim raue ist einer der besten Köche die ich kenne. aller dings ist es kein freude ihn zu kennen und schon garnicht für ihn zu arbeiten !!!

Anonym am Nov 25 2007, 19:51

Herr Dr. Friedhelm Mähleib,

sicherlich sind Sie abgeschreckt von diesem Auftreten, der so hoch gelobten Sterne-Cuisine, da die willkommenen Gäste oft keinen Einblick hinter die Kulisse eines Restaurant oder einer offenen Küche haben. Und glauben Sie mir, es wohl auch manchmal nicht wirklich wissen möchten! Aber es herrscht schon seit Jahrzehnten hinter den Kulissen, ob nun einer normalen kleinen Hotel Küche oder der gehobenen Sternegastronomie, eine ziemlich "Raue" Tonart. Dies ist aber nur ein kleiner Einblick in die Gastronomie. In der nun einmal durch die ständig unter Anspruch, wieder neu Erwartendes der Kritiker, Druck und Dauerstress stehende Situationen, ab und zu der Tonfall etwas härter wird. Diese Branche hat aber auch seine sehr viele schönen Seiten, weshalb man überhaupt diesen Beruf erlernen möchte und ausübt, die man in anderen Berufszweigen nicht hat! Und wer mit dieser absoluten Leidenschaft für den Beruf nicht klar kommt, für den man Tag täglich sein Bestes geben muss, keine Kreativität im Kopf hat um ein sehr Gutes Ergebnis für den zufriedenen Gast zu bekommen und den ab und zu etwas lauterem Ton nicht ertragen kann... Der hat in der Branche nichts verloren!

Anonym am Apr 4 2008, 12:49

ich halte es schon für möglich, das sich diese scene abgespielt haben könnte. aus eigener erfahrung weiss ich aber auch, das diese "Gossensprache" u.a. auch im vergleichbar hoch deklariertem VAU gesprochen wird, was allerdings wohl auch daran liegt, dass der chef (K.Kleeberg)selten selbst in der küche ist.
Das alles ist natürlich keine entschuldigung für tim raue, viel mehr sollte die berliner spitzengastronomie sich mehr einer gesitteten umgangssprache annehmen. denn natürlich gibt es noch sehr viel andere läden, wo der ton nicht der freundlichste ist, aber es gibt mindestens genauso viele beispiele von erfolgreichen köchenchefs, wo sich ganz gesittet unterhalten wird, auch während des service...

Anonym am Aug 26 2008, 11:48

Oh ey Prof. Dr. ... der den ersten Beitrag geschrieben hat also was ist jetzt an "Schafft den verfuckten Wolfsbarsch hier raus" soo schlimm also und sie finden es auch nicht lustig na ich fin ihren mächtigern Witz mit dem "Ich möchte kein verfuckten Wolfsbarsch essen" auch nicht lustig und ich selber wa auch schon bei Tim Raue essen und es hat sehr gut geschmeckt

PS:Beim YouTube Video hat er nicht einmal irgendetwas "schlimmes" gesagt

Anonym am Okt 7 2008, 16:46

da sehe ich ganz anders ich hab leider untewr tim raue areiten müssen und bin trosden seid über 10 jahren koch und glaube auch kein schlächter ein chef mit solchen ego problem sollte auf keinen fall ein commado haben lg philipp gaston zenke e.t.a (1999)

Anonym am Apr 22 2010, 20:44