

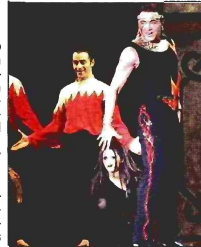
PANORAMA

Magazin zum Wochenende

11./12. März 2000 Nummer 60 / 10. W.

Ein Mann zieht an

Der Mann ist schon so populär, dass er sich Starallüren ganz selbstverständlich gestatten darf und die Journalisten Tausende von Kilometern anreisen und schon glücklich sind, wenn Michael Flatley auch nur fünf Minuten mit ihnen spricht. Kein anderer Tänzer ist derzeit ein so sicherer Garant für volle Veranstaltungshallen wie der aus Irland kommende Amerikaner mit dem außergewöhnlichen Körpergefühl. Seite 3



Schlamm und Straße

Gebaut ist er, als müsste er Wüsten durchqueren oder in Schlammlochern wühlen. Gebraucht wird er meist dort, wo auch andere Autos zu Hause sind: auf ganz normalen Straßen. Der Opel Frontera zeigte bei Testfahrten im Münsterland, dass er beides leicht bewältigt. Und auch der Fahrer übersteht die Prüfungen leicht, er kann sich über einigen Komfort in Innenraum freuen. Seite 6



Seite 6

Dass Achim Becker von seinen Freunden beneidet wird, ist sehr wahrscheinlich. Der Restaurant-Kritiker hat schließlich einen Traumjob. Flankiert von Jörg Peterkord und Jürgen Peperhowe (Fotos) gönnte er seinen Geschmacksnerven etwas Feines.

Der Job macht satt

Wie ein Restaurant-Kritiker seine nahrhafte Aufgabe beurteilt



Die Vorspeise: Reibekuchen mit Räucherlachs und Crème Fraîche.



Die Hauptspeise: Wildragout mit Serviettenknödeln.



Die Nachspeise: Crème brûlée – Vanillecreme mit gratinierter Zuckerschicht.

Achim Becker kann einem Leid tun. Er verkostet die edelsten Weine, lässt sich die Kreationen von Spitzenköchen auf der Zunge zergehen und wird dafür sicherlich nicht schlecht bezahlt. Aber auf sein Leibrecht muss er meistens verzichten. „Königsberger Klopse werden in guten Häusern nicht mehr serviert“, bedauert er. Als Restaurant-Kritiker hat er damit zu leben gelernt. Dafür bekommt seine Frau aber regelmäßig fünf Sterne. Im autoperforationssvollen Dienst für seine Leser entscheidet er sich im Münsterland – für ein kritisches Probessen ist er im Gasthaus zur Post in Ladbergen eingekehrt – für Reibekuchen mit Räucherlachs und Crème Fraîche als Vorspeise. Bei der Getränkewahl lässt er sich beraten. „Ich bin ja auch nur gelernter Gast“, bekennt der Kritiker bescheiden und nestelt in seinem karierten Blazer nach der Schachtel Benson&Hedges.

Seit 19 Jahren ist der 48-jährige als Feinschmecker für die gleichnamige Zeitschrift aus Hamburg unterwegs. Immer auf der Suche nach dem ausgefallenen Geschmack? „Ich hab' einmal original chinesisches gegessen, das hat gereicht“, winkt Becker ab. Es müssen ja nicht immer Korander, Zitronengras oder Thaicurry sein, die die Sinne der Feinschmecker reizen. Auch die Lust auf altbewährte Klassiker will bedient werden. Wobei gerade in der regionalen Küche der Plirt mit mediterraner Würze besondere Wonnen verspricht.

Der Kellner serviert den Aperitif. Ein feinergeriger Crémant aus dem Elsaß, der seine appetitanregende Wirkung nicht verfehlt. „Essen ist sehr viel Erinnerung“, meint Achim Becker. Schon als Student hat der Spross einer mittelständischen Familie immer gern und gut gegessen. Nach seinem Volontariat bei einer Tageszeitung arbeitete er einige Jahre als Korrespondent für Landespolitik und landete schließlich bei der Gourmetzeitschrift. „Damals musste ich erst lernen, dass der Begriff ‚Katzenpisse‘ ein positives Merkmal bestimmter Weine bezeichnet“, sagt der Kritiker und grinst bei der Erinnerung. „Katzenpisse“ gehört zu den so genannten animalischen Aromen der Sauvignon-Blanc-Traube und zeigt dem Kenner, dass der verkostete Wein auf einem bevorzugten kalkhaltigen Boden gewachsen ist. Ob man so etwas als Kritiker wissen muss, ist auch für Achim Becker mehr als fraglich: „Für Weine haben wir Experten im Haus.“ Im Gegensatz zum Michelin oder Varta-Restaurantführer, die

als Tester ausschließlich Fachleute aus der Gastronomie beschäftigen, verlangt sein Verlag neben Erfahrungen im Metier auch eine Vorbildung im journalistischen Bereich. „Wir schreiben für Urlauber, Feinschmecker und Geschäftreisende und nicht für ein Fachpublikum“, betont Becker. Daher sei es wichtig, bei den Kritiken stets die Augenhöhe mit dem Leser zu wahren.

Die Augenhöhe mit dem Gast ist wiederum ein wichtiges Kriterium bei der Beurteilung eines Restaurants: „Nichts ist schlimmer als ein Kellner, der die Bestellung des Kunden zensiert“, schüttelt es den Zensor des guten Geschmacks. Allzu oft werde Köchen als Selbstverwirklichung verstanden und nicht als Dienst am Kunden. Um bei aller Kritik auch noch ein gewisses Maß an Objektivität zu wahren, überprüft er die getesteten Betriebe nach einer bestimmten Checkliste. Welche Daten dabei erhoben werden, verrät Becker nur ungerne. „Mein Thermometer habe ich heute nicht dabei“, weicht er augenzwinkernd aus. Die

Temperatur der servierten Fischfilets spielt zwar eine wichtige Rolle. Ob die Suppe zu heiß oder zu kalt, entscheidet der Kritiker aus seiner Erfahrung. Aber auf den Grad genau will er es nicht wissen. Auch zu dominantes Gewürz ist dem Kritiker ein Graus. Wenn er beispielsweise das Kalbsbries erst unter einem Haufen roter Zwiebeln freigraben muss, hat der Koch was falsch gemacht. Ansonsten hütet er das Geheimnis seiner Checkliste wie die Wiener Konditoren das Rezept ihrer Sacher-Torten.

Der Reibekuchen samt Räucherlachs mündet dem Kritiker augenscheinlich. Allein die Crème fraîche war dem 48-jährigen gebürtigen Berliner ein wenig zu massiv. Er bröselte sich mit einer Benson&Hedges zwischen den Gängen, derweil der Wein zum Hauptgang kredenzt wird. „Alles zu ihrer Zufriedenheit?“ – „Danke, sehr gut“, antwortet freundlich der „gelernte Gast“ dem Kellner gegenüber. „Letzterer ahnt, dass er es mit einem Kenner zu tun haben muss. Der edle Rote zum

Wildragout mit Serviettenknödeln funktell verführerisch im Kerzenlicht. Bei der Dessert-Wahl haben Gast und Kellner als kulinarische Brüder im Geiste die gemeinsame Frequenz gefunden. „Ah – Crème brûlée. Die hätte ich Ihnen auch sonst empfohlen“, meint der Kellner und notiert die Bestellung für die Vanillecreme mit gratinierter Zuckerschicht.

Grundsätzlich bezeichnet der Kritiker das Verhältnis zu den getesteten Restaurants als freundlich distanziert. Wobei die Anonymität des Testers das Gütesiegel für die Unabhängigkeit der Kritik ist. Freundschaft mit Köchen oder Restaurantbesitzern ist für ihn tabu. Doch nach 19 Berufsjahren gefährdet bisweilen sein auffälliger Geschmack das Inkognito. Das bestätigt auch Gängenchef Marcus Heller: „Wir kochen natürlich für alle Gäste gleich gut, aber manche Bestellungen lassen einen aufhorchen.“

Hätte er Königsberger Klopse bestellt, hätte keiner was bemerkt. Aber Restaurants, die so was anbieten, besuchen Feinschmecker halt nicht.



Dem Mann entgeht nichts: Testesser Achim Becker beobachtet den Kellner sehr genau.