

»mundgerecht« die Grundidee der zugrunde gelegten soziologischen Konzepte. So erhalten Sie die Chance, sich ebenfalls die soziologische Brille aufzusetzen, durch die wir tagtäglich blicken. Unser Buch ist aber auch ohne soziologischen Tiefgang lesbar. In diesem Fall überspringen Sie einfach die Infokästchen. Selbstverständlich haben wir für unsere Ausführungen die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis beachtet und wissenschaftliche Methoden verwendet, deren Datengrundlagen wir kurz im nächsten Abschnitt beschreiben.

UNSERE WISSENSCHAFTLICHEN ZUTATEN

Einen ersten Blick hinter die Kulissen der Gastronomie hat uns ein Freund ermöglicht, der Küchenchef in einem renommierten Hotel ist. Der komplexe Ablauf der sehr großen Hotelküche, die sich über mehrere Etagen erstreckt, hat uns von der Organisation der Abläufe direkt fasziniert. Für die tiefere Beschäftigung mit der externen und internen Organisation der Spitzengastronomie haben wir nicht nur wissenschaftliche Abhandlungen zu einzelnen Themenbereichen gesichtet, sondern auch die vielfältigen Veröffentlichungen in Form von Autobiographien und Biographien von und über Köchinnen und Köche gelesen, von denen wir am Ende des Buches eine Auswahl als Lesetipps zusammengestellt haben. Ebenso finden sich im Internet und in den sozialen Medien viele Informationen zu dem Thema, die in unser Buch eingeflossen sind. Weitere Quellen waren die Porträts in Fernsehserien (z. B. Chef's Table) oder die Dokumentationen über das Restaurant »El Bulli« (Geschichte eines Traums).

Die wichtigsten Quellen waren aber 25 Interviews, die wir mit Spitzenköchinnen und -köchen und Personen aus dem Service sowie Chefredakteuren von Restaurantführern und Journalisten geführt haben. Gerade im Bereich der Küche ist die Spitzengastronomie immer noch sehr männlich geprägt. Unter den aktuellen 2-Sterneköchen in Deutschland gibt es mit Douce Steiner eine Frau und unter den 3-Sterneköchen gibt es keine Frau. Aus diesem Grund ist unsere Auswahl an interviewten Personen ungewollt männlich dominiert. Die geführten Interviews, welche einen gleichen Kern an Fragen beinhalteten, dauerten zwischen 32 und 80 Minuten (Ø 52 Minuten). Alle Interviews durften wir mit der Erlaubnis der Interviewten aufzeichnen, sodass wir diese im Anschluss verschriftlichen und analysieren konnten. Nach den Interviews bestand in einigen Fällen die Möglichkeit, die Küche und den Servicebereich vor Ort zu besichtigen und

Tab. 1 Verteilung der Interviewpartnerinnen und -partner

Interviewpartner	Anzahl der Interviews
3-Sterneköche	4
2-Sterneköche	4
1-Sterneköche	3
Köche mit »Teller« Auszeichnung*	2
Sous-Chefs	3
Maitres aus 1-, 2- und 3-Sternerestaurants (inklusive Sommeliers)	6
Journalisten/Guide Herausgeber	3
Gesamt (davon weiblich)	25 (4)

* Bei der Auszeichnung »Teller« des Guide Michelin handelt es sich um Köchinnen und Köche, die Qualitätsprodukte fachkundig zubereiten. Oftmals sind diese ausgezeichneten Köchinnen und Köche auf dem Weg zum ersten Stern.

uns einen eigenen Eindruck von der Atmosphäre, von der räumlichen Organisation und den dadurch bedingten Arbeitsabläufen zu machen. Alle Interviews fanden im deutschsprachigen Raum statt, d. h. neben Deutschland haben wir auch Interviews in Österreich und in der Schweiz geführt. Die Verteilung der 25 Interviewpartnerinnen und Interviewpartner ist der Tabelle 1 zu entnehmen. Wir möchten uns an dieser Stelle bei all unseren Interviewpartnerinnen und Interviewpartnern bedanken, die ihre kostbare Zeit für unser Projekt zur Verfügung gestellt haben. Zusätzlich haben wir 28 öffentlich zugängliche Interviews von Sterneköchinnen und Sterneköchen ausgewertet, die unsere selbst geführten Interviews ergänzen.

In unserem Interview-Sample sind die 2- und 3-Sterneköche überrepräsentiert. Diese Auswahl haben wir bewusst getroffen, da diese besonders viel über ihren Weg an den Himmel der Sternegastronomie erzählen können. Ergänzend dazu haben wir zwei Interviews mit Köchen geführt, die bisher eine Teller-Auszeichnung, aber (noch) keine Sterne-Auszeichnung erhalten haben, um die Sichtweise von ambitionierten Köchen zu erfassen. Für unsere Recherchen haben wir zudem die Chefredaktionen aller deutschen Restaurantführer angeschrieben. Bei jenen Restaurantführern, deren Verantwortliche nicht zu einem Interview zur Verfügung standen, haben wir Informationen mit Hilfe von frei verfügbaren Quellen zusammengetragen.

Darüber hinaus wurde von uns eine Datenbank mit allen 429 Köchinnen und Köchen erstellt, die in Deutschland zwischen 2004 und 2019 ent-

weder ein, zwei oder drei Sterne erkocht haben. Die Datenbank umfasst insgesamt 3 122 Einträge, in denen auch Informationen zum Ausbildungs- oder Praktikumsort, Geburtsjahr, Geschlecht, Erwerbsstatus (selbstständig oder angestellt) und möglichen Sternegewinnen bzw. Sterneverlusten enthalten sind. Sie beruht auf Internetrecherchen zu den Lebensläufen aller Sterneköche sowie Angaben der Guide Michelin Redaktion.

Außerdem haben wir vielfältige teilnehmende Beobachtungen durchgeführt, indem wir in Sternerestaurants essen gegangen sind und so bis zum Erscheinen dieses Buches mittlerweile 64 Sterne »gegessen« haben. Dort haben wir nicht nur die Abläufe und Atmosphäre während des Abend-service beobachtet, sondern uns auch mit Personen aus dem Service unterhalten oder – bei dem Konzept des Chefs Table – auch mit dem Chefkoch oder dem Sous-Chef Gespräche während des Abends geführt. Diese Gespräche fanden zusätzlich zu den bereits erwähnten Interviews statt und sind natürlich nicht aufgezeichnet worden. An dieser Stelle möchten wir betonen, dass dies ein von uns selbst finanziertes Forschungsprojekt war. Wir haben also alle unsere besternten Restaurantbesuche aus eigener Tasche bezahlt. Die kulinarischen Hochgenüsse und die äußerst angenehm gestalteten Abende waren uns aber jeden Cent wert!

Wir hoffen, dass wir mit diesem Buch einen spannenden Einblick in die Funktionsweise der externen und internen Organisation der Spitzengastronomie geben können und vielen Leserinnen und Lesern – falls noch nicht erfolgt – einen Anlass liefern, den kulinarischen Hochgenuss in der Spitzengastronomie (wieder) einmal zu genießen.



EINE KURZE GESCHICHTE DER ESSKULTUR UND DER SPITZENGASTRONOMIE

GESCHICHTE DER ESSKULTUR

Essen ist ein notwendiger Akt für alle Menschen, um überleben zu können. Dies beginnt schon in der hilflosen Situation als Baby. Das Stillen des Kleinkindes ist der erste soziale Akt des Menschen in seinem Leben. Er findet als Zusammenspiel zwischen Mutter und Kind statt. Sein Leben lang bleibt der Mensch darauf angewiesen, sich täglich sein Essen zu besorgen und dieses zu sich zu nehmen. Diese grundlegende Tat allen Lebens ist die Keimzelle für gemeinsame Handlungen und damit der Entstehung von Gesellschaft und Kultur. Schon in der Steinzeit haben sich Menschen zusammengetan und ihre Handlungen koordiniert, um zu jagen oder sammeln zu gehen, um dann später das Essen zuzubereiten und anschließend gemeinsam zu verzehren. Zwar findet dies häufig in Gemeinschaft statt, dennoch bleibt das Essen selbst ein egoistischer Akt, wie der Soziologe Simmel schon 1910 schrieb. Was jemand isst, kann niemand anderes mehr essen (Simmel 1910 [2017], S. 69). Jedes Stück Fleisch, jedes Gemüse, jede Frucht kann nur einmal gegessen werden. Dennoch ist das Essen gleichzeitig eine äußerst soziale Veranstaltung. Das gemeinsame Essen in der Familie hat der Psychologe Duke et al. (2003) mit seinem Team eingehend untersucht und dabei festgestellt, dass dieser Vorgang nicht nur der Nahrungsaufnahme dient, sondern auch dazu, den heranwachsenden Kindern die Familiengeschichte näher zu bringen. Dieses Ritual erhöht das Selbstwertgefühl der Kinder und macht sie resistenter gegen Stress. Das gemeinsame Essen stellt somit eine wichtige Keimzelle familiären und gesellschaftlichen Lebens dar.

Was liegt also näher, als die Essenzubereitung und die Nahrungsaufnahme mit Regeln zu versehen und zu einem geregelten und später auch

zeremoniellen Akt werden zu lassen. So kommt dem gemeinsamen Essen in religiösen Kontexten meist eine besondere, rituell aufgeladene Bedeutung zu. Sei es das muslimische Fastenbrechen im Ramadan, das jüdische Passahfest, das hinduistische Holi-Fest oder das christliche Abendmahl. Das christliche Abendmahl kann man hierbei als Paradebeispiel ansehen. In der Luther-Übersetzung der Bibel heißt es im 1. Korinther-Brief 11, Vers 23–25:

»Der Herr Jesus in der Nacht, da er verraten ward, nahm er das Brot, dankte und brach's und sprach: Nehmet, esset, das ist mein Leib, der für euch gegeben wird, solches tut zu meinem Gedächtnis. Desgleichen auch den Kelch nach dem Mahl und sprach: Dieser Kelch ist das neue Testament in meinem Blut; solches tut, sooft ihr's trinket, zu meinem Gedächtnis.«

Im Abendmahl wird – zumindest im evangelischen Verständnis – durch das gemeinsame Essen eine Glaubensgemeinschaft hergestellt und dokumentiert. Das gemeinsame Essen während des Abendmahls verweist auf den Gründungsakt des Christentums durch Jesus kurz vor seiner Verhaftung und soll an seinen Tod und seine Auferstehung erinnern. Durch jede Wiederholung dieses Essens wird die religiöse Gemeinschaft neu dokumentiert und aktualisiert. Doch nicht nur die Aufnahme des Essens spielt beim Abendmahl eine Rolle, sondern auch die Sitzordnung. Dies wird besonders in bildlichen Darstellungen des Abendmahls deutlich. Wer sich am Tisch in der Nähe von Jesus befindet, hat eine hervorgehobene Bedeutung. In Sitzordnungen am Tisch drückt sich somit die hierarchische Stellung der anwesenden Personen aus. Bereits im Mittelalter besaßen die Gilden der Handwerker feste Regeln, wer mit wem essen und am Tisch sitzen durfte und wer nicht (Simmel 1910/2017, S. 70–71). Sitzordnungen drücken bis heute die soziale Stellung der am Tisch Sitzenden untereinander aus. Am Kopfende sitzt immer der oder die Ranghöchste, zur linken und rechten Seite sind die Personen mit den jeweils nächst niedrigeren Rängen platziert. Die Sitzordnung stellt auch bei einem Staatsbankett eine schwierige und heikle Machtfrage dar: Wer hat die höhere Rangordnung? Wer darf näher am Machtzentrum sitzen? Dies kann schnell zu diplomatischen Verwicklungen führen. In der internationalen Diplomatie hat sich deshalb eine dezente Geste durchgesetzt: Wenn ein Gast mit der Platzierung überhaupt nicht zufrieden ist, setzt sich die Person zunächst an den vorgesehenen Platz, um das Servicepersonal nicht in Verlegenheit zu bringen und dreht dann aber den vor ihr liegenden leeren Teller um (Albrecht et al. 2019).

Nicht nur das Einnehmen von Essen, sondern auch die Kontrolle über