

Zwei Sterne Deluxe

... 19,5 „Gault&Millau“-Punkte und als einziger deutscher Koch auf der Liste der „World’s Best 50“: Hier erzählt **Tim Raue**, was er im Lockdown gelernt hat, wie es mit der Gastro-Szene weitergeht und auf welche Restaurants er sich jetzt wieder freut

TEXT VON **BARBARA JUNG-ARNTZ** FOTOS VON **JAN PHILIP WELCHER**

Kochkünstler

Tim Raue in seinem Restaurant in Kreuzberg vor einem Bild von Carlos Perez. Raue ist einer der wenigen deutschen Köche mit internationalem Renommee

Kochkunst ...

Nach dem Interview spendierte
Rau diese köstliche Vorspeise
aus geräucherter Schillerlocke,
Imperial Gold Kaviar und Am-Choi
auf Topinambur-Mousse



... mit Kinderbesteck

Nicht ganz stlleicht serviert
im Private-Dining-Bereich
des Restaurants. Dazu:
ein Glas Freigeist 2017 von
Jochen Dreissigacker

D

Das Waschbecken samt Desinfektionsmittelspender gleich hinter dem Eingang zum „Restaurant Tim Raue“ in Kreuzberg ist neu. Und der Anblick von Kellnern mit Mundschutz gewöhnungsbedürftig. Ansonsten aber duftet es wie immer zur Lunch-Zeit in der Rudi-Dutschke-Straße: köstlich asiatisch, ein Hauch von Nach-Corona-Normalität. Was nicht normal ist: dass der Chef überhaupt da ist an diesem Samstag im Juni. Vor der Pandemie war Tim Raue ständig unterwegs zwischen seinen Restaurants. München, St. Moritz, Kreuzfahrtschiffe. Jetzt haben zumindest sein Stammhaus und die „Villa Kellermann“ in Potsdam wieder geöffnet.

Sieht hier ja fast aus wie früher, Herr Raue.

Ja, sieht gut aus, das ist aber nur der erste Eindruck. Der zweite zeigt, dass substanziell etwas fehlt. Mittags haben wir 80 Prozent weniger Gäste, das ist wirklich brutal. Abends ist es okay.

Vermissen Sie das internationale Publikum?

Das Wachstum in der Berliner Gastro-Branche war in den letzten Jahren sicher kein organisches, sondern vor allem Touristen zu verdanken. Uns fehlen aber auch die Eltern, die wegen geschlossener Schulen und Kindergärten nicht normal zur Arbeit und damit auch nicht zum Lunch gehen. Leider wird sich in den nächsten Wochen ganz brutal zeigen, wer sich jetzt behaupten kann.

Auf welche Restaurants freuen Sie sich denn jetzt wieder?

Das „Dim Sum Haus“ in Hamburg, authentisch kantonesisch, der Spitzkohl mit Reiswein ist himmlisch. Auf Sylt gehe ich zu Jörg Müller, wegen der grandiosen Weinkarte und den anbetungswürdigen Blutwurst-Ravioli mit Sauerkraut. In Wiesbaden mag ich das „Les Deux Dienstbach“, zeitgemäße französische Küche mit femininer Finesse. In Müns-tertäl das „Spielweg“, Viktoria Fuchs ist eine der spannendsten jungen Kochtalente in unserem Land. In Berlin die Weinbar „Freundschaft“ und in Potsdam natürlich die „Villa Kellermann“.

Was versprechen Sie sich vom Konjunkturprogramm der Bundesregierung?

Im Moment fahren wir mit der Achterbahn ganz tief ins Dunkle, da ist es natürlich gut, wenn man ein Licht sieht am Ende

des Tunnels – da hilft auch ein Konjunkturpaket. Ich hatte über die letzten Monate mit vielen Politikern gute Gespräche, sie verstehen uns. Die Massenarbeitslosigkeit wird erst noch kommen, das muss uns bewusst sein. Wenn ich höre, dass zum Beispiel Twitter grundsätzlich alles aus dem Homeoffice machen möchte, dann bedeutet das für die Gastronomie einen extremen Verlust von Lunch-Gästen.

Die neue Arbeitswelt wird auch die Innenstädte verändern.

Wir waren hier umzingelt von Büros. Jetzt müssen wir schauen, wie viele davon überhaupt wiederkommen. Auch der Blumenladen vorn an der Ecke, die Apotheke, der kleine Bio-Laden, die Pizzeria und der Burger-Imbiss haben brutale Umsatzeinbußen, weil null Traffic da ist. Die hohen Mieten einer Prime Location bleiben aber. Da läuft ein Sterne-Restaurant noch ganz gut, weil die Leute einen gewissen Feier-Nachholbedarf haben.

Die Zeit des Lockdown haben Sie mit einem Lieferdienst überbrückt.

Meiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Raue und mir war klar, dass wir kein Zwei-Sterne-Essen einfach so nach Hause bringen, das funktioniert weder handwerklich noch atmosphärisch. Also haben wir eine komplett neue Webseite aufgebaut und das Ganze „Fuh Kin Great“ genannt. Wir haben eine Best-of-Mischung aus all meinen Restaurants geliefert, Wasabi-Garnele, Pekingenten-Salat, Königsberger Klopse. Gleich am zweiten oder dritten Tag ist die Polizei reingefahren. War ja klar, dass die gleich zum Kontrollieren kommen, habe ich gedacht. Aber die hatten bestellt (*lacht*). Und sind wirklich mit der Wanne vorgefahren und haben Take-away geholt, dann noch Selfies mit Sicherheitsabstand. Mit dem Lieferdienst konnten wir unsere Mitarbeiter weiter voll bezahlen.

Viele Menschen haben versucht, irgend etwas Positives in der Corona-Krise zu finden, neue Arbeitsmodelle, mehr Zeit für die Familie, für sich selbst, für neue Hobbys. Haben Sie etwas gefunden?

Nichts, das war, sorry, für den Arsch. Davon mal abgesehen: Ich habe das Glück, dass in meinem Freundes- und Familienkreis niemand gestorben ist. Aber was soll einer, der Angehörige durch Corona verloren hat, Positives daraus ziehen?

Zumindest haben Sie gelernt, dass Sie auch Lieferservice können.

Die ganze Gesellschaft hat erfahren, wie flexibel wir auf eine Situation reagieren müssen, die wir nicht beeinflussen kön-

nen. Wir haben in den letzten Jahren weit über unsere Verhältnisse gelebt, ich eingeschlossen mit über 150 Flügen im Jahr. Es ging nur ums Business. Da hat mich die Krise sehr runtergefahren. Andererseits habe ich jetzt so viel gearbeitet wie seit Jahren nicht mehr, immer die existenziellen Sorgen unserer Mitarbeiter im Nacken. Den Scheiß brauch ich nicht noch mal. Das möchte ich auch jetzt nicht netter ausdrücken. Wir haben so viel von unserem Reichtum eingestampft und verloren. Wir haben eine ganze Generation, die perspektivloser aufwachsen wird.

Sie selbst wurden in armen Verhältnissen in Berlin-Kreuzberg groß und hatten keinen leichten Start ins Leben.

Schön formuliert, ja (*lacht*). Danke. **Glauben Sie, dass man mit Ihrer Erfahrung leichter mit so einer Krise umgehen kann?**

Das hat mit Widerstandsfähigkeit zu tun. Und Kampfbereitschaft. Das klingt sehr militärisch, genauso ist es auch gemeint. Manchen Menschen fällt alles zu. Mir nicht, bei mir wird alles immer erst beim zweiten Mal gut. Ich musste mich immer wieder auf neue Situationen einstellen. Viele Menschen in meinem Umfeld haben sich schwergetan in der Krise, waren nicht so



Kreuzberg meets Asia

Raue auf der Treppe zwischen Restaurant und Private-Dining-Bereich – im Hintergrund asiatische Porzellankunst



Corona Cuisine

Mehr als 50 Tage lang sah es im „Restaurant Tim Raue“ so aus. Seit dem 15. Mai dürfen an den Tischen wieder Gäste sitzen

Haute Cuisine

Für den Jus der „Pekingente TR“ verwendet der Meister auch Entenfüße



Green Cuisine

Rosenkohl, Banane und Limette



„Immer wenn ich müde bin, fragt mich mein Hirn: ‚Bist du ein Gewinner oder ein Verlierer? Mach es!‘“

Tim Raue

selbstständig und selbstbewusst. Da war es Marie-Anne und mir umso wichtiger, Führungsstärke zu beweisen und solidarisch zu sein. Das finden wir als Unternehmer entscheidend: Du gewinnst zusammen, aber du verlierst auch zusammen.

Das sieht nicht jeder so.

Nein, viele haben ihre Mitarbeiter mit 60 Prozent Kurzarbeitergeld nach Hause geschickt, obwohl sie wussten, dass das kaum für die Miete reicht. Ich weiß, wie das bei mir war mit Anfang 20 und ich am 24. jeden Monats keine Kohle mehr hatte. Vor zehn Jahren hätte ich diese Corona-Situation ganz anders gehandelt, damals

habe ich jeden Teller angerichtet, als ginge es um mein Leben. Und so bin ich mit den Menschen um mich herum umgegangen, völlig überzogen.

Hatten Sie Existenzängste?

Kurz, aber ich habe schnell begriffen, dass ich Corona auch nicht bekämpfen kann, aber mit dem, was ich kann, nämlich kochen, etwas Gutes mache.

Was bedeutet Ihnen Geld?

Als Unternehmer ist es für mich natürlich elementar, Profit zu machen. Privat hat sich mein Verhältnis dazu sehr verändert im Laufe der Jahre. Am Anfang meiner Karriere war es mir wahnsinnig wichtig, ich

habe über mein Gehalt meinen eigenen Wert definiert. Was nicht so intelligent war. Heute ist Geld für mich ein Tauschmittel. Ich nehme es nicht besonders ernst. Ich lebe tatsächlich nahezu jeden Tag so, als könnte es der letzte werden. Wenn ich morgen sterbe, dann habe ich alles erlebt, was ich erleben wollte, ich habe alles gegessen, getrunken, ich habe mir alles einmal gekauft und dann gemerkt, dass es mich nicht glücklicher macht, noch eine zweite, dritte oder vierte teure Uhr zu besitzen.

Also sparen Sie.

Nö, ich gebe gern. Ich bin keiner, der Geld auf die Seite gelegt hat. Zum Glück hatten wir in diesem Jahr einen großartigen Februar, der uns über die Corona-Monate gebracht hat. Sonst hätte ich wieder die Stimme meines Bankberaters in den Ohren gehabt: „Herr Raue, sparen, sparen, sparen Sie.“ Das ist nicht meine größte Stärke. Aber ich muss ganz ehrlich sagen, dass ich mit mir im Reinen bin, das ist für mich das Allerwichtigste. Ich hatte Zeiten in meinem Leben, wo ich mich verkleidet habe, Anzug und Krawatte, weil ich zu einer Gesellschaftsschicht gehören wollte, in die ich weder

reingeboren bin, noch habe ich sie mir erarbeitet. Ich habe kein Abitur gemacht. Ich habe einen einfachen Handwerksberuf gewählt. Ich habe es in diesem Beruf zu den Besten auf der Welt geschafft. Da bin ich sehr glücklich drüber. Ich bin halt von der Straße. Muss das nicht jedem erzählen. Aber entweder nehmen mich die Menschen so oder sie lassen es.

Was macht einen Koch zum Spitzenkoch?

Komplexe Frage. Die größten Kollegen meiner Zeit haben immer gesagt: 90 Prozent Handwerk und harte Arbeit, 10 Prozent Talent. Das sehe ich anders. Ich muss einen Steinbutt perfekt filetieren und garen können. Die Aromenwelten, die ich darum baue, sind einzigartig. Süße, Säure, Schärfe ist etwas, was den Menschen aus seinem Alltag holen kann. Schließen Sie beim Kosten die Augen, dann kann Sie der Geschmack nach Vietnam ins Mekongdelta beamen. Das hat etwas Künstlerisches.

Klar, für viele Gourmets ist Kochen Kunst.

Da ich mich seit ein paar Jahren mit Kunst beschäftige, finde ich den ▶

„Auf mich wirkt diese Pandemie wie eine wirklich richtig satte Backpfeife des Planeten“

Tim Raue

Vergleich schwierig. Kunst kann viel kritischer sein und mehr zeigen als ein noch so gutes Essen, das ja schmecken soll. Kochen selbst bleibt ultraharte Arbeit. Stress, Druck, du musst ständig liefern. Ich habe so viele Köche gesehen, die talentierter waren als ich, aber weniger hart gegen sich selbst. Erfolg ist nichts, was man umsonst kriegt, ich kenne keinen erfolgreichen Menschen, der tipptopp supergesund ist. **Es ist immer Raubbau.**

Ein sehr passendes und schönes Wort. Wie bei Profiradfahrern. Das ist reine mentale Stärke, in einem Moment der völligen Erschöpfung noch mal so reinzutreten, dass du fünf Meter vor dem anderen ankommst. Dieses Bild habe ich bis heute in wirklich jeder Situation, in der ich müde bin, vor Augen. Dann sendet mir mein Hirn das Signal: „Bist du ein Verlierer oder bist du ein Gewinner? Mach es.“

Das sitzt aber tief drin.

Immer. Das ist der Grund, warum ich heute mit 46 noch immer schneller in der Küche bin als die 20-Jährigen.

Hat das mit Ihrer Herkunft zu tun?

Es gibt auch erfolgreiche Köche aus sehr gebildeten, gut situierten Elternhäusern. In meinem Fall kann ich nur sagen, ja, es ist der existenzielle Antrieb. Ein ziemlich ungesunder Antrieb.

Haute Cuisine war in Deutschland vor Corona im Aufwind, es gab noch nie so viele neue Sternerestaurants, so innovative junge Köche. Wird die Branche an diesen Trend anknüpfen können?

Ich glaube nicht. Es wird einen grundsätzlichen Strukturwandel beim Fine Dining geben. Die Gäste möchten nicht mehr nur einfach gut essen. Sie wollen ein Gesamtpaket mit einem sehr persönlichen Bezug, ein gastronomisches Produkt, mit dem sie sich identifizieren können. Wie werden die Mitarbeiter behandelt? Wo kommen die Produkte her? Wie nachhaltig ist es? All das wird eine größere Rolle spielen, vor allem für die deutsche Klientel. Der internationale Gast ist markenfixiert. Der kauft eine Louis-Vuitton-Tasche genauso wie er in Restaurants isst, die Sterne haben oder auf der Best-Restaurants-Liste stehen.



Tomatensalat mit Passionsfrucht und Basilikum

Für 4 Personen

ZUTATEN:

64 Olivetti-Tomaten
300 ml Passionsfruchtsaft
3 Zweige Basilikum
200 ml Orangenöl
200 ml Olivenöl
1/2 Thaichili, gehackt
2 TL Piment d'Espelette
2 Passionsfrüchte
weißer Pfeffer, Meersalz,
Basilikumblätter

ZUBEREITUNG:

„Wer einmal die Geschmacksverbindung aus Tomate, rotem Chili und Passionsfrucht probiert hat, weiß, dass es keine bessere Kombination gibt“

Die Olivetti-Tomaten kreuzweise an der unteren Seite einritzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Die Haut abziehen. Mit Passionsfruchtsaft und Basilikum marinieren, salzen und ca. 20 Minuten bei 90 Grad im Ofen trocknen.

Mit Orangenöl, Olivenöl, Thaichili, Piment d'Espelette und dem Fruchtfleisch der Passionsfrüchte verrühren, mit Pfeffer und eventuell noch etwas Salz würzen und portionieren. Mit Basilikumblättern dekorieren.

Das Rezept stammt aus dem neuen Tim-Raue-Kochbuch „Rezepte aus der Brasserie“, Callwey Verlag, 39,95 Euro.

FOCUS-Food-Kolumnist Yotam Ottolenghi macht diese Woche Pause

Deutsche sind da vielschichtiger. Sie machen sich mehr Gedanken.

Und haben in den Lockdown-Wochen so viel selbst gekocht wie noch nie.

Das war zumindest eine gute Nachricht.

Und das sollten wir jetzt konsequent weiterführen. Corona hat ja gezeigt, dass wir nicht alles brauchen, von dem wir geglaubt haben, dass wir es brauchen. Die Supermarktketten sollten Produkte, die ungesund und schwachsinnig sind, aus den Regalen schmeißen.

Wird die Krise unsere Gesellschaft grundlegend verändern?

Auf mich wirkt diese Pandemie wie eine wirklich richtig satte Backpfeife des Planeten. Wir sollten uns bewusst werden, was elementar ist. Was brauchen wir, wofür lohnt es sich zu kämpfen? Wie gehen wir mit den Lebensformen um, mit denen wir uns diesen Planeten teilen?

Das Virus wurde ja angeblich durch Fledermaussuppe übertragen. Haben Sie so etwas schon einmal gegessen auf Ihren vielen Asienreisen?

Wir in Europa halten uns ja für sehr zivilisiert. Die chinesische Ernährung hat oftmals einen Tausende Jahre alten medizinischen Hintergrund. Ich maße mir nicht an, dem Chinesen zu erzählen, was er zu essen oder zu trinken hat. Ich kann nur meine eigenen Entscheidungen auf solchen Wet Markets treffen, auf denen ich schon ein paar Mal war. Ich esse keine Fledermäuse, Rehpenisse, Babygürteltiere, Hunde oder Katzen. Ich mag auch keine Salamander. Soll ich Ihnen einen Witz erzählen?

Unbedingt.

Wet Market in Wuhan, Fledermaus-suppenstand. Sagt der Kunde zum Koch: „Du, mach mal schnell eine Fledermaus-suppe fertig, to go.“ Sagt der Koch: „Die braucht noch zwei, drei Minuten, bis sie gar ist.“ Sagt der Kunde: „Ach scheiß drauf. Pack ein. Das wird doch die Welt schon nicht verändern.“