

„Regionalität hat einen hohen Stellenwert“

„La Corona“ wurde erneut vom bedeutendsten Restaurantführer der Welt ausgezeichnet



Sigrun Gerg, Inhaberin des Restaurants „La Corona“ (l.), erläuterte Martina Horand die Bedeutung der erneuten „Bib Gourmand“-Auszeichnung durch den Guide Michelin.

Die Freude bei Sigrun Gerg kannte keine Grenzen mehr: Erneut ist ihr Restaurant „La Corona“ in Ansbach vom Guide Michelin mit dem „Bib Gourmand“ ausgezeichnet worden. Wie die Inhaberin zum Thema regionale Küche steht, lesen Sie im Interview mit der WZ auf Seite 2.

„Regionalität hat einen hohen Stellenwert“

„La Corona“ wurde erneut vom bedeutendsten Restaurantführer der Welt ausgezeichnet

WZ: Frau Gerg, Sie haben nun schon zum zweiten Mal den begehrten „Bib Gourmand“ durch den berühmten Restaurantführer „Michelin“ erhalten und werden auch im Genuss-Guide „Gusto“ mit Bewertungstendenz nach oben geführt. Im hippen Publikumsführer „Marcellinos“ wird Ihre Küche mit „Aromasinfonie“ beschrieben. Was empfindet man bei so viel „Lorbeeren“?
Gerg: Zunächst Dankbarkeit gegenüber unseren Gästen und Mitarbeitern. Beide tragen zu diesem Erfolg bei: Die einen, indem sie uns kulinarisch herausfordern und anspornen, die anderen, indem sie kreativ, fleißig und treu unser Konzept mittragen.

WZ: Auf den Speisekarten der Republik wird das Loblied der regionalen Küche gesungen. Wie stehen Sie dazu?

Gerg: Regionalität hat in unserem Küchenkonzept einen hohen Stellenwert. Nicht umsonst sind wir seit 10 Jahren Mitglied und Förderer von SlowFood. Regionalität heißt für uns, immer dann Produkte aus der heimischen Region zu wählen, wenn die Qualität passt. Regionalität heißt aber für uns auch, Widerstand gegen simplifizierenden Internationalismus in der Küche, der sich nur am allgemeinen Mainstream des Geschmacks orientiert und originäre Geschmackseindrücke unterdrückt.

WZ: Ist der letzte Punkt der Grund für Ihre häufig wechselnden Themenkarten?

Gerg: Genau! Auf unseren vielen Reisen haben wir viele großartige Regionalküchen kennengelernt. Kommt man zurück nach

Deutschland und speist in einem Lokal, das sich nach außen hin dieser Kochtradition verschrieben hat, ist man nicht immer, aber immer öfter enttäuscht, weil viel Ursprüngliches dem „deutschen Geschmack“ geopfert wird. Darüber sind viele Wirte und Köche auch traurig, aber sie glauben, sich aus wirtschaftlichen Gründen dem Geschmacksdiktat ihrer Gäste anpassen zu müssen, um überleben zu können. Das beste Beispiel sind Pasta mit dicken Sahnesaucen und davon möglichst viel im Teller. All das kennt die originäre italienische Küche nicht!

WZ: Und was ist Ihr Gegenentwurf?

Gerg: Wir versuchen bei Themenkarten, die auf bestimmte Landesküchen abzielen, möglichst authentisch zu kochen. Und der Erfolg gibt uns recht, denn unsere Gäste lehnen mehrheitlich auch das weitverbreitete Geschmacksallerlei ab. Regionalität heißt aber auch im Sinne der „kurzen Wege“, dass regionale Produkte Verwendung finden! Natürlich - und wo die Qualität passt, machen wir das auch. Nur darf man den guten Gedanken nicht ideologisieren, denn die Geschmackserwartungen der Gäste, die Landwirtschaft und die Jahreszeiten setzen uns in Mitteleuropa klare Grenzen.

WZ: Nenne Sie uns doch ein Beispiel.

Gerg: Nehmen wir das Olivenöl. Ganz klar kein regionales Produkt in Franken. Sollten wir hierauf verzichten? Oder Orangen aus Sizilien oder Mallorca zur Weihnachtszeit? Der Anspruch, nur Lebensmittel mit einer Kilometer-Null-Bilanz zu verarbeiten,

ist nicht durchzuhalten.

WZ: Wie geht es dann?

Gerg: Spargel im Mai, Kirschen im Juni, Zwetschgen im Sommer. Keine Erdbeeren im Dezember und keine Tomaten im Januar!

WZ: Sie sprechen von Obst und Gemüse. Wie sieht es mit Fisch und Fleisch aus?

Gerg: Bei Fisch setzen wir ganz konsequent auf umliegende Lieferanten für Teich- und Flussfische. Hier gibt es tolle Qualitäten. Seefisch wollen wir wegen der allseits bekannten Überfischung und der langen Transportwege auf ein Minimum reduzieren. Aquakulturen im Meer lehnen wir aus Gründen des Umweltschutzes ab. Hier gibt es oft grauenvolle Fehlentwicklungen.

WZ: Und beim Fleisch?

Gerg: Das muss man meines Erachtens sehr differenziert sehen. Ich nenne aus Zeitgründen nur ein Beispiel, das zeigt, dass man gelegentlich nicht um Produkte außerhalb unserer Region herumkommt, wenn man das ganz Besondere bieten will: Wir haben Anfang des Jahres 2011 einen Lieferanten für schottische Lämmer aufgetan, der uns in jeder Hinsicht Topqualität liefert. Alleine schon die Koteletts sind grandios - saftig, würzig und mit einer tollen Fettdeckung: Zu so einem Produkt kann man nicht „Nein“ sagen. Übrigens auch unsere Gäste nicht.

WZ: Also weniger Verklärung, mehr Pragmatismus?

Gerg: Ja, Regionalität ist der Weg der kleinen Schritte. Bauernmärkte sind da wichtige Multiplikatoren. Dort kann man aus direkter Anschauung begreifen,

worum es geht. Regionalität kann auch nur funktionieren, wenn wir unseren Kindern Lebensmittel näher bringen, wenn sie lernen z.B. Zwetschgen von Pflaumen oder Wirsing von Weißkraut zu unterscheiden. Wir müssen unseren Kindern beibringen, wie eine Suppe schmeckt, die nicht mit Brühwürfeln gekocht wird, sondern mit frischem Gemüse und sie müssen diesem gefälligen Einheitsbrei von Geschmacksverstärkernahrung entwöhnt werden. Kinder sind unsere Zukunft - auch als Gäste verantwortungsbewusster Köche.

WZ: Gutes Stichwort: Wie sehen Sie die Zukunft?

Gerg: Auch Kochen und Essen sind Moden unterworfen. War vor wenigen Jahren noch die Molekularküche des Ferran Adria en vogue, sind es heute die jungen Wilden aus Skandinavien, die die Aromen der Erde in den Mittelpunkt stellen und perfekt mit allem Rohem aus der Natur umzugehen wissen. Sicher ist das alles interessant und so manche Facette wird auch hiervon übrig bleiben, aber ich habe zunehmend den Eindruck, dass die Menschen jenseits irgendwelcher Experimente einfach gut essen und auch mit nur 3 Gängen satt werden wollen. Das geht nur mit herausragender Ware und bei der Zubereitung mit einem feinen Händchen für die Sensibilität der Produkte. Essen soll wie Essen aussehen, Genuss bereiten und nebenbei den Hunger stillen. Genießen macht zufrieden - was könnten wir uns mehr wünschen?

Das Interview führte:
Martina Horand