



# Der Maultaschenheld

Tagsüber demonstriert der Stuttgarter Wutbürger gegen den neuen Bahnhof, abends geht er zu Vincent Klink. In seiner *Wielandshöhe* verkörpert der Sternekoch die Widersprüche der württembergischen Seele: Widerstandsgeist, Leistungswillen und Freude am Hedonismus

TEXT: WOLF REISER FOTO: SILICYA ROTH



**E**rstaunt bis ungläubig starrten nationale wie internationale Zaungäste im vergangenen Jahr auf den nicht enden wollenden Stuttgarter *Summer of Love*, der mit seinen so pfiffigen wie friedlichen Demos, seiner kreativen Intelligenz und seiner urdeutschen Beharrlichkeit bis tief in das konservative Bürgertum hineinreichte. In der Folge trat Mitte Mai ausgerechnet in Baden-Württemberg, der Hochburg von Putzwahn und pietistischem Geiz, der erste grüne Ministerpräsident sein Amt an – und das auch noch mit zwei Stimmen aus der schwarz-gelben Opposition. Man wäre ins Irrenhaus eingewiesen worden, hätte man ein paar Monate zuvor dieses Ergebnis der Landtagswahl prophezeit: ein Grüner als Koch, mit den Sozialdemokraten als Kellner. Dabei gärt es schon lange dort unten.

1983 traf ich Vincent Klink zum ersten Mal. Damals führte er noch im so idyllischen wie konservativen Schwäbisch Gmünd, das seine Besucher mit Fachwerkhäusern, alten Brunnen und glänzenden Pestsäulen betört, das Restaurant *Postillon*. Es war die Zeit der Anti-Pershing-Demos, die sich gegen Atomraketen in der wenige Kilometer entfernten US-Basis Mutlangen richteten. Im Spätsommer jenes Jahres fand dort ein schwäbisches Wachol-

### Nach dem Protestieren ging die Elite der Friedensbewegung bei Vincent Klink essen

der-Woodstock statt, eine Tauffeier der deutschen Friedensbewegung und letztlich auch der Grünen, die im gottesfürchtigen und naturvernarrten Südwesten starke Wurzeln schlugen.

Ich begleitete damals einen Freund, der vor dem Besuch der abendlichen Lichterkette noch einige Flaschen seines kaltgepressten *Mani*-Olivenöls verkaufen wollte, und stand zum ersten Mal in einem sogenannten Gourmettempel. Klinks *Postillon* hatte damals im Schwabenland einen Ruf wie Donnerhall, ähnlich wie später das *elBulli*. In gut bürgerlichen Restaurants wurden zu dieser Zeit Maggi-Suppen serviert, in Essig ertränkte Mischsalate und allerlei Würste, Schweineschnitzel und Maultaschen, die der sogenannte Koch ei-

nem 50-Kilo-Plastikeimer entnahm und in übel riechendem Billigfett erhitzte. Die neuen Jetset-Köche galten dem Normalchwaben als abgehobene Wichtigtuer und prärentöse Hofnarren.

Nicht ohne Unbehagen sammelte ich in meinen zerrissenen Jeans, Turnschuhen und einem bunten *Peace*-T-Shirt zwischen Bildern und Blumen herum. Ich erwartete einen streng gescheitelten, arroganten, bemühten Fiesling mit einer Operettenuniform aus der *Konsul-Weyer*-Kollektion. Stattdessen kam Vincent Klink aus der Küche: locker, barock, lässig, lächelnd, langmählig, halb mittlerer *Depardieu*, halb später *Brando*. Er gab uns die Pranke, klopfte uns auf die Schulter wie Klassenkameraden, die zusammen durchs Abi gefallen sind, brachte einen leichten, spritzigen Remstalweißen herbei, dazu Kutteln in *Lembergersauce*, und kaufte uns nebenbei eine Palette des *Morea*-Tropföls ab.

Innerhalb einer Sekunde war ich bekehrt. Das wurde nicht zuletzt dadurch unterstützt, dass links und rechts von uns *Polit-VIPs* Platz nahmen, die ehrfurchtsvoll den Blick des Patrons suchten. Wie bestellt blies in jenem Jahr der *Mutlanger* Proteststurm den Klinks die linksintellektuelle Elite vor den Herd: Günter Grass, Heinrich Böll, Walter Jens, Martin Walser, Petra Kelly, Gert Bastian, Otto Schily, Jutta Ditfurth und all die Namenlosen dieser *Peace & Love*-Bewegung.

Sie alle hinterließen bei Vincent Klink einen mächtigen Eindruck: *»Mit meinem Hang zu mehr oder weniger gleich gesinnten Typen landete ich nicht an Kollegenstammischen, sondern bei Literaten, Malern, abgescrägten Handwerkern, Bauern, Winzern oder Schnapsbrennern, die mit derselben Leidenschaft schraubten, hobelten, nagelten oder gärtnernten, wie ich kochte. Ich suchte die Nähe von Menschen, die nachdachten. Ich wollte Künstler um mich haben, und so bat ich an jedem meiner freien Montage eine illustre Gesellschaft zum Schmaus. Alle brachten ein kleines Werk mit, und dafür wurde bis zum Morgengrauen getafelt, gejauchzt, mit langstieligen Blumen auf dem Tisch gefochten und getrunken bis zur Bewusstseinsweiterung.«*

In der Person Vincent Klink spiegelt sich die widersprüchliche Schwabenseele zwischen Rebell und Chef besonders deut-

lich. Der Sohn eines Tierarztes wurde 1949 geboren. Er wuchs in Schwäbisch Gmünd auf, besuchte dort ein Klosterinternat und wollte danach Maler werden. Doch stattdessen machte er eine Kochlehre – der Höhepunkt war ein Gastspiel im Münchner *Humpelmayr*, dem *»feudalsten Schuppen der klassischen Gourmanderie.«* 1974 übernahm Klink mit seiner Frau Elisabeth den *Postillon* – im Alter von 25 Jahren. Vier Jahre später erhielt er seinen ersten Michelin-Stern.

1991 zog Klink nach Stuttgart-Deckerloch, wo er die *Wielandsböhe* eröffnete. Dort arbeiten seither rund 25 Vollzeitkräfte daran, jenseits von Hummer- & Kaviar-Zirkus eine hochwertige, schmackhafte, regional-mediterrane Küche anzubieten – Bioküche und artgerechte Tierhaltung gehörten bei ihm zum Alltag, lange bevor sie zu werbewirksamen Schlagworten verkamen.

Klinks Auftritte als TV-Koch immer donnerstags beim *ARD-Mittagsbuffet* haben einen fast kabarettistischen Einschlag. Neben unzähligen Publikationen – er verlegte unter anderem einen edlen Rimbaud-Band – gibt er zusammen mit Wiglaf Droste die kulinarische Kampfzeitschrift *Hauptling Eigener Herd* heraus. Klink ist Mitglied bei Greenpeace, Foodwatch und Slow Food, hält gastrosophische Predigten, verfasst politische Pamphlete und kommt als Jazztrompeter auf etwa 50 Auftritte pro Jahr. Und dabei erfreut sich, was an ein Wunder grenzt, Deutschlands eigenwilligster und rebellischster Küchenmeister einer fast ungeteilten Zuneigung – oft auch in jenen Kreisen, an denen er kein gutes Haar lässt.

Um zu verstehen, aus welchem Holz so ein exotischer schwäbischer Archetyp geschnitzt ist, erhielt ich von einem Bekannten Klinks, dem langjährigen Stadtkolumnisten der Stuttgarter Nachrichten, Joe Bauer, folgende Nachhilfe: *»Vielleicht ist was dran an unserer sogenannten Behäbigkeit, dieser Brettlesbohrerei – was eigentlich einen zur Melancholie neigenden Alleshinterfrager charakterisiert. Vermutlich führt die unfassbare Langeweile in manchen Gegenden dazu, dass es Parallelen zum bayerischen Wilderer oder dem amerikanischen Cowboy gibt. Man denke auch an die nicht minder einsamen*

schwäbischen Landrebellen, von Christian Friedrich Daniel Schubart bis Gudrun Ensslin, von Friedrich Schiller bis Georg Elser. Ich kann mir das beim Vincent ebenfalls vorstellen. Das auch für mich überraschend positive Miteinander könnte daran liegen, dass bei uns generell schöpferische Leistungen respek-

### Wenn die lokalen Lieferanten kommen, herrscht bei Klink Rossmarktstimmung

tiert werden: Erfolg, Gelingen, Durchdachtes, gegen alle Widerstände Durchgesetztes, Durchstandenes. Zur Not auch in der Kunst, eventuell sogar am Herd. Das Vertrackte und Spätfeudale daran ist, dass man Outlaws nur dann echten Respekt entgegenbringt, wenn sie messbare Leistung erbringen.«

Ich habe mich mit Vincent Klink zur frühen Morgenstunde in der Wielandshöhe verabredet. Bereits die Namensgebung des Restaurants ist Programm: Der Biberacher Christoph Martin Wieland gehörte zum Viergestirn von Weimar, zu dem außerdem Johann Gottfried Herder, Johann Wolfgang von Goethe und Friedrich Schiller gezählt werden. Er war ein aufklärerischer Dichter, Dramatiker, Übersetzer, Verleger, gefürchteter Spötter und Wortkünstler, der mit 65 Jahren noch den Beruf des Landwirts erlernte und später auch den des Winzers, denn »der Wein gibt Witz und stärkt den Magen«.

Die nostalgische Zacke-Zahnradbahn ächzt mit ein paar Passagieren vom Stadtzentrum hinauf in die eher elitären Stadtviertel. Die Wielandshöhe klebt wie ein gestrandeter Kreuzfahrtskoloss in 392 Metern Höhe an der von grünen Reben überzogenen Alten Weinsteige. Von hier aus bietet sich ein befruchtender Blick weit hinaus über den Stuttgarter Kessel. Wer ein wenig vertraut ist mit der Geschichte der schwäbischen Alb, weiß, dass hier vor 150 Millionen Jahren winzige Archipele von einem suppenwarmen, türkis leuchtenden Meer umspült wurden. Das Restaurant erinnert mit seinen riesigen Fensterfronten ein wenig an mattweiße, vom Duft von Macchia-Kräutern umflorte Villen in mediterranen Küstenstädten.

Wenig später sitzen wir in einem winzigen, chaotischen Bürokabuff mit einem ebenso befruchtenden Blick über die vorpolierte Aluminium glänzende Küche, in der sich die Frührschicht mit liturgischer Seelenruhe den alltäglichen Vorbereitungen widmet: Maultaschenteig wird ausgerollt, Rotbarben werden entschuppt und Enten balsamiert, ein frisches Kalbsherz wird von seinen Sehnen befreit. Elisabeth Klink gibt mir Feuer und verschwindet dann mit frischen Blumensträußen in der Weite des Gastraums, in dem mittags etwa 40, abends bis zu 80 Gäste Platz nehmen. Ihr Mann beißt krachend in eine goldbraune Butterbrezel und klopft sich genüsslich auf die Wampe. Neben seinem doppelten Espresso liegt eine ältere Ausgabe des Häuptlings eigener Herd, auf dessen Titel der hauseigene Imperativ steht: *Lasst uns den Gürtel weiter schnallen!*

Wenn man sich nach längerer Zeit wieder trifft, redet man zunächst über das, was inzwischen passiert ist, über das Wetter und den VfB Stuttgart, aber schließlich auch über die Frage, wie man dazu kommt, in der Wüste des Geizes zum Verkünder des Genießens zu werden. »Frei nach der *Maxime meines Poetenfreunds Peter Rühmkorf* »Wer sich nicht ruiniert, aus dem wird nichts investiert wir früher jeden freien Tag in Reisen, Bildung und dem Dazulernen auf allen Ebenen. Wir fahren mit unserem altersschwachen VW-Käfer von Schwäbisch Gmünd ins Elsass, nach Paris oder nach Ligurien, besuchen Bocuse und Guérard und kipten auf dem Heimweg einen rässigen Rosé im Garten des *Colombe d'Or* oben in *Saint-Paul de Vence*. Diese Touren bewirkten, dass im *Postillon* die bleierne schwäbische Selbstgerechtigkeit und Knickrigkeit außen vor blieben. Es wurde bei uns nirgends gespart, sondern konsequent am Rand des Ruins über die Verhältnisse eingekauft, gelebt und gekocht.«

Seitdem sind fast 30 Jahre vergangen und unser Gespräch wendet sich den Veränderungen, Erfahrungen und Prozessen zu. »Ich stelle immer wieder fest, dass auch vermögende und privilegierte Gäste ziemlich orientierungslos sind, dass sie über kein echtes Urteilsvermögen verfügen. Also delegiert man das *Savoir-vivre* an uns, die Köche. Nur wissen auch wir nicht viel mehr. Also ziehen viele eine Show ab, die schon beim »Did you

## IMPRESSUM

Effilee GmbH  
Rothenbaumchaussee 73  
20148 Hamburg  
Telefon: +49 40/80 90 53 8-0  
Fax: +49 40/80 90 53 8-22  
info@effilee.de

### HERAUSGEBER

Vijay Sapre

### LEITENDER REDAKTEUR

Peter Lau

### ARTDIREKTOR

Andreas Pufal

### GRAFIK

Karen Sapre

### REDAKTION

Maike Steenblock, Susi Wilkat, Shoko Homma

### REDAKTIONSASSISTENZ

Hülya Yalcin

### REDAKTIONSFOTOGRAF

Andrea Thode

### ONLINE

Jens Hinrichs, Dirk Müller

### SCHLUSSREDAKTION

Thomas Rach

### MITARBEITER DIESER AUSGABE

Marcel Baumann, Axel Biesler, Daniel V Bolaño, Sebastian Bordthäuser, Andreas Doria, Thomas Frebel, Stuart Freedman, Serge Gorodish, Astrid Grosser, Ursula Heinzlmann, Andreas Hohenester, Marie Hollenstedt, Hans Kantereit, Alexander Kasbohm, Friederike Meltendorf, Kai Mihm, Norbert Müller, Stevan Paul, Stuart Pigott, Christoph Raffelt, Stephan Reinhardt, Wolf Reiser, Silicya Roth, Manuela Rüther, Ulrich Sautter, Nika Scheidemandel, Ingo Scheuermann, Nils Schiffhauer, Ronald Searle, Stildirektion, Christina Sues, Christoph Teuner, Hendrik Thoma, Sarah Trenkle, Max Vanderveer

### PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Julia Goldberg

### VERTRIEB UND MARKETING

Selma Gürüz

### VERTRIEB

asv vertriebs gmbh, Süderstraße 77, 20097 Hamburg  
Telefon: +49 40/34 72 40 41  
asv-vertrieb@axelspringer.de

### ANZEIGENVERTRIEB

Agentur für Vermarktung und Produkte  
Tina Gnauck  
Telefon: +49 40/43 27 24 25  
info@avundp.de

### ABOSERVICE

Abo-Service Effilee  
Postfach 10 32 45, 20022 Hamburg  
Telefon: +49 30/61 10 52 464  
Fax: +49 30/61 10 52 465  
abo@effilee.de  
Das Jahresabonnement (4 Ausgaben)  
kostet 36 Euro

### LITHOGRAFIE

Einsatz Creative Production  
Pinnaßberg Dock 47, 20359 Hamburg

### DRUCK

Neef + Stumme premium printing GmbH & Co.  
KG, Schillerstraße 2, 29378 Wittingen

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung, jede Art der elektronischen Verarbeitung und sonstige Formen der Wiedergabe nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Für unverlangt eingesandene Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen

Effilee erscheint viermal im Jahr

*have a nice day?«-Geflöte an der Garderobe beginnt. An der Wand hängen willkürlich zusammengestocherte Art-Basel-Objekte, im Hintergrund läuft dezenter Jazz oder höfischer Vivaldi. Das Menu wird mit den üblichen Versen der Bescheidenheit beschrieben: Cappuccino vom Sauerbraten mit Stockfischgeleekügelchen in zweierlei Texturen. Oder: Dialog von karamellisierten Babybarben an safran-geröstetem Südeeschnckenherzsalat. Eben solche Tortentänzerpoesie. Vieles in diesem Beruf ist letztlich Psychotherapie für einen tief sitzenden Minderwertigkeitskomplex, der sowohl die Köche wie den Großteil ihrer Gäste beherrscht.»*

Die meisten Küchenchefs tanzen irgendwann nach der Pfeife der zahlenden Klientel. *»Aber ich bin kein Patron für alle. Es gibt keinen Pumuckl-Teller, kein Sportler-Menü, keine Asia-Ischia-Fusion, keine vegetarische Dinkel-Aktionswoche, keinen regionalen Maultaschen-Potpourri-Schnupperkurs. Ich bin ein zutiefst politischer Koch, ohne dass ich konkret etwas mit Grünen oder Roten am Hut hätte – und mit den anderen sowieso nicht! Unsere Stimmung ist heiter, weil zu mir genau die Leute kommen, die ähnlich frei und großzügig denken. Der Watergate-Journalist Bob Woodward sagte einmal sinngemäß, wenn man den Weg des Geldes zurückverfolgt, landet man meistens mitten im Gestank. Deshalb will ich nichts mit Nahrungsmittelloobbyisten von Nestlé, Maggi oder Knorr zu tun haben, mit Gen-Schinken, Surimi-Garnelen oder analogem Mozzarella. Aber ich lasse mich auch nicht vor den Karren des dogmatischen Biozirkus spannen. Es geht auch ohne dieses Hecheln nach sündteuer erkaufte Gütesiegeln, De-luxe-Öko-Stempeln und all diesen Gutmensch-Plaketten.«*

Lieferanten kommen, Türen knallen, Stimmen werden laut. Hände klatschen, Witze werden erzählt, Bares wechselt die Hand. Gemüseduft, Kräuterschwaden, herbes Gelächter, schwäbische Dialekte aus dem Mittelalter. Rossmarktstimmung. Dann kehrt wieder Ruhe ein. Klink arbeitet mit knapp 50 Partnern zusammen, zumeist aus der Gegend. Die alte Freundschaft mit den *Hermannsdorfer Landwerkstätten* in Oberbayern ist eher die Ausnahme.

*»Natürlich befriedigt regionale Küche unsere Urbedürfnisse nach Geborgenheit, Nestwärme und Heimat«, erklärt Klink sei-*

*ne regionale Verwurzelung. »Nur habe ich bei der Vermarktung des Regionalen allmählich ein flaueres Gefühl im Magen. Ich denke an Volksliedwahnsinn, sinnentleertes Brauchtum, Blut- und Boden-Musikantenstadt, an Heimat von der Stange. Zudem kann man als Nachbarschaftskoch mit dieser Masche in-between gut verdienen, man kann sie wohlkalkuliert und schön verlogen einsetzen. Es spricht auch nichts dagegen, eine Maultasche mit Hummer und Ingwer zu füllen – aber es ist dann eben keine Maultasche mehr. Man sollte auf die Karte dann ehrlicher Weise schreiben: Hummer in Nudelteig.«*

Die ersten Mittagsgäste treffen ein. Klink wird sie später einzeln begrüßen, hemdsärmelig, lässig und leutselig, wie man das in dieser Gegend nennt. Mag man ihm glauben, hat das nichts zu tun mit PR in eigener Sache. Diese Schwätzle, erklärt er, helfen ihm vielmehr, nicht betriebsblind zu werden, eine direkte, ehrliche Resonanz zu bekommen. *»Bei uns merkt ein wirklich guter Gast, dass es nicht zentral ums Geld geht. Bei mir liest man die Speisekarte nach den Gerichten, nicht nach den Preisen, hoffe ich. Und wir sorgen, wie ich ebenfalls hoffe, für Großzügigkeit auf allen Ebenen, die sich auf eine positive Art und Weise überträgt. Wenn der Gast schon*

### **Gerhard Polt müssen Klinks Gäste aushalten, einen Rapper dagegen nicht**

*beim Hinsetzen merkt, dass sein Wirt spart, denkt er auch nur noch ans Sparen.«*

Verabredung hin, Fabulierlust her: Um 14 Uhr macht Herr Klink seine Siesta in einem kleinen Holzverhau unterhalb des Lokals, in dem ein barockes Schlafmöbel steht, ein Klavier, ein Regal mit Klassikern der Weltliteratur, Notenständer, Blasinstrumente, Kerzen – eine schräge Mischung aus einer Datscha bei Tschechow und einem Schäferwagen. Umgeben ist die Stube von wuchernden Schlingpflanzen, Kräutern, Bienenstöcken und allerlei kryptischen Mitbringseln aus diversen Ecken der Welt. Wie es Menschen schaffen, punktgenau von 14 bis 16 Uhr zu schlafen, entzieht sich meiner Kenntnis.

Danach übt er jedenfalls eine Stunde auf der Trompete, stoisch und stur wie ein musisch begabter Albesel. Da jeder Schwa-

be Benzin im Blut hat, selbst die Ökoapostel, schnappt er sich anschließend nach Lust und Laune eine der stets fahrbereiten vier Moto Guzzis und verschwindet im Funkloch, wo er über die Hügel der Wacholderhaine und Weinberge knattert, um sich Schafherden anzuschauen oder Obstbäume, das Gelb der Rapsmeere oder den grauen Schnee, oder ganz schlicht Menschen, die ihrer Wege gehen. Manchmal besucht er auch überfallartig einen seiner Lieferanten, um zu schauen, ob Theorie und Praxis stimmig sind. Das kommt allerdings nicht immer gut an.

An diesem Abend flaniere ich durch das neue wilde Stuttgart zwischen Bahnhof, Zentrum und Bohnenviertel. Die Wutbürgerinnen und -bürger nebst ihrer Wutkids trollen heiter durch die Gassen, als ob sie den Park von Versailles durchmessen würden: schicke, wohlgebräunte, selbstbewusste junge und alte Herrschaften. Anthroposophisch grau die Haare, laut das Gelächter, überall der heilende Iris- und Melisse-Duft von *Demeter* und *Weleda*. Wieland- und Schiller-Erstaussagen in den Auslagen der Antiquariate.

Ich probiere Linsen und Spätzle im *Basta*, eine Ellwanger-Cuvée an der legendären Hotelbar des *Zauberlehrlings*, staune im *Leib&Seele*, wie man trotz dieses Dialekts flirten kann, surfe durch Weinstuben mit Butzenscheiben und romantische Fachwerk-Bistros. Rund um den Leonhardsplatz machen freche junge Damen aus der Karibik oder Moldawien auf sich aufmerksam. Zwischen der phänomenalen *Uhu-Bar*, einem urbanen Implantat aus St. Pauli, und dem präventösen *Fou-Fou* suchen Männer mit hochgezogenen Trenchcoats das Weite, um kurz danach im Mountainbiker-Outfit in den grölenden Kreis ihrer Kumpels zurückzukehren.

Kurz vor dem Einschlafen fällt mir der Aalener Dichter Christian Friedrich Daniel Schubart wieder ein, der, wie Wieland und Klink, ebenfalls ein talentierter Musiker war, grandioser Autor, begnadeter Wirtshaus-Jakobiner und Herausgeber einer durchaus populären, satirischen Streitschrift. Was all diese Typen verbindet, Dichter wie Hölderlin, Hegel,



Schiller, Mörike, Hesse mit den Hitler-Attentätern Johann Georg Elser und Claus Schenk Graf von Stauffenberg bis zu den Überzeugungstätern der RAF, ist Mut, Redlichkeit, Poesie, Liebe und eine Sehnsucht nach Genuss, bevor einem der pietistische Himmel einen Strich durch die Rechnung macht.

Am nächsten Tag treffe ich Klink zur selben Zeit wieder in dem ungefähr drei Quadratmeter großen Hauptquartier mit Butterbrezel, Espresso, stöhnendem Briefträger und Elisabeth Klink, die mich daran erinnert, wie witzig und sarkastisch schwäbische Damen sein können, diese *Southern Belles*. Nach einem leichten Warm-up – Wetter, VfB, Witzigmann, elBulli und René Redzepis neue nordische Küche mit Moschusochsen, Gotland-Trüffeln und selbst gesammelten Hafendock-Schnecken – frage ich, wo seine Grenze liegt zwischen der Schönheit des Essens und dem Revier der Dekadenz.

»Ich sitze mittlerweile ganz gut im Sattel, sodass ich meine ethischen Grundsätze durchziehen kann. Die Gourmet-Hysteriker, die wie aufgepumpte Maikäfer ihrer Begleitung zeigen wollen, wie ein Lustmolch-Leben läuft, die nadelgestreiften Edeltzungen, Hochleistungs-Connaissseure und die Zunft der Weinsammler kommen nicht mehr oft her. Ich biete für kein Geld der Welt ein Spektakel. Das *Extreme Cooking ist nicht mein Ding, meine Gäste sind keine Versuchskaninchen.*«

Mehr als Trends und Moden interessiert ihn Respekt für die Zutaten. »Früher in Gmünd hatte ich ein Aquarium mit sprudelndem Wasser, schön beleuchtet und voll wunderbarer Wesen. Jeder Gast konnte sich daraus ein Stück wählen und für sein Wohlbefinden töten lassen – damit war die Heuchelei aus dem Spiel. Heute ist der Respekt vor tierischer Nahrung weitgehend verloren gegangen. Ich verarbeite nur Tiere, die besser gelebt haben als ich oder zumindest gleich gut, und denen man auf dem Teller noch ansieht, dass sie bis vor Kurzem unter uns weilten. Meine Enten und Wachteln haben Knochen, meine Fische Gräten, meine Wildsäue Muskeln. Meine Gerichte drücken aus: *Lieber Gast, ich habe gelebt, man hat mich wegen Ihnen abgemurkst, also genießen Sie mich bitte mit Würde und Respekt.*«

Heutzutage werden manche Köche wie große Maler verehrt, das zahlende Publikum betrachtet ihre Gerichte wie Gemälde. Ist das gut? »*Kochende Künstler sind eine vertrackte Angelegenheit. Kochen ist ein echt brutaler Beruf. Als Patron eines gastronomischen Betriebs weiß ich, dass da noch andere Eigenschaften verlangt sind, als bei Events posen zu können. Der Ehrgeiz vieler ambitionierter Kollegen, mit aller Gewalt Künstlerkoch zu werden, ist eine durchaus mutige Entscheidung, endet aber oft fatal. Ich erinnere mich an einen Kumpel: Er servierte ein Schweinsohr und ein krude glotzendes Kalbsauge, beides roh, auf angefeuchtetem Porzellan. Er wollte seinen schlagartig von jedem Appetit befreiten Gästen einen pädagogischen Kick mit auf den Weg geben, galt als Genie und war bald pleite. Ich habe von Beuys gelernt, dass es das zentrale Wesen der Kunst ist, grenzenlos zu sein, hemmungslos, absolut frei von Auflagen und Blockaden. Wenn also bei mir im Lokal Gerhard Polt und die Biermösl Blosn mitten im Essen aufstehen und spontan etwas daherzaubern – dann bitte, das müssen meine Gäste aushalten. Das heißt aber nicht, dass das jeder selbst ernannte Slumpoetry-Rapper tun muss. Trotzdem freue ich mich über jede Bereicherung der üblichen deutschen Gourmet-Begräbnisstimmung.*«

Im Intercity nach München blättere ich in einem Stuttgarter Stadtmagazin, während draußen die giftgrünen Wacholderbäume nach und nach durch die trostlosen Industriecontainer der Augsburger Vororte ersetzt werden. Neben einem großen Porträt von Vincent Klink beantwortet eine gewisse Sabrina Schuler, Chefredakteurin des Magazins, die Frage, welches Küchengerät sie am liebsten auf eine einsame Insel mitnehmen würde: »*Vincent Klink. Der kann alles. Toll kochen, bestimmt sogar etwas Schwäbisches aus einer Kokosnuss. Und mich prima mit guten Geschichten unterhalten und ein Floß aus Palmen bauen, damit wir vom Meer über den Neckar zurück in den Kessel schippern können.*«

#### RESTAURANT WIELANDSHÖHE

Alte Weinsteige 71  
70597 Stuttgart-Degerloch  
[www.wielandshoeh.de](http://www.wielandshoeh.de)

# Lesen macht schön.



Am schönsten im Abo:  
Ein Jahr Atrium für 45,- €.  
Einfach kurz 0931 4170-1619  
anrufen oder schnell online  
bestellen unter  
[www.atrium-net.de/effilee](http://www.atrium-net.de/effilee)

Inspiziert durchs Leben