

Spitzenköche schlagen Alarm: Söder ignoriere die Gourmet-Elite!

Sieben Spitzenköche kritisieren Söder für mangelnde Wertschätzung der Gastronomie in Deutschland, Treffen im Münchner "Tantris".



Perl-Nennig, Deutschland - In einem offenen Gespräch im renommierten Münchner Restaurant Tantris haben sieben der besten Köche Deutschlands scharfe Kritik an der politischen und gesellschaftlichen Wertschätzung der Spitzengastronomie geübt. Unter den Anwesenden war Jan Hartwig, ein Drei-Sterne-Koch aus München, der Bayerns Ministerpräsidenten Markus Söder als lupenreinen Populisten bezeichnete. Hartwig, der in der Runde auch den französischen Präsidenten Emmanuel Macron als positives Beispiel nannte, bemängelte, dass Söder im Gegensatz zu Macron keine Spitzenköche in den Élysée-Palast einlädt und somit das kulinarische Erbe nicht wertschätzt.

Die Köche, deren Restaurants insgesamt 18 Michelin-Sterne

tragen, betonen die Bedeutung ihrer Gastronomie für den Tourismus in Deutschland. Christian Bau, Küchenchef von Victor's Fine Dining, wies darauf hin, dass von den Milliarden, die in den Bereichen Tourismus und Kultur angestrebt werden, kaum etwas in die Spitzenküche fließt. Es ist erniedrigend, dass unsere Arbeit und die Touristenattraktivität, die wir schaffen, nicht anerkannt werden, so Bau in dem Gespräch.

Kritik an fehlender Wertschätzung

Edip Sigl, Küchenchef des Restaurants Ess:enz, merkte an, dass namhafte politische Figuren in Deutschland kaum in Gourmeterestaurants zu sehen sind. Dies unterstreicht die von Alexander Huber, dem Präsidenten der Vereinigung Jeunes Restaurateurs (JRE), geäußerte Kritik, die seit 1991 aktiv ist und sich für regionale Spitzenküche einsetzt. Huber betonte, dass es an der Zeit sei, die öffentliche Wertschätzung der Spitzengastronomie deutlich zu steigern.

Diese Diskussion über Wertschätzung kommt zu einem Zeitpunkt, an dem die Sternevergabe des Guide Michelin Deutschland 2019 veröffentlicht wurde. Insgesamt erhielten 53 junge Spitzenköche von der JRE Sterne, darunter auch neue Zwei-Sterne-Träger wie Tobias Bätz aus Wirsberg und erste Sterne für Andreas Widmann und Valentin Rottner. Mit dem JRE-Genussnetz wird darüber hinaus ein Konzept gefördert, das die Zusammenarbeit mit Erzeugern und die Verwendung nachhaltiger Lebensmittel in den Fokus rückt.

Ein Blick auf die Zukunft

Die anwesenden Spitzenköche fordern eine proaktive Politik, die nicht nur die kulinarische Qualität, sondern auch die touristische Attraktivität Deutschlands ernst nimmt. Edip Sigl und Christian Bau betonen, dass kulinarischer Tourismus gezielt gefördert werden muss. Ein Blick in skandinavische Länder zeigt, dass dort eine gezielte Unterstützung der Spitzenküche klare positive Auswirkungen auf den Tourismus hat.

Die betroffenen Köche sehen in der schlechten Wertschätzung eine verpasste Chance für die deutsche Gastronomie. Ob Söder und die Politik in Bayern auf diese Kritik reagieren werden, bleibt abzuwarten. Die klare Botschaft der Spitzenköche lautet: Die renommierte Berliner Festtage sind ebenso wertvoll wie die Spitze der Gastronomie in Deutschland.

Details	
Ort	Perl-Nennig, Deutschland
Quellen	• www.mmnews.de • www.hogapage.de

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net