Im Schwarzwald brät ein Spitzenkoch Maultaschen

Ein Leben zwischen Wurst und Wachtel

Claus Weitbrecht ist ein Wanderer zwischen den kulinarischen Welten: Vor kurzem gewann er die deutsche Meisterschaft der Gourmetköche. Doch im Gasthof Talblick, im Schwarzwaldstädtchen Wildberg, brät er Fleischküchle und Schnitzel. *Sonntag Aktuell* hat ihn besucht.

Claus Weitbrecht nimmt einen kräftigen Schluck aus seiner Tasse Tee. Wie jeden Morgen sitzt er am Stammtisch und liest Zeitung. Seine schwarzen Haare sind nach rechts gekämmt, der Schnauzbart akkurat gestutzt. Es ist halb zehn, und langsam trudeln auch die Eltern ein. Ein milder Geruch von Frittiertem liegt noch in der Luft, im Gasthaus Talblick im Schwarzwaldstädtchen Wildberg, hoch über dem engen Nagoldtal.

Claus Weitbrecht ist 29 Jahre alt und Koch. Vor einigen Wochen hat er sie gewonnen, die German Masters, die deutsche Meisterschaft der Kochkunst. Mit „Kreationen aus Lachsforelle im Zucchinimantel an Beurre blanc mit rotem Senf" und „gefülltem Rinderfilet im Gemüsetrüffelmantel in Salz gebacken". Die Trüffel dieser Welt haben Weitbrecht den Geschmack für das Einfache und Gute nicht verdorben. Er freut sich auf seine Maultaschen, wenn sie mittags einfach abgeschmelzt im Teller in der Brühe dampfen. „Am liebsten so wie sie der Vater macht."

Der Mann kultiviert die Bescheidenheit. Auch in der Gourmetküche: Bei „frischem Fisch mit Kräutern in Olivenöl gebraten, mit Pesto und einem guten Baguette" läuft ihm das Wasser im Mund zusammen. Auch seine Speisekarte spricht eine einfache Sprache: Wurstsalat und Wiener Schnitzel, Bauernbratwürste und Hirschgulasch. Ziemlich deftig. Dabei wagt er den Spagat: Feinschmecker rufen immer öfter an und bestellen seine Gourmetmenüs. Für rund 45 Euro serviert er sechs Gänge auf edlem Porzellan. Rehrücken in Wacholder, Doraden, gebratene Tauben oder Krustentiere.

Seit zehn Jahren ist die Sternegastronomie sein täglich Brot. Und auch heute Morgen kreisen seine Gedanken mal wieder um die Kunst des perfekten Menüs. Das Telefon klingelt derzeit übrigens ziemlich oft. Was seine Mutter nicht immer gut findet. „So geht das hier die ganze Zeit", sagt sie und zieht die Augenbrauen hoch. Seit ihr Sohn die deutsche Meisterschaft gewonnen hat, müssen Vater und Mutter Sonderschichten schieben. Else Weitbrecht kann's kaum glauben: Selbst aus der Schweiz reisen Gäste an. Neulich hat sie ihren Spross im Fernsehen gesehen, in „Ich wünsch' mir was" bei Thomas Elstner. Da präsentierte er ein „Mandel-Krokant-Parfait im Schokoladenkegel". Aus kleinen Fläschchen zog er edle Soßen von Mango, Joghurt und Himbeeren auf den Teller und zeichnete mit dem Zahnstocher geometrische Muster in die süßen Gaumenschmeichler. Weitbrecht vergleicht den Koch im Gourmetbereich mit einem Bildhauer. Einem Maurer gleiche der Kollege, der Schnitzel oder Würstchen brät. Im Talblick ist er beides, Künstler und Arbeiter.

Bis Ende letzten Jahres noch stand er hinterm Herd der Schwarzwaldstube des Hotels Traube in Tonbach, dem deutschen Renommierlokal schlechthin. Und nun ist er dorthin zurückgekehrt, wo alles begann. Wo er unter den Augen des Vaters sein erstes Bier gezapft, sein erstes Spiegelei gebraten hatte. „Es war von Anfang an klar, dass ich einmal den Betrieb übernehme", sagt er. Die Liebe zum Kochen entdeckte er jedoch erst im Gasthof Hasen, in Herrenberg, während eines Praktikums. Hier schnitt er zum ersten Mal Zucchini und blanchierte Tomaten. „Das hat mit dem elterlichen Betrieb nicht viel zu tun gehabt", erinnert sich Weitbrecht. Dem Anfänger erschloss sich eine neue Welt.

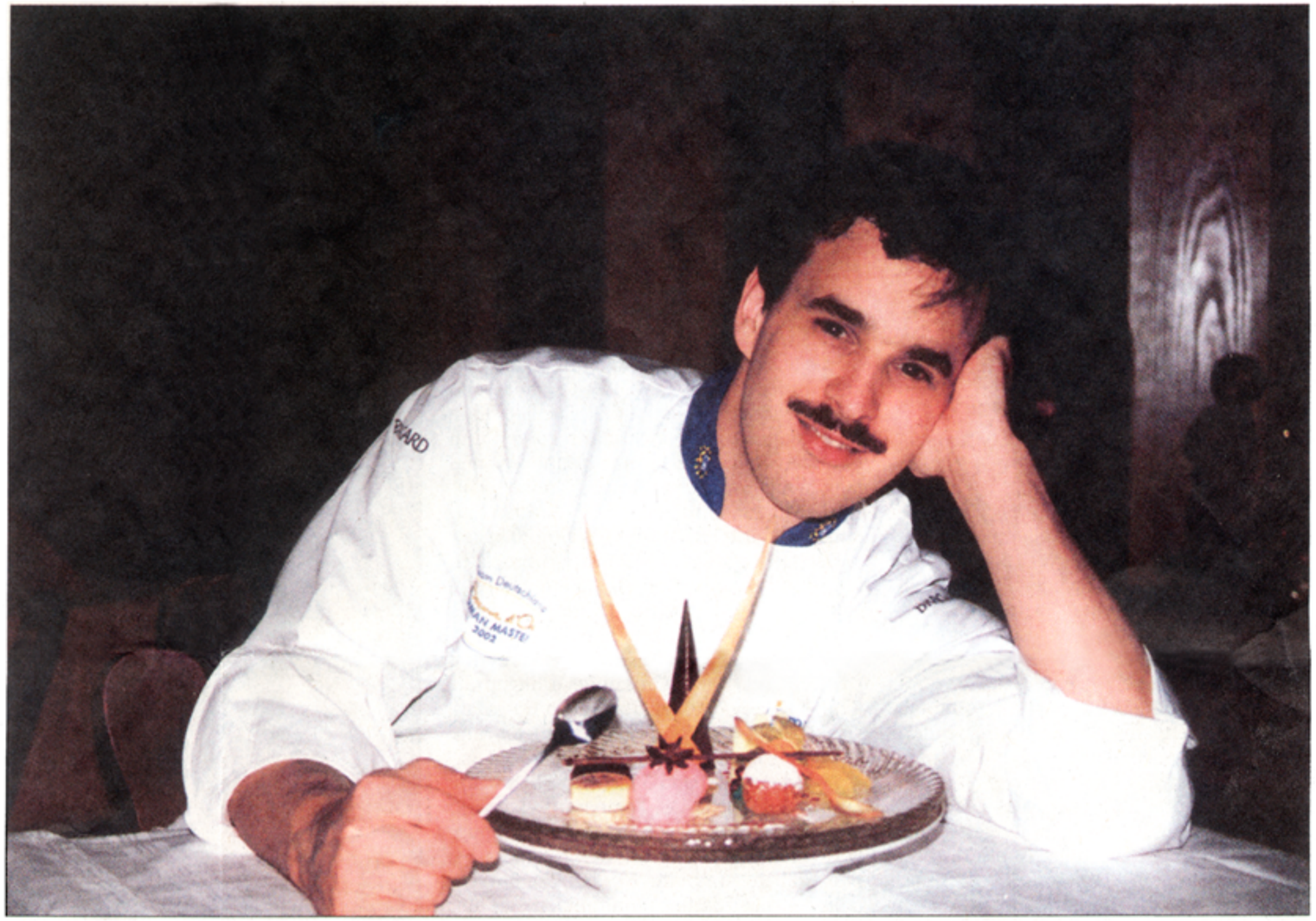
Noch heute ist der Alltag eine Herausforderung. Ob Käsespätzle für acht Euro oder ein Gourmetmenü: Steht Claus Weitbrecht mit weißer Kochkluft in der Küche, dann sitzt jeder Griff. Er geht auf und ab und murmelt vor sich hin. Füllt Soßen von einem Topf in den anderen, rührt, taucht ein Löffelchen ins Passionsfrucht-Quitte-Süppchen und kostet. Und rührt weiter in der Bouillabaisse, gibt leise Kommandos. Der Vater lauscht, der Bruder springt von Pfanne zu Fritteuse. Links brutzelt eine Taube aus der Bresse, rechts zischt ein Wiener Schnitzel.

Der Gasthof Talblick ist ein Familienbetrieb: Der Vater kauft das Fleisch, immer gut marmoriert und abgehangen. Es stammt von deutschen Weiderindern, die artgerecht gehalten werden. Um Hummer und Kaviar kümmert sich Weitbrecht junior lieber selbst. Weitbrecht kochte sich zielstrebig nach oben: „Ich habe über zehn Jahre in Sternerestaurants gearbeitet." Im Hotel Ulrichshöhe in Nürtingen-Hardt, bei Dieter Müller in Bergisch Gladbach, in der Auberge de L'Ill im elsässischen Illhauesern und im Waldhotel Sonnora in Dreis. Und jetzt kann er ihn fast schon greifen, seinen großen Traum: Mit der deutschen Meisterschaft erhielt er auch die Fahrkarte zum Bocuse d'Or, dem goldenen Bocuse, der Weltmeisterschaft der Kochkunst in Lyon, Ende Januar. „Für einen Koch ist dieser Titel so etwas wie der Nobelpreis", schwärmt er. Und Weitbrecht ist ein Siegertyp. Er war bereits Weltmeister der Jungköche, mit 23 Jahren.

Die Weichen sind gestellt, für eine Karriere in der Edelgastronomie. Doch Claus Weitbrecht will im Talblick bleiben, bei seiner Familie. Finanziell ist das kein Verlustgeschäft. „Als Geselle verdient man im Sternerestaurant wesentlich weniger als beim Daimler am Band."

Doch es geht nicht nur ums Geld. Weitbrecht braucht die Erdung durch das Bodenständige. Eben nicht nur das ganze Chi-Chi zwischen Prominenten, Trüffeln und Bresse-Hühnern. Im Talblick kann er kochen, was ihm schmeckt. „Einfache Gerichte", sagt er, „habe ich am liebsten."

Nimmt eine Semmel aus dem Brotkorb und schneidet sie auf. Er bestreicht sie mit Butter und Marmelade, nippt noch einmal an der Tasse Tee. **Markus Auch**



Vor diesem Lächeln schmelzen nicht nur Erdbeerparfaits. Claus Weitbrecht ist einer der erfolgreichsten Jungköche. Nicht nur Bresse-Hühner, auch Bratwürste sind glücklich, wenn sie unter sein Messer geraten. Bild: Auch