

**D**ie Mohrenköpfe gefallen ihm. Harald Wohlfahrt betrachtet die Schwäbisch Hällischen Ferkel beim Titelschooting für eins ah! schweigend, zieht eins am Schwänzchen, grinst und sagt: „Schließlich bin ich auf einem Bauernhof groß geworden.“ Gerade hat der Meister aller Köche einen weiteren Preis bekommen, den internationalen Eckart-Witzgmann-Preis von der Deutschen Akademie für Kulinaristik – dafür, dass er seit mehr als zehn Jahren nach allen offiziellen Bewertungen an der Spitze der deutschen Köche steht. Und dafür, dass er zahlreiche Spitzenköche ausgebildet, an sie sein unerschöpfliches Wissen weitergegeben hat. Einige seiner Schüler haben ihn am Abend der Preisverleihung bekocht, sechs Gänge. „Beeindruckend“ sei das gewesen, so der Küchenchef, über den der Gault Millau sagt: „Wohlfahrts Genussdarbietungen zu beschreiben ist ein so hoffnungsloses Unterfangen wie Musik in Worte zu fassen.“

**Herr Wohlfahrt, was bedeutet für Sie Genuss?**

Lustempfinden. Ich genieße, wenn ich etwas Besonderes zu mir nehme. Das kann im richtigen Moment ein Glas Wasser sein. Oder ein Eintopf.

**Woran erkennt man gutes Essen?**

An der Qualität und Frische der Grundprodukte, an ihrem Aussehen und am reinen Geschmack. Es muss eine duftende Küche sein.

**Ihr Lieblings-Klassiker aus Baden-Württemberg?**

Rindfleisch mit Meerrettichsoße, das gab es samstags während meiner Ausbildung. Und der Meerrettich muss so scharf sein, dass einem die Tränen kommen.

**Und Ihre Kindheitserinnerung ans Essen?**

Das Mittagessen mit der Familie am Sonntag, der Vater am Kopfende sitzend. Diese Tradition ist sehr schön, denn Essen ist ein soziales Ereignis und lebt von der Gesellschaft. Das ist ungemein spannend.

**Und wer kochte im Hause Wohlfahrt?**

Unter der Woche die Mutter, am Wochenende der Vater. Geschmorte Hochrippe oder Kaninchen, die wir selbst züchteten. Das waren Festessen.

**Was ist das Geheimnis eines richtig guten Kartoffelsalats?**

Die Kartoffelsorte. Es müssen fest kochende Kartoffeln sein, am besten „Bintje“. Speck macht den Kartoffelsalat würzig. Und ein Kerbeldressing bringt Farbe.

**Fragen auch ausländische Gäste nach regionalen Spezialitäten? Ist ein Trend erkennbar?**

Absolut. Die Gäste erwarten von uns Wild

auf der Karte. Reh und Hirsch aus der Gegend. Wir kochen von jeher mit regionalen, saisonalen Produkten.

**Gibt es eine Erfolgsformel, die für Sternegastronomie und Landgasthof gleichermaßen gilt?**

Man muss dem Gast vermitteln, dass er etwas Besonderes erlebt. Ihm ein Gefühl mit auf den Weg geben, das so positiv ist, dass er wiederkommt. Jeder Gast, der wiederkommt, ist ein Erfolg. Das gilt für den Landgasthof, den Italiener und für das Sternerestaurant.

**Wie motivieren Sie Ihr Team immer wieder neu?**

Motivation kann sehr individuell sein. Wenn ich selbst gut drauf bin, motiviert das meine Leute allerdings am meisten.

**Und wie schaffen Sie das, so gut drauf zu sein?**

Die Anerkennung meiner Arbeit ist riesig. Es gibt kaum einen Job, der so direkt honoriert wird. Wenn ich am Abend ins Restaurant rausgehe und in die glänzenden Augen eines zufriedenen Gastes blicke, dann nehme ich dieses gute Gefühl mit nach Hause. Und mein Anspruch an mich ist, dies immer wieder zu erreichen. Ich weiß, was ich kann, und ich orientiere mich daran, was ich noch nicht kann. Das ist mein Antrieb.

**Wo geht Harald Wohlfahrt essen?**

Mit der Familie gerne in den Löwen in Schwarzenberg. Oder nach Wildberg ins Talblick, der Küchenchef Claus Weitbrecht ist ein Schüler von mir.

**Und wen unter den Nachwuchskünstlern haben Sie derzeit besonders im Blick?**

Jörg Sackmann, er hat das Zeug zum zweiten Stern.

**59**  
von bundesweit  
**208 Sternen** wurden nach Baden-Württemberg vergeben. Den zweiten Platz belegt Nordrhein-Westfalen mit 33 Sternen

**WOHLFAHRT – DIE MAGIE DES KOCHENS**

**ALS ER EINMAL GEFRAGT WIRD**, wie man sich als Nummer 1 so fühlt, antwortet Harald Wohlfahrt: „Ich bin keine Nummer, ich bin Harald Wohlfahrt.“ Liest man eines seiner zahlreichen Kochbücher, wird klar, es ist das Ehrliche, das absolut Authentische, das den Koch der Köche groß gemacht hat. Und ihn bis heute auszeichnet. Für sein Handwerk bedeutet dies: bestmögliche Zubereitung nach den Regeln der Grande Cuisine, dabei zeitgemäß leicht. Völlig klare Geschmackserlebnisse, die überraschen, ohne modisch zu sein. Alles ist bis ins letzte Detail vollendet, denn Wohlfahrt ist Perfektionist.

**SEIN LIEBSTES WERKZEUG IN DER KÜCHE:** eine Pinzette, mit der er die Teller am Pass dekoriert. Ausflüge ins Asiatische, Exotische scheut er: „Ich mache nur etwas, wenn ich sicher bin, dass es im jeweiligen Esskulturkreis volle Akzeptanz findet.“ Praktisch umgesetzt und gar nicht simpel heißt das: regional kochen!

**ADRESSE:** Schwarzwaldstube im Hotel Traube Tonbach, 72270 Baiersbronn, Tel. 0 74 42/49 20. Fax 0 74 42/49 26 92. info@traube-tonbach.de. Für einen Tisch am Abend muss man mit Wartezeit rechnen. Mittags kann man kurzfristiger reservieren.



Wolfsbarschschnitte auf Gewürz-tomatens Kompott und Fenchelpüree