

Aus Niederbayern zu den Sternen

Michael Schinharl ist ein Genuss-Experte: Er hat Toprestaurants geführt – und liebt alles rund ums Essen und Dekoration

Michael Schinharl liebt alles, was mit Gastronomie zu tun hat. Von Straubing aus zog es ihn in die weite Welt: Jahrelang hat er Sterne- und Haubenrestaurants geführt, darunter fünf Jahre lang das Sterne-Restaurant Meridiano in Bern. Momentan steht er als Gastro-Consultant für Neueröffnungen und Relaunches beratend zur Seite, außerdem verlegt er das Genuss-Magazin „ZuGast“. Wir haben uns mit ihm über Fast Food, cholerische Köche, guten Service, miese Bezahlung und das Gäubodenvolksfest in Straubing unterhalten.

Herr Schinharl, Sie haben nicht Koch gelernt, sondern Restaurantfachmann. Warum nicht gleich Koch?

Michael Schinharl: Ich habe mit Koch angefangen, auch ein Jahr lang Koch gelernt im Bayerischen Wald. Aber dann dachte ich, das ist nicht meins, Kochen ist mir zu stressig; auch wenn's natürlich im Service genauso stressig ist. Ich wollte in einem Team arbeiten und habe dann in München meine Ausbildung gemacht.

Aber alle anderen haben immer frei, wenn man selber arbeiten muss. Nervt das nicht?

Mein Spruch dazu ist immer: Koch und Kellner ist wie Pfarrer. Entweder man ist dazu berufen oder nicht. Mir ist es ganz wichtig, dass man den Beruf zu dem macht, wie er eigentlich ist, nämlich großartig. Natürlich ist mein Bruder Küchenchef und Koch, war in Sterneläden unterwegs und ich wollte ihm naheifern. Aber Restaurantfachmann war eher mein Ding. Viele tun Kellner ab als „Teller-Taxi“. Dass man aber eine Lehre braucht und Ahnung haben muss von Wein, Getränken, Filetieren, Tranchieren und Servieren – das wissen wenige.

Mein Bruder hatte damals die „Villa“ am Bahnhof in Straubing und da durfte ich viel ausprobieren. An die Arbeitszeiten gewohnt man sich, man hat meistens Sonntag und Montag frei und kann Dinge erledigen. Natürlich ist das anstrengend, wir haben damals zwölf bis 14 Stunden gearbeitet, aber man war es gewohnt. Damals war das ja noch eine ganz andere Zeit. Ich habe manchmal den Eindruck, dass die heutige Generation gar nicht mehr dienen mag. Und mit Dienen meine ich nicht das Unterwürfige, sondern Dienen im guten Sinn. Es macht wirklich Spaß zu dienen, aber auf Augenhöhe. Wenn man eine Weinempfehlung macht, die sitzt, dann ist man selber auch ein Grund, warum ein Gast ins Restaurant kommt.

Schlechter Service ist ja eine Katastrophe.

Stimmt. Wann haben Sie zum letzten Mal guten Service gehabt?

Keine Ahnung, ich kann Ihnen sagen, wann ich zum letzten Mal schlechten Service hatte...

Eben. Das Schlimme ist, dass unser Job ein wenig ver-teufelt wird. Die ganzen Kochsendungen helfen ein wenig, den Beruf wieder auf-zupeppen.

Der Koch ist da ja gern der Star – aber was ist mit dem Kellner?

Der Kellner ist im Endefekt der gleiche Star. Er hat eine sehr schwierige Situation. Er muss vermitteln zwischen Gast und Küche, er ist immer zwischendrin. In der Küche geht es nicht immer mit Samtpfötchen zu, aber da hat sich auch was geändert. Mit Schreierei geht das nicht mehr.

Kam das früher öfter vor?

In meinen 18 Jahren Gastronomie habe ich vereinzelt ein paar Leute kennengelernt, die speziell waren. Aber im Großen und Ganzen ändern sich die Zeiten. Wer will denn schon mit einem Choleriker arbeiten?

Wie sehen denn Köche einen Restaurantchef?

Der Status des Küchenchefs hat immer noch einen höheren Wert als der des Restaurantleiters, aber es sollte immer alles auf Augenhöhe geschehen. Der Koch ist der Koch und mittlerweile ein Superstar. Es ist wieder cool, zu kochen. Ein toller Typ muss heutzutage gut kochen können, das ist jetzt sexy.

Geht jemand, der in der Sternegastronomie arbeitet, denn auch mal zu einer Burgerkette?

Natürlich. Man kann nicht jeden Tag Rindsfilet essen, das ist auch langweilig. Ich esse auch gern mal einen Döner, aber es muss ein guter Döner sein. Auch eine Tiefkühlpizza schiebe ich mir manchmal ins Rohr, aber halt nicht so oft. Man ist schon bewusster.

Wenn man in der Gastronomie beruflich unterwegs ist und in ein neues Restaurant kommt; woran merkt denn der Profi, da ist es gut und da ist es schlecht?

Ich schaue mir zuerst den Eingangsbereich an: Ist der gepflegt und einladend, gibt es ein paar Blumen, ist schön gestrichen? Wie sind die Lichtverhältnisse? Wurde durchgelüftet? Ist die Musik gut, schlecht oder zu laut? Werde ich begrüßt, sagt jemand, „Schön, dass Sie da sind?“ Dann schaue ich: Sitze ich bequem? Wenn ich genießen möchte, möchte ich anständig sitzen. Ich war einmal in einem Top-Restaurant und da saß man auf Holzbänken mit sehr dünnem Filzstoff drauf. Das macht dann irgendwann keinen Spaß mehr. Sauberkeit ist auch das A und O, bei Besteck und Gläsern. Es braucht zudem nicht immer viel Deko, sondern sollte zusammenpassen. Kerzen finde ich großartig. Und wenn es eine Tischdecke ist, dann sollte die schön gebügelt sein. Das Schlimmste ist aber 08/15 – oder das berühmte Bierfuizl



Schinharl steht aktuell als Gastro-Consultant für Neueröffnungen beratend zur Seite.

Foto: Claudia Thoma

unterm Tisch, wenn er wackelt.

Gilt das für alle Restaurants?

Das gilt für alle. Auch für urige Wirtshäuser.

Hat sich grundlegend was in der Gastronomie geändert?

Nehmen wir nur einfach mal meinen gestrigen Abend: Ich war zu Gast bei Sternkoch Ali Güngör müs und wir kamen ein wenig zu spät – dann kam von ihm die Bitte in sehr charmantem Ton, wir sollten uns doch frühzeitig für ein Dessert entscheiden, die Köche würden gern ihre Schicht beenden. Das hätte es früher nie gegeben. Jetzt gibt es aber den Mindestlohn, das Arbeitszeitengesetz wird kontrolliert. Auch Köche arbeiten nur acht bis neun Stunden. Und ich bin ehrlich – lieber zahle ich ein paar Euro mehr für gute Qualität und es läuft alles einigermaßen richtig. Denn es arbeiten in der Gastronomie immer noch Menschen. Gottseidank.

Wäre ja schlimm, wenn nicht.

Genau. Und Menschen haben gute und schlechte Tage. Ich war in meinem Leben auch nicht immer perfekt und hatte Reklamationen. Gut kann ich mich noch an einen Tag erinnern: Es war in Bern im Sterne-Restaurant, da lief alles falsch. Der Teller ging zu Bruch und dann kam der falsche Wein.

Was macht man dann?

Sich entschuldigen.

Und wie holt man da dann die Kuh wieder vom Eis?

Dann kann man nur eins machen: Auf Verständnis hoffen und je nachdem die Rechnung erlassen. Ich finde, der Gast kann einem dann eine

zweite Chance geben, weil das kann jedem mal passieren. Schlecht sind Schwankungen, einmal gut und einmal schlecht. Aber mal ein Fehler ist menschlich.

Wieso ging es eigentlich für Sie in die Schweiz?

Die Schweiz muss man im Lebenslauf haben, wenn man in der Gastronomie arbeitet. Außerdem würde ich ehrlicherweise in Deutschland nie so viel verdienen wie in der Schweiz. Natürlich muss man auch sagen, dass man in der Schweiz für alles viel mehr zahlt. Und man bekommt nichts geschenkt.

Kocht Michael Schinharl auch daheim oder eher nicht?

Ich koche wahnsinnig gern, weil mich das sehr beruhigt, auch stundenlang. Ich kaufe zum Beispiel auch lieber Lebensmittel als Kleidung. Früher hat man gesagt, gutes Essen ist der Sex im Alter. Aber das fängt auch bei jungen Leuten schon an. Bewusstes Genießen ist mein Motto: Lieber beim Metzger des Vertrauens kaufen als beim Discounter. Wenn der Preis niedriger ist, dann wird die Qualität weniger.

Wie kriegt man denn eigentlich Kinder dazu, gut zu essen?

Wenn man Kindern sagt, dass eine Burgerkette das Tollste ist, was es gibt, wird es schwierig. Die freuen sich dann darauf, dass es das Beste ist, einen aufgewärmten Pappdeckel mit Fleisch zu bekommen. Obwohl es daheim viel Besseres gäbe. Das gute Essen zu Hause muss das Highlight sein – und nicht, dass man zum Burgerbräter geht. Aber das ändert sich Gott sei Dank grad ein bisschen. Kinder werden wieder bewusster und gesünder ernährt.

Wie reagieren Sie, wenn Ihre Gäste besondere Wünsche haben?

Wenn ich einlade und dann kommen sehr unterschiedliche Aussagen wie „Ich bin laktoseintolerant“, „Ich bin Vegetarier“, „Ich bin Veganer“ und „Ich mag keine Nüsse“, dann denkt man sich halt schon: Dann muss irgendetwas leider an einem Salatblatt lutschen, denn es wird einfach schwierig. Wenn man in einem Lokal in dem Fall trotzdem fünf Gänge gezaubert hat und die Gäste sehen, dass es genauso viel oder mehr kostet als ein Fleischmenü, reagieren manche entrüstet. Aber viele vergessen, dass die Spezialwünsche doppelt so viel Arbeit machen wie alles andere. Aber viele können sich das nicht richtig vorstellen. Ich würde mir vom Gast wünschen, dass er ein wenig mehr Verständnis fürs Produkt und den Beruf kriegt. Nur mal als Beispiel: Wenn man sein Auto in die Werkstatt bringt, ist es normal, dass die Stunde 80 Euro kostet. Wenn ein Kellner 40 Euro die Stunde verlangt, dann will das keiner zahlen. Aber auch ein Kellner hat drei Jahre seine Lehre gemacht.

Machen wir mal einen kleinen Wettbewerb: Sternrestaurant vs. normales Gasthaus: Wer gewinnt?

Sagen wir so: Einen guten Schweinebraten zu machen ist genauso schwierig wie ein perfektes Rindsfilet. Eine gute Küche macht nicht aus, dass man Hummer in einer Spitzenqualität zubereiten kann. Eine gute Küche macht aus, wenn man aus einfachen Stücken etwas zaubern kann. Es muss nicht immer ein Steinbutt sein, ein Saibling und eine Forelle sind genauso gut. Die tollsten Köche sind die, die den Kühlschrank aufmachen und aus den Resten etwas machen können. Das ist Kreativität.

Ist ein Stern ein Fluch oder Segen?

Ein Stern und 15, 16 Punkte beim Gault Millaut zu haben, heißt, noch wirtschaftlich arbeiten zu können. Ab zwei Sternen werden die Ansprüche riesig. Da braucht man meistens einen Sponsor, der die Einrichtung zahlt und das Geschirr. Das können sich heute nur noch richtig gute Hotels leisten. Die führen das Sternrestaurant als Trumpf an – und das steigert die Auslastung des Hotels.

Kennt man die Tester wirklich nicht?

Eigentlich sind sie anonym. Ich habe einmal einen Gault-Millaut-Tester erkannt. Meistens ist es aber besser, man weiß es nicht – denn sonst wird die ganze Mannschaft nervös.

Wie läuft so ein Test überhaupt ab?

Der Gault Millaut-Tester zahlt und geht dann einfach, der Michelin-Tester outet sich nach dem Testen meist und

schaut sich das Hotel an. Es gibt genügend Köche, die einen Stern hatten und die mittlerweile aber sagen: Ich will damit nichts mehr zu tun haben. Es gibt genügend Landgasthäuser, die einen Stern haben; doch damit steigt auch die Angst vieler Gäste, reinzugehen. Es entwickelt sich eine gewisse Schwellenangst. Genau diese Landgasthäuser leben aber nicht von den paar Leuten aus der Stadt, die extra wegen dem Stern hinausfahren. Diese Häuser leben von den Leuten am Ort. Und da gibt es manchmal Probleme. Einige junge Köche haben zum Beispiel den Landgasthof von den Eltern übernommen, viele trafen sich dort früher zum Stammtisch. Plötzlich kommt der junge Sohn und macht ein Restaurant draus. Da geht dann keiner mehr rein, die Leute sagen, das ist jetzt so ein Nobel-Hotel, da passen wir nicht mehr dazu. Auch viele Hotels haben Probleme, wenn sie so ein gutes Restaurant im Hotel haben. Gäste haben einfach noch Respekt, aber das ist völlig unbegründet. Man kann mittlerweile völlig leger in ein Sterne-Restaurant gehen.

Wie ist das denn mit Familie und Gastronomie?

Es geht schon – aber ich kenne wenige Gastro-Ehen, die lange halten. Man sieht sich einfach den ganzen Tag; und das ist schwierig. Zudem ist man als Gastronom rund um die Uhr beschäftigt. Die Leute rufen auch um Mitternacht an und wollen einen Tisch reservieren.

Haben die dann Ihre Handynummer?

Gewisse Leute bekommen die.

Sie haben vor sieben Jahren ein Magazin gegründet, das „ZuGast“ heißt. Was wollen Sie dem Leser damit vermitteln? Und wie kam es überhaupt dazu?

Es geht darum, zu genießen. Wir bieten etwas für alle Sinne. Es ist ein Gastgebermagazin, kein Fresshefterl, wo es nur ums Essen und Trinken geht. Und wo wir zum 35. Mal zeigen, wie man Schnitzel macht. Die Leute wissen mittlerweile, wie man Schnitzel macht. Wir, also Regula Wolf und ich, wollen alle gastgeberischen Fähigkeiten vermitteln. Essen, Kochen mit tollen Rezepten, mit Sternköchen und Newcomern, manchmal koche auch ich. Aber auch Dekorieren, Wein- und Getränkeempfehlungen, Step by Step-Geschichten und Tipps und Tricks vom Profi, wie man ein guter Gastgeber ist, finden sich im Heft. Grundsätzlich sollten alle Gerichte nachkochbar, und die Zutaten irgendwo in der Nähe erhältlich sein. „ZuGast“ richtet sich an den gebübten Hobbykoch; keiner soll Berührungsangst haben – aber es soll auch ein paar Herausforderungen geben.

Das Interview führte Claudia Hagn.