



Trotz seiner glänzenden Karriere will Matthias Striffler vorerst nicht nach den Sternen greifen.

Foto factum/Wolschendorf

Ein Edelkoch mit Bodenhaftung

Matthias Striffler ist für den Gourmetführer „Gault Millau“ 2008 die Entdeckung des Jahres

MARKGRÖNINGEN. Die Auszeichnung gleicht einem kulinarischen Ritterschlag: Matthias Striffler, Küchenchef der Markgröninger Herrenküferei, ist von „Gault Millau“ zur deutschen Entdeckung des Jahres gekürt worden. Das hat alle überrascht – außer seinem Restaurantleiter.

Von Markus-Klohr

Wer im Gastronomiegewerbe aufsteigen will, muss standhaft sein. Zwölf bis 14 Stunden steht Matthias Striffler täglich in der Küche der Herrenküferei, bereitet Saucen vor, brät Fleisch, schneidet Gemüse – alles im Dienste des Appetits seiner Gäste. Dementsprechend müde wirkt der 39-Jährige an diesem Donnerstagnachmittag. Nur langsam und zögerlich kommen die Worte über seine Lippen. „Das ist natürlich toll für uns“, sagt er beinahe nebensächlich über eine Auszeichnung, die den allermeisten Köchen lebenslang vorerhalten bleibt: Laut dem „Gault Millau“ 2008, der neben dem „Michelin“ als der bedeutendste Luxus-Gourmetführer gilt, ist Striffler die Entdeckung des Jahres.

Rechnerisch gesehen heißt das: für die Restauranttaster gibt es in ganz Deutschland nur rund drei Dutzend Restaurants, die besser sind als die Herrenküferei, der sie 16 von maximal 20 Punkten verliehen. Wirtschaftlich gesehen heißt das: das Team rund um den Seniorchef Helmut Striffler hat beste Chancen, neue Stammkunden zu gewinnen.

Und rein praktisch heißt das: seit der neue Gourmetführer am Montag erschienen ist, stehen in der Herrenküferei die Telefone nur selten still. „Bis Weihnachten“, sagt Matthias Striffler, „wird's bei uns rundgehen.“

Übertriebene Ambitionen sind dem Küchenchef ebenso fremd wie elitäres Getue. Laut den selbst ernannten Edeltestessern kommen die 16 Punkte einem „Michelin“-Stern gleich. Doch so schnell will Striffler nicht danach greifen. Auch wenn man für ein ausgedehntes Essen zu zweit in der Herrenküferei rund 170 Euro hinblättern muss, bleibt der Koch selbst so bodenständig wie seine Leibgerichte: Pasta, geschmorte Kalbsbrust oder Gaisburger Marsch: „Wir wollen einfach versuchen, weiterzumachen wie bisher.“

Den Plural verwendet Striffler, der bei Spitzenköchen im In- und Ausland gelernt hat, keineswegs in majestätischer Selbstüberschätzung. Vielmehr sieht er die Auszeichnung nicht allein ihm, sondern dem ganzen Team gewidmet. Gelobt werden in der Tat auch Strifflers Mitsstreiter. Sein Vater Helmut Striffler, der in seinen 40 Jahren Gastronomieerfahrung „durchaus achtbare, solide Hausmannskost“ geboten habe, eigne sich glänzend für seine neue Wirkungsstätte an der Hotelrezeption. Und der zurückhaltende, aber verbindliche Restaurantleiter Ismet Arda wird lobend erwähnt. Der 27-Jährige hat den Erfolg als Einziger auch nur annähernd geahnt. Der Küchenchef hoffte selbst auf vierzehneinhalb Punkte. „Ich habe gesagt: wir bekommen fünfzehneinhalb“, sagt

Arda. Dass es sogar noch besser kam, ist für ihn „ein wirklich großes Glück“.

Als der Tester Ende April in der Herrenküferei war, dämmerte Arda schnell, dass das kein normaler Gast sein könne – zu viele Detailfragen, sechs, sieben Gänge à la Carte, zu großes Interesse an Wein. Eine spontane Sonderbehandlung sei dennoch im vollen Restaurant nicht mehr möglich gewesen. „Man kann gar nicht so schnell reagieren“, sagt Matthias Striffler, „man muss immer mit dem auskommen, was man vorbereitet hat.“

Und das schmeckte dem Kritiker ganz offensichtlich. Im Buch schwärmt er von einem „zarten Stück Bauchfleisch vom Bigorre-Schwein mit herrlich krosser Haut auf Kutteln in Chorizoschaum“ und spendet einer Falafel als einzelne Beilage „freudigen Applaus“. Nur die Desserts – Früchtesorbet oder Eis mit Sahne – waren für seinen Geschmack etwas zu hausbacken.

Bei der kurzen Vorstellung des Küchenchefs stellt der Rezensent eine gute Portion Menschenkenntnis unter Beweis: „Hochtalentiert, gleichwohl zurückhaltend, ja fast schüchtern“ biete Striffler seine „furiösen Gerichte“ dar. Furiös ist Strifflers Leben zurzeit nicht nur wegen der Auszeichnung. Demnächst wird er seine langjährige Lebensgefährtin heiraten. Die beiden erwarten in wenigen Wochen Nachwuchs. Der junge Koch bekommt zu spüren, dass Ereignisse im Leben nur selten wie Gänge eines Menüs aufeinander folgen: „Ich mache das gerade alles auf einen Rutsch.“