

»Nicht jeden Tag Sch

Vincent Klink, 71, wuchs in Schwäbisch Gmünd auf und betreibt seit 1991 in Stuttgart das Restaurant Wielandshöhe, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Er kocht im SWR-Fernsehen und ist zudem Autor mehrerer Bücher.

Die deutschen Bauern protestieren gegen Niedrigpreise die Agrarpolitik. Der Sternekoch Vincent Klink spricht im Interview über den Preis des Essens und darüber, warum Gutes nicht teuer sein muss

DIE ZEIT: Herr Klink, was ist Ihnen gutes Essen wert?

Vincent Klink: Sehr viel. Und ich verzichte dafür auch gerne auf andere Dinge. Man kann ja nicht alles haben. Wenn ich in Paris bei meinem Vorbild Bernard Pacaud bin, einem Drei-Sterne-Koch, dann kostet das schon mal 200 Euro pro Person. Das ist es mir dann wert. Man macht das ja nur einmal im Jahr, maximal zweimal. Aber es ist möglich, sich gut und preiswert zu ernähren. Richtig teuer wird es eigentlich nur, wenn es ums Fleisch geht. Ich hatte kürzlich Geburtstag, darf ich Ihnen verraten, was mein Geburtstagsmenü war?

ZEIT: Bitte!

Klink: Meine Frau hat das gekocht: Ein gehackter Spinat aus dem Bioladen, tiefgekühlt, dann gab es eine Pellkartoffel und für jeden noch ein Omelett. Das war ein wunderbares Essen. Und noch dazu wahnsinnig billig, ich schätze mal zwei Euro pro Nase. Richtig gute Lebensmittel können günstig sein; man muss nur wissen, wie man sie verarbeitet. Und da haben eben viele ein Problem.

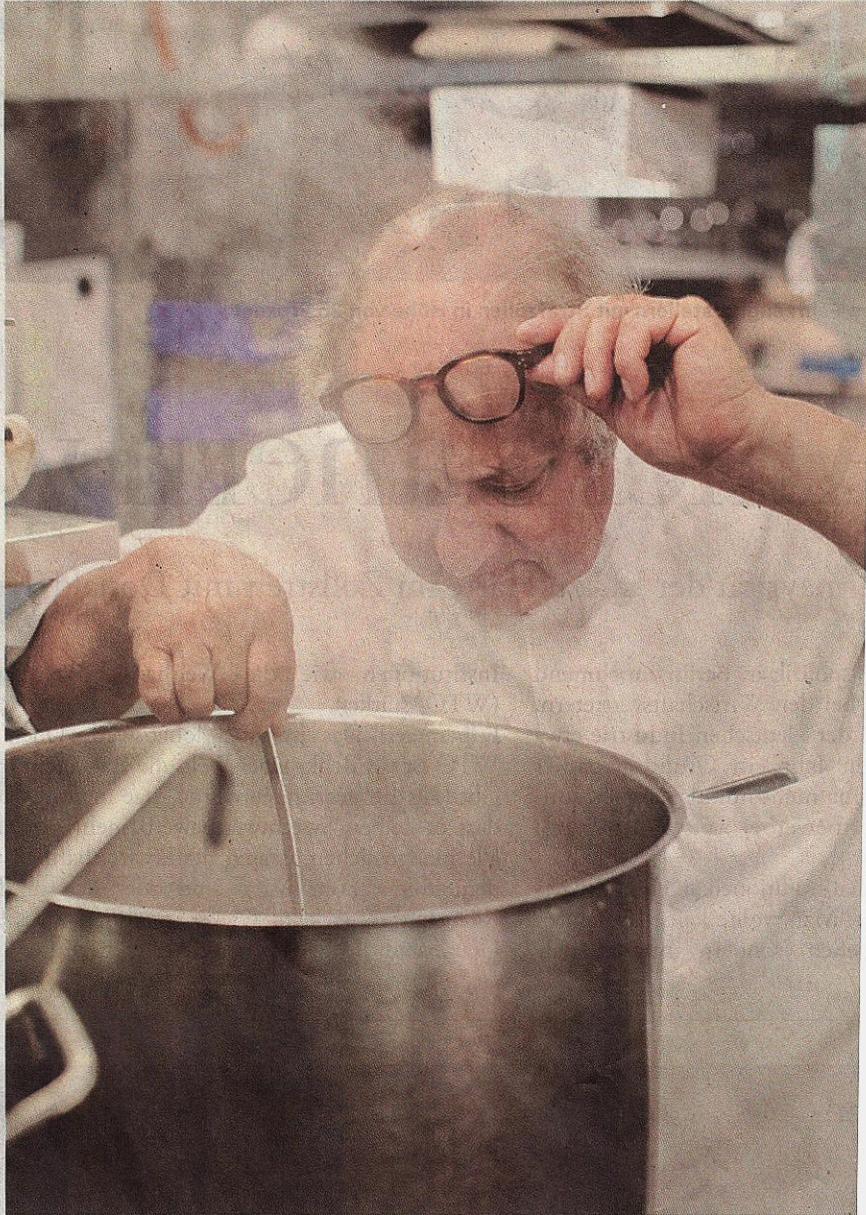
ZEIT: Seit Wochen protestieren die Bauern mit ihren Treckern in deutschen Großstädten, auch weil sie zu wenig Geld für ihre Produkte bekommen. Was wäre ein gerechter Preis für ein Produkt wie ein Schweinekotelett?

Klink: Die subventionierten Großbauern mit ihren riesigen Traktoren haben die Landwirtschaft vollkommen industrialisiert. Und da kommen eben nur mittelmäßige Produkte raus, die von Verbrauchern gekauft werden, die nicht wissen, was gut ist, Hauptsache, es ist billig. Denen möchte ich sagen, dass Fleisch kein Grundnahrungsmittel ist. Ein Kotelett, wie wir es servieren, kostet etwa 5,50 oder 6 Euro je 100 Gramm. Wenn ich das jeden Tag will, wird es teuer. Aber warum soll ich mir das am Wochenende nicht mal leisten? Umgekehrt gilt: Es kann nicht jeden Tag Schnitzel geben, wenn man keine schlechte Billigqualität zu sich nehmen will.

ZEIT: Wie können Verbraucher erkennen, was gut und was schlecht ist?

Klink: Vielleicht braucht es zwei klare Siegel statt der hundert, die es schon gibt. Eines, das zeigt, dass das Schwein unter ungünstigen Bedingungen aufgewachsen ist – und eines, das für optimale Bedingungen steht.

ZEIT: Wobei sich nicht alle die gute Qualität leisten können. Wer wenig verdient, gibt prozentual auch mehr fürs Essen aus.



Vincent Klink in der Restaurantküche der Wielandshöhe in Stuttgart

tzel!«

Klink: Ja, aber man kann sich doch ein Kilo Kartoffeln leisten, einen Quark, einen Grießbrei, ein Omelett oder weiß der Teufel was! Das Problem ist doch, dass viele Leute einfach nicht kochen können. Es fehlt ihnen Bildung: Was ist ein gutes Lebensmittel, und wie verarbeite ich es? In der Schule sollte man den Kindern die 30 Basisrezepte beibringen: Wie mache ich ein Kartoffelpüree? Wie einen Knödel? Spaghetti mit Tomatensoße? Und damit wären die Leute finanziell viel unabhängiger von diesen Betrugsangeboten aus den Supermärkten, die sich Fertiggerichte nennen.

ZEIT: Die Deutschen wenden 9,5 Prozent ihrer Konsumausgaben für Lebensmittel auf, die Franzosen 12 Prozent ...

Klink: ... und das ist zu wenig! Das heißt doch, dass sie von diesen Fertigfirmen die Tomatensoßen kaufen. Und wer immer diesen billigen Mist isst, verspürt eben auch keine Sehnsucht, sich mit Essen länger zu beschäftigen.

ZEIT: Michael Oppitz, Deutschland-Chef des Discounters Lidl, sieht das anders. Als Bundeskanzlerin Angela Merkel kürzlich die Chefs der Supermarktketten ins Kanzleramt geladen hat, um mit ihnen über ihr Verhältnis zu den Bauern zu sprechen, sagte er der *Bild-Zeitung*: »Wir sind vor allem eine Nation, die ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis schätzt.«

Klink: Wenn ich einen Begriff hasse, dann ist es der des Preis-Leistungs-Verhältnisses. Für die Verbraucher mag es billig sein, aber der Landwirt, der die Sachen herstellt, wird total ausgebeutet. Aus dessen Perspektive ist es überhaupt kein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Ich habe ein Restaurant, bei dem es nur um Luxus-Lebensmittel geht. Dass das nicht für alle ist, ist mir schon klar. So demokratisch ist Essen nicht. Aber dazwischen muss es eine Lösung geben, mit der alle gut leben können. Nur beim Fleisch ist es anders: Da gibt es keine Kompromisse.

ZEIT: Wie meinen Sie das?

Klink: Tierställe mit mehr als 100 Schweinen müssten verboten werden. Die ganzen Quälverbrecher, die sich daran nicht halten, sollten unter gleichen Bedingungen irgendwo eingelocht werden. Wenn das passieren würde, dann wäre das Fleisch im Lidl-Markt mehr als doppelt so teuer – man müsste eben ein bisschen auf seinen Sonntagsbraten sparen und sich ein paar Alternativen einfallen lassen.

ZEIT: Sie glauben tatsächlich, dass sich die Menschen ohne industrielle Landwirtschaft versorgen ließen?

Klink: Ich bin in der Frage kein Stalinist. Ich verstehe, dass die Bauern wirtschaftlich unter enormem Druck stehen und von der Agrarchemieindustrie dazu verführt werden, viel Unkrautvernichter einzusetzen. Ich sehe sogar ein, dass man mal was sprit-

zen muss, weil das manchmal eben nötig ist. Aber es sollte nur so selten wie möglich geschehen. Und da machen es sich die Bauern oft zu leicht, deswegen sind sie für mich auch Schuldige. Wir brauchen dringend eine Agrarwende.

ZEIT: Aber ist es denn möglich, gesunde und nachhaltige Produkte in großer Menge herzustellen?

Klink: Es gibt Unternehmen, die das vormachen. Und wenn die das schaffen, dann können das auch andere. Beispielsweise die Bäckerei-Kette Hofpfisterei aus Bayern. Aber da sind wir wieder beim Preis. Ein Laib Brot kostet bei denen zwischen fünf und sieben Euro. Dafür verdirbt der nicht, schimmelt weniger und schmeckt sogar besser, wenn er einige Tage gealtert ist. Oder nehmen Sie die Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, bei der kaufen Sie ein Schweinekotelett, das durch gute Aufzucht viel weniger Wasser enthält als die Discounter-Lappen. In beiden Fällen würde ich den Begriff Preis-Leistungs-Verhältnis gelten lassen: Wenn Sie da einkaufen, dann haben Sie für Ihr Geld auch einen höheren Warenwert.

ZEIT: Eine von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner eingesetzte Expertenkommission schlägt eine Fleischabgabe von 40 Cent je Kilo vor. Mit dem Geld will man Landwirten helfen, die Tierhaltung zu verbessern. Ist das eine gute Idee?

Klink: Die Bauern bekommen mehr Geld und produzieren den gleichen Mist? Wenn man die Deutschen zu etwas bewegen will, dann geht man ihnen ans Geld, weil es freiwillig wohl nicht funktioniert. Letztendlich bedeutet der Vorschlag, dass ich auf das ganze Elend noch mal eine Abgabe draufhaue. Und was passiert dann? Die Agrarministerin sollte lieber nach Möglichkeiten suchen, wie der Bauer gut leben kann und trotzdem gute Produkte herstellt.

ZEIT: Und wie machen Sie das zu Hause, wenn Sie nicht im Dienst sind und gut und preiswert essen wollen?

Klink: Also, in meinem Kühlschrank liegt zum Beispiel immer eine Stange Lauch. Daraus mache ich eines meiner Lieblingsgerichte, eine Lauchsuppe. Und die mache ich an meinem freien Tag so: Ich schneide den Lauch in dünne Scheiben, dünste ihn mit Butter oder Olivenöl an, was halt gerade da ist. Dann nehme ich maximal zwei Kartoffeln pro Person, die schneide ich in dünne Scheiben und werfe sie zum Lauch in den Topf. Darauf gieße ich einen halben Liter Wasser, verdünnen kann ich später immer noch. Da die Kartoffelscheiben sehr dünn sind, ist alles in zehn Minuten fertig. Ich würze mit etwas Muskatnuss, Salz und Gemüsebrühe ohne Hefezusatz. Dann zerkleinere ich alles mit dem Pürierstab. Fertig. Und das alles kostet nicht einmal einen Euro pro Person. Garantiert.

Das Gespräch führte Ingo Malcher