



Gemeinsam mit Ehemann Udo Weiler führt Douce Steiner den *Hirschen* in Sulzburg.

## »Ich koche im Kopf«

Als erste Frau zur Köchin des Jahres gekürt, erschafft Douce Steiner im Markgräflerland kulinarische Wunderwerke. Sie basieren auf der klassisch französischen Küche – und auf einer guten Prise Eigensinn.

TEXT: VANESSA OELKER

Sechs Stufen führen von der Straße hinauf zur besten Küche Deutschlands. *Hirschen* steht über der Eingangstür des 500 Jahre alten Hauses, innen knarzen die Dielen, im holzvertäfelten Gastraum ist für 40 Gäste gedeckt. Wie in einem Wohnzimmer verteilen sich die Tische auf Orientteppichen, an den Wänden moderne Kunst, die Stühle antik. Man geht hier, im beschaulichen Sulzburg am südwestlichen Rand Deutschlands, nicht in den *Hirschen*. Man geht zur *Douce*.

Seit 2008 begrüßt Douce Steiner als Hausherrin ihre Gäste persönlich, nimmt Bestellungen auf, dirigiert ihre Mannschaft am »Pass«, der Verbindung zwischen Service und Küche, und kontrolliert jede Speise auf Perfektion. Vor allem aber kombiniert Douce Steiner Aromen

in einer seltenen Mischung aus Präzision und Kreativität. Durchgängig und als einzige Frau wird sie dafür seit 2012 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Nun schreibt sie Geschichte: geehrt als beste Köchin Deutschlands von Gault&Millau – als erste Frau in der 40-jährigen Geschichte des renommierten Restaurantführers.

*Seit mehr als zehn Jahren kochen Sie im Hirschen auf Zwei-Sterne-Niveau. Nun wurden Sie als Beste Ihrer Zunft geadelt – war die Auszeichnung überfällig?*

Ich war tatsächlich überrascht und lange unsicher, ob ich überhaupt zur Preisverleihung nach München fahren sollte – Montag und Dienstag sind meine freien

Tage und mir heilig. Ich rechnete damit, vielleicht *Gastronomin des Jahres* zu werden oder *Ausbilderin des Jahres*. Dann wurde ich aufgerufen: *Köchin des Jahres!*

*Was ging Ihnen durch den Kopf?*

Vor allem hat mich die Laudatio bewegt, in der meine ganze Familie geehrt wurde: Meine Eltern Hans-Paul und Claude Steiner, die den *Hirschen* 1980 übernommen und ihn 14 Jahre lang mit zwei Michelin-Sternen geführt hatten. Mein Mann Udo Weiler, der mit mir kocht. Vor allem die Konstanz, mit der wir seit über 40 Jahren diesen kleinen Betrieb auf immer gleichem Niveau stemmen. Da dachte ich: Ja, genau so ist es.

*Die Auszeichnung an sich war zweitrangig?*

Die Tragweite war mir zunächst gar nicht klar. Erst später erzählte mir meine Tochter Justine von dem Hype im Internet, von den vielen Glückwünschen. Ich dachte: »Was ist denn da los?« Aber es ist etwas Besonderes, wenn in der 40-jährigen Geschichte von Gault&Millau das erste Mal eine Frau an der Spitze steht. Ich sehe das eher nüchtern. Natürlich ist es schön, für seine Arbeit öffentliche Anerkennung zu erhalten. Sie ist wichtig, damit ich die Gäste und ein gutes Team bekomme, die ich brauche, und angemessene Preise verlangen kann. Mein Antrieb aber ist weniger eine Auszeichnung oder ein dritter Michelin-Stern. Es ist vor allem der Anspruch, meine Gäste glücklich zu machen. Ich liebe es, zu kochen, und koche konsequent nur das, was ich selber essen möchte. Vielleicht bin ich da speziell.

*Sie lassen sich nicht von anderen Sterne-Köchen inspirieren?*

Wir gehen gern und oft gut essen. Vielleicht fällt mir mal ein praktischer Beistelltisch auf oder ein Accessoire. Aber ich möchte nicht bei jedem Gericht überlegen, ob ich da noch einen daraufsetzen kann. Ich beobachte zwar, was gerade angesagt ist: früher die



Kleine Köstlichkeiten: »Man muss immer Lust auf den nächsten Gang haben.«

mediterrane Küche, dann kam die molekulare, dann die nordische Küche. Gefolgt bin ich den Strömungen nie.

*»Meine Küche verändert sich permanent.«*

*Vielleicht spielt die Begründung des Gault&Millau auf diese Konsequenz an – »ein einzigartiger Gunstort von südlicher Leichtigkeit und badischem Eigensinn«?*

Von Trends bin ich unbeeinflusst, wie etwa vom Vegetarismus. Meine Küche ist eh gemüselastig: mit Fonds, leicht und gesund. Mir ist erst vor Kurzem bewusst geworden, dass ich intuitiv Dinge kombiniere, wie sie der Körper braucht. Zum Beispiel Artischocken zu eher fettigen Speisen, die helfen bei der Verdauung. Oder Koriander mit Heidelbeeren, beides ist entzündungshemmend. Mir hat mal eine Dame erzählt, dass sie mit höllischen Kopfschmerzen gekommen sei – nach dem dritten Gang waren sie weg.

*Aber verändert hat sich Ihre Küche schon über die Jahre?*

Sie verändert sich permanent! In Zwei- und Drei-Sterne-Häusern ist es oft üblich, viermal im Jahr die Karte zu ändern. Wir wechseln alle sechs bis acht Wochen. Selbstverständlich hat man sein Repertoire, Gerichte, die gut ankommen. Aber einige Sachen, die ich im letzten Jahr gekocht habe, würde ich heute nicht mehr so machen. Ich denke ja ständig übers Essen nach und schmecke in meiner Vorstellung.



Perfekt angerichtet: Auch die Dekoration muss Sinn für den Geschmack machen.

#### Wie muss man sich das vorstellen?

Es ist ein bisschen verrückt, das zu erklären. Aber zum Beispiel hatte ich im letzten Jahr ein Gericht mit drei Komponenten und dachte, da fehlt irgendwie der Kick. Dann suche ich danach, etwa wenn ich täglich in der Natur spazieren bin, beim Sport morgens oder vorm Schlafengehen. Es kann sein, dass ich zwei Stunden über diesen Kick nachdenke. Ich schmecke dann im Kopf, und manchmal stellt sich ein Wow-Gefühl ein, genau das ist es, was ich meinen Gästen weitergeben möchte.

#### »Ich bin der Kontrolletti.«

#### Wie komponieren Sie ein neues Gericht?

Ich bin ganz witzig auf einen meiner Klassiker gekommen: Langoustine Royal mit Grapefruitfilets, Olivenöl und Basilikum. Ich hatte ursprünglich für eine Terrine kleine Tomaten in Olivenöl mariniert und sie mit Grapefruitfilets auf ein Blech gelegt – die Kombination ist ja schon mal speziell. Dabei ist mir die Grapefruit komplett auseinandergefallen, es entstanden so glitzernde Lamellen, das sah richtig cool aus. Als Hauptprodukt stellte ich mir eine gebratene Langoustine vor, mit Krustentieressenz lackiert, dazu gab ich Grapefruitsaft, roten Kampot-Pfeffer und Espelette-Chili, damit es eine Schärfe bekommt. Ein

Grapefruit-Sorbet dazu wäre toll, dachte ich dann, mit Basilikum, Estragon, Hanfblütenöl und darüber frisches Espelette – und hab's auf die Karte gesetzt.

#### Die Ideen entstehen beim Probieren in der Küche?

Ich weiß schon vorher, was passt. Die Schwierigkeit ist, es im Betrieb so umzusetzen, dass es meinen Geschmack trifft und 40 Gäste die Speisen perfekt auf den Punkt serviert bekommen.

#### Die Köche bekommen einen Zeitablauf?

Nein, die sind Profis und organisieren sich selbst. Ich bin vielleicht der Kontrolletti, der sagt, da musst du die Grapefruitfilets noch länger abtropfen lassen.

#### Kommen Ihre Köche auch mal mit neuen Ideen?

Eher nicht.

#### Die trauen sich nicht.

Es ist vielmehr so, dass ihnen die geschmackliche Erfahrung fehlt. Sie sind sehr unterschiedlich: Einige haben einen guten Gaumen, manche sind gute Produzierer und sehr schnell. Die Kunst ist, die Leute jeden Abend zu motivieren, ihr Bestes zu geben.

*Sie sind nicht nur Sterne-Köchin, sondern auch Inhaberin des Restaurants mit dem zugehörigen Hotel. Kommen sich Ihre Gehirnhälften manchmal ins Gehege?*

Ja, schon. Ich bin zwar Gott sei Dank ein positiver Mensch, aber manchmal reicht es auch mir, für alles immer die Ansprechpartnerin zu sein. Das ist das Anstrengendste.

#### ... und das Schönste?

Wenn ich nachmittags zwei Stunden in der Natur bin und im Kopf koche. Und ich liebe es, abends am Pass zu stehen und hinterher die glücklichen Gesichter meiner Gäste zu sehen. Das ist das Allerschönste.

#### Die meisten Spitzenköche konzentrieren sich auf diesen Teil.

Das ist richtig. Viele Menschen fragen mich: »Warum bist du die einzige Zwei-Sterne-Köchin in Deutschland? Warum gibt es nicht mehr Frauen an der Spitze?« Viel interessanter ist doch: Warum sind nicht mehr Sterne-Köche Unternehmer? Viele Frauen dieser Kategorie haben ihren eigenen Laden: Tanja Grandits, Elena Arzak, Anne-Sophie Pic, Dominique Crenn ...

#### »Niemand sagt: Jetzt ist der dritte Stern fällig.«

*Vielleicht, weil es in der Männer-dominierten Spitzengastronomie schwierig ist für angestellte Frauen, sich einen Platz zu erkämpfen? Unter den 334 Sterne-Köchen in Deutschland sind elf Frauen.*

Ich glaube, es hat viele Aspekte. Auch den der Familiengründung. Die Realität ist doch so: Ist man Mutter, bleibt man erst mal beim Baby, und der Vater sorgt fürs Geld. Als ich vor 25 Jahren meine Tochter bekommen habe, hätte ich jedenfalls nicht als angestellte Küchenchefin arbeiten können. Hätte ich aber sowieso nicht gemacht. Es war mir schon immer ein Grauen, für andere zu arbeiten.

#### Warum?

Eigentlich war ich mein Leben lang im Stress – bis ich mir mein eigenes Arbeitsumfeld schaffen konnte: Ich habe vier Ruhetage eingeführt und nach Corona den Mittagstisch abgeschafft. Jetzt sind alle entspannter. Es kommt auch niemand zu mir und sagt: »Nächstes Jahr ist der dritte Stern fällig, sonst hole ich mir einen anderen Küchenchef!«

*Den legendär rauhen Ton in Gourmetküchen erlebten Sie zu Beginn Ihrer Karriere – und kündigten deshalb eine Stellung. Sie sagen: »Spitzenleistungen kann man nicht erbringen, wenn man von Angst getrieben ist.«*

Absolut. Bei Vorstellungsgesprächen ist mir der Charakter das Wichtigste. Wir gehen respektvoll miteinander um. Unser Beruf ist ästhetisch, kreativ, qualitativ hochwertig. Da passen Stress und Aggressivität nicht dazu.

Es hat mich auch immer gestört, wenn Küche und Service so oft gegeneinanderarbeiten. Natürlich sind es komplett unterschiedliche Berufe, aber sie müssen harmonisieren. Dafür Sorge ich am Pass. Den habe ich mir regelrecht von meinem Vater erkämpft, mit dem ich zehn Jahre im Hirschen zusammengearbeitet habe. Ich nehme Bestellungen auf, schreibe Bons, rufe die Speisen ab – das geht auch ohne Brüllen.



Douce Steiner wird 1971 als Tochter des deutschen Sternekochs Hans-Paul und der Französin Claude Steiner geboren. Ihre Ausbildung zur Köchin absolviert sie beim Vater im Hirschen, der das Hotelrestaurant 1980 übernahm. 1991 geht sie zu Drei-Sterne-Koch Georges Blanc nach Frankreich, es folgen Stationen bei den Spitzenköchen Fritz Schilling in den Schweizer Stuben und Harald Wohlfahrt in der Schwarzwaldstube, wo sie Ehemann Udo Weiler kennenlernt. 1998 steigt sie in den elterlichen Betrieb ein, den sie seit 2008 mit Udo Weiler führt. 2023 wird Douce Steiner als erste Frau von Gault&Millau zur Köchin des Jahres gekürt; seit 2012 ist die Küche des Hirschen mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Die Köchin hat mehrere Bücher veröffentlicht, darunter *Rezepte fürs Leben*, das ihrer Tochter Justine gewidmet ist.

#### »Ich muss nicht allen erklären, wie toll ich bin.«

*Bei Ihrem Vater, selbst Zwei-Sterne-Koch, sind Sie auch in die Lehre gegangen. Was hat er Ihnen mitgegeben?*

Meinen Geschmackssinn, der ist von klein auf geschult worden. Bei uns gab es immer frisches, feines Essen, und wir aßen irrsinnig oft in Sterne-Restaurants – das war wie eine ständige Schulung. Ich habe das schon als Kind geliebt. Noch immer sind für mich und meine Familie Essen und gute Weine das einzige Thema.

*... die sich nicht jeder auf Sterne-Niveau leisten kann. Das günstigste Menü kostet bei Ihnen 235, andere über 300 Euro. René Redzepi, der in Kopenhagen mit dem Noma eines der weltweit besten Restaurants führt, schließt zum Ende des Jahres. Finanziell und emotional funktioniert es nicht mehr.*

Nun, bei uns funktioniert es. Wir haben auch richtig coole Gäste, die verstehen, wie personal- und zeitintensiv die Gastronomie ist. Und sie erwarten nur die besten Produkte. Jede Woche fahre ich dafür nach Frankreich und mache keine Kompromisse. Einige Gäste sparen auf einen Abend bei uns, vor allem jüngere. Es ist eine Frage der Priorisierung.

#### Schreckt junge Menschen nicht die Gourmet-Etikette?

Das wäre völlig unbegründet. Bei uns herrscht eine lockere Atmosphäre. Das Wichtigste ist doch, dass sich die Menschen wohlfühlen. Ich muss einem Gast nicht erklären, was er zu essen hat, und wenn er zum Apéro ein Bier trinken möchte, werde ich ihn sicher nicht belehren, einen Champagner zu bestellen.

#### Trotzdem hadern Sie, wenn ein Gast à la carte bestellt.

Das stimmt schon. Ein Menü ist wie eine Oper ein Gesamtkunstwerk, über das ich viel und lange nachgedacht habe. Aber niemand muss auf mein Essen fokussiert sein, es ist nur ein Bestandteil eines hoffentlich schönen Abends. Ich habe jedenfalls keine Lust, am Pass zu stehen und allen zu erklären, wie toll ich bin. ●

www.douce-steiner.de