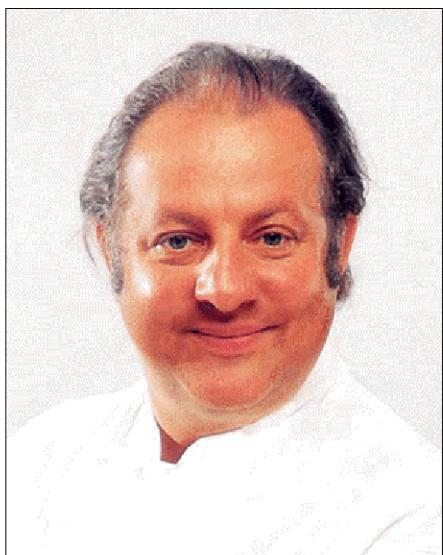




# Vincent Klink

12. März 2001

"Lebensmittelskandale haben die Leute aufgeweckt."



Das Wort "Restaurant" kann Vincent Klink nicht mehr so leiden, seit es auch von "Mc Donald's" benutzt wird; und mit der Bezeichnung "Gourmet-Tempel" kann man ihn jagen. "Gaststätte" gefällt dem Spitzenkoch, der in der Wielandshöhe in Stuttgart das Sagen hat, am ehesten. "Ich sehe mich in meinem Beruf auch als Gastgeber", erklärte er auf dem Roten Sofa.

Dem Publikum im ausverkauften Geislinger Schlachthof vermittelte er ganz schnell, dass er kein abgehobener Küchenstar ist, sondern ein engagierter Koch, der "die Dinge beim Namen nennen" will.

Moderatorin Marlis Prinzing forderte bei ihrem Gesprächsgast einiges zu Tage. Zum Beispiel verriet sie dem Publikum, dass Vincent Klink nach den Trinkgelagen während seiner Bundeswehrzeit nicht einmal mehr das Rezept für Pfannkuchen wusste. Sie berichtete, dass er

schon Heuschrecken und Ratten gegessen hatte und entlockte ihm Sätze wie "manchmal bin ich von einer Idee so besoffen, dass ich gar nicht merke, wie scheiße es schmeckt".

Der Spitzenkoch verriet, dass er "matschiges Gemüse mit Bechamelsauce" möge - obwohl es natürlich nicht gerade gesund sei. Er erzählte, dass man ihn auf einer Reise im Jemen für einen Scheich gehalten hat: "Weil ich so einen Ranzen hab".

Marlis Prinzing zeigte dem Publikum die verschiedenen Seiten ihres Gastes. Sie sprachen über Klinks Kochsendung im Fernsehen. Trotz des Zeitdrucks schmecke es am Schluss immer, versicherte er. Weil manchmal etwas ganz anderes heraus komme, als ursprünglich geplant, würden die Rezepte erst nach der Sendung geschrieben. 80 000 Mal werden sie im Durchschnitt angefordert.

Zur Sprache kam auch Vincent Klinks berufliche Orientierungsphase. Er wollte Grafiker werden und arbeitete einem Professor zu, der in Frankreich bei Rodin und Maillol studiert und mit Picasso und Braque ein Atelier gehabt hatte; dann ließ sich der Sohn aber von der Begeisterung des Vaters fürs Kochen anstecken und wurde Koch. Bis in die 70er-Jahre herrschten in den Gastronomie-Küchen harte Sitten; mit den Gästen hatten die Köche nichts zu tun ("die Gäste waren die Feinde"). Heute, so Klink, habe sich viel geändert. Immer noch herrsche in vielen Betrieben aber ein Umgangston ähnlich dem auf dem Bau.

"Wie kommt man zu einem Stern?", fragte die Moderatorin und Vincent Klink meinte: "Den kriegt man halt - plötzlich ist er da." Für einen zweiten Stern findet er sich nicht geeignet. "Da muss ein



jedes Kartoffelchen wie das andere sein, das ist nicht mein Ding." Dass es nicht klappe mit einem zweiten Stern hänge vielleicht auch mit seinen Publikationen zusammen, "wo ich's Maul weit aufreiße".

Am Ende der gut zweistündigen Veranstaltung ging es um Vincent Klinks Engagement für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Die Lebensmittelskandale haben für ihn ein Gutes: Der Verbraucher sei endlich aufgewacht. "Die Politik, auch die Bauernverbände, haben doch immer gesagt, man brauche sich ums Essen gar keine Gedanken zu machen."

Autorin: Bettina Sommer