

Hering, Erbsensuppe oder Steinbutt?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 05. März 2009 um 11:24 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 15. April 2009 um 00:33 Uhr



Adieu Michelin

Hering, Erbsensuppe oder Steinbutt? - Essen in Holland

Michelin-Sterne verlieren ihren Glanz in den Niederlanden

Erstes Restaurant sagt: Adieu Michelin

Von HELMUT HETZEL

Den Haag. Nicole serviert die Jakobsmuscheln. Vorspeise, erster Gang. Die Meeresfrüchte, die sie bringt, sind total gar - well done, würden die Briten beim Steak sagen, aber für Jakobsmuscheln ist das tödlich. Sie werden dann zäh. Kaugummi auf dem Teller ist der Ergebnis. So wurden sie serviert in einem der angeblich besten Restaurants in den Niederlanden, wo auch Kronprinz Willem-Alexander und Prinzessin Maxima ab und zu tafeln. Das Restaurant „Iud“ ein. Denn es ist „Restaurantweek“ in den Niederlanden. In dieser „Restaurantwoche“ kann man in hunderten von Esstempeln zwischen Groningen und Maastricht, Den Haag und Arnheim zu ganz besonders attraktiven Preisen speisen. So der

Hering, Erbsensuppe oder Steinbutt?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 05. März 2009 um 11:24 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 15. April 2009 um 00:33 Uhr

PR-Slogan. Ein Drei-Gänge-Menü wird da für 20 Euro pro Person angeboten.

Aber die Sache hat einen Haken. Erstens kann man das Menü nicht selbst wählen. Aber das ist nicht so schlimm, wenn die Köche in der Küche mit frischen Zutaten etwas Leckeres auf den Teller zaubern könnten. Zweitens aber, und das ist sehr verwerflich, versuchen manche Restaurants in den Niederlanden ihre Kunden doch noch über den Tisch zu ziehen, so dass sie letzten Endes doch noch auf ihre Kosten kommen.

Da wird beispielsweise die Weinkarte angepasst. Es ist kein Riesling oder Spätburgunder unter 30 Euro je Flasche mehr erhältlich. Da wird der Dessert-Wein, der eigentlich zum 20-Euro-Aktionsmenü gehört, einfach nochmal mit auf die Rechnung gesetzt. Der Gast merkt es ja eh nicht, denken so manche Gastronomen. Da wird ein Fisch-Salat serviert, der nur aus Grünzeug besteht und in dem man den Fisch mit der Lupe suchen muss. Keine Spur vom klassischen holländischen Hering. Die Matjes sind wohl ausgegangen. Die Ravioli sind kalt. Die Ente hat so viele Flugstunden hinter sich, dass sie wohl altersbedingt in der Küche eines Haager Nobelrestaurants abgestürzt ist und ihr zähes Fleisch dort als letzte Geste dem Koch gratis zur Verfügung stellte.

Soweit der Gram, der den Gourmet ereilen kann, wenn er es wagt, während der „Restaurantweek“ in den Niederlanden essen zu gehen, in einem Land, wo die meisten Restaurants sowieso mit Preisen jonglieren, die dem Gast beim ersten Blick in die Speisekarte schon den Appetit verderben.

Aber es gibt Lichtblicke. Einige Gastronomen entdecken ihre Kunden wieder und wenden sich von ihrer Strategie, diese nur zum Abzocken zu bedienen und zu bewirten, endlich ab.

„Wir wollen wieder Gastgeber sein und für unsere Gäste einfach gut kochen. Es muss bezahlbar bleiben,“ sagt Suzan Kagenaar-Stevens. Sie und ihr Mann Michèl haben jetzt ein Zeichen gesetzt. Die beiden haben den Michelin-Stern, der ihrem Restaurant „In De´n Dillegard“ im Jahr 2004 verliehen wurde, mit sofortiger Wirkung zurückgegeben.

„Wir sind es leid, uns dem Druck der Michelin-Tester anpassen zu müssen. Unser Image litt unter dem Michelin-Stern. Unser Restaurant hatte den Ruf „teuer, schick und formell“ zu sein, klagt die Besitzerin. „Der Druck war einfach zu hoch. Wir hatten keine Freude mehr an unserem Beruf.“ Daher muss der Michelin-Stern weg. „Wir wollen es in unserem Restaurant wieder echt gemütlich haben ohne all diese vorgeschriebenen Etiketten und Formalismen, die Michelin verlangt. Das gute Essen und die Geselligkeit sollen wieder der Mittelpunkt sein für unsere Gäste, aber auch für uns.“ Auch die Weine sollen für die Gäste von Suzan in ihrem Restaurant wieder bezahlbar werden.

Das ist höchste Zeit. **Denn in vielen niederländischen Restaurants werden auf Wein Gewinnmargen von 1000 % - in Worten: ein Tausend Prozent gehandhabt.**

Am 15. März eröffnet das Restaurant „In De´n Dillegard“ neu - ohne Michelin-Stern und unter neuem Namen: „Essen bei Michèl.“ Es ist zu hoffen, dass das Beispiel in den Niederlanden -

Hering, Erbsensuppe oder Steinbutt?

Geschrieben von: Helmut Hetzel

Donnerstag, 05. März 2009 um 11:24 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, 15. April 2009 um 00:33 Uhr

und vielleicht auch anderswo - Schule macht und dass die Abzockerei, die in vielen niederländischen Restaurants üblich ist, endlich aufhört, so dass die Balance eines realistischen Preis-Qualitäts-Verhältnisses sich wieder einpendeln kann. Dann dürften sich die immer leerer werdenden Restaurants zwischen Groningen und Maastricht auch wieder füllen.

www.hetzelmedia.com

www.helmuthetzel.com

/ Textende / Copyright © by HELMUT HETZEL / Den Haag /