



Hier wird im Gleichschritt gekocht

Skurriler flämisch-französischer Gourmet-Streit auf berühmtem flämischem Schloss Withof

Von HELMUT HETZEL

Antwerpen. Liebe geht durch den Magen – oder auch nicht. Zumindest nicht in der Küche des belgischen Spitzenrestaurants „Kasteel Withof.“ Denn dort auf dem Territorium des idyllisch gelegenen Schloss-Restaurants im flämischen Brasschaat, einer noblen flämischen Millionärgemeinde, die zwischen Rotterdam im Norden und Antwerpen im Süden liegt und hauptsächlich von Millionären aus den Niederlanden bewohnt wird, hängt der Haussegel in der Küche derzeit mächtig schief, seit dort zwei französische Starköche als neue Chefs angetreten sind. Es sind dies auch noch Vater und Sohn. Vater Bernard und Sohn Mathieu Pacaud, Eigentümer des bekannten Pariser Drei-Sterne-Tempels „l’Ambroisie“ die hier nun kochen bzw. ihre Küchenbrigade kochen lassen. Vor allem Sohn Mathieu Pacaud (33) schwingt hier in Brasschaat in der Küche nun das Zepter mit eiserner Hand. Er pendelt zwischen Paris und Brasschaat regelmäßig hin und her, mit dem Ziel, um im noblen Kasteel Withof noch mehr Michelin-Sterne zusammen zu kochen. Denn bisher kann sich das Schloss-Restaurant Withof erst mit einem Stern des französischen Reifenfabrikanten schmücken. Den aber hat es nicht dem neuen französischen Chef Pacaud, sondern dessen flämischen Vorgänger Peter Cocquyt zu verdanken. Cocquyt aber hat das Kasteel Withof inzwischen fluchtartig verlassen. Seine überwiegend flämische Kochtruppe wurde von den neuen französischen Chefs gefeuert. Die

neuen Pariser Chefs wiederum haben nun ausschließlich französisches Personal angeheuert, nur ein deutscher und ein flämischer Koch haben die „ethnische Säuberungsaktion in der Küche,“ wie man das Vorgehen der beiden französischen Starköche bezeichnen könnte, überlebt. Bisher.

Denn der 33jährige Mathieu Pacaud kommandiert seine neue französische Küchencrew wie ein Oberbefehlshaber seine Armee. Es gibt bei ihm einen General „moi“ sagt er, einen Kapitän, das ist sein Sous Chef und dann das einfache „Fußvolk“ wie er es nennt, das widerspruchslos zu gehorchen hat und die Befehle des Kochgenerals demütig ausführen muss.

Mathieu Pacaud brach damit rigoros mit dem Führungsstil seines Vorgängers, des Flamen Peter Cocquyt. Der meint zu dem kulinarischen Stilbruch: „Nun, jeder Chef hat seinen eignen Führungsstil. Aber die Art und Weise wie Pacaud sein Personal führt und behandelt, die ist total veraltet und überholt. Bei mir wusste auch jeder in der Küche, wo sein Platz war und was er zu tun hatte. Niemand aber musste mich mit Chef anreden, Peter genügte.“

„Es ist schon bizarr, dass das Kasteel Withof unter Leitung von Cocuyt einen so guten Ruf hatte, dass aber offenbar seine gesamte Küchenmannschaft den Normen von Pacaud nicht genügen konnte,“ stellt die flämische Zeitung „Standaard“ fest und bringt die Sache dann auf den Punkt: „Französischer Chefkoch ? - Flamen raus!“

Bram Van Gool, ein erfolgreicher flämischer Koch, der es unter dem Generalston von Mathieu Pacaud auch nicht länger aushielt, bestätigt diese Sichtweise: „Pacaud übertreibt einfach. Unter seinem perfektionistischem Reglement konnte man einfach nicht kreativ arbeiten. Dass er kein geeignetes flämisches Personal finden kann, glaube ich ihm einfach nicht. Er will einfach nur mit Franzosen zusammen arbeiten,“ meint Van Gool. Er hat sich inzwischen einige Kilometer südlich von Brasschaat in Antwerpen mit seinem Restaurant „De Goedevaart“ selbständig gemacht. Der Newcomer ist der reisende Stern am so hell funkelnden kulinarischen Himmel Antwerpens. Es wird wohl nur eine Frage der Zeit sein, wenn „De Goedevaart“ den ersten Michelin-Stern erhalten wird. Fraglich aber ist, ob es Mathieu Pacaud gelingen wird, im Kasteel Withof einen zweiten zu erkochen. Na ja, er ist Franzose, das kann helfen. Seine horrenden Preise aber vergällen inzwischen sogar das nicht gerade arme vor allem niederländische und flämische Publikum in und um Brasschaat und Antwerpen. Sein Degustations-Menü mit Foie gras, Seeszunge, Lamm und einer feinen Schokoladentorte als Dessert kostet 120 Euro pro Person, ohne Wein. Das Überraschungsmenü „Prestige“ 300 Euro pro Person, ohne Wein. Die Vorspeisenpreise liegen zwischen 35 und 60 Euro je Gericht, die Hauptspeisen zwischen 55 Euro und 160 Euro. Die Desserts kosten einheitlich alle 22 Euro – egal, ob man eine Schwarzwälder Kirschtorte oder kandierte Maronen mit fettarmer Sahne bestellt. Und sie werden in der Küche im Gleichschritt zubereitet.