

"Ohne Handwerk geht generell nix"

Das Gespräch führten Dorothee Achenbach und Robert Lücke 9. August 2009

Wie kunstvoll darf eine Erbsensuppe sein? Sternekoch Jakob Stüttgen und sein Vater, der Beuys-Schüler Johannes Stüttgen, über Kunst und Küche

Johannes und Jakob Stüttgen - Vater und Sohn. Der eine Künstler und Autor, der andere Sternekoch. Jakob Stüttgen ist Urheber von Kreationen wie "Pulporavioli, Kaninchenragout, Steckrübeningwersauce, Gurkenluft". Als Küchenchef der "Terrine" in München ist der gebürtige Düsseldorfer bekannt für überraschenden Geschmack. Sein Vater, der bildende Künstler und Autor Johannes Stüttgen, war Meisterschüler von Joseph Beuys, 1967 Mitgründer der Studentenpartei, leitete die "Free International University" und seit 1987 den Omnibus für direkte Demokratie. Die "Welt am Sonntag" traf Vater und Sohn im Düsseldorfer Restaurant Monkey's, in dem Jakob einen Abend lang Gäste verwöhnte.

Welt am Sonntag:

Ist der Koch Jakob Stüttgen ein Künstler?

Jakob Stüttgen:

Jeder Künstler ist ein Handwerker, aber nicht jeder Handwerker ein Künstler. Ohne Handwerk geht generell nix. Der Bildhauer muss ja auch wissen, wie er mit seinem Material umgeht. Ich bin auch ein Handwerker, und jeder, egal was er macht, entscheidet sich, wie er etwas macht.

Also kein Künstler?

Jakob Stüttgen:

Doch, das gehört zusammen.

Johannes Stüttgen:

Die Grundhaltung ist ja dieselbe - man arbeitet frei und kreativ, Kunst heißt, aus sich selbst heraus etwas von Wert zu schaffen, ob das nun eine Skulptur oder ein Gericht ist. So verstand Beuys ja die Menschen, von denen jeder ein Künstler sein kann.

Jakob Stüttgen:

Künstler sein ist eine Frage des Bewusstseins.

Hat die Tatsache, dass Sie aus einer Künstlerfamilie stammen, Ihren Berufsweg beeinflusst?

Jakob Stüttgen:

Was mein Vater macht, hat mir immer imponiert. Ich habe Kunst aber eher emotional als intellektuell aufgenommen und habe viel von den Vorträgen meines Vaters und aus Gesprächen mit Künstlern gelernt. Künstlerisch wollte ich schon immer arbeiten, aber was anderes machen als mein Vater. Ich hatte mit Kochen ja erst mal nichts am Hut, jobbte aber als Küchenhilfe in der Kneipe der Kunstsammlung NRW. Die Köche dort fand ich toll. Sie kamen mir ein bisschen wie Piraten vor.

Haben Sie Ihren Sohn unterstützt?

Johannes Stüttgen:

Ich habe ihm immer vertraut und wusste, er ist stark und kann mit Freiheit umgehen. Ich habe aber darauf bestanden, dass er auf jeden Fall Abitur macht. Er hat dann ja ein paar Semester Geografie in Trier studiert, und interessierte sich für Umweltschutz.

Jakob Stüttgen:

Aber an der Uni bin ich eingegangen, das war nichts für mich. Da habe ich beschlossen, Koch zu werden und mir einen Guide Michelin gekauft, geblättert und blind den Finger rein gesteckt. Ich landete in der Traube Tonbach in Baiersbronn. Und weil dort gerade einer abgesprungen war, hab ich die Lehrstelle bekommen. Die haben mich als "alten Studenten" zwar erst fertig gemacht, doch der Küchenchef kümmerte sich um mich. Es war eine harte Zeit.

Ihr Sohn Jakob wollte Koch werden. Gefiel Ihnen diese Idee?

Johannes Stüttgen:

Kochen ist für mich eine große Kunst - ich selbst kann ja nur Kaffee aufbrühen. Aber ich hab gesagt: Ich nehme dich als Koch erst dann ernst, wenn du eine so gute Erbsensuppe hinkommst, wie sie meine Mutter machen konnte.

Jakob (grinsend):

Vorsichtshalber habe ich das bis heute noch nicht ausprobiert.

In der Küche sind Sie Minimalist: "Alles, was weglassbar ist, lass ich weg."

Jakob Stüttgen:

Weglassen ist ein großes Thema für mich. Ein Kunstwerk ist nur dann wirklich gut, wenn es etwas auf den Punkt bringt. Wenn man durch nichts abgelenkt wird, nur die Schönheit oder die Botschaft sieht. In der Küche sage ich immer: Können wir an dem Gericht noch etwas weglassen? Erst wenn nichts mehr wegzulassen gibt, dann ist es wirklich gut. Ich versuche, Schönheit mit geringsten Mitteln zu erzielen. Das entspricht auch meiner Vorstellung von Kunst.

Im vergangenen Jahr hat die Kasseler Documenta Ferran Adria eingeladen, den spanischen Avantgardkoch. Ist Kochen damit fester Bestandteil der Kunst?

Jakob Stüttgen:

Puh, das ist schwer. Ich war noch nie auf der Documenta, und kann das schlecht beurteilen, was mehr Kunst ist: die Documenta oder das, was Adria macht? Das Wichtige ist doch: Wann ist ein Mensch ein Künstler? Und da ist es doch vollkommen egal, ob er Koch, Schmied oder Schreiner ist. Generell finde ich es gut, dass das Kochen zur Kunst gezählt wird. Bisher wurde Kochen doch immer nur als reines Handwerk gesehen. Dabei ist das Kochen an sich ja schon ein künstlerischer Prozess. Man ist kreativ, verändert oder verfremdet etwas.

Spitzenküche ist teuer, die Zutaten kosten viel Geld. Viele sagen, Spitzenküche sei ein subventionswürdiges Gut wie ein Museum oder ein Theater.

Jakob Stüttgen:

Viele große Künstler waren Seher und Visionäre, die ohne Mäzene nicht überlebt hätten. Künstler haben oft Dinge gesehen und geschaffen, die es vorher noch nicht gab. Ich sehe das nicht als Subvention, sondern als Investition. Kunst ist nicht dazu da, Geld zu verdienen. Kochen in Restaurants sollte das schon, aber es ist natürlich super, wenn man sich als Koch darüber keine Gedanken machen muss, weil die Sorgen um Wirtschaftlichkeit einen kreativ bremsen können.

Der Meisterkoch Dieter Müller aus Bergisch Gladbach sagt, er wäre gerne Maler geworden, er war aber nicht gut genug, und heute male er eben auf dem Teller. Ist Ihr Werdegang nicht ähnlich?

Jakob Stüttgen:

Als ich nach dem Studium zu kochen begann, hab ich gemerkt: Das ist es. Du kannst in einem kreativen Metier arbeiten und bist auch noch völlig frei von jeder familiären Vorbelastung. Ich wollte ja nicht den Stempel, jetzt wird der auch noch Künstler wie sein Vater! Also wurde ich Koch. Ich habe wie gesagt in der Traube Tonbach gelernt, in viele Töpfe geguckt und dann im Haerlin in Hamburg und in Paris die ganz große Küche kennen gelernt. Und als ich in München als Alleinkoch in der Weinbar stand und die Familie Eichbauer, die Inhaber des berühmten Münchener "Tantris", mich fragte, ob ich für ihr Restaurant "Terrine" arbeiten wolle, da konnte mir ja gar nichts Besseres passieren. Für jemanden zu arbeiten, der so viel für die deutsche Gastronomie getan hat!

Eine Art Gourmet-Mäzen!

Jakob Stüttgen:

Ja! Ich sah die Chance. Das Restaurant war 30 Jahre alt und die Küche heruntergekommen, aber am ersten Tag hab ich zu meinen Köchen gesagt: Wir paddeln jetzt in dieser Nusschale nach Amerika! Im zweiten Jahr kam dann der Michelin-Stern, und wir sind noch immer Piraten. Und das macht Spaß!

Waren sie stolz über den Stern?

Johannes Stüttgen:

Und wie! Endlich muss ich nicht mehr erklären, wieso mein Sohn Koch geworden ist. Ich sag einfach: Er ist Sternekoch, dann ist Ruhe.