



Auf Augenhöhe: Douce Steiner und ihr Mann Udo Weiler. Fotos: Aus „Douce - Unsere verrückte Gemüsewelt“

Eigentlich“, sagt Douce Steiner, die beste Köchin Deutschlands, „betreiben wir ein Gasthaus.“ Ihren „Hirschen“ mitten im sympathischen Sulzburg im Markgräflerland will sie nicht als Gourmettempel verstanden wissen. Selbst den Begriff Restaurant mag sie nicht. „Gasthaus“ klingt für sie viel mehr nach legerem Service und auch nach einem Gast, der wegen der Qualität auf dem Teller kommt und der sich nicht vorschreiben lassen will, was er essen soll. Das Understatement geht nicht so weit, dass sie sich als „Hirsch“-Wirtin sieht, mit Kittelschürze und resolutem Auftreten, aber Douce Steiner vermeidet alles, was Schwellenangst verursachen könnte. „Das war schon bei meinem Vater so.“

Dieser Satz fällt mehrfach im Gespräch. Koch-Legende Hans-Paul Steiner hat den Grundstein gelegt. Mit ihm und einer Handvoll Kollegen schuf der Südwesten Deutschlands schon vor mehr als 30 Jahren seinen Ruf als das Schlaffenland der Republik. Klarer Fall, dass die Tochter davon profitierte, wenn zuhause eine Zwei-Sterne-Koch am Herd stand: „Ich habe immer gut gegessen“, sagt sie schelmisch lächelnd. Eine Frau gänzlich ohne Starallüren.

Wer das Gasthaus „Hirschen“ betritt, der wird nicht von vornehmer Kühlheit empfangen, sondern von gemüthlicher Atmosphäre, wie sie an den Rand des Schwarzwaldes passt. Dieses Sulzburg ist ein eher historisches Gewächs. Zwischen den Jahren 800 und 1700 wurde hier eine Menge Silber abgebaut, es war Residenz des Markgrafen – bis der Berg nichts mehr hergab und sich die wichtigen Zeitgenossen wieder aus Sulzburg verabschiedeten. Reich ist niemand geworden. Erhalten blieben der kleine Kirchturm von St. Cyriak, der als ältester in Südwestdeutschland gilt, die Synagoge von 1822, ein netter kleiner Marktplatz, ein Stadtort und schöne alte Häuser, darunter der „Hirschen“ in der Stadtmitte.

Sie wollte nie etwas anderes werden als Köchin. Kochen und kreativ sein und



Die Sanfte

Douce Steiner vom „Hirschen“ in Sulzburg im Markgräflerland macht das, was sie am liebsten macht: Kochen. Auf hohem Niveau. Aber völlig unaufgeregt. Man nennt sie auch die junge Milde. Douce Steiner ist Deutschlands beste Köchin.

Von Rolf Kienle

das auf hohem Niveau, das war schon als Kind ihr Ziel. Douce Steiner, deren Mutter aus Frankreich stammt und sich offenbar ein „süßes, sanftes“ Kind wünschte, hat natürlich dem Vater ausgiebig auf die Finger und in die Töpfe geschaut.

Der Herrenclub der Gourmetköche hatte es der jungen Douce zunächst nicht leicht gemacht: Ihre Bewerbungen lehnten sie alle ab. Sie ging beim Vater in die Lehre, lernte schließlich unter anderem bei Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn, dem besten aller Lehrmeister. Dort traf sie ihren späteren Mann Udo Weiler, beide absolvierten die Heidelberger Hotelfach-

schule und sind seitdem ein Team. Ihr Erfolg, sagt sie, ist auch der ihres Mannes. An Heidelberg erinnert sie sich gern. In Handschuhsheim zum Beispiel gab es einen Italiener, der zur festen Adresse wurde. Das Essen dort sei „erschwinglich und einfach genial“ gewesen.

Die kleine Frau mit den freundlichen Augen war und ist ehrgeizig. Schließlich war zuhause in Sulzburg ein hoher Anspruch zu verteidigen, die zwei Sterne von Hans-Paul Steiner. Doch genau das sollte ihr erst im zweiten Anlauf gelingen. Nach dem Wechsel vom Vater auf die Tochter in der Küche befanden die Tes-

ter des Guide Michelin, dass es die Auszeichnung des Vaters war, die sie vergeben hatten, nicht die der Tochter – und vergaben nur noch einen Stern. Das war zwar ein Schlag für die junge Frau, bot ihr aber auch die Gelegenheit, eine eigene Handschrift zu entwickeln, zumal die wahren Kenner längst erkannt hatten, dass sie so viel vom Vater geerbt hat, dass der Lorbeer nicht lange auf sich warten lassen könne. Ende 2011 kürte sie der Gourmetführer Gault Millau zur „Aufsteigerin der Jahres“ und verlieh ihr für ihre Kreativität 17 von 20 möglichen Punkten. 2013 gab's den zweiten Stern.

Hochwertig soll sein, was die Küche verlässt, sagt Douce Steiner, aber das ist nur ein Teil der Kochkunst. „Auf dem Teller muss jedes Element Sinn machen.“ Das ist eine deutliche Absage an jede Form der überflüssigen Dekoration. Ein Teller soll nicht aussehen wie ein Kunstobjekt, das Essen soll lecker sein. Dass es appetitlich aussieht, gehört zum Handwerk.

Das Gemüse auf dem Teller ist ebenso wie Fleisch oder Fisch Hauptakteur. „Das ist keine Sättigungsbeilage.“ Aber auch das war schon beim Vater so. Was Gemüse kann, das hat Douce Steiner gerade in ihrem Kochbuch „Douce“ beschrieben, in dem sie auch eine Liebeserklärung an jenen Heidelberger Italiener abgibt. Ob grüner Spargel oder rote Bete, Schwarzwurzel oder Fenchel, Tomaten oder Wirsing, Pilze oder Zucchini – Gemüse kann königlich sein. Natürlich gehört ein Hauch Schöpfergeist dazu, ein Paprikasüppchen mit einem Spieß von Tomaten und Oliven (siehe Foto) auch königlich aussehen zu lassen.

Gehobene Küche lebt seit jeher von der Kreativität der Köche. Aber: Wann merkt man, dass bestimmte Zutaten harmonisieren? Durch Ausprobieren. Wenn Douce Steiner ins Bett geht, kann es gut sein, dass sich ihr Gedanken beim Einschlafen neuen Gerichten widmen. Morgens schreibt sie die Gedanken auf und probiert sie in der Küche aus. Das Dessert aus Mohnis und Zitronensorbet war so ein Prozess. „Eigentlich mag ich Mohn nicht“, sagt sie, aber ganz fein gemahlen dominiert er nicht mehr. Und als Doppelknochen vereint mit dem Zitronensorbet und einem kleinen Melonensüppchen gerät das Dessert schließlich zu einem neuen Genusserelebnis.

Ihr Gemüsekochbuch soll nichts fürs Bücherregal sein, sondern durchweg nachkochbar. Douce Steiner findet, dass ein gutes Kochbuch gern Flecken haben darf, weil es beim Kochen neben dem Herd liegen sollte. Ein Kochbuch ist dann gut, wenn der Nutzer mit einem normalen kleinen Kühlschrank und ohne Spezialitäten der modernen Küchentechnik auskommt. „Es muss praktikabel sein.“

Wenn zwei Köche mit hohem Anspruch zusammen arbeiten, riecht es doch automatisch nach Auseinandersetzung, könnte man annehmen. Das ist nicht ganz falsch, gibt sie zu. Wenn ihr Mann eine Idee hat, kann es vorkommen, dass sie regelrecht um das Ziel kämpfen. Man probiert und verändert gemeinsam. Manchmal muss der Mann da zurückstecken, aber das gehört zum schöpferischen Prozess. Ob er das immer so akzeptiert? Na ja, manchmal sei es nicht so leicht. Alles eine Frage der richtigen Argumentation.

Douce Steiner und ihr Mann Udo Weiler sind 24 Stunden am Tag zusammen, aber wenn sie frei haben, sagt sie, „dann haben wir frei.“ Dann zählt die Familie. Küchenpartys im eigenen Haus oder Fernsehkochen meiden sie nach Möglichkeit. Natürlich gehen sie anderswo essen. „Wir fahren gern nach Südtirol“, weil die Küche dort immer wieder Neues bietet. Und was essen sie selbst gern? Zum Beispiel ein Wiener Schnitzel mit frischem Kartoffelsalat.

Info: „Douce – Unsere verrückte Gemüsewelt“, Rombach Edition, ISBN 978-3-9815555-3-0, 39,90 Euro.