

Worauf Kritiker WIRKLICH ACHTEN

Ihre Bewertungen haben **Gewicht**, ihr Urteil kann über **Erfolg und Misserfolg** entscheiden. Doch auf was legen die Kritiker wirklich Wert? Hier geben drei Starkritiker die Antwort!

Text: Michael Pech, Katharina Wolschner

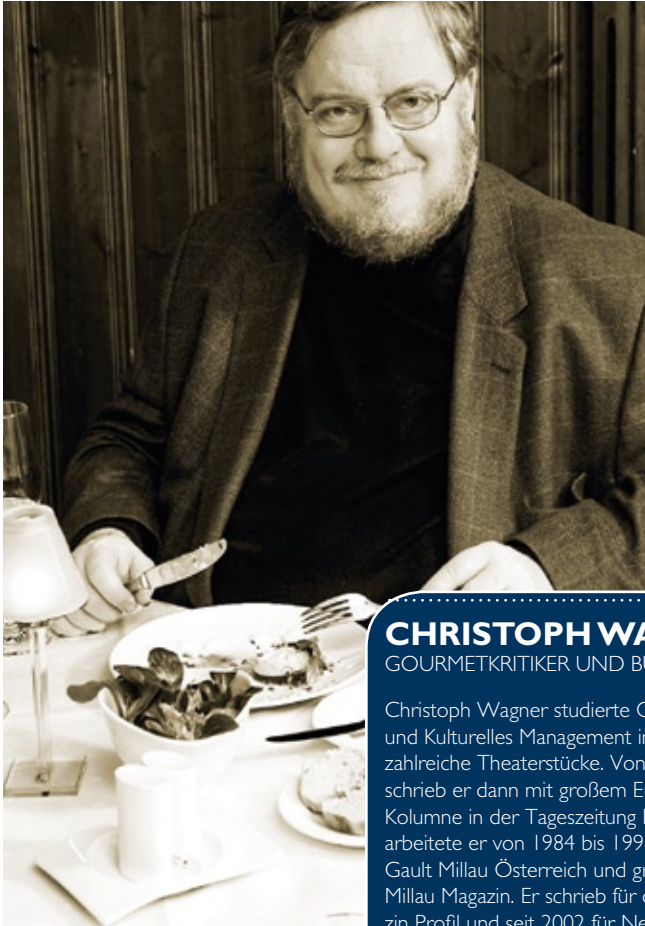
JÜRGEN DOLLASE (60), GOURMETKRITIKER, U.A. IN DER FAZ

Dollase studierte Kunst, Musik und Philosophie und war in den 70er-Jahren erfolgreich als Artrock-Musiker und Maler. Bei einem Besuch im Pariser Künstlerlokal „La Couple“ entdeckte er Anfang der 80er seine Leidenschaft für das Essen. Seit den 90er-Jahren schreibt er Restaurantkritiken, seit 1999 etwa die berühmte Kolumne „Hier spricht der Gast“ in der Sonntagsausgabe der Frankfurter Allgemeinen Zeitung.
www.juergen-dollase.de

“

Lob ist kein intellektuelles Umfeld, das zu Höchstleistungen anregt.





CHRISTOPH WAGNER (55),
GOURMETKRITIKER UND BUCHAUTOR

Christoph Wagner studierte Germanistik, Anglistik und Kulturelles Management in Wien und schrieb zahlreiche Theaterstücke. Von 1984 bis 1994 schrieb er dann mit großem Erfolg eine wöchentliche Kolumne in der Tageszeitung Kurier. Gleichzeitig arbeitete er von 1984 bis 1998 als Chefredakteur des Gault Millau Österreich und gründete 1989 das Gault Millau Magazin. Er schrieb für das Nachrichtenmagazin Profil und seit 2002 für News. Wagner ist zudem Autor zahlreicher erfolgreicher Kochbücher.

Ein gemischter Salat als wesentliches Kriterium für einen der bekanntesten Restaurantkritiker im deutschsprachigen Raum? Das ist nur auf den ersten Blick unlogisch. Wenn Christoph Wagner, der 14 Jahre lang Chefredakteur des Gault Millau Österreich war, erklärt, welche Aufschlüsse ein gemischter Salat über ein Restaurant geben kann, dann wird es schon deutlicher: „Man kann aus diesem einfachen Gericht vieles herauslesen. Zum Beispiel, ob in der Küche sauber gearbeitet wird. Ob man sich Mühe gibt, erkennt man

ist ein gutes, natürlich erzeugtes Produkt, das keine industriellen Verfärbungen hat, und welchen Geschmack der Koch daraus hervorbringt. Leider haben das viele noch immer nicht kapiert und hecheln sinnlos irgendeiner Luxusküche hinterher.“

Was durch die Reihe kritisiert wird, ist, dass in vielen Küchen der Kreativität ein zu hoher Stellenwert zugeschrieben wird. „In meiner Bewertung ist die nicht einmal zweitrangig, sondern kommt ganz am Schluss. Im Grunde ist Kreativität die Wiederkehr des ewig Gleichen. Ich bemerke schnell, wenn

Viele haben noch **nicht kapiert**, um was es geht und hecheln irgendeiner **Luxusküche** hinterher.

wie mariniert wird. Da trennt sich oft schon die Spreu vom Weizen.“

Für Wagner wie auch für viele andere wirkliche Größen unter den internationalen Restauranttestern zählt aber vor allem eines: der Geschmack. So bringt es auch Deutschlands bekanntester Kritiker, Jürgen Dollase, auf den Punkt: „Das Wichtigste

etwas kopiert wurde. Und wirklich Neues wird nur selten erfunden“, so Wagner. Auf was er achtet, wenn er ein Lokal betritt: „Als erstes auf den Geruch. Tief einatmen und riechen. Das ist wie beim Wein. Dann ist für mich wichtig, dass es eine persönliche Ansprache gibt, also ein Gastgeber da ist, der einen in Empfang nimmt, ▶

Mit mehr als 1500 Möbelstücken, 3500 Messewänden, unzähligen Traversen, Ton- und Lichtequipment, Bodenbelägen, Dekorationen, Pflanzen u.v.m. zählt System Box zu den größten Messebauern Europas.



Von edlen Mietmöbeln für Lounges ...



... über ansprechende Systemstände ...



... bis hin zu maßgeschneiderten Messeständen.

Wenn Sie den optimalen Messeauftritt suchen:
Wir haben die Lösung!

System Box Messebau

T: +43 (0)664/37 64 577 | F: +43 (0)316/57 15 35-13

office@system-box.com | www.system-box.com



„Intelligenz macht den Unterschied“



Günther Schmidt, Geschäftsführung, Schulthess Österreich

Spirit eMotion Waschgeräte: Mit Schulthess waschen und die Umwelt schonen! Schulthess setzt sich aus Überzeugung für den nachhaltigen Umgang mit unserer Umwelt ein. Entsprechend sparen auch die neuen, umweltfreundlichen Spirit eMotion Waschgeräte Wasser, Energie, Waschmittel und Zeit – dank der sparsamen „20-Grad-Taste“, der separaten Energiespartaste „ECO“, Express-Programmen und weiteren, höchst energieeffizienten Technologien. Die Waschmaschinen und Wäschetrockner sind von „EU-Energy-Label“ mit der Klassifizierung A+AA versehen.
www.schulthess.ch

die Hand gibt. Wenn da nur sterile Figuren herumhuschen, interessiert mich das schon einmal wenig. Und dann ist eben der Geschmack das Um und Auf. Das Match läuft immer zwischen Nasenflügel und Gaumen ab und endet auf der Zunge.“

Den meisten muss man **guten Geschmack** erst einmal beibringen. Die fressen, anstatt zu essen.

Eines haben die meisten Restauranttester gemeinsam: Anonym kann von ihnen kaum einer essen gehen. Jürgen Dollase zum Beispiel tritt in den Restaurants immer unter fremdem Namen auf. Seine Sekretärin reserviert den Tisch, sollten Rückfragen kommen, ist es auch sie, die diese entgegennimmt. „Obwohl ich immer wieder erstaunt feststelle, dass mich das Personal nicht unbedingt kennt. Das ist mir sowieso am liebsten.“ Auch Dollase ist einer, der sich fast ausschließlich auf das Essen konzentriert. „Sollen sich andere Kritiker

HEINZ HORMANN (66), INTERNATIONALER HOTEL- UND GASTROKRITIKER

Heinz Hormann, 1943 im Rheinland geboren, arbeitet bereits seit 35 Jahren als Journalist und Buchautor. Er veröffentlichte bisher 33 Reise-, Hotel- und Genussbücher, u.a. die Bestseller „Die 99 ultimativ besten Hotels der Welt“ und „Inselparadiese“. 25 Jahre war er bei den überregionalen Zeitungen „Die Welt“ und „Welt am Sonntag“, später auch bei der Berliner Morgenpost als geschäftsführender Redakteur verantwortlich. Heute ist er den Blättern des Axel Springer Verlags als Autor und Kolumnist verbunden und ist als „Hotelspektor“ in der gleichnamigen TV-Coach-Serie auf RTL zu sehen.
www.heinzhorrmann.com



stundenlang über den Service aufregen. Ich bin außerdem keiner, der in der Gegend herumöbelt. Mich interessiert die Analyse des Gerichts. Sonst nichts.“

Ob Kritik oder Analyse: Wie geht der Gastwirt am besten um mit dem, was der Tester von sich gibt? Der größte Feind des Koches, so Dollase, sei das Lob. „Köche leben in einer Kultur des Lobes. Da gibt es vielleicht einmal einen negativen Satz, aber der Rest sind Huldigungen, Jubel und Arien. Das ist jedoch kein intellektuelles Umfeld, das zu großen Leistungen anspornt. Deshalb sollte jeder froh sein über Kritik.“

So sieht es auch Wagner. „Ich bin zwar schon lange nicht mehr beim Gault Millau, trotzdem habe ich noch immer das Punkteschema im Kopf und kann jedes Restaurant auf den halben Punkt genau einstufen. Das ist natürlich eine Information für den Gast, aber auch etwas, woran sich der Koch orientieren kann.“

Doch man müsse nicht nur den Köchen den Spiegel vor Augen halten, sondern viel zu oft auch den Gästen, meint Dollase. „Den meisten Menschen muss man guten Geschmack erst beibringen. Die fressen in sich hinein und denen ist egal, woher das Produkt kommt oder welche Qualität es hat. Gutes Essen ist nichts für einen geschlossenen Kreis jener, die es sich leisten können. Gute von schlechten Tomaten unterscheiden zu können, das ist der Weg. Doch den können wir nur gemeinsam mit den Köchen gehen.“ ■

DER SERVICE IST IN HOTELS WESENTLICH

ROLLING PIN: Was ist das erste, worauf ein Hotelkritiker achtet?

Heinz Hormann: Nach einer ermüdenden Anreise will ich keine schlecht geschulten Rezeptionisten vorfinden. Weitere Kritikpunkte beim Einchecken sind, wenn ich selbst das Zimmer suchen muss und das Gepäck nicht automatisch auf das Zimmer gebracht wird. Das Standardlimit für den Kofferservice beträgt sechs Minuten.

RP: Und was ist das größte Manko, der größte Kritikpunkt an Hotels?

Hormann: Wenn der Service nicht stimmt. Natürlich sind Kriterien wie Zimmergröße und Wellnessbereiche bei der Kategorienvergabe zu beachten, aber wenn nur die Fassade stimmt und dafür die Substanz nicht, dann wiegt das umso schwerer. Dass Hotels sauber und angenehm riechen müssen, versteht sich meines Erachtens von selbst. Reinheit steht weit oben auf der Checkliste.

RP: Was macht ein gutes Servicepersonal für Sie aus?

Hormann: In einem Hotel, das für mich annähernd perfekt ist, müssen die Wünsche der Gäste eigentlich vor deren Formulierung erfüllt werden. Auch sind arrogante Mitarbeiter, die sich wichtiger nehmen als den Gast, nicht tragbar. Lärmendes Reinigungspersonal frühmorgens auf den Fluren wird auch negativ bewertet.