

Der besondere Reiz des »Zuriechens«

Johann Lafer live ist ein besonderes Erlebnis: In Wolfach führt der Spitzenkoch ein wahres Drama der Sinne auf

Von Annette Grüninger

Wolfach. Johann Lafer lässt nichts anbrennen. Der österreichische Spitzenkoch ist ein Meister seines Fachs, der weiß, wie er Erwartungen und Gelüste bei seinen Zuschauern weckt; dann lässt er die Spannung auf kleiner Flamme noch ein bisschen weiter köcheln – bis er zum richtigen Zeitpunkt die Pointe serviert.

Auch in der Wolfacher Dorotheenhütte kann der Fernsehkoch mit amüsanten Anekdoten, Plaudereien aus dem Nähkästchen (oder vielmehr Küchenschränkchen), mit profundem Fachwissen, aber vor allem viel österreichischem Charme das Publikum innerhalb kürzester Zeit für sich erwärmen. »Horst Lichter zieht übrigens von Köln in den Schwarzwald um – möglicherweise bin ich in Zukunft also öfter hier«, wartet Lafer gleich zu Beginn auf. Aber das ist erst der Prolog.

Kochen ist nämlich wie Theater. Vorspeise, Hauptgericht, Dessert fügen sich wie einzelne Akte aneinander, haben eine eigene Spannungskurve und folgen einer inneren Dramaturgie. Da entfalten Basilikum und Thymian – bei Lafer »die Aromaten« – zarte Düfte, die den Appetit anregen. Und wenn das mehrere

»Hier riechen Sie mal!«: Bei Johann Lafers Auftritt in der Dorotheenhütte wurde der Zuschauer zum »Zuriecher« und »Zuschmecker«.
Foto: Grüninger

Zentimeter dicke Steak (»alles unter 400 Gramm ist Carpaccio«) geräuschvoll in der Pfanne brutzelt, dann steigert sich das Begehren und strebt zunehmend einem Höhepunkt entgegen, der schließlich im

Genuss seine Erfüllung findet. Lafer drückt das ein wenig anders aus: »Dieses Steak ist Wahnsinn! Das ist Gaumensex!«

Doch eines ist klar: Fernsehen kann das nicht. Und deshalb hat es einen ganz besonderen Reiz, Lafer live am Herd, auf seiner Bühne, zu erleben. Hier ist der Koch Regisseur und Darsteller zugleich. Und das Publikum nicht nur Zuschauer und Zuhörer, sondern »Zuriecher« und »Zuschmecker«.

»Hier, riechen Sie mal!«, ruft Lafer begeistert aus und marschiert mit der Pfanne durch den vollen Saal, bis den Gästen so recht das Wasser im Mund zusammenläuft. Dank der Helfer und ihren Tablets fällt dann aber auch für die Besucher der Dorotheenhütte so manches »Probiererele« ab.

Essen soll wieder ein Erlebnis für alle Sinne werden, ist Lafers Botschaft. Hervorragende Zutaten seien da wichtig: »Immer nur das Beste, aber dafür nur ganz wenig«, ist seine Devise. Und auch gutes Handwerkszeug müsse sein. Nicht umsonst steht Lafer bei einem ostwürttembergischen Haushaltswarenhersteller unter Vertrag, auf den er denn auch immer wieder anspielt – trotz Beteuerung, »keine Kaffeefahrt« zu veranstalten und keine »Lamaducken« verkaufen zu wollen.

»Der Rest liegt dann an Ihnen«, nennt Lafer die letzte Zutat in seinem Geheimrezept für ein exquisites Essen. Damit dies künftig gelingt, ist der mehrfach ausgezeichnete Fernsehkoch bereit, das Publikum in so manche Tipps und Kniffe einzuweihen. Ganz

ausgefallene Speisen stehen diesmal allerdings nicht auf der Speisekarte. Stattdessen Tomaten mit Mozzarella als Vorspeise, Apfelpfannkuchen zum Nachtisch, Lachs und Steak als Hauptgerichte. Und ja, auch bei Bratkartoffeln kann man ganz schön viel falsch machen: »Wenn Sie dazu Speck nehmen, dann bitte keinen rohen – der ist sehr intensiv und schmeckt fettig.«

Nur belehren und dozieren möchte Lafer allerdings nicht. Immer wieder bezieht er seine Gäste mit ein, fragt, plaudert, setzt auf Zwiesprache statt Monologe. Doch irgendwann, nach vielen Fragen und launigen Gesprächen, ist dann ohnehin nur ein Geräusch zu hören: ein genussreiches »Mmmmm« – als mit Tahiti-Vanilleeis zum Dessert schließlich der letzte Vorhang fällt.



»Mmm«: Probieren ist Sache des Chefkochs.
Foto: Grüninger