



↑ Sie hat wirklich etwas auf der Pflanze: Douce Steiner vom Hirschen in Sulzburg ist die einzige Zwei-Sterne-Köchin in Deutschland.

Einsame Spitze

Douce Steiner (45) aus Sulzburg im Markgräfler Land ist die einzige Zwei-Sterne-Köchin Deutschlands. Bei ihr treffen Baden, Württemberg und Frankreich auf eine ganz besondere Art und Weise zusammen.

Auf der Speisekarte im Hirschen in Sulzburg steht in großen Lettern nur ein einziges Wort: DOUCE. Irgendwie ist der außergewöhnliche Vorname der Inhaberin zu einem Markenzeichen geworden. Sie spielt mit ihm, nennt ihre Internetseite nicht nach dem Gasthof, den sie betreibt, sondern nach der Spitzenköchin.

Die Frau, der sie den außergewöhnlichen Vornamen zu verdanken hat, spaziert noch heute durchs Restaurant: Gestatten, Claude Steiner. Man hört, dass sie Französin ist. Vor rund 40 Jahren heiratete sie den Stuttgarter Spitzenkoch Hans-Paul Steiner und nannte ihre Tochter so wie ihre liebste Schulfreundin: Douce, die Sanfte. Ein beliebter Name zu napoleonischen Zeiten und ein sehr seltener heute.

Sanft ist Douce tatsächlich, „in meiner Küche“, sagt sie, „wird nicht geschrien. Wer das tut, hat seinen Laden nicht richtig im Griff.“ Wenn man sie reden hört, zweifelt man nicht daran, dass sie bei sich im Hirschen alles im Griff hat. Die Sanfte ist zugleich auch eine sehr entschlossene Frau.

1980 kam sie mit den Eltern nach Sulzburg. Der Ort ist ebenso nah an Freiburg wie an Frankreich und der Schweiz. Die ideale Lage für ein Gourmetrestaurant der gehobenen Preisklasse. „Es gibt hier genug Menschen, die bereit sind, Geld fürs Essen auszugeben“, sagt Douce Steiner.

Schon sehr früh wollte sie in die Fußstapfen des Vaters treten. Doch als es darum ging, eine Lehrstelle in einem anderen Sternerestaurant zu finden, fand sie keine. Wir nehmen keine Mädchen! „Damals konnte man diesen Satz schon noch hören“, erinnert sie sich an die Zeit Anfang der Neunzigerjahre. Also macht sie ihre Ausbildung beim Vater in Sulzburg. Der war inzwischen von einem auf zwei Michelin-Sterne angestiegen und Douce fühlt sich in dieser Atmosphäre der gehobenen Kochkunst pudelwohl.

Nach der Ausbildung bekommt sie schließlich ihre Stelle in der Spitzengastronomie: Erst bei George Blanc in Vonnas in Frankreich (drei Sterne), wo sie ihre Frau zwischen 44 Männern stehen muss. Dann folgt die Schweizer Stuben in Wertheim (zwei Sterne) und schließlich die berühmte Schwarzwaldstube von Harald Wohlfahrt in Baiersbronn (drei Sterne). Dort lernt sie auch ihren Mann Udo Weiler kennen. Als sie heiraten, versuchen sie 1998 eine gemeinsame Anstellung in einem Sternerestaurant zu finden. Es klappt nicht und so arbeiten sie übergangsweise im Restaurant des Vaters in Sulzburg. Das funktioniert so gut, dass aus der Zwischen- eine Dauerlösung wird. 2008 kommt ihre große Stunde: Vater Harald übergibt den Hirschen offiziell an seine Tochter. Da hat sie schon ihr erstes Kochbuch geschrieben: „Sterneküche

für Zuhause". Es wird ein Riesenerfolg, sogar Kochbuch des Jahres. Da geht fast ein wenig unter, was zeitgleich im Restaurant passiert: Michelin stuft den Hirschen von zwei auf einen Stern herunter. „Ein Tiefschlag“, wie sie heute zugibt, „doch nach dem ersten Schock war es auch ein Glücksfall.“

Befreit kocht sie nun. Macht ihr eigenes Ding, statt nur nach, was andere ihr vorgeben. Die klassische französische Küche kann sie aus dem Effeff. Flusskrebse mit Herzbries, Hummer aus der Bretagne, Perlhuhn mit Entenleber. Zweimal in der Woche kauft sie in Frankreich ein. Im Nachbarland über dem Rhein fühlt sie sich genauso zu Hause wie in Baden-Württemberg. Sie hat zwei Pässe und zwei Muttersprachen. „J'arrive tout de suite!“ Wenn Douce Steiner Französisch spricht, hört man keinen Akzent.

Der verdiente Lohn kommt 2012. Nur vier Jahre nach dem Verlust ist der zweite Stern wieder da. Seither ist sie ein Medienstar, die beste Köchin Deutschlands, wie es oft heißt, auf jeden Fall die einzige, die zwei Michelin-Sterne besitzt. Und warum gibt es so wenige Frauen ganz oben in der Küche? „Weil es hier so ist, wie überall sonst“, sagt sie. Sie mag es nicht wirklich, immer auf die Frauen- und Männer-Frage angesprochen zu werden. „Ich arbeite sehr gerne mit Männern zusammen“, sagt sie, und einer ihrer liebsten Kollegen ist ihr Ehemann Udo.

Douce Steiner ist eine Köchin aus Leidenschaft. Aber auch ein Familienmensch. Deswegen ist ihr Termin-

kalender auch keineswegs so voll, wie man glauben könnte: Zweieinhalb Tage frei in der Woche und sechs Wochen Urlaub im Jahr. Auch an Weihnachten ist zu, und Auftritte in Fernsehshows sucht man bei ihr vergeblich. Der Gasthof zum Hirschen ist eine überschaubare Einrichtung: 40 Plätze im Restaurant, neun Zimmer, 20 Mitarbeiter. Keine Tagungen, Gesellschaften, Kochkurse und Küchenpartys. Ihre Bühne ist das Restaurant und das verlässt sie eigentlich nur, wenn sie privat unterwegs ist. Gut möglich, dass bald auch ihre Tochter mit in den Betrieb einsteigt. Praktika in Restaurant und Hotel hat die 17-Jährige schon gemacht. Wahrscheinlich wird sie Köchin lernen. Wieder eine Frau aus dem Hause Steiner, die ihren Platz in der Gourmetküche sucht. Sie heißt übrigens Justine, auch ein französischer Name, wenn auch kein ganz so seltener.

INFORMATIONEN

Das Restaurant Hirschen in Sulzburg hat zwei Michelin-Sterne und 17 Gault-Millau-Punkte. Geöffnet Mittwoch bis Sonntagmittag. Von Douce Steiner sind auch mehrere Kochbücher erschienen: www.douce-steiner.de