

# „Wer reist, will frei sein“

Restaurantkritiker Sebastian Späth über Kochen im Urlaub, Essen im Flugzeug und Wertschätzung für Gasthäuser



**Sebastian Späth** ist Chefredakteur Gourmet beim Genuss- und Lifestyle-Magazin Falstaff. In dem Verlag erscheint auch ein Restaurant-Guide, den er verantwortet.

**Herr Späth, ist Essen ein Grund, um auf Reisen zu gehen?**

**Sebastian Späth:** Wer eine Reise unternimmt, tut dies häufig mit der Absicht, fremde Kulturen kennenzulernen. Dazu gehört neben der Kunst, der Mode und den Bräuchen eines Landes ohne Zweifel auch die jeweilige Heimatküche. Ich würde sogar behaupten, dass man eine fremde Region am besten über ihre kulinarischen Gepflogenheiten kennenlernt. Die sind häufig noch nicht so stark internationalisiert wie andere Bereiche. In authentischer Heimatküche wird mit regionalen und saisonalen Zutaten gearbeitet.

**Viele Menschen freuen sich außerdem, dass sie auf Reisen endlich mal nicht kochen müssen.**

Mich eingeschlossen! Wer reist, will frei sein und Verantwortung und Pflichten zu Hause lassen. In keiner anderen Zeit des Jahres ist es daher so selbstverständlich, sich bekochen zu lassen. Und oftmals schmeckt es nirgendwo sonst so gut wie im Urlaub. Die Erklärung dafür ist einfach: Man ist in so guter Umgebung wie im Urlaub einfach viel aufnahmefähiger.

**Welche Rolle spielt Essen auf Reisen für Sie persönlich?**

Es ist ein Kontrollmittel. Eine Reise beinhaltet nämlich immer Kontrollverlust, ganz besonders jene Reisen, die ich bei meiner Arbeit als Journalist ins Unbekannte unternehme. Einfach, weil fernab von zu Hause so viele Unwägbarkeiten warten. Wie viel und was ich esse, ist das einfachste Mittel, Kontrolle über mein Wohlbefinden zu behalten.

**Gibt es denn Regionen oder Länder, die Sie bevorzugen?**

Für mich gibt es nicht die eine perfekte Landesküche. Entscheidend ist für mich die Atmosphäre, in der ich Essen zu mir nehme. Und die kann in Bilbao genauso genial sein

wie in Hintertupfingen. Wenn ich mir meine Mahlzeit erst erarbeiten muss, sei es durch körperliche oder geistige Arbeit, sie im Kreis meiner Liebsten zu mir nehme, in schönem Ambiente, dann kommt das schon sehr nah an Perfektion für mich.

**Wie stehen Sie eigentlich zum Essen in Flugzeugen?**

Da sprechen Sie ein Trauma von mir an. Ich habe eine Abneigung gegen diese Mikrowellen-erwärmten Fertiggerichte. Wenn die gesamte Passagierschaft die Folien von ihren Bordmenüs reißt und der Mikrowellengeruch durch das Flugzeug zieht, ist es bei mir vorbei. Das liegt aber weniger an dem eigentlichen Essen, als an meiner kindlichen Prägung. In meiner Erinnerung sind wir immer viel zu früh aufgestanden, fast noch in der Nacht, wenn es in die Ferien und zum Flughafen ging. Irgendwie hat mein Körper damals mit heftiger Übelkeit auf diese rüde Unterbrechung meines Schlafes durch meine Eltern reagiert. Widerwillig ließ ich mir damals von meiner Mutter einreden, ich hätte einfach nur Hunger. Nachdem ich aber nur eine Gabel vom Bordmenü gegessen habe, war ich regelmäßig in einem nur noch misslicheren Gesundheitszustand.

**Und was sagen Sie zum Essen der Deutschen Bahn?**

Das ist schon sehr ambitioniert. Inzwischen liest sich die Speisekarte im Bordbistro wie die eines hippen Öko-Veggie-Restaurants. Das ist zwar zeitgemäß und aus Umweltsicht löblich, wenn Sie mich fragen, hätte die Deutsche Bahn aber besser andere Projekte priorisiert. Für eine höhere Pünktlichkeit der Züge würde ich gerne auf den Quinoa-Salat verzichten.

**Im neuen Falstaff-Guide geht es nicht um das Essen an Bord, sondern in Restaurants und Gasthäusern. Was unterscheidet den Falstaff-Guide von anderen Restaurantführern?**

Bei Falstaff bewerten wir Restaurants vollkommen transparent. Das ist der Hauptunterschied zum Guide Michelin und Gault & Millau. Ersterer vergibt Sterne, letzterer zusätzlich zu seinen Hauben zwar eine



Beim Tapas-Essen stehen viele bunte Speisen auf dem Tisch.

FOTO: WESER-KURIER

Punktzahl – wie die sich zusammensetzt, ist allerdings das große Geheimnis des Gault & Millau. Im Falstaff Restaurant- und Gasthausguide hingegen ist klar ersichtlich, nach welchen Kriterien die Restaurants beurteilt werden und wie viele Punkte sie in den jeweiligen Kategorien – also Essen, Service, Weinkarte und Ambiente – erhalten haben. 100 Punkte sind das Maximum. In diesem

Jahr haben gleich drei Betriebe diese Höchstwertung erreicht. Ein weiteres Alleinstellungsmerkmal unseres Guides besteht darin, dass die Bewertungen nicht ausschließlich von Profis abgegeben werden. Stimmberechtigt sind auch die Mitglieder unseres Gourmetclubs.

**Wie wird man denn bei Ihnen Restauranttester?**

Unsere professionellen Autoren sind Menschen, die nachweislich das journalistische Handwerk beherrschen und darüber hinaus über ein enges Netzwerk in die Gastronomie und ihre jeweilige Heimatregion verfügen. Es gibt aber keine klassische Stellenausschreibung für den Job. Die Zahl kulinarischer Schreiberinnen und Schreiber ist hierzulande so überschaubar, dass es sich ziemlich schnell herumspricht, wenn jemand Neues auftaucht, der gut schreiben kann und sich mit Essen auskennt. Der einfachste Weg, für Falstaff Restaurants zu testen, führt aber über eine Mitgliedschaft in unserem Gourmetclub. Dafür muss man nicht mal professionell schreiben können. Man bekommt einen Zugang zu einer App und kann seine Bewertung abgeben.

**Und wie wird die Auswahl von Restaurants und Gasthäusern getroffen?**

Wir haben eine eigene Abteilung, die in monatelanger akribischer Arbeit die besten und beliebtesten gastronomischen Adressen des Landes ausfindig macht und den Überblick behält über Schließungen und spannende Neueröffnungen. In diesem Jahr haben es am Ende insgesamt 1827 Betriebe in unser Nachschlagewerk geschafft.

**Finde ich im Falstaff-Guide auch bezahlbare Restaurants, wenn ich auf Reisen bin?**

Ja, natürlich. Es finden sich in unserem Guide mindestens genauso viele Gasthäuser für jeden Tag wie Gourmettempel. Wir machen das bewusst: Gasthäuser sind Teil der kulinarischen DNA unseres Landes. Leider erfahren sie häufig viel zu wenig Wertschätzung. Wir zeichnen außerdem jährlich das Gasthaus des Jahres aus – diesmal war es das Restaurant St. Urban in Deidesheim. Für mich liegt es in der Verantwortung eines Kulinarik-Magazins, sich gerade in herausfordernden Zeiten mit steigenden Betriebskosten, Fachkräftemangel, Inflation, schwindender Kundschaft und einer Rückkehr zum regulären Mehrwertsteuersatz für Gasthäuser starkzumachen.

Das Gespräch führte Marie-Chantal Tajdel.

## Nichts für Angsthhasen

Wer im neuen Jahr noch eine Herausforderung sucht, für den habe ich einen Tipp. Allerdings – das muss ich gleich hinzufügen – sollten diejenigen, die meinen Tipp beherzigen wollen, angstfrei und körperlich einigermaßen fit sein.

Wenn Sie das sind und Ihnen, verehrte Leserinnen und Leser, normale Hotels zu langweilig sind, dann aufgepasst: In der Nähe der peruanischen Stadt Cusco kann man an einer Felswand schwebend übernachten. Und nicht nur das. Die Schlafzimmer der Skylodge sind transparente Raumfahrtkapseln, die nur von Drahtseilen gesichert in 400 Metern Höhe an den steilen



VON MARIE-CHANTAL TAJDEL

Wänden eines Felsens im Urubamba-Tal hängen. Immerhin sind sie gefertigt aus einer Kombination aus Polycarbonat und weltraumtauglichem Aluminium. Das soll wohl halten.

Aber damit ist es längst noch nicht getan, denn irgendwie muss man als Hotelgast ja schließlich auch die luftige Unterkunft erreichen – und da kommt nun die körperliche Fitness ins Spiel: Über einen steilen Klettersteig sowie Hängebrücken erklimmt der abenteuerlustige Urlauber die Felswand bis zu den Lodge-Kapseln.

Wem das dann doch zu anstrengend ist, für den gibt es aber durchaus eine andere Möglichkeit der Anreise: Mit der Zipline, einer Seilrutsche, die ebenfalls frei schwebend ist und mit der man spektakuläre Geschwindigkeiten erreicht. So viel sei versprochen: Auch die ist nichts für schwache Nerven.

marie-chantal.tajdel@weser-kurier.de

ANZEIGE

**nicko cruises®**

## TRAUMZIELE ENTDECKEN MIT DER VASCO DA GAMA

time to discover

Entdecken Sie norwegische Fjorde oder den Zauber der schottischen Highlands. Dabei genießen Sie an Bord unserer beliebten VASCO DA GAMA Kreuzfahrt-Feeling pur – ganz entspannt mit maximal 1.000 Passagieren.

- **Nordkap ab 2.199€ p.P.**  
15 Tage | 18.07. – 01.08.2024 | 20.08. – 03.09.2024 | Bremerhaven • Geiranger • Lofoten • Nordkap • Bremerhaven
- **Britische Inseln ab 2.499€ p.P.**  
17 Tage | 04.08. – 20.08.2024 | Bremerhaven • Edinburgh • Orkney Inseln • Dublin • Portsmouth • Bremerhaven

Buchung Sie jetzt direkt bei uns oder in Ihrem Reisebüro

**0711 - 24 89 80 10**

Weitere Routen: [www.nicko-cruises.de/kreuzfahrten-ab-deutschland](http://www.nicko-cruises.de/kreuzfahrten-ab-deutschland)

Nur für Neubuchungen, begrenztes Kontingent. Reisebedingungen unter: [www.nicko-cruises.de/agb](http://www.nicko-cruises.de/agb).  
nicko cruises Schiffsreisen GmbH | Mittlerer Pfad 2 | 70499 Stuttgart | [info@nicko-cruises.de](mailto:info@nicko-cruises.de)

An-/Abreise mit dem Bus  
FÜR NUR 199 €  
ZUBUCHBAR!