

Guter Salat

Frankreichs Starkoch Joël Robuchon, der mit seinen Restaurants unter anderem in Hongkong, Monaco, Tokio und Paris insgesamt 25 Michelin-Sterne erwarb, hat angeblich genug von steifen Spitzenrestaurants. »Die Leute wollen sehr gut essen, aber es soll auch Stimmung da sein, eine gewisse Geselligkeit«, denn man »will ins Restaurant nicht wie in die Kirche gehen«. Die meisten Drei-Sterne-Restaurants seien mittags leer, obwohl die Küche sehr gut sei, sagte der 64jährige der Nachrichtenagentur AFP. »Das heißt, daß es nicht mehr paßt.« Aha. Was ist gute Küche? »Wenn Sie einen Salat essen und sich sagen, ›ich habe in meinem Leben noch keinen so guten Salat gegessen‹, dann ist das für mich echte Küche.« (AFP/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/131975.guter-salat.html>