



Horst Lichter heißt der jecke Koch, der nicht zuletzt durch seine regelmäßigen Gastspiele bei der Kochsendung von Johannes B. Kerner (jeden Freitag im ZDF) bekannt wurde. Lichter, der im Januar 45 Lenze zählen wird, betreibt seit 1989 sein Restaurant „Oldiethek“ bei Rommerskirchen nördlich von Köln. Mit wachsendem Medieninteresse an dem unterhaltsamen Löffelschwinger gesellten sich immer mehr Aktivitäten hinzu, die ihn zu einem der bekanntesten Köche in Deutschland machten. Nicht viele Rezepte des Schnurr-

„Meine Sterne sind meine Gäste“

Ein Interview mit Horst Lichter

bartträgers kommen ohne ein „leckeres Kännchen Sahne“ aus, wie er in seinem kürzlich erschienenen Kochbuch „Genießen erlaubt“ wieder beweist. Das Kochen auch Entertainment sein kann, zeigt er gemeinsam mit Sternekoch Johann Lafer in der neuen ZDF-Serie „Lafer! Lichter! Lecker“, die am 09.12. TV-Premiere feierte. Diesem kochenden rheinischen Urgestein mit Eifeler Wurzeln wollte das „EM“ Anfang Dezember mal etwas genauer in die Töpfe gucken ...

Horst, Du hast sehr viele „Nebenjobs“ laufen. Auf der Bühne bist Du zum Beispiel an verschiedenen Terminen im Jahr mit einem „Koch-Kabarett“ zu sehen, manchmal auch mit Gästen wie Kalle Pohl. Was muss man sich darunter vorstellen?

„Koch Kabarett“ ist nur so ein Oberbegriff. Ich sitze einfach auf der Bühne und erzähle über zwei Stunden lang aus meinem Leben. Einfach alles, was ich mit Gästen, Kollegen oder anderen Menschen in und außerhalb von Küchen erlebt habe. Ich habe mir für diese Veranstaltungen nix notiert, es ist alles improvisiert und jeder Abend ist anders. Die Leute kringeln sich teilweise vor Lachen. Irgendwann fange ich dann auch an zu kochen, aber erst später. Die Menschen sehen mich ja zunächst als den liebenswert-verrückten Geschichtenerzähler und danach kommt erst der Koch. Nicht wie bei den ganzen Kochkollegen mit Sternen, bei denen es erst mal hauptsächlich ums Kochen geht. Irgendwann schwinde ich also den Kochlöffel und mache dabei ganz viel Blödsinn – Essen kann man hinterher allerdings trotzdem alles.

Du sprachst gerade die Kollegen Starköche an – Welche Auszeichnung als Koch besitzt Du eigentlich?

Keine einzige. Meine Sterne sind meine Gäste. Ich bin sehr glücklich, dass wir mit der „Oldiethek“ so anders sind, dass wir in keine Lücke reinrutschen, in der man uns irgendwie bewerten könnte. Denn so etwas ist, denke ich, sehr gefährlich. Wenn jemand eine Auszeichnung bekommt, wird er erst einmal bestürmt. Bekommt er sie dann aber vielleicht wieder abgenommen, sagen alle „da kannst Du nicht mehr hingehen“. Was aber ja nicht heißt, dass der Koch schlechter geworden ist. Vielleicht war ja nur der Tester schlecht drauf.

Wie bist Du denn überhaupt zum TV gekommen, wenn nicht als bekannter Star-Koch mit jeder Menge Auszeichnungen?

In mein Restaurant kommen viele verschiedene Menschen, mit denen ich auch immer gerne mal ein Schwätzchen halte. Dabei duze ich jeden, Standesdünkel kenne ich nicht, und daher weiß ich oft nicht, wer mir gegenüber sitzt. Irgendwann waren wohl mal die „richtigen“

Gäste da und es kam ein Anruf vom Fernsehen, ob man nicht mal was machen könnte. Da hab ich aber direkt abgewunken und gesagt: „Nee, Leute, dass kann ich nicht. Ich kann ja noch nicht mal hochdeutsch“. Klar habe ich mich zu einem Testdreh überreden lassen und die waren begeistert. So einen wie mich hätten sie gesucht. Ein Mensch der kocht, aber kein Starkoch ist.

Aber mit Starköchen bist Du inzwischen ja schon oft genug zusammen getroffen. Seit neuestem sogar bei Deiner eigenen Sendung „Lafer! Lichter! Lecker“ im ZDF, die Du dir mit Johann Lafer „teilst“ ...

Richtig. Drei Sendungen haben wir bis jetzt vorproduziert. Es sind zwei Welten, die da zusammentreffen. Das ganze Studio ist in der Mitte geteilt, von der Küchenfront bis hin zum Esstisch. Beide Hälften repräsentieren einmal den etablierten Sternekoch Lafer und eben mich, den leicht verrückten Landkoch. So etwas hat es, ganz ehrlich, im deutschen Fernsehen noch nicht gegeben. Eigentlich ist es eine Koch-Comedy-Show geworden, obwohl es nie so gedacht war. Da steckt so

viel Spaß drin, der Johann Lafer gibt mir so viele Steilvorlagen – es ist einfach herrlich. Von der Grundidee her kochen wir beide gemeinsam mit zwei Prominenten ein Vier-Gänge-Menu. Und in der Zwischenzeit haben wir einfach einen ungeheuren Spaß zusammen in dieser unglaublichen Kulisse. Nach der ersten Aufzeichnung haben viele Studio-Zuschauer gesagt, die Sendung müsste man in „Lafer! Lichter! Lustig!“ umbenennen.

Ein ähnliches Konzept hat Jürgen von der Lippe vor etwa fünf Jahren mal auf Sat.1 getestet, allerdings war er als Koch solo und bekam ihm bis zur Sendung unbekannte Promi-Gästen eingeladen, die er zu bekochen hatte. „Blind Dinner“ hieß das. War aber schnell wieder vom Sender.

Das kenne ich leider nicht. Aber trotzdem: So etwas wie unsere Sendung hast Du noch nicht gesehen. Lafer ist Lafer und Lichter ist Lichter – mit all unseren extremen Gegensätzen beim Kochen und in allen anderen Belangen. Einfach ein Traum-Duo! Kennst Du noch „Hauser und Kienzle“ aus dem ZDF? So in etwa!

Dein Restaurant, die „Oldiethek“, ist bis 2008 ausgebucht. Und Du kochst da jeden Abend selbst?

Ich stehe alleine hinter dem alten Kohleherd, es gibt sonst keinen Koch im Haus. Aber es ist nicht jeden Abend geöffnet, das schaffe ich einfach nicht mehr. Im kommenden Jahr haben wir vorläufig nur Freitags, Samstags und Sonntags vorreservieren lassen. Den Rest der Woche werden wir so vergeben, wie ich da sein kann. Ich möchte in jedem Fall, dass meine Gäste, wenn sie schon so lange auf einen Platz warten, auch von mir persönliche bekocht werden.

Ist das nicht eine ungeheure Bestätigung wenn das eigene Restaurant ständig belegt ist?

Stimmt. Eigentlich ist das mein größter Stolz. Ich sehe das ganze sehr philosophisch: Mein Laden ist die Wurzel. All das drum herum, Theater, Fernsehen, Bücher und so weiter, sind die Blüten. Würde ich mich nur noch um die Blüten kümmern, würde der Stamm verfaulen und die Blüten irgendwann verblühen. Deswegen darf man nie den Stamm vergessen. Den Laden darf ich nie aufgeben, der ist einfach mein Leben! Vom Betonboden, den ich damals, ohne viel Geld in der Tasche, selbst gegossen habe, bis zu den Tausenden Sachen die hier hängen und stehen. Die „Oldiethek“ ist sozusagen mein Wohnzimmer, mein eigener Kopf. Und darin lade ich meine Gäste ein.

Wie schaffst Du es eigentlich, alle 64 Plätze in Deinem Restaurant gleichzeitig zu managen? Und das auch noch in einer so kleinen Küche und auf einem so kleinen Kohleherd?

Glauben tut's am Anfang definitiv kein Mensch. Auch viele Kollegen kommen in meinen Laden und sagen: „Das geht nicht!“ - Erst recht, wenn sie meinen kleinen Kohleofen sehen. Aber ich habe eine sehr eng gefasste Logistik: Ein Tisch wird pro Abend nur einmal belegt. Dass heißt, er gehört den ganzen Abend dir. Dazu lasse ich die Gäste zu verschiedenen Uhrzeiten kommen, stündlich von 18 bis 20.00 Uhr, etwa 20-25 auf einmal. Dann gehe ich zu jedem an den Tisch, nehme die Bestellung auf, bekoche die Gäste und so weiter. Vor der Öffnung um 18.00 Uhr haben wir sechs bis acht Stunden Küchenvorbereitung pro Tag, aber gekocht selber wird natürlich a la minute. Vorbraten oder Mikrowelle und Dampfgarer gibt's bei mir nicht.

Über mangelnde Arbeit kannst Du Dich wirklich nicht beschweren. Dein eigenes Restaurant ist ständig ausgebucht, Du hast eine eigene TV-Sendung und bist oft Gast in anderen Sendungen, Du schreibst Kochbücher, hast ein Bühnenprogramm und reist durch die Lande um auf den verschiedensten Events zu kochen oder gibst Kochkurse. Jetzt hast Du im Alter zwischen 26 und 28 Jahren, als Du nach der Kochlehre im Bergbau malocht hast, zwei Schlaganfälle und einen Herzinfarkt – wegen des Stresses. Hast Du heute keine Angst mehr um Deine Gesundheit?

Doch. Aber ich sehe die Dinge jetzt anders. Ich habe so viele schöne Sachen schon erleben dürfen, so viele tolle Menschen kennen lernen und so viele Dinge besitzen dürfen, wovon ich früher nur träumen konnte... Das hört mein Schatz jetzt zwar nicht gerne, aber wenn es heute am Tag vorbei wäre, dann wäre es O.K. Aber ich habe die Erfahrung gemacht, dass, wenn man seine Ar-

beit sehr gerne tut, man über so etwas nicht so sehr nachdenkt. Und ich gehe morgens sehr gerne in die „Oldiethek“, ich mache die Events gerne, stehe gerne auf der Bühne. Für mich gibt es nichts schöneres, als Menschen zum Lachen zu bringen. Und da hole ich meine Kraft her.

Das heißt also, Du lebst schon mit dem Risiko im Hinterkopf, dass bei der ganzen Arbeit Deine Gesundheit in die Hose gehen könnte?

Ja. Das Risiko gehe ich definitiv ein. Ich liege abends auch manchmal im Bett und denke: „Scheiße, so sollte sich deine Pumpe heute nicht anfühlen“. Aber wenn ich dann morgens wach werde, sagt sich mein Kopf: „O.K. Horst, dass ist ja alles wieder gut gegangen“. Und dann ist es auch gut und es geht gleich wieder weiter. Ist vielleicht ein bisschen bescheuert, aber so lebe ich.

Rauchst Du denn noch?

Leider. Eine Packung pro Tag seit

unendlichen Zeiten. Nach dem ersten Gehirnschlag hab ich mal aufgehört. Als ich den zweiten bekam, hab ich dann wieder angefangen, weil - daran konnte es ja dann nicht gelegen haben. Ich weiß, das ist ziemlich schwachsinnig. Aber als Raucher hast du ja immer Engelchen und Teufelchen auf der Schulter sitzen. Klar denke ich mir öfters: „Komm Alter, du malochst wie ein Tier, du schaffst soviel, hast soviel erreicht – Da kannst du ja wohl auf die scheiß Kippe verzichten!“ Dann rauche ich zwei Stunden keine und dann denke ich mir: „Jetzt komm, du gönnst dir sonst nix, du hast nie Zeit, jetzt gönn dir doch die Kippe ...“

Die Gedanken kennt wohl jeder Raucher ...

Klar, ich quatsch mir das solange schön, bis ich selbst dran glaube. Und wenn man dann jemanden trifft, der 84 ist und sein ganzes Leben geraucht hat und sich dann auch noch mit den Worten „Mir jedet jut!“ 'ne Kippe anmacht ...

„Ich habe schon so viele schöne Sachen erleben, so viele tolle Menschen kennenlernen und so viele Dinge besitzen dürfen ... Wenn es heute am Tag vorbei wäre, dann wäre das O.K.“



Horst Lichter und Johann Lafer in ihrer ZDF-Sendung „Lafer! Lichter! Lecker!“



„Ich träume von einem freien Tag im Monat“

Kenn ich! Um mein Gewissen zu beruhigen, denke ich in solchen Momenten immer an unseren Alt-Bundeskanzler Schmidt, der mit jetzt 88 immer noch ein Päckchen pro Tag wegzieht.

Ja, letztes noch in einer Talkshow, der Kettenraucher! Aber bei allem Spaß: Rauchen ist Blödsinn, dass wollen wir hier noch mal klar stellen.

Da schließe ich mich artig an. Zurück zu Horst Lichter und seiner Freizeit. Besitzt Du überhaupt ein Leben neben der Küche?

Hm, wenn ich ehrlich bin, in den letzten anderthalb Jahren eigentlich gar nicht. Ich versuche, mir jedes Jahr für das nächste etwas vorzunehmen und tue es dann doch nicht. Ich träume zum Beispiel seit langem von einer richtig schönen, ausgedehnten Motorrad-Tour durch die Eifel. Das ist jetzt kein Geschleime, sondern ein echter Traum von mir. Im Frühjahr, das hab ich mir letztes Jahr gesagt, im Frühjahr fährst Du endlich wieder da hin, und guckst zu, wie alles anfängt zu blühen, riechst den Duft und genießt. Dann dachte ich: „OK, Sommer!“ - Wenn alles wunderschön grün ist und die Tannen riechen, am Bach sitzen und die Füße reinhängen lassen ... Das machste im Sommer! Und dann dachte ich: „Na gut, der Herbst ist

auch schön – Wenn alles so schön bunt wird“... Naja, und jetzt warte ich auf das Frühjahr 2007.

Woher kommt Dein Bezug zur Eifel?

Im Prinzip bin ich Ur-Eifeler. Viele Verwandte und Bekannte kommen aus dem Raum Prüm, Bitburg und so weiter. Die Eifel ist für mich irgendwo ganz heftig Heimat. Damals waren wir oft im Urlaub dort. Vater fuhr einen GoGo mit 250 Kubik. Und wenn wir damit in die Eifel fuhren, war das eine richtige Reise. Ich habe lange Zeit gedacht, die Eifel sei unfassbar weit weg. Heute weiß ich: Es lag am Auto.

Und - weitere Vorsätze für 2007?

Ich träume davon, einen Tag im Monat frei zu haben. Wirklich frei. Keine Telefongespräche, gar nichts. Einen Tag tun, was man tun möchte.

Das ist momentan überhaupt nicht drin?

Ne! Wir haben jetzt Anfang Dezember und ich bin eben noch die Pläne bis Heiligabend durchgegangen. Das Restaurant ist noch zwölf Tage geöffnet. Und wenn ich alle Events, Aufgaben und so weiter für meine Person rechne, habe ich insgesamt noch 32 Tage bis Weihnachten zu arbeiten. Sechs mal Kerner, eine Talkshow, Unicef-Gala für den WDR, diverse andere Galas, Charity-Kochen, Kabarett auf Firmenfeiern und so weiter.

Dann hast Du eine sehr verständnisvolle Partnerin.

Ja, die habe ich. Und ich hoffe, dass das so bleibt.

Kannst Du denn wenigstens an Weihnachten mal abschalten?

Ich werde es versuchen. Am 23.12. habe ich die „Oldiethek“ zum letzten Mal geöffnet bis zum 12. Januar. In dieser Zeit sind dann zwar ein paar TV-Sachen und Auftritte, aber so acht bis zehn Tage werde ich frei haben. Allerdings ziehen wir zwischen Weihnachten und Neujahr privat um. Das betrachte ich aber nicht so sehr als Arbeit, weil wir in ein Nest ziehen, das hoffentlich unser letztes sein wird.

Mit Horst Lichter sprach:
Alexander Kuffner

Fotos:
ZDF/Oliver Fantitsch (S. 22 & 23)
Pütz Kommunikation (o.l.)
Rezeptfoto rechts aus dem Buch Horst Lichter, „Mit Genuß durchs Jahr“, VGS-Verlag

Kochen wie Horst an Weihnachten

Wie er uns neben dem Interview verriet, hielt sein Vater früher immer bis zu 120 Kaninchen, da sie eine sehr günstige und vor allem wohlschmeckende Fleischquelle darstellten. Der kleine Horst durfte für die pelzigen Freunde immer Löwenzahn und Zuckerrüben sammeln. Noch heute isst er gerne Kaninchen, vor allem zu festlichen Gelegenheiten. Und da wir gerade beim Thema waren, hat Horst Lichter den Lesern des „EM“ freundlicherweise das folgende, weihnachtliche Rezept zur Verfügung gestellt:

Kaninchen in Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

1 Kaninchen
Öl
½ Sellerieknohle
1 Gemüsezwiebel
4 Möhren
2 EL Tomatenmark
1 Prise Mehl
1 Flasche trockener Rotwein
2 Petersilienwurzeln
6 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
400g Pfifferlinge
50g Würfelspeck
400g Spätzle
Salz, Pfeffer

allen Seiten schön braun anbraten. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen. Im gleichen Öl das gewürfelte Röstgemüse (Sellerie, Porree, Zwiebel und Möhren) scharf anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit etwas Mehl bestäuben. Wieder kurz angehen lassen und mit dem Rotwein auffüllen. Die fein gewürfelten Petersilienwurzeln, die zerdrückten Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter hinzufügen. Das Fleisch wieder dazugeben und ca. 1 Stunde abgedeckt schmoren lassen.

Die Sauce zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Ich lasse das Gemüse in der Sauce, weil das is lecker. Eventuell kann man sie noch mit Crème fraîche veredeln.

Das Kaninchen vom Metzger in 6 Teile zerlegen lassen und mit Salz und Pfeffer im Bräter mit etwas Öl von

Dazu gebratene Pfifferlinge mit Speck und Spätzle servieren.

