

Schlemmer von Beruf

Er weiß, was schmeckt – Werner Teufl ist Connaisseur und hat die ganze Welt nach kulinarischen Spezialitäten durchforstet

Von Elisa Holz

Er werde bestimmt noch wachsen. An diesen Satz kann sich Werner Teufl aus Berg am Starnberger See noch gut erinnern – obwohl das Bewerbungsgespräch nun genau 60 Jahre her ist. 1950 war er ein Bub von 14 Jahren und wurde im Regina Palasthotel vorstellig – damals neben dem Bayerischen Hof das beste Hotel am Platz und ebenfalls im Besitz der Familie Volkhardt. Er wurde genommen, auch wenn der damalige Direktor zunächst dagegen hielt: „Der ist ja so kloa.“ Aber als man ihm versicherte, dass Teufl noch wachsen werde, war das keine Fehleinschätzung. Teufl wuchs nicht nur körperlich, sondern auch in ein Fach hinein, das heute seine Leidenschaft und sein Beruf ist. Werner Teufl ist Connaisseur, ein Kenner. Er weiß, was gut ist und gut schmeckt.

Ein Wissen, das er nicht für sich behalten will. Deshalb produziert er mittlerweile seit 15 Jahren für den Bayerischen Rundfunk die Sendung „Schlemmerreise“. Zusammen mit einem Kameramann und einem Autor bereist er die Welt, neben Land und Leuten immer den kulinarischen Köstlichkeiten auf der Spur: dem Tee in Sri Lanka, dem Kaffee in Kolumbien, Gewürzen in Indien, Käse in Frankreich, Schokolade in Nicaragua, dem Olivenöl in Griechenland und dem Wein weltweit. Und natürlich hat er auch die

Spezialitäten seines Heimatlandes Deutschland großflächig erkundet. Teufl war schon fast überall, 400 Filme hat er inzwischen gedreht.

Aber Connaisseur ist er schon vor langer Zeit geworden. Damals, als er sämtliche Stationen des Hotelgewerbes durchlaufen hat: Koch, Kellner, Chef und Hotelfachmann. Kürzlich erst hat er sich mit seinem alten Freund Otto Koch getroffen, der auch im Regina Palasthotel gelernt hat und heute das Drehrestaurant auf dem Olympiaturm betreibt. Beide waren sich einig: Das Regina war die härteste Schule überhaupt. Oft mussten sie 24 Stunden durcharbeiten, immer voll konzentriert. Denn die Ansprüche in der gehobenen Gastronomie sind hoch.

Mit 54 Jahren machte er sich selbständig und veranstaltete Wein- und Käseminare. Seine Visitenkarte schmücken so klingende Titel wie „Chevalier du tastevin“ oder „Vigneron d'honneur du beaujolais“. In punkto Geschmack kann man Teufl nichts vormachen, auch wenn er inzwischen beim Wein keine Blindtests mehr macht. „Es gibt Schmecker und Nichtschmecker. Die Natur hat mich begünstigt“, sagt Teufl in breitem Münchner Idiom. Und eine feine Nase hat er natürlich auch. Mit der Zunge könne man ja auch nur vier Geschmacksrichtungen erschmecken: sauer, bitter, süß und salzig. Teufl schmeckt vieles und sehr, vieles nicht wie beispielsweise die ungarische Küche: „Greislig“. Auf Singapur



„Eine feine Nase habe ich auch.“ Werner Teufl ist Connaisseur und weiß, was schmeckt. Foto: Stephan Rumpf

und die vielfältige Küche in dem asiatischen Stadtstaat lässt er hingegen nichts kommen. Sie ist neben Wien seine kulinarische Lieblingsstadt.

74 Jahre ist Teufl inzwischen alt, denkt aber nicht daran, sich aufs Altenteil zurückzuziehen. Jetzt, da er zwar spät berufen, aber immerhin seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Ein Seminarteilnehmer hat ihn damals auf die Idee gebracht, eigene Filme zu machen. Eine Idee, mit der er alsbald beim BR auf

der Matte stand. Ein Sprung ins kalte Wasser, schließlich war das Filmmetier völliges Neuland für ihn. „Ich habe mir das alles zugetraut, da bin ich furchtlos“, lacht der Genießer, dem es an Selbstvertrauen nicht gerade mangelt.

Das halbe Jahr war er früher unterwegs, heute tritt er kürzer. Auch wenn er für seine Freunde kocht, sind es meist nur noch vier und nicht mehr sieben Gänge. „Aber ich koche immer noch für mein Leben gern“, sagt Teufl, der für seine selbst kreierten Menüs noch jede einzelne Traube schält. Sein Lieblingsgericht ist politisch nicht korrekt, deshalb will er es nicht verraten. Aber Milchkalb, das mag er schon sehr gern, mit einem steirischen Semmelknödel, für den die Brotwürfel vorher mit Zwiebeln angeröstet werden und der in der Folge dann so richtig aufgeht. Dazu ein feiner Riesling. Auch den Wiener Tafelspitz oder auch ein Fischkopf-Curry liebt er. „Das Fach des Connaisseurs ist ein weites Feld und ein Leben reicht ja nicht mal dazu, um die Küchen Europas zu erkunden“, sagt Teufl. Nur die thailändischen Mönche, die aus einer geheimnisvollen Kräutermasse Produkte herstellen, die wie Fleisch schmecken – das Geheimnis dieser kulinarischen Kunst würde ihn schon noch reizen. Aber Thailand muss noch warten, zur Zeit sitzt er täglich im Studio am Schnitt eines Zweiteilers über Florentiner Leckereien. Er sagt: „Arbeit ist ja auch ein Genuss.“