

Du auch hier?
Zwei Flaschen Wein
flossen während des
Wiedersehens von Franz
(links) und Fritz Keller.

FOTOS: ALESSANDRA SCHELLENGER

Interview: Lars Reichardt
und Julia Rothhaas

Franz und Fritz Keller erscheinen gut gelaunt zum Gespräch in Geisels Vinothek nahe dem Münchner Hauptbahnhof, dort sind sie bestens bekannt. Zum Interview gibt es einen Topf mit Weißwürsten, dazu Brezn und zwei Flaschen Wein, natürlich aus Eigenproduktion, die Brüder stammen schließlich aus einer Familie, die seit Generationen ihren eigenen Wein anbaut, die deutsche Spitzenküche mitbegründet und immer schon Gäste empfangen hat. Der Großvater eröffnete Ende des 19. Jahrhunderts das bekannte Restaurant „Schwarzer Adler“ am Kaiserstuhl, die Mutter war Deutschlands erste Sterneköchin, und der Vater gründete das größte Bordeaux-Lager Deutschlands. Die Brüder mögen sehr verschieden sein, aber ihre Familie hat sie gleichermaßen geprägt.

SZ: Fritz und Franz Keller, als Sie fünf und zwölf waren, sagte Ihr Vater: „Franz, du wirst Koch, und du, Fritz, wirst Winzer.“ Hätten Sie überhaupt die Möglichkeit gehabt, als Teil dieser Gastronomen-Dynastie beruflich etwas anderes zu machen?

Fritz Keller: Nur wenn wir abgehauen wären. Schule und Lehrer konnte ich nicht ausstehen. Nachdem ich also mit Mühe und Not die Mittlere Reife gemacht habe, sagte ich: „Na gut, dann lerne ich halt Koch.“ Als Kind wollte ich viel lieber Flugzeuge bauen.

Fritz Keller: Du hattest noch ein anderes Hobby! Der Franz hat Vogelkäfige gebaut und Krähen erzogen. Mit denen konnte er sogar sprechen. Auch eine Elster hatte er. Im Herbst waren immer Jäger bei uns, einer von ihnen hat die Elster abgeschossen. Um sich zu rächen, hat Franz dem Mann heimlich zwei Päckchen Darmol, ein Abführmittel, an seine Schnecken mit Knoblauch gegeben.

Es heißt, große Geschwister müssen sich immer alles erkämpfen. Hatten Sie es als kleiner Bruder leichter, Fritz?

Fritz Keller: Ja klar, der Fritz ist doch der Nesthocker!

Fritz Keller: Ich hatte zumindest einen Vorteil: Meine Arbeit war unten im Keller und draußen in den Reben, während Franz neben dem Vater in der Küche stand. Dort hatte er schnell große Erfolge, das hat unser Vater nicht gut ertragen. Ich selbst kam ab der vierten Klasse ins Internat im Bayerischen Wald, weil daheim keiner mehr Zeit hatte für mich.

Fritz Keller: Das hat dir gutgetan.

Fritz Keller: Ja, weil ich da Fußball spielen durfte, zu Hause hat das der Vater nicht erlaubt.

Dabei war Ihr Vater großer Fußballfan. Ihr Patenonkel ist Fritz Walter, nach dem Sie, Fritz, auch benannt worden sind, und 1954 feierte die deutsche Mannschaft ihren Weltmeistertitel in seinem Restaurant.

Fritz Keller: Ja, er ist jeden Samstag nach Kaiserslautern oder Freiburg gefahren, aber er fand, Fußball sei eine Droge und hält vom Arbeiten ab. Und da hat er auch recht gehabt.

Sie haben dem Fußball trotzdem einen Großteil Ihres Lebens gewidmet, waren Präsident des SC Freiburg und des DFB. Haben Sie die Lust daran verloren, nachdem Sie nach internen Querelen beim DFB das Handtuch geschmissen haben?

Fritz Keller: Nein, ich bin immer noch großer Freiburg-Fan und durfte unlängst den Sieg meiner Mannschaft gegen Bayern München und den Einzug in die Europa League mit Freunden feiern. Mit ein paar Flaschen Grauburgunder!

”

Paul Bocuse war kein Ersatzvater. Ich hatte ja einen Vater, der mir schon genug auf die Nerven ging.“

Franz Keller

Fritz Keller: Mit dem Fußballverbot unseres Vaters war es ähnlich wie mit der Cola, die durften wir auch nicht trinken. Irgendwann haben wir herausgefunden, dass er selbst der Cola-Wirt genannt wurde, weil er in jungen Jahren nur Cola getrunken hatte.

Rückwirkend betrachtet hat Ihr Vater offenbar nicht viel falsch gemacht mit der Berufswahl für seine Söhne: Sie wurden beide sehr erfolgreich. Wenn Sie heute an Ihren Vater denken, was fällt Ihnen da als Erstes ein?

Fritz Keller: Bewunderung. Er hat als einer der Ersten beim Weinbau an Nachhaltigkeit und Ökologie gedacht und an die Grenzen des Wachstums, und er hat weitere Flurbereinigung am Kaiserstuhl verhindert. Das hat damals keine Sau interessiert. Unser Vater sagte von Anfang an: „Chemische Unkrautvernichtungsmittel nehme ich nicht.“ Auch die süße Welle hat



Doppelt schmeckt besser

Franz Keller ist Spitzenkoch, Fritz Keller berühmt für seine Weine, die Brüder stammen aus einer der bekanntesten deutschen Gastronomen-Dynastien. Ein Gespräch über Tradition, die elendige Jagd nach Sternen, den autoritären Vater und Franz Beckenbauer als Familientherapeut



er nicht mitgemacht. Denn damit dünne Weine nach etwas schmecken, schüttet man unvergorenen Traubensaft dazu. Nach außen war er kämpferisch, daheim hat er uns alle schön kontrolliert.

Franz Keller: Ich bewundere ihn auch, aber nicht nur. Ich kam am Schluss einigermaßen mit ihm klar, ich bin ja abgehauen von daheim.

Sie haben Ihrem Vater vor Wut beinahe mal einen Stuhl über den Kopf gezogen.

Franz Keller: Den habe ich im letzten Moment aber gedreht. Da ist heute noch ein Riss im Tisch zu sehen, auf den der Stuhl krachte.

Wenn Sie sagen: „abhauen“ -- ist damit Ihre Lehrzeit bei Paul Bocuse in Frankreich gemeint?

Franz Keller: Nein, das war später. Zu Bocuse musste ich. Und wollte das auch. Mein Vater hatte tolle Beziehungen nach Frankreich.

Bocuse war seine Idee?

Franz Keller: Ja, natürlich.

Bei der Beerdigung von Bocuse standen Sie gemeinsam mit 800 Köchen in voller Montur in der Kathedrale von Lyon und applaudierten zwanzig Minuten lang, als der Sarg vorbeigezogen wurde. War er eine Art Ersatzvater?

Franz Keller: Nein, ich hatte ja einen, der mir schon genug auf die Nerven ging. Bocuse hatte mich nicht gleich genommen, weil ich kein Französisch konnte. Ich war dann erst in zwei anderen Restaurants in Frankreich, bevor ich zu ihm kam. Dort habe ich die Sprache gelernt.

In den Sterneküchen ging es wenig zimperlich zu, wie haben Sie als junger Mann den Stress durchgehalten?

Franz Keller: Wir waren viel gewohnt, damals war das halt so. Mir hat es eher gefallen, dass es so klare Strukturen in der Küche gab. Schon bei Jean Ducloux in Tourneus habe ich jeden Tag zehn Stunden geschuftet, bei Bocuse waren es dann eher zwölf, dreizehn. Ich habe alles an Drogen ausprobiert, um da durchzukommen, aber genützt hat es mir nix. Ich bin bei Wein und Bier geblieben. Gott sei Dank!

Fritz Keller, Sie handeln – wie einst Ihr Vater – heute noch mit Bordeaux.

Fritz Keller: Die Liebe dazu entstand durch ihn und den Großvater. Unsere Gegend rund um den Kaiserstuhl war lange bitterarm. Der Großvater arbeitete deshalb in Paris, Nizza, Reims und im Hotel „Claridge“ in London als Koch, dann kaufte er den „Schwarzen Adler“ zurück, den seine Eltern zuvor verkaufen mussten. Das war ein kluger Schachzug, denn er wusste, dass die Kaiserstuhlbahn gebaut wurde – und mit der Bahn kamen die Touristen, und man konnte Weinhandel treiben. Unser Großvater ist früh verstorben, aber durch ihn und unsere Großmutter kam die Idee des besseren Kochens und die Liebe zu Frankreich in die Familie.

Fortgesetzt hat das dann Ihre Mutter Irma, die 1969 Deutschlands erste Sterneköchin wurde.

Franz Keller: Diese Auszeichnung durfte sie damals nicht öffentlich machen, zwei Jahre lang. Das wollten die vom Michelin nicht, so unerhört war das damals, eine Frau! Dabei wäre ohne sie das alles nicht möglich gewesen.

Weil es ständig Streit gab, verließen Sie, Franz, das elterliche Restaurant, arbeiteten unter anderem beim Drei-Sterne-Koch Gualtiero Marchesi in Mailand und eröffneten 1979 ein eigenes Lokal in Köln, das auch einen Stern bekam. In all den Jahren hatten Sie kaum Kontakt zum Vater – bis Franz Beckenbauer ihn zu Ihnen ins Lokal brachte, in der Hoffnung, dass Sie beide sich versöhnen.

Franz Keller: Der Alte wollte mich nie besuchen, bis sie nach einem Länderspiel bei mir aufgeschlagen sind. Wir hatten sieben Jahre nicht miteinander gesprochen, auch bei der Gelegenheit dann kaum. Erst nach 15 Jahren sagte er, ich solle wieder nach Oberbergen kommen. Ich habe darüber nachgedacht, aber es wäre dem Fritz gegenüber nicht fair gewesen, als großer Bruder alles zu übernehmen. Der Fritz hat den Vater ja all die Jahre ausgehalten. Später wurde er leider demenz, da haben wir uns wieder ein bisschen angenähert.

Fritz Keller: Mich wollte er auch mal heimholen. Damals hatte ich in Bordeaux eine attraktive Führungsaufgabe in einem Château aus dem 17. Jahrhundert, mit 120 Hektar Weinreben. Wenn du jetzt nicht heimkommst, sagte er, verkaufe ich den Laden. Also habe ich mich erpressen lassen und kam bald zurück.

Während Ihr Bruder Franz sich von der Sterneküche abgewendet hat, führen Sie mit dem „Schwarzen Adler“ seit 1990 ein Sternerestaurant. 2020 verloren Sie die Auszeichnung – nach 50 Jahren in Folge. Waren Sie sauer?

Fritz Keller: Im Gegenteil, das hat geholfen. Es war blöd, dass es in die Corona-Zeit gefallen ist, aber das ganze Team stand auf der Matte und wollte ihn wieder zurückholen. Das ist uns schon ein Jahr später gelungen, was selten der Fall ist.

Franz Keller: Ich hatte 1993 einfach keine Lust mehr auf den Zirkus. Auch wenn keiner darüber spricht, aber es geht bei zwei oder drei Sternen nicht nur um das beste Essen, sondern auch um andere Dinge: Wer hat die feinsten Gläser? Wer hat wann zuletzt renoviert? Das hat sich alles verselbständigt in so eine luxuriöse Kiste, die nicht mehr nur mit guter Küche zu tun hat. Gäste sind in die Sternelokale gegangen, einfach um dazuzugehören.

Fritz Keller: Für mich sind die Sterne immer noch die beste Orientierung, die es gibt.

Franz Keller: Der Geschmack der Leute wäre die beste Orientierung.

Fritz Keller: Das sagt eine berühmte Hamburger-Kette auch. Für mich ist guter Geschmack nicht unbedingt Luxus. Ich bin nach wie vor der Meinung, dass man sich bewerten lassen muss, im Restaurant wie im Weinberg, weil das Anerkennung für die Mitarbeiter bedeutet. Trotzdem sollte man seiner Idee treu bleiben. Wir ha-

”

Es geht bei zwei oder drei Sternen nicht nur um das beste Essen. Gäste sind in Sternelokale gegangen, einfach um dazuzugehören.“

Franz Keller

ben nie etwas anderes gemacht als durchgorene Weine, weil wir trotz aller Moden dabei geblieben sind, was uns schmeckt. Apropos Mode: Franz sagt ja, dass Rindfleisch nicht so fett sein darf. Also da bin ich anderer Meinung.

Fritz Keller: Aber das äußere Fett am Rindfleisch ist verpfuschte Energie, das isst ja keiner. Aus Schweinefett kannst du wenigstens Wurst machen. Ich habe keine Lust mehr, das meinen Kunden immer wieder zu erklären, daher mache ich jetzt mehr Schwein und weniger Rinder. Das ist auch für die Umwelt besser.

Fritz Keller: Du hast doch ein Wagyu bei dir auf dem Bauernhof stehen, das muss ja auch schön marmoriert sein.

Franz Keller: Das habe ich zum Test genommen, weil ich einfach nicht glaube, dass die von alleine fett werden. Die müssen richtig gemästet werden. Und es kann auch mit weniger Fett sehr gut abgehängt werden und reifen.

Fritz Keller: Nein.

Franz Keller: Meine lange Erfahrung mit den Tieren spricht da eine deutliche Sprache. Da sollten wir uns nicht gegenseitig die Kompetenz absprechen.

Fritz Keller, im Februar 2020 ist in Ihren Weinkeller eingebrochen worden. Was wurde da gestohlen?

Fritz Keller: Hochwertigster Bordeaux. Die Diebe gingen wohl vorher bei einer Kellerbesichtigung mit einer Handkamera durch und haben auf Bestellung geklaut. Deshalb gibt es bei uns Führungen nur noch für Bekannte.

Es heißt, kein Wein der Welt kostet in der Herstellung mehr als 20 Euro – lässt das die Preise für Spitzenweine nicht anachronistisch erscheinen?

Fritz Keller: Das stimmt einfach nicht. Vielleicht war das vor 20 Jahren mal so oder stimmt für Industrieweine mit Erntemaschine und Glyphosat. Bei uns wird biologisch gearbeitet. Wir lesen per Hand und sortieren jede Beere einzeln. In Steillagen und auf Kleinterrassen wie am Kaiserstuhl ist das viel Arbeit und wichtig für die Biodiversität. Aber das sind die Lagen, die beste Qualität erzielen und die kaum jemand bearbeiten will.

Trotzdem haben Sie für Aldi Weine produziert. Wie passt das zusammen?

Fritz Keller: Da habe ich keine Berührungsängste. Schon der Vater fand, dass es handwerklich gut gemachten Wein für jeden geben muss. Als Aldi vor 17 Jahren auf mich zukam, schlug ich denen vor, das Qualitätsmanagement für eine Weinserie zu übernehmen. Wir kaufen da nichts auf und mischen es zusammen, so wie das bei vielen Promi-Weinen gemacht wird, sondern nehmen die Weinberge bis zu zwei Jahre im Voraus unter Vertrag, bestimmen den Pflanzenschutz, wann und wie gelesen und was daraus gemacht wird.

”

Es fällt mir zumindest schwer, meinen Kindern keine ungefragten Ratschläge zu geben.“

Fritz Keller

Sie sind jetzt 66 und 73. Haben Sie vor, sich auch mal zur Ruhe zu setzen?

Franz Keller: Ich versuche, seit diesem Jahr etwas langsamer zu machen, und nehme mir doch immer zu viel vor: ein Kochbuch, wie man mit Suppenfleisch alles verwertet – Gemüse, Suppe, Fleisch. Oder der Bus mit der Küche drin, wo Schüler kochen lernen sollen. Der Fritz ist schon lang in Rente, der macht ja Fußball.

Fritz Keller: So ein Blödsinn. Ich arbeite immer noch gern in der Gastronomie und im Weinbau und eröffne mit Freunden bald ein neues Restaurant in Hamburg, einen Ableger des „Grill Royal“ in Berlin. Sie beide haben Söhne. Wer ähnelt dem Großvater am meisten?

Fritz Keller: Der Friedrich, mein Ältester, mit dem ich heute das Weingut führe und der verantwortlich ist für den An- und Ausbau. Der hat den gleichen Gang und dasselbe Durchsetzungsvermögen.

Franz Keller: Und den gleichen Kaiserstühler Holzkopf.

Wenn die Beziehung zu Ihrem Vater so kompliziert war: Warum haben Sie, Franz Keller, Ihren Sohn nach Ihrem Vater benannt?

Fritz Keller: Einfallsllosigkeit.

Franz Keller: Tradition. Interessant war: Als mein Vater gemerkt hat, dass ich nicht mehr zurückkomme, hat er meinen Sohn angebohrt. Der hatte Konditor gelernt, doch er bot ihm an, zu Hause bei ihm Koch zu lernen. Im Nachhinein war das ein großes Glück, er ist dann so wie ich auch in Drei-Sterne-Läden gewesen, heute führt er mein Restaurant, die „Adler Wirtschaft“ in Hattenheim im Rheingau.

Fritz Keller: Mein Sohn Konstantin hat wie Franz auch Koch gelernt. Der arbeitet jetzt zu Hause, bevor er wieder in die Welt ziehen will. Und der mittlere Sohn Vincent ist dem Fußball treu geblieben, er arbeitet beim SC Freiburg.

Franz Keller: Lass den Konstantin bloß noch lange reisen.

Fritz Keller: Ne, ich will doch jetzt auch mal in der Welt rumjuckeln so wie du.

Was machen Sie mit Ihren Kindern anders als Ihr Vater mit Ihnen?

Fritz Keller: Natürlich gibt es eine Agenda. Jede Generation muss lernen, sonst verfallen wir irgendwann dem Darwin'schen Prinzip.

Geben Sie ungefragt Ratschläge?

Fritz Keller: Es fällt mir zumindest schwer, das nicht zu tun.