

## Von Angesicht zu Angesicht

Eine Portrait-Serie mit Menschen in Rheda und Wiedenbrück  
VON ANDREAS KIRSCHNER

### Iris Bettinger

Geboren: 1975  
Beruf: Küchenchefin  
Foto: am 10.08.2016 im Hotel  
Reuter

**Andreas Kirschner:** Warum bleiben Sie als Spitzenköchin in der Provinz?

**Iris Bettinger:** Weil es meine Heimat ist (mit einem Ton, als gäbe es nichts Selbstverständlicheres).

**Andreas Kirschner:** Hätten Sie in der Großstadt mehr Potential, sich zu entwickeln?

**Iris Bettinger:** Vielleicht hätten wir ein bisschen mehr Urbanität und ich wäre noch näher am Puls. Wir hätten noch kosmopolitischere Gäste. Einflüsse, wie Vegan und die verschiedenen Lifestyles würden schneller ankommen. Die kommen auch nach Rheda-Wiedenbrück, es dauert nur ein wenig länger.

**Andreas Kirschner:** Was ist Heimat?

**Iris Bettinger:** Ein Gefühl. Egal wo ich gearbeitet habe, habe ich mich immer zu Hause gefühlt, aber Heimat ist noch etwas anderes. Heimat ist da, wo die Familie ist. Für mich ist Heimat hier in Rheda.

**Andreas Kirschner:** Wann entlockt die Stadt Rheda-Wiedenbrück Ihnen Glücksmomente?

**Iris Bettinger:** Ich fühle mich hier jeden Tag wohl. Wir sind eine wohlhabende Region, wir erleben keine Naturkatastrophen, wir sind behütet, in einer Welt, in der so viel passiert. Wir waren im Juli in München, an dem Tag, als der Anschlag stattfand. Da wird einem bewusst, wie beschützt wir in unserer Kleinstadt leben. Wir waren in einem Restaurant und da war schon große Panik erkennbar. Auf einmal stürzten die Menschen aus der U-Bahn und klopften, um reingelassen zu werden.

**Andreas Kirschner:** Geben Sie Wissen oder Geheimnisse preis?

**Iris Bettinger:** Ja klar, da gibt es nichts zu verstecken. Ich teile im-

mer gerne mein Wissen, natürlich besonders mit unseren Mitarbeitern und Auszubildenden. Leider gibt es nicht mehr so viele, die richtig Spaß dran haben. Na klar teilen wir Wissen, nur so geht es weiter.

**Andreas Kirschner:** Ist Kochen ein verdammter Knochenjob?

**Iris Bettinger:** Verdammt nicht, Knochenjob ja. Ich glaube vor dreißig Jahren war das noch körperlicher und ein wirklicher Knochenjob. Damals war die Industrie noch längst nicht so vorbereitet auf den Kunden. Da gab es Fische nur im Ganzen. Man hatte nicht die Wahl, den Fisch filetiert zu kaufen. Wenn man überlegt, wieviel Zeit das Ausnehmen, Schuppen und Filetieren gekostet hat. Auch die Technik in der Küche hat sich geändert. Früher gab es nur einen Gasherd. Der war brutal heiß und man kochte nur in den allergrößten Töpfen. Die waren so schwer. Es war schon unangenehmer früher. Aber dennoch ist es auch heute eine körperliche Arbeit.

**Andreas Kirschner:** Wovon haben Sie gedacht, das lerne ich nie?

**Iris Bettinger:** In meinem Beruf wurde man als Frau oft in bestimmte Schubladen gesteckt. Während meiner Ausbildung hatte ich so manches Mal das Gefühl, das lerne ich nie, weil die mich da nicht hin gelassen haben. Es gab Bereiche, die waren absolute Männerdomäne. Gerade der Fleisch- und Fischbereich. Die wollten die Frauen immer in der Patisserie haben, bei den kalten Vorspeisen, bei diesen filigranen Arbeiten. Da musste man sich durchbeißen. Bei meiner ersten Stelle habe ich mich dagegen gewehrt, auf eine andere Position platziert zu werden als vereinbart. Ich wusste, wenn ich Küchenchefin werden will, muss ich von allem Ahnung haben. Ich kann mich nicht nur spezialisieren auf die süßen Dinge oder die kalten Vorspeisen. Ich muss einfach



Iris Bettinger

Fotos: Andreas Kirschner

ein umfassendes Wissen haben.

**Andreas Kirschner:** Woran krankt die westfälische Küche?

**Iris Bettinger:** Vielleicht ist sie ein wenig eingeroset. Es ist manchmal mühsam, es einem Gast wieder schmackhaft zu machen. Oft gibt es Erinnerungen aus einer Zeit, in der das Gericht von Omas oder Müttern besonders schwer und mächtig gekocht wurde. Es erfordert mehr Einsatz, ein regionales Gericht wieder populär zu machen, als ein Trendgericht aufzunehmen.

Es ist natürlich auch handwerkliches Können, das dahinter stehen muss. Wenn ich versuche etwas wiederzubeleben, muss ich es auf der einen Seite traditionell kochen können und auf der anderen Seite in die Neuzeit übertragen. Was verändere ich, damit es nicht so mächtig ist? Ich verwende weniger Fett, ich schneide es nicht mehr so grob, ich koche es nicht bis zu Unkenntlichkeit. Oft sind die Gerichte optisch nicht so attraktiv. Ein Pfefferpotthast sieht nicht schön aus.

Da muss man schon ein bisschen Energie und Hirnschmalz reinsetzen, und es irgendwie neuzeitlicher und sexy machen.

**Andreas Kirschner:** Gab es früher Streit zu Hause, was auf den Tisch kommt?

**Iris Bettinger:** Da hatte ich ja nichts zu sagen (lacht herzlich). Nein, da war meine Mutter die Bestimmere. Es war immer spannend, nach Hause zu kommen und irgendetwas anderes zu essen. Das war nicht Luxus in Saus und Braus, aber ich glaube, andere Kinder waren manchmal neidisch. Manchmal war ich auch neidisch, wenn es bei denen Currywurst und Pommes gab.

**Andreas Kirschner:** Haben Sie Erinnerungen an starke Geschmäcker und Gerüche der Jugend?

**Iris Bettinger:** Ich glaube einen Wohlgeruch, den gab es damals immer schon. Wenn ich nach Hause kam, dann war da ein Grundgeruch. Morgens, wenn man aus der Wohnung kam, hat man den Kaffee gerochen und den gebratenen Speck. Mittags standen die großen Töpfe mit den Knochen oder dem Tafelspitz auf dem Herd. Es hat im-

mer den (zieht die Luft durch die Nase ein) Duft gegeben von gekochtem Rindfleisch. Das sind Gerüche, die sich ins Gehirn gebrannt haben. Diese Geruchswelt hat sich fortgesetzt und verändert, weil heutzutage viele exotische Aromen darunter sind und dann riecht es nach Koriander oder orientalischer Aromatik. Essen und Trinken gehörte in unserem Haus immer dazu. Das war mir lange gar nicht bewusst. Erst als ich nach dem Abi eine Wartezeit bis zum Studium überbrücken musste, habe ich geschmeckt, dann könntest du erst noch Köchin werden. Und dann bin ich dabei geblieben.

**Andreas Kirschner:** Mit wem würden Sie gerne mal kochen?

**Iris Bettinger:** Wieder mit meinem Lehrherrn (lacht und amüsiert sich herrlich). Um nochmal zu begreifen, was er mir damals beigebracht hat und was ich lange nicht verstanden habe. Es wäre spannend zu sehen, wie er heute tickt.

**Andreas Kirschner:** Wann gehen Ihnen beim Essen die Nackenhare hoch?

**Iris Bettinger:** Wenn Köche ver-

krampft kreativ sein wollen und Geschmackskombinationen zusammen bringen, die vielleicht schön aussehen, aber nichts miteinander zu tun haben. Ich frage mich dann, wo ist das Grundprodukt, das auf der Karte stand? Wenn das vom ganzen Teller nur einen Bruchteil ausmacht (atmet lang und fast schon ratlos durch), das kann ich nicht verstehen. Geschmacksharmonie und Proportion muss sein für mich. Verkrampft kreativ finde ich ist das Schlimmste. Dann lieber ein klassisches Geschmacksbild aufbauen und das hervorragend rüberbringen. Dafür muss man sich nicht schämen. Wenn wir ein Menü schreiben, machen wir immer einen ganz klassischen Gang. Ich nenne es einen Seelenschmeichler. Und ganz oft ist es dieser Seelenschmeichler, der besonders gut gefällt. Etwas, wo jeder sagt, das ist so einfach, aber auch so gut. Da ist ein Gefühl, das bleibt, auf der Zunge und im Kopf. Es sind oft die ganz simplen Sachen, an die man sich erinnert.

**Andreas Kirschner:** Gibt es ein Ziel, das Sie anpeilen?

**Iris Bettinger:** Es ist nicht das Ziel jedes Jahr unseren Stern zu verteidigen. Aber es ist ein tolles Gefühl, wenn man geehrt wird. Das nehmen wir immer für das ganze Haus mit seiner langen Tradition entgegen. Ich würde nie sagen ich brauche einen zweiten Stern, oder eine Auszeichnung fehlt mir. Es ist immer eine Herausforderung und Herzklopfen für alle, weil wir wissen im November kommt der Guide Michelin raus. Der Stern ist eine super-tolle Auszeichnung. Dabei geht es nur ums Essen. Ausschließlich. Um nichts anderes (sehr ruhiger, sehr bestimmter leiser Ton). Um das, was auf den Teller kommt. Um Geschmack. Und es ist toll, dass wir seit vier Jahren geehrt werden. Teamleistung. Es geht aber nicht nur um Sterne-Küche, sondern auch darum, was wir jeden Tag verarbeiten. Wir haben wunderbare Produkte. Das sind Produkte, die wir auf dem Markt kaufen, oder die Bentheimer Schweinchen vom Bio-Hof Frenter aus unserer Stadt. Das ist natürlich super. Und daran kann jeder jeden Tag teilhaben.



Iris Bettinger bei der Arbeit mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten