



## **„ESSEN IST ANALOG“**

### **11 FRAGEN AN DIE AUTORIN EVA ROSSMANN**

**1. Sie arbeiten seit vielen Jahren als gelernte Köchin in einer Profiküche. Ein Insider-Krimi ist naheliegend – wie stark hat sich die Gastronomie in den letzten zehn Jahren verändert?**

Ich habe vor mehr als zwanzig Jahren begonnen, in Buchingers Gasthaus „Zur Alten Schule“ mitzuarbeiten – übrigens als Recherche für meinen damaligen Gastronomie-Krimi „Ausgekocht“. Damals war es noch kein Problem, Lehrlinge oder Praktikantinnen zu finden – im Gegenteil, Buchinger konnte die besten auswählen. Es liefen die ersten wenigen Kochshows im Fernsehen. Food-Bloggerinnen waren unbekannt und auch die Flut an Online-Bewertungen gab es noch nicht. Was sich kaum geändert hat: Wenn das Lokal voll ist, gibt's Stress. Immerhin geht es darum, das Beste zu liefern ... Das ist eine Grundeinstellung, die hat man oder hat man nicht. Und kaum was ist schöner, als nach einem gelungenen Abend dann entspannt bei einem Gespritzten in der Schank zu sitzen.

**2. Woher kommt Ihre Faszination für die (gehobene) Küche?**

Ich habe einfach immer schon gerne gegessen. Und ich habe, seit ich ein Teenager war, gerne gekocht. Da will man wissen, was an Gutem möglich ist. Wobei es mir nicht um die High-End-Küche an sich geht, sondern um den liebevollen Umgang mit guten Produkten, um den optimalen Geschmack – der kann in ganz einfachen Gerichten ebenso wie in neuen kreativen Kombinationen zu finden sein.

**3. In der Zeitung „Der Freitag“ lese ich: „KI in der Küche: Sie kann alles, außer Geschmack.“ Was sagen Sie dazu?**

Vollkommen richtig. Und es deckt sich mit meinen Recherchen für „Fine Dying“. Mechanische Abläufe, alles, was berechenbar ist, das können KI-Systeme lernen. Wobei auch das gar nicht so einfach ist. Aber würzen? Erkennen, welche Zutaten wann wie miteinander verbunden werden sollen? KI ist bei allem Kreativen und Intuitivem schlecht. Genau das beschreibe ich im Krimi und habe es das „Jazz-Moment“ genannt: KI kann nämlich auch keinen guten Jazz spielen. Dafür braucht es mehr als eine Anleitung oder auch Vorlagen. Es geht um dieses unmessbare Moment der Verzögerung, der Phrasierung. Und in der Küche ist das ähnlich.

**EVA ROSSMANN**

**FINE  
DYING**

EIN MIRA-VALENSKY-KRIMI



**4. Oliver Busch, der Spitzenkoch und Chef des angesagten Lokals im Buch, „Kitchen Intelligence“, in dem angeblich Roboter kochen und servieren, meint: „Die Masterminds können nie ersetzt werden.“ Wahrheit oder Widerspruch?**

Er hofft es eben. So wie alle hoffen, dass sie nie ersetzt werden können. An einer anderen Stelle träumt er allerdings davon, gerade dadurch unsterblich zu werden, dass seine Roboter mit all seinen Rezepten, all seinen Erfahrungen gefüttert werden und daraus dann neue kreative Busch-Gerichte zaubern. Womit wir wieder beim Kreativen, beim „Jazz-Moment“ sind: Hat er ihn, dann ist er nicht ersetzbar. Hat er ihn nicht, dann wohl doch irgendwann. Es gibt ja auch angesagte Köche, die sehr berechenbar bis banal kochen.

**5. Spitzenküche ist Faszination und große Kunst kreativer Küche. Gastronomisch gesehen rechnet sich Fine Dining aber nicht mehr. Was sind die Gründe dafür?**

Ich bin mir nicht sicher, ob die sogenannte Spitzenküche immer große Kunst ist. Oft ist es leider auch einfach ganz großer Aufwand. Und wenn in einem Lokal für dreißig Gäste fünfzehn Köche und Köchinnen und noch einmal acht Leute im Service arbeiten, wenn die Miete enorm hoch ist für das angesagte Lokal, wenn die Kreditrückzahlung für die spektakuläre Einrichtung in die Tausende geht, wenn der Chef um die Welt jetten muss, um dabei zu sein, wenn die teuersten Produkte eingekauft werden müssen, dann geht es sich nicht aus. Selbst wenn das Lokal täglich voll ist und die Leute für ein Menü an die tausend Euro zahlen. Die meisten der am höchsten bewerteten Lokale haben Investoren, die sich so etwas leisten.

**6. Macho-Gehabe in der Küche, respektloser Umgang, familienfeindliche Arbeitszeiten – die Bedingungen in der Spitzengastronomie sind hart. Es gibt erfolgreiche Sterneköchinnen, der Frauenanteil bei den Ausgezeichneten liegt aber bei drei Prozent (Quelle: Deutschlandfunk Kultur). Ist der Beruf für Frauen erstrebenswert?**

Miesen Umgangston, lächerliche Testosteron-Spielchen und harte Arbeitszeiten gibt's nicht nur in der Spitzengastronomie, sondern quer durch alle Küchen. Aber: Es gibt auch Betriebe, in denen man respektvoll zusammenarbeitet. Und was die Arbeitszeiten angeht: Wenn man es schafft, individuelle Lösungen zu finden, dann gibt's auch in Zeiten wie diesen Personal. Was die Sterneköchinnen angeht: Dass es so wenige gibt, hat nichts mit den Bedingungen zu tun. Frauen neigen dazu, noch härter zu arbeiten, wenn sie sich behaupten wollen, noch mehr zu schlucken, wenn sie nach oben wollen. Es gibt



mehr Köchinnen als Köche, aber so wenige Sterneköchinnen, weil das System der Unterstützung und das System der Bewertung nach wie vor sehr männlich geprägt ist. Der Mann wird schneller Sous-Chef, einem Mann traut ein Unternehmer eher zu, eine Küche zu leiten. Und männliche Spitzenköche fördern überwiegend Männer, männliche Tester nehmen männliche Köche wichtiger. Es ist leider nicht anders als in vielen anderen Branchen, wenn es um die Spitze geht.

Und: Natürlich ist es für Frauen, die es wollen, erstrebenswert, Sterneköchin zu werden. Spätestens dann können sie ja auch vieles anders machen. Wäre hoch an der Zeit, der guten Küche ein glaubwürdig anderes Image zu verpassen.

#### **7. Zunehmender Arbeitskräftemangel und Roboter als Ersatz für Servicemitarbeiter:innen. Sind die Roboter schon da oder ist das eine Zukunftsvision?**

Momentan sind Serviceroboter noch eher Spielereien. Es gibt einige Unternehmen, die sie anbieten – so wie ich es im Krimi beschreibe: angeblich, damit sich die menschlichen Servicekräfte um den wichtigen Kontakt zu den Gästen kümmern können. Aber in den Werbetexten steht dann natürlich sehr wohl, wie viel so ein Roboter leistet – ohne aufzumucken.

#### **8. Auch in der Gastronomie gibt es viele „unsichtbare“ Arbeitskräfte. Die Arbeitssituation von Migrant:innen ist denkbar schlecht, die Ausbeutung groß. Hat sich die Situation in den letzten Jahren noch weiter verschlechtert?**

Man sollte annehmen, dass sich die Situation für Migrant:innen durch den Arbeitskräftemangel verbessert hätte. Leider ist das nicht so. Ich kann es nicht quantifizieren, was aber jedenfalls gilt: Wenn Menschen sich schlecht oder gar nicht wehren können, wird es immer wieder Unternehmen geben, die sie ausbeuten. Und die Schwächsten werden am meisten ausgebeutet. Ich wünsche mir, dass sich die Gewerkschaft viel mehr als bisher gerade um diese Menschen kümmert und sie nicht als unerwünschte Konkurrenz der Alteingesessenen zur Seite schiebt. Arbeit gibt's in der Gastronomie genug. Jetzt geht es darum, sie gemeinsam attraktiv und fair zu machen.

**EVA ROSSMANN**

**FINE  
DYING**

EIN MIRA-VALENSKY-KRIMI



**9. Die Welt schmecken: Wenn man die Küche eines anderen Landes kennenlernt, lernt man bekanntlich auch ein Stück Kultur kennen. Im Krimi gibt es zwei syrische Köche ...**

Küche ist ganz unmittelbar erlebbare Kultur. Leider ist es so, dass ich mich an die Realität gehalten habe – und so kocht auch Esat im Gasthaus „Apfelbaum“ eher österreichisch. Ich liebe unter anderem die syrische Küche – und von Hussam Al Zalek, der viele Jahre in der „Alten Schule“ gekocht hat, habe ich einiges gelernt. Natürlich sind auch in diesem Mira-Valensky-Krimi immer wieder sehr unterschiedliche Kochrezepte eingestreut. Ein bisschen Fusion ist auch dabei: Sfnato vom geräucherten Wels mit Orange und syrischem Mozzarella ... da hab ich meine geliebte italienische Küche mit einigem anderen verbunden. Der Krimi beginnt übrigens mit einem Sehnsuchtsgericht aus Miras und meiner Kindheit: gefülltes Hendl ...

**10. Der neue Roman spielt im Weinviertel. Eine Hommage an Ihre Wahlheimat?**

Ja, im Weinviertel bin ich daheim. Und darüber erzähle ich einfach gerne. Außerdem ist hier das Gasthaus „Apfelbaum“ – wenn ich versuche, über die wunderbare, irre Welt der Gastronomie zu erzählen, dann kann der Krimi nicht bloß von den High-End-Küchen der Großstadt handeln. Im letzten Krimi war ja mein anderer Lebensmittelpunkt dran: Sardinien. Wie schön, dass ich mir gleich zwei Heimaten aussuchen durfte!

**11. Wie sieht die Zukunft in der Gastronomie aus? Und was soll KI zum Wohle des Menschen leisten dürfen, wo müssen Grenzen gezogen werden?**

Die Antwort ist komplex. Es wird sehr vieles gleichzeitig geben. Und bei KI muss man sich vor allem genau ansehen, wer welche Daten verwendet und wie sie verknüpft werden. Es sind ganz reale Menschen und Konzerne, die sich an transparente und demokratische Spielregeln halten müssen. Und ... na ja, lange nicht alles, aber doch so einiges zu diesen zwei Themen steht in „Fine Dying“.

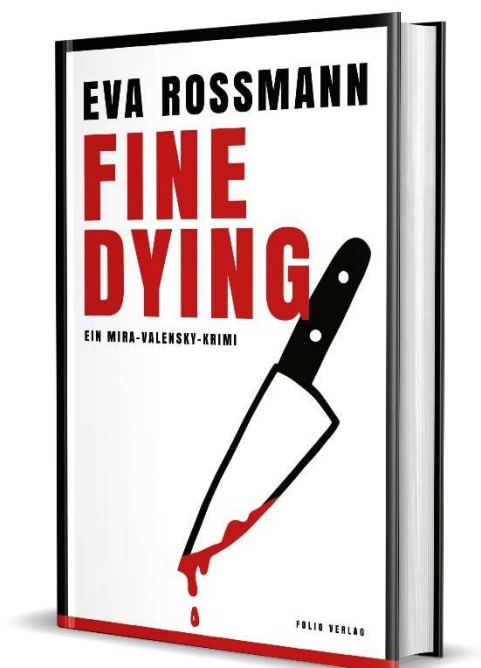
**EVA ROSSMANN**

# **FINE DYING**

**EIN MIRA-VALENSKY-KRIMI**



Erscheint am 29. August 2023!



**EVA ROSSMANN**

**FINE DYING. Ein Mira-Valensky-Krimi**

Gebunden, 303 S., € [D/A/I] 26,-

ISBN 978-3-85256-887-4

Folio Verlag (Wien/Bozen) 2023

„**Werden wir Roboter lehren können, wie erfüllend es sein kann, zu kochen?** Die Freude, Menschen satt und unter Umständen sogar glücklich zu machen? Den Kick eines Geschmacks zu spüren, der für diesen Moment perfekt ist? Werden sie je begreifen können, dass Essen Teil des Lebens ist? Und gutes Essen ein Teil des guten Lebens? Wer bestimmt, was jetzt und hier gutes Essen ist? Sicher kein Algorithmus. Die Gastronomiekritiker? Bloggerinnen? Irgendwelche Schwarmwesen, die im Netz herumschwurbeln? Nein. Es sind alle, die noch die Leidenschaft haben, Nahrungsmittel in mehr zu verwandeln. Egal, ob daheim oder in der Profiküche. Natürlich gibt es beim Kochen viele rationale, erfahrungsbasierte und wissenschaftlich erforschbare Zusammenhänge. Aber was es letztlich ausmacht, ist mehr als das. Vielleicht ist es sogar genau das Gegenteil: irrationales Feuer statt rationale Pflichterfüllung. Das Jazz-Moment.“

(Aus: Eva Rossmann, Fine Dying, S. 118)