

Regionale Strukturen der Spitzengastronomie in Deutschland

Die Vielfalt der deutschen Regionen zeigt sich in objektiven und subjektiven Bereichen. Zu den objektiven Bereichen gehören z.B. ganz elementare Unterschiede in der Geographie, aber auch z.B. in der Wirtschaftskraft und -struktur. Zu den eher subjektiven Bereichen gehören unterschiedliche regionale Traditionen und Mentalitäten, die ihrerseits stark in der jeweiligen Geschichte wurzeln. In regionalen Gerichten und Küchentradiationen prägt sich die regionale Vielfalt besonders stark aus, und hier kommen objektive (z.B. Geographie, Klima, Wohlstand) und subjektive Faktoren (Traditionen, Mentalitäten) zusammen.

In dieser Untersuchung geht es um einen ganz speziellen Aspekt der regionalen Küchen-Vielfalt, nämlich um die Spitzengastronomie – also um diejenigen Restaurants, die in den einschlägigen Gourmetführern mit Bewertungspunkten für herausragende gastronomische Leistungen belohnt wurden. Die Spitzengastronomie liegt sicherlich irgendwo zwischen solidem Handwerk und künstlerisch-kreativer Vervollkommnung, oft mit einem Schuss Show-Business. Die regionale Verteilung der insgesamt 3 649 Spitzenrestaurants in Deutschland folgt einem bestimmten Muster, das im folgenden dargestellt und untersucht wird. Basis dessen sind Daten, die deutschlandweit auf Kreisebene für die von den Restaurant-Testern beurteilten Restaurants vorliegen.

Die Untersuchung steht in einer Reihe mit weiteren Aufsätzen der Autoren, die sich mit grundlegenden Nord-Süd- und Ost-Weststrukturen in Deutschland befassen. Für Statistiker, die sich meist mit eher trockenen Themen wie Bruttoinlandsprodukt, Geburtenraten und ähnlichem zu befassen haben, ist eine Beschäftigung mit dieser sehr sinnlichen Materie und einer eher ungewöhnlichen Datenquelle von besonderem Reiz. Zunächst werden einige allgemeine Bemerkungen über regionale Küchentradiationen und die Spitzengastronomie vorangestellt, sodann die Datenquelle erläutert und dann die eigentlich statistischen Untersuchungen und thematischen Karten dargestellt.

Folgende Fragestellungen werden verfolgt: Lässt sich auch in der räumlichen Verteilung der Spitzengastronomie das aus anderen Zusammenhängen her bekannte Muster eines Südwest-Nordost-Gefälles feststellen? Wie ist die Verteilung zwischen Ballungszentren und ländlichem Raum? Welche Zusammenhänge gibt es mit dem regionalen Einkommen und dem Tourismus? Last but not least: sowohl die Kochkunst als auch die Kunst des Genießens ist historisch und regional variabel – beides muss man erst lernen. Lassen sich also Zusammenhänge mit regionalen Traditionen und Mentalitäten erkennen?

Regionale Küchentradiationen in Deutschland und Europa

Vom ehemaligen französischen Staatspräsidenten Charles de Gaulle ist der verzweifelte Ausspruch überliefert: „Wie soll ich ein Land regieren, in dem es mehr Käsesorten als Tage im Jahr gibt?“ Deutschland kann diesbezüglich mit Frankreich gut mithalten. Hier gibt es z.B. etwa 300 verschiedene *Brotsorten*. Diese Vielfalt hat ihren Grund in traditionellen, regionalen Spezialitäten und der Verarbeitung von verschiedenen Getreidearten. Während in südlichen Ländern meist nur Weizenarten zu Brot verarbeitet werden, backen die deutschen Bäcker neben Roggen und Weizen Brot auch mit Hafer, Dinkel, Gerste, Reis und Hirse. Des Weiteren gibt es in Deutschland etwa 1 200 *Wurstsorten*, darunter unzählige regionale Spezialitäten, die sich auf etwa 100 Grundsorten zurückführen lassen. Eine noch größere Vielfalt weist das *Brauereiwesen* auf. Die Statistik des Deutschen Brauerbundes weist 1 274 Braustätten für 2004 auf, darunter allein 629 in Bayern. Beim *Käse* schließlich gebührt zwar Frankreich neidlos der Vorrang, aber mit immerhin 150 einheimischen Käsesorten muss sich Deutschland nicht verstecken.

Die Vielfalt der Regionen Deutschlands und Europas zeigt sich eindrücklich in der Küche. In regionalen Ernährungsgewohnheiten und Rezepten spiegelt sich die Geographie, die Geschichte und die Sozialstruktur der Regionen wider. Ein bekanntes Beispiel bietet die italienische Küche: Im nördlichen Bologna kocht man mit Butter, im südlichen Neapel mit Olivenöl – und in Rom, dem Zentrum des Landes, kocht und brät man oft mit einer Mischung aus Butter *und* Olivenöl. Für die deutsche Küche lässt sich sagen, dass sie stark von der mitteleuropäischen Kochtradition geprägt wurde.

Der Einfluss der *Geographie* auf die regionale Küche macht sich z.B. dadurch bemerkbar, dass natürlich im Norden, vor allem an der Küste und küstennahen Bereichen, relativ mehr Seefisch als im Süden konsumiert wird. Erst moderne Kühlmethoden machen es möglich, dass dieser auch in küstenfernen Gegenden unkonserviert in größeren Mengen verzehrt wird. Die regionale Küche im Süden und Westen Deutschlands kennt dafür schon lange das Kochen und Würzen mit Wein. Vor der Entwicklung ausgefeilter Logistik-Ketten, die Produkte aus aller Herren Länder in die Küchen und auf den Tisch brachte, war man eben im wesentlichen auf die Produkte angewiesen, die in der näheren Umgebung produziert werden konnten.

Deutlich feststellbar ist auch ein *Einfluss der jeweiligen Grenznachbarn*. So ist die Küche des Saarlandes,

Baden-Württembergs und die von Rheinland-Pfalz von Frankreich und dem Elsass beeinflusst, und in der Küche Brandenburgs und Mecklenburgs mit ihrem Hang zum Süßsauren bemerkt man polnische, pommersche und ostpreußische Einflüsse. Viele der typisch norddeutschen Gerichte wurden von der skandinavischen, polnischen oder russischen Küche beeinflusst.

Deutlich sind auch *geschichtliche Einflüsse auf die Küche*. Die lange Zugehörigkeit Ostdeutschlands zum sowjetischen Herrschaftsbereich hat in der dortigen Küche Spuren hinterlassen, so z.B. in Gestalt der Soljanka oder des ursprünglich aus Ungarn stammenden Letscho. Vor allem im Westen haben die Immigranten aus dem Mittelmeerraum die Küche und die Verzehrgegewohnheiten nachhaltig beeinflusst: Zucchini und Auberginen, Schafskäse, Olivenöl und Pesto bereichern den Küchensatz, und die Schnellgastronomie wird – neben den amerikanischen Burgern – beherrscht von Pizza, Döner und Co.

Trotz einer gewissen Nivellierung durch die Systemgastronomie und durch die nahezu unumschränkte Verfügbarkeit aller Nahrungsmittel haben aber die verschiedenen Regionen des Landes ihre eigenen charakteristischen Essgewohnheiten und Kochtraditionen bewahrt. So spielen nach wie vor in Süddeutschland Kartoffeln nicht so eine bedeutende Rolle wie in Nord- und Ostdeutschland. Statt dessen gibt es mehr Getreideprodukte: die schwäbischen Spätzle sind hierfür ein typisches Beispiel. Der Südwesten Deutschlands ist, wie man auch an solchen Details erkennen kann, stärker von der Mittelmeerkultur beeinflusst als der Norden: Schon zur Grundausrüstung eines römischen Legionärs gehörte eine tägliche Zuteilung von ca. zwei Pfund Getreide, die er röstete, zerrieb und als Brei oder als Fladen zu sich nahm. Dieses Gericht, „puls“ oder „pulmentum“ genannt, finden wir noch heute in Gestalt der Polenta, einer unentbehrlichen Beilage der norditalienischen Küche. Die Mittelmeerküche basiert noch heute stark auf Getreideprodukten, sei es als Pita / Pizza, sei es als Pasta, sei es als Brot als Beilage zum Essen.

Geographie und Geschichte – Regionale Küchentraktionen und regionale Mentalitäten

„Als Getränk dient ihnen (den Germanen) ein Saft, der unter Verwendung von Gerste oder Weizen bereitet und ähnlich wie Wein vergoren ist; die Anwohner des Rhein- oder Donauufers kaufen sich auch richtigen Wein. Die Speisen sind einfach: wildwachsendes Obst, frisch erlegtes Wildbret oder geronnene Milch; sie stillen den Hunger, ohne die Speisen besonders zuzubereiten oder zu würzen. Gegen den Durst zeigen sie nicht die gleiche Beherrschung.“ So weit der römische Historiker Tacitus im Kapitel 23 seiner „Germania“. Die Bewohner des unter römische Herrschaft gekommenen Süden und Südwesten Deutschlands kannten also schon zu Zeiten der Antike den Wein und den Weinanbau und damit einen

der wesentlichen Bestandteile gehobener Küche und Gastronomie – genauso, wie sie im Gegensatz zu den Bewohnern des Nordwesten Germaniens schon in dieser Zeit in den Einflussbereich der Mittelmeerzivilisation in Bezug auf Kultur, Technik, Religion, Städte- und Straßenbau, Wirtschaft und Rechtssystem kamen.

Die gehobene und Spitzenküche ist überhaupt mehr im Mittelmeerraum beheimatet. In der Antike sind die legendären Festmähler des Lucullus und Mäcenas bekannt, genauso wie das erste Kochbuch (Apicius im 1. nachchristlichen Jahrhundert) sowie die satirische Darstellung solcher Gelage im z.B. „Gastmahl des Trimalchio“ aus dem „Satyrikon“ von Petronius. Im Mittelalter und der frühen Neuzeit erhielt die Küche der Mittelmeerländer und vor allem der italienischen Handelsrepubliken wichtige Impulse von den Arabern und Türken – man denke nur an den Kaffee. Als Geburtsjahr der französischen „Haute Cuisine“ gilt die Übersiedlung der Florentinerin Katharina Medici nach Frankreich anlässlich ihrer Heirat mit dem zukünftigen König Heinrich II. im Jahr 1533. Sie brachte in ihrem Gefolge eine ganze Anzahl von Spitzenköchen mit, und deren Künste und Rezepte fielen am Pariser Hof und davon ausgehend in ganz Frankreich auf fruchtbarsten Boden – ein schönes Beispiel für Know-how-Transfer.

Ganz entscheidende Impulse für die Küchen Europas kamen mit Columbus und seinen Nachfolgern aus der Neuen Welt: Die wichtigsten sind natürlich Kartoffel, Tomate, Paprika, Mais und Kakao, die sich allmählich auf den Speisezetteln der „Alten Welt“ durchsetzten.

Der Süden und Südwesten Deutschlands waren und blieben im Einflussbereich der italienischen und französischen Küche – diese Einflüsse wurden nach Norden und Osten hin tendenziell immer schwächer. Die Reformation im 16. und 17. Jahrhundert verstärkte dies noch: Luther, viel stärker noch die radikaleren Zwingli, Calvin und Münzer, wetteten in ihren Predigten und Traktaten heftigst gegen Luxus und Völlerei, auch wenn sie selber gutem Essen und Trinken nicht völlig abhold waren. Der sinnenfrohe Katholizismus beherrschte nach dem 30-jährigen Krieg den Süden und Westen Deutschlands, und der asketische Protestantismus den Norden und Osten. Diese konfessionelle Spaltung ist kulinarisch hoch wichtig. Wie man am Beispiel unserer nordwestlichen Nachbarn sieht, entwickelte sich im katholischen Belgien eine exquisite Küche, während es eine kulinarische Tradition der calvinistischen Niederlande bis heute eigentlich nicht gibt.

In Frankreich entwickelte sich im 18. und 19. Jahrhundert einerseits eine reiche Regionalküche, andererseits aber, basierend auf den kulinarischen Traditionen des Königshofes, die klassische französische Küche. Restaurants im heutigen Sinn entstanden erst mit der französischen Revolution, in der auch das alte Zunftrecht aufgehoben wurde, nach dem Suppenküchen, Pastetenbäcker usw. streng getrennt waren. Namensgeber des Restaurants war der Wirt

einer Suppenküche in Paris, Boulanger, der laut Eigenwerbung „göttliche Restaurants“ – das waren kräftige Bouillons – anbot. 1765 erstritt er sich die Genehmigung, trotz der Zunftregeln neben Suppen auch Hammelfüße mit Sauce zu servieren. Von da an nannte er sich „Restaurateur“, und seine Bouillon wurde zum Namensgeber des Begriffes „Restaurant“. Vor der Revolution gab es in Paris weniger als hundert Restaurants, aber schon um 1800 waren es etwa 500 bis 600. Es wurde Sitte, dass sich zugezogene Abgeordnete, die oft wenig repräsentativ wohnten, und wohlhabende Bürger zu geschäftlichen Besprechungen und privaten Verabredungen im Restaurant trafen. Die Pariser Restaurants wurden oft von Köchen und deren Hilfskräften betrieben, die sich nach der Flucht ihrer adligen Arbeitgeber ins Ausland selbstständig gemacht hatten. Dabei brachten sie einen aufwendigen, dem Bürgertum bis dahin fremden, Kochstil mit. So verband sich die Haute Cuisine im Restaurant mit den informellen, die adlige Etikette geringschätzenden, bürgerlichen Umgangsformen ¹⁾.

Anfang des 19. Jahrhunderts zu napoleonischen Zeiten schrieb Anthelme Brillat-Savarin – von ihm stammt die berühmte Unterscheidung zwischen Gourmand (Schlemmer) und Gourmet (Feinschmecker) – sein klassisches Werk über die „Physiologie des Geschmacks“. Erst 1865 wurde dies Standardwerk ins Deutsche übersetzt. Ein Zeitgenosse Brillat-Savarins, der große Romancier Stendhal, war unter Napoleon französischer Besatzungsoffizier in Norddeutschland. Über die norddeutsche Gastronomie wusste er wenig Schmeichelhaftes zu berichten: „Man trinkt in Deutschland erstaunlich viel Kaffee. Bei der Ankunft im Gasthof wird einem Milchkaffee mit Butterbrot angeboten, zwei sehr dünne Scheiben Schwarzbrot mit Butter dazwischen. Die braven Deutschen essen vier bis fünf Butterbrote, trinken zwei große Glas Bier und zuletzt einen Schnaps. Diese Lebensweise kann den heftigsten Menschen phlegmatisch machen. Mir raubt sie alles Denken. Außer dieser kleinen Mahlzeit, die einem in den Gasthöfen angeboten wird, wenn man sehr früh oder sehr spät ankommt, findet man um ein Uhr ein Mittagessen, d.h. eine Wein- oder Biersuppe, gekochtes Fleisch, eine riesige Schüssel Sauerkraut (auch ein verdummendes Gericht), dann einen Braten mit Krautsalat, glaube ich, der abscheulich riecht. Zu diesem Mahl, das man wütend verzehrt, gibt es gepanschten Wein, der nach Zucker schmeckt und Burgunder heißt. (...) Das Abendessen besteht aus Suppe und Braten; zum Nach-tisch etwas Gebäck. Sehr wenig Obst, meist Erdbeeren, aber deutsche, d.h. groß, schön und geschmacklos.“ ²⁾

In diesem Text findet man eine gehörige Portion Arroganz eines Besatzungsoffiziers, der sich als Abkömmling und Sendboten der Kultur der „Grande Nation“ empfand. Gleichwohl – die Gastronomie Norddeutschlands hatte eben

durchaus nicht das Niveau der Pariser bzw. französischen Küche. Gut 70 Jahre später, zur Gründerzeit, gab es in Hannover Kastens Hotel, seinerzeit das erste Haus am Platz, dessen Küche einen guten Ruf genoss. Der 1859 in Hannover geborene Archäologe Carl Schuchhardt erinnert sich an regelmäßige Essen in Kastens Hotel, an denen Fabrikanten, Künstler und überhaupt die „Spitzen der Gesellschaft“ teilnahmen. Heute noch bekannte Teilnehmer waren Stadtdirektor Tramm, der Architekt und Stadtplaner Ferdinand Wallbrecht und der Afrikaforscher und Abenteurer Carl Peters. „Kastens Hotel war seit Jahrzehnten berühmt wegen seiner guten Küche. (...) Es gab jeden Tag Suppe, Fisch, Gemüse mit Fleisch, Braten und Nach-tisch, Sonntags zwischen Gemüse und Braten immer noch etwas Pikantes, gewöhnlich Gänseleberpastete. Aber man hatte für die Stammgäste den Gemüsegang immer zugleich in der Form von ‚zusammengekochten Gemüse‘ der Hannoverschen Hausmannskost, bereit, so daß dann ‚Hammelfleisch mit Bohnen‘ oder ‚Rüben mit Lammfleisch‘ oder ‚Äpfel und Reis‘ auftrat.“ Jeden Donnerstag gab es in Kastens Hotel Sauerkohl und Erbsenbrei ³⁾. Schuchhardt berichtet von Carl Peters, dass er *nach* einem solchen Mal noch eine ganze Schüssel gekochter Würste orderte, von denen er nur eine aß und die anderen seinen Nachbarn an den Kopf warf. Auch Ende des 19. Jahrhunderts waren sogar die gesellschaftlichen Spitzen der Provinzhauptstadt Hannover immer noch eher gefräßige Gourmands als kultivierte Feinschmecker.

Besonders im Norden Deutschlands galt für die Masse der ländlichen Bevölkerung bis hinein in die jüngste Vergangenheit das „Schlachtfest“ im November als höchster vorstellbarer Gaumengenuss. Auch wenn es natürlich (fast) zu allen Zeiten und allen Orten gute Gastronomen gab, die exzellentes Essen zubereiteten – die Spitzengastronomie entstand in Deutschland erst in den siebziger und achtziger Jahren. Davor kam die „Fress-Welle“ – in den Anfängen des Wirtschaftswunders und nach den Entbeh-rungen des Weltkrieges und der unmittelbaren Nachkriegszeit war gutes Essen gleichbedeutend mit „viel essen“.

Die Einflüsse in Richtung einer verfeinerten Lebensart und gehobenen Gastronomie kamen vor allem aus Frankreich, zum Teil auch aus Italien. Der wohl berühmteste Restaurantführer, der Guide Michelin, erschien erstmals 1900 in Frankreich; seit 1926 vergibt er die berühmten „Sterne“ für herausragende Leistungen. Der Gault Millau erschien 1969 erstmals in Frankreich, und 1983 gab es die erste deutsche Lizenzausgabe. Den Varta-Führer gibt es immerhin schon seit den fünfziger Jahren. Die beiden wohl bekanntesten deutschen Zeitschriften, die sich mit Essen und Gastronomie beschäftigen, gibt es seit 1972 („essen und trinken“) bzw. 1975 („Der Feinschmecker“). Voraus ging, dass in Frankreich seit Anfang der siebziger Jahre die „Nouvelle Cuisine“ entstand, die wenig opulent und

1) Angaben über Frankreich Ende des 18. Jahrhunderts nach Artikel „Restaurant“ der Internet-Enzyklopädie Wikipedia, <http://de.wikipedia.org/wiki/Restaurant>.

2) Stendhal, Eindrücke aus Norddeutschland, zitiert nach Eyssen/Storch, Niedersächsisches Lesebuch, Hildesheim 1984, S. 283ff.

3) Carl Schuchhardt, Aus Leben und Arbeit, Berlin 1944, zitiert nach Hennig Rischbieter, Hannoversches Lesebuch Bd. 2, Hannover 1991, S. 121 f.

eher kalorienarm ist und größten Wert auf frische und exquisite Zutaten legt. Bei ihrem Hauptvertreter, Paul Bocuse, haben zahlreiche deutsche Köche gelernt, u.a. Eckart Witzigmann, der erste deutsche „Drei-Sterne-Koch“. Die beiden wahrscheinlich prominentesten deutschen Gastronomiekritiker begannen ebenfalls in dieser Zeit ihre oft gefürchtete Tätigkeit. Wolfram Siebeck, von der französischen Regierung 1998 zum »Chévalier du Mérite Agricole“ ernannt, schrieb 1982 sein erstes Gastronomie-Buch. Gert von Paczensky – auch er zeigt seine französisch-kulinarischen Wurzeln durch Mitgliedschaft in der „Académie Internationale du Vin“ und als Ehrenbürger der Stadt Cognac – schrieb seit 1973 Restaurantkritiken.

Für diesen gastronomischen Aufschwung gab es einige Voraussetzungen: ein gehobener Wohlstand bei Vielen, denn Spitzengastronomie setzt auch zahlungskräftige und -willige Gäste voraus; die Verfügbarkeit von qualitativ hochwertigen und frischen Lebensmitteln aller Art; die Bereitschaft zum verfeinerten Genuss und damit auch eine gewisse Offenheit und Neugierde auf neue, sinnliche Erfahrungen. In der ehemaligen DDR waren einige dieser Voraussetzungen nicht gegeben – die internationalen, vor allem französischen Einflüsse fehlten ebenso wie die hochwertigen Zutaten, die gegen Devisen hätten beschafft werden müssen. Spitzengastronomie gab es hier, wenn überhaupt, nur in wenigen internationalen Hotels („Interhotels“). Ansonsten war die DDR-Gastronomie eher auf Massenabspeisung gerichtet und ist heute noch mit Begriffen wie „Würzfleisch“, dem „Gold-Broiler“, der Resteverwertungssuppe „Soljanka“ und der legendären „Sättigungsbeilage“ verbunden.

Datengrundlage: Restaurant-Hitlisten.de von Gustav Volkenborn

Die dieser Untersuchung zugrunde liegenden Daten stammen aus der Gastronomie-Hitliste⁴⁾ von Gustav Volkenborn und wurden von ihm freundlicherweise zur Verfügung gestellt. Im Gegensatz zu vielen anderen Restaurant-Rankings basiert die Volkenborn-Hitliste nicht auf selbstständig durchgeführten Testessen, sondern auf den Bewertungen von sechs renommierten Gastronomieführern. Bei diesen Führern handelt es sich um: „Michelin-Führer“⁵⁾, „Varta-Führer“⁶⁾, „GaultMillau“⁷⁾, „Schlemmer Atlas“ (Aral)⁸⁾, „Der große Restaurant & Hotel Guide“ (Bertelsmann)⁹⁾ und „Der Feinschmecker Guide“ (Feinschmecker)¹⁰⁾. Die Tatsache, dass mehrere Testergebnisse in die Bewertung einfließen, macht die Volkenborn-Hitliste weniger anfällig gegenüber „Ausreißern“ wie z.B. Laune der Tester, Zufälligkeiten des Testtages oder Willkür bei der Auswahl der Restaurants.

4) <http://www.restaurant-hitlisten.de/> (Stand 2005).

5) Michelin-Führer Deutschland 2005; Reise-Verlag, Karlsruhe.

6) Varta-Führer Deutschland 2005; Varta-Führer GmbH, Ostfildern.

7) Gault Millau. Der Reiseführer für Genießer Deutschland 2005; Christian Verlag, München.

8) Schlemmer Atlas 2005; Busche Verlagsgesellschaft GmbH, Dortmund.

9) Der große Restaurant & Hotel Guide 2005; Wissen Media Verlag Bertelsmann, München.

10) Der Feinschmecker Guide 2005; Jahreszeiten Verlag GmbH, Hamburg.

Die unterschiedlichen Bewertungsskalen und -methoden der Gastronomieführer erfordern für ein Gesamtranking eine Standardisierung der Bewertungen. Zu diesem Zweck ist von Gustav Volkenborn ein Punktesystem mit einer Skala von 12 bis 20 Punkten erarbeitet worden, in das die Punkte, Sterne, Kochlöffel, Hauben etc. der Führer transformiert werden. Dabei wird auch die Reputation der Führer berücksichtigt: So entsprechen die Höchstnoten von Michelin, GaultMillau, Aral Schlemmer Atlas und dem Feinschmecker jeweils 20, Bertelsmanns Bestnote 19 und der Tipp des nicht fein differenzierenden Varta-Führers lediglich 14 Volkenbornpunkten. Zusätzliche Positivkommentare der Gastronomieführer führen in der Volkenbornskala zu Extrapunkten im Bereich von 0,2 bis 0,5 Punkten.

Die Gesamtpunktzahl eines Restaurants ergibt sich aus der Addition sämtlicher Einzelnoten und der Zusatzpunkte. Dadurch wirken sich nicht durchgeführte Tests negativ auf die Gesamtpunktzahl aus. Außerdem wird die schlechteste Bewertung geringer gewichtet und geht so also weniger stark in das Gesamtergebnis ein. Die höchste Punktzahl, die ein Restaurant nach dem Volkenborn-System erreichen kann, beträgt 106,3.

Die Verteilung der Spitzenrestaurants nach Bundesländern – Niedersachsen mit unterdurchschnittlichen Werten

Von den 3 649 Spitzenrestaurants liegen 808 (22 %) in Baden-Württemberg, 757 (21 %) in Nordrhein-Westfalen und 547 (15 %) in Bayern (vgl. Tabelle 1). Auf die drei Länder Rheinland-Pfalz und Hessen (je 262) sowie Niedersachsen mit 259 entfallen jeweils 7 % der Spitzenrestaurants. Unter den ostdeutschen Ländern hält Mecklenburg-Vorpommern mit 121 Restaurants (3,3 %) den Spitzenplatz, während diese vor allem in Sachsen-Anhalt (34) und Thüringen (44) rar gesät sind. Das Bild wird deutlicher, wenn die Zahl der Restaurants und die der Einwohner aufeinander bezogen werden (vgl. Karte 4).

Die „Versorgungsdichte“ (Spitzenrestaurants pro 1 Million Einwohner) liegt bundesweit bei 44, und die Spannweite der Länder reicht von 14 (Sachsen-Anhalt) bis 75 (Baden-Württemberg). Klar überdurchschnittliche Werte weisen auch die beiden Stadtstaaten Bremen (57) und Hamburg (54) auf – ein Hinweis darauf, dass die Spitzengastronomie sich in den städtischen Zentren ballt. Deutlich unter dem Bundesdurchschnitt liegen alle Länder Ostdeutschlands bis auf Mecklenburg-Vorpommern, das mit einem Wert von 70 den zweiten Platz hinter Baden-Württemberg einnimmt. Schleswig-Holstein (48), das Saarland (45), Bayern (44), Hessen (43) und Nordrhein-Westfalen (42) weisen insgesamt durchschnittliche Werte auf. Niedersachsens Wert von 32 ist der niedrigste der zehn westdeutschen Länder und liegt leicht vor den preußischen Ländern Berlin (26) und Brandenburg (25). Die re-

1. Spitzenrestaurants in Deutschland nach Bundesländern

BundesLand	Punkte nach Volkenborn	Anzahl der Spitzenrestaurants	Einwohner am 30.6.2004	Verfügbares Einkommen 2003 (Mio. €)	Verfügbares Einkommen 2003 (€ pro Kopf)	Gästeübernachtungen 2004 (Insgesamt)	Gästeübernachtungen 2004 (pro Kopf)	Punkte je 100 000 Einwohner	Restaurants je 1 Mio. Einwohner
Baden-Württemberg	22 332,73	808	10 706 805	196 660	18 417	40 023 300	3,7381	209	75
Bayern	15 549,53	547	12 427 098	216 974	17 501	73 660 997	5,9274	125	44
Berlin	2 534,03	89	3 386 942	49 720	14 660	13 260 393	3,9152	75	26
Brandenburg	1 403,70	64	2 568 507	37 210	14 445	9 256 546	3,6039	55	25
Bremen	915,27	38	662 451	12 899	19 465	1 422 449	2,1473	138	57
Hamburg	2 947,97	94	1 736 950	32 914	18 997	5 945 507	3,4230	170	54
Hessen	6 974,77	262	6 088 181	104 851	17 215	24 853 394	4,0822	115	43
Mecklenburg-Vorpommern	3 077,17	121	1 726 004	23 886	13 745	24 394 776	14,1337	178	70
Niedersachsen	6 275,03	259	8 001 671	131 162	16 422	34 489 435	4,3103	78	32
Nordrhein-Westfalen	18 106,10	757	18 069 324	320 778	17 747	37 690 205	2,0859	100	42
Rheinland-Pfalz	7 583,97	262	4 057 986	65 976	16 263	19 826 698	4,8858	187	65
Saarland	1 467,63	48	1 058 826	17 298	16 272	2 167 380	2,0470	139	45
Sachsen	2 371,10	86	4 306 679	62 911	14 515	15 232 872	3,5370	55	20
Sachsen-Anhalt	791,20	34	2 510 592	35 693	14 078	5 874 270	2,3398	32	14
Schleswig-Holstein	4 032,73	136	2 825 497	46 625	16 541	22 132 760	7,8332	143	48
Thüringen	1 095,67	44	2 364 956	34 251	14 376	8 537 858	3,6102	46	19
Deutschland	97 458,60	3 649	82 498 469	1 389 810	16 842	338 768 840	4,1064	118	44

lativ hohen Werte für Schleswig-Holstein und vor allem Mecklenburg-Vorpommern gehen, wie die folgende Untersuchung auf Kreisebene noch genauer zeigen wird, auf den gehobenen Tourismus an Nord- und Ostsee zurück.

Welche Zusammenhänge werden sichtbar? Korrelationsanalysen wurden auf Länderebene mit dem „verfügbaren Einkommen der privaten Haushalte“ und der Tourismusintensität (Gästeübernachtungen pro Einwohner) durchgeführt. Die Annahme war, dass die Spitzengastronomie auf ein zahlungskräftiges Publikum angewiesen ist. Dieses zahlungskräftige Publikum kann vor Ort wohnen, aber auch als Tourist „angelockt“ werden; also müssten sich positive Korrelationen mit dem verfügbaren Einkommen und der Tourismusintensität ergeben.

Der Korrelationskoeffizient r , der Werte von - 1 (extrem negative Korrelation) bis + 1 (extrem hohe Korrelation) annehmen kann, lautet:

„Restaurantdichte“ mit Pro-Kopf-Einkommen: + 0,55
 „Punkte pro Einwohner“ mit Pro-Kopf-Einkommen: + 0,56
 „Restaurantdichte“ mit Tourismusintensität: + 0,42
 „Punkte pro Einwohner“ mit Tourismusintensität: + 0,38

Die Annahmen haben sich damit bestätigt, wobei auf Länderebene der Zusammenhang zur Tourismusintensität etwas schwächer ist als der zum Einkommen. Das mag u.a. daran liegen, dass in den Übernachtungszahlen auch weniger kaufkräftige Gäste enthalten sind.

Fast man die Werte der 16 Länder zu vier Ländergruppen zusammen, werden großräumige Unterschiede sichtbar,

die auch die Stadtstaateneffekte – hohe Werte für Hamburg und Bremen, die mit relativ niedrigen ihres Umlandes korrespondieren; diese statistischen Effekte treten in Süd- und Westdeutschland nicht auf – beseitigen. Die Ländergruppen sind:

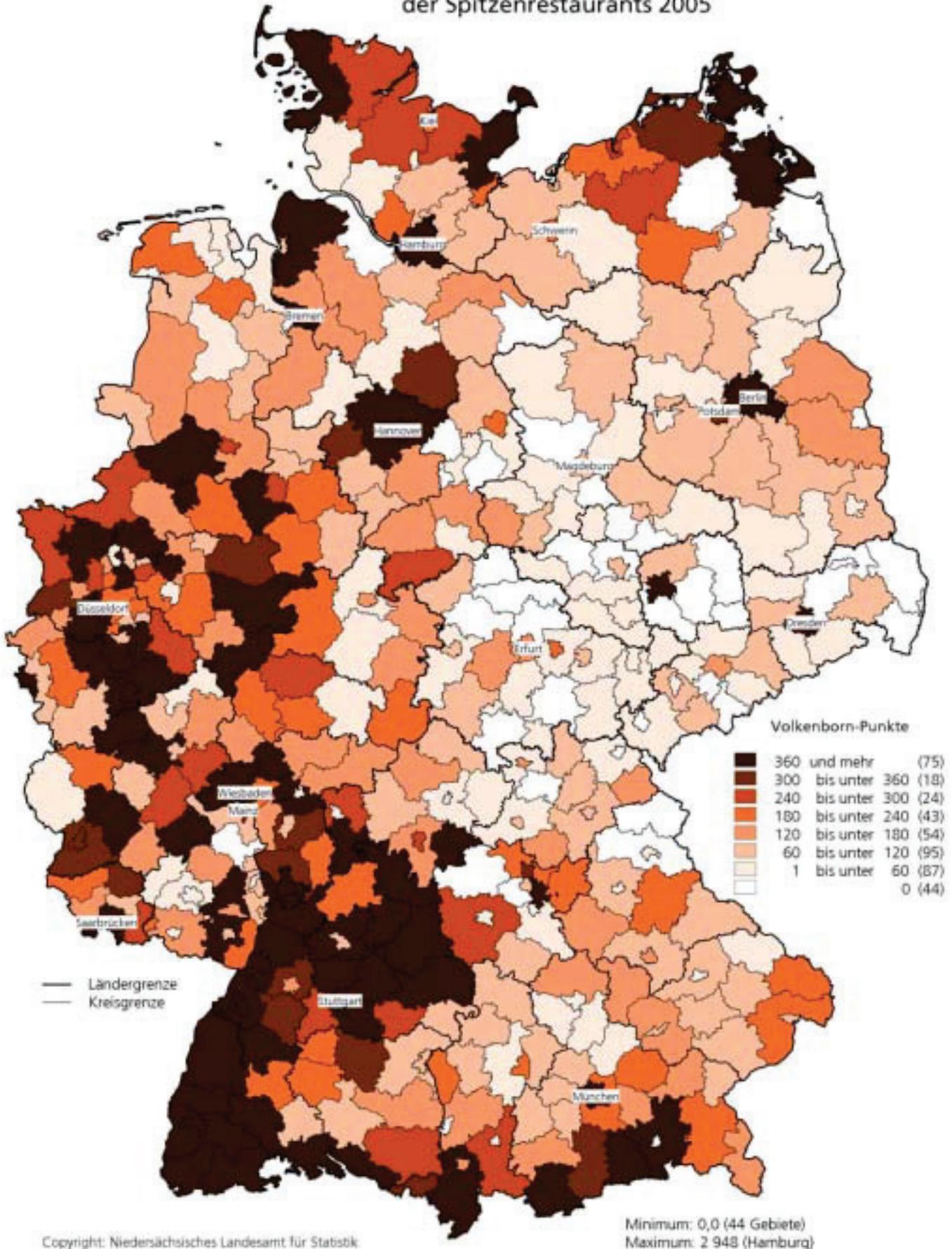
Norddeutschland: Bremen, Hamburg, Niedersachsen und Schleswig-Holstein
 Ostdeutschland: Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen
 Westdeutschland: Nordrhein-Westfalen
 Süddeutschland: Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland.

Der Indikator „Spitzenrestaurants je 1 Mio. Einwohner“ nimmt folgende Werte an:
 Süddeutschland 56, Westdeutschland 42, Norddeutschland 40, Ostdeutschland 26 und zeigt damit ein klares Gefälle: Süden-Westen-Norden-Osten. Die oben genannten Werte für Pearsons Korrelationskoeffizienten zwischen + 0,38 und + 0,56 legen nahe, dass es außer den beiden genannten Einflussgrößen (Einkommen und Tourismus) noch weitere geben muss, die dieses starke Gefälle beeinflussen.

Regionale Verteilung nach Landkreisen und kreisfreien Städten

Entsprechend der eingangs formulierten Fragestellung geht es im Folgenden um die regionale Verteilung der Spitzenrestaurants. In Karte 1 sind die Bewertungspunkte der Spitzenrestaurants den Kreisen und kreisfreien Städten zugeordnet. Dabei wurden in der jeweiligen Regio-

1. Bewertungspunkte der Spitzenrestaurants 2005



Copyright: Niedersächsisches Landesamt für Statistik

naleinheit die Volkenbornpunkte der Restaurants schlicht addiert. Für die Kartierung wurden acht gleichgroße Größenklassen gebildet von „Null“ bis „360 und mehr“. Die Spannweite ist aber noch erheblich höher, als der Name der Spitzenkategorie vermuten lässt: Das Minimum liegt bei Null, das Maximum bei 2 948 Punkten in der Stadt Hamburg. Für die Flächenfärbung gilt: Je dunkler der Farbton eines Gebietes, desto mehr Volkenbornpunkte, d.h. desto mehr Spitzengastronomie. Damit ist jedoch noch nichts über die Anzahl der Restaurants ausgesagt, da aufgrund des Systems ein Gebiet mit vielen „durchschnittlichen Spitzenrestaurants“ vor einem Gebiet mit wenigen Spitzenrestaurants mit absoluten Spitzenwerten liegen kann.

Beim Blick auf die Karte sind hinsichtlich der regionalen Verteilung recht klare Strukturen zu erkennen. Zum einen gehören kreisfreie Städte und Metropolen wie Berlin oder Hamburg zu den dunkelbraun kartierten Gebieten, in denen die höchsten Punktzahlen – mindestens 360 – zu verzeichnen sind; zum anderen handelt es sich vor allem um Landkreise entlang des Rheins, in Südwestdeutschland – vor allem an der Grenze zu Frankreich – und am Alpenrand. Nach Nordosten hin werden die Brauntöne heller, d.h. in den jeweiligen Gebieten werden zum Teil deutlich geringere Punktzahlen erreicht. In Ostdeutschland häufen sich Landkreise und kreisfreie Städte der beiden letzten Kategorien mit null bzw. bis unter sechzig Punkten. Von 44 Gebieten mit null Punkten liegen allein 28 in Ostdeutschland. Ausnahmen, also etwas kräftiger gefärbte Gebiete, zumeist mit Werten von 120 bis 180 Punkten, finden sich vor allem im Umland der großen Städte. Auffällig sind außerdem fünf Gebiete an Nord- und Ostseeküste. Aus der Kategorie mit 360 oder mehr Punkten sind dies an der Nordsee die Landkreise Cuxhaven (374,1 Punkte) und vor allem Nordfriesland (1 612,97), an der Ostsee Ostholstein (606,5), Rügen (536,6) und Ostvorpommern (599). Hinzu kommt mit Nordvorpommern (312,2) ein Landkreis der zweiten Kategorie.

Als Ergänzung zu Karte 1 ist Karte 2 zu sehen. Hier ist die Zahl der Spitzenrestaurants pro Regionaleinheit dargestellt. Auch hier wurden acht Größenklassen gebildet, die von „unter Null“ in weiß bis zu „18 und mehr“ in brauner Flächenfärbung reichen. Spitze ist hier wie schon bei den absoluten Punkten die Stadt Hamburg mit 94 Spitzenrestaurants. Die Karte korrespondiert natürlich aufs Engste mit Karte 1, denn je mehr Restaurants es gibt, desto höher ist im Schnitt die Zahl der Bewertungspunkte. Dementsprechend sind in der regionalen Verteilung auch kaum Unterschiede auszumachen. Allerdings sind in Karte 2 einige Gebiete eine Kategorie niedriger eingestuft als in Karte 1. Das heißt, dass dort im Vergleich zu anderen Gegenden zwar eine etwas geringere Zahl von Spitzenrestaurants angesiedelt ist, diese aber derartig gute Bewertungen erhalten haben, dass sie es nach Punkten in die Spitzengruppe schaffen. Ein möglicher Einwand ist allerdings die in Karte 1 gewählte sehr große Spitzenkate-

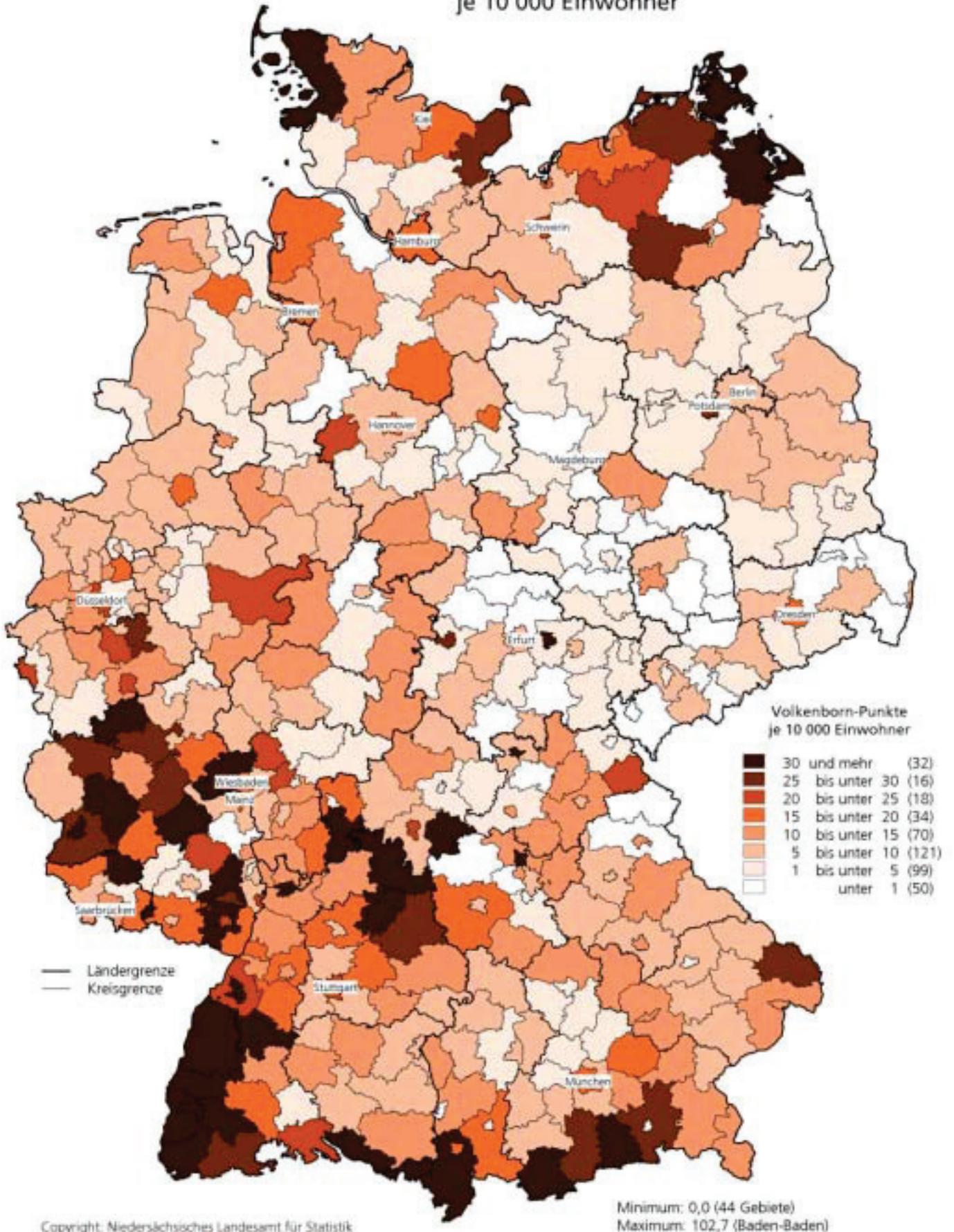
gorie von „360 und mehr“, in die eben auch ein Spitzenreiter wie Hamburg mit 2 948 Punkten fällt.

Dass in Karte 1 neben dem Südwesten vor allem die Metropolen und Messestädte als Gebiete mit der höchsten Punktzahl, also dem größten Angebot an Spitzengastronomie, hervortreten, ist nicht weiter überraschend: an solchen Standorten ist eine zumeist zahlungskräftige Klientel vorhanden und sind -zig Unternehmen ansässig, die Bedarf an einer gehobenen Gastronomie für Geschäftsessen etc. haben. So liegt z.B. das in Niedersachsen am höchsten bewertete Restaurant in der Stadt Wolfsburg. Daher ist ein Regionalvergleich mit ländlichen, dünner besiedelten Gebieten in absoluten Zahlen nicht ganz fair. Ein sachgerechter Regionalvergleich ist aber durch einen Bezug auf die Einwohnerzahl leicht möglich¹¹⁾. Karte 3 zeigt dementsprechend die Bewertungspunkte der Spitzenrestaurants je 10 000 Einwohner. Auch hier sind die Kreise und kreisfreien Städte acht Größenklassen zugeordnet, die von „null“ Punkten bis zu „30 und mehr“ Punkten je 10 000 Einwohner reichen. Die Kategorien sind von weiß (null) nach dunkelbraun (30 und mehr) hin abgestuft. Die Spanne reicht dabei von null bis 102,7 Punkten, die in Baden-Baden erreicht werden. Die Stadt Baden-Baden besitzt also gemessen an der Einwohnerzahl das größte Maß an Spitzengastronomie. Gegenüber Karte 1 ist die Spitzenkategorie mit 32 statt 75 Gebieten deutlich schwächer besetzt. Herausgefallen und nun vielfach im oberen Mittelfeld zu finden sind vor allem die großen Städte und Metropolen sowie in einzelnen Fällen auch deren Umland.

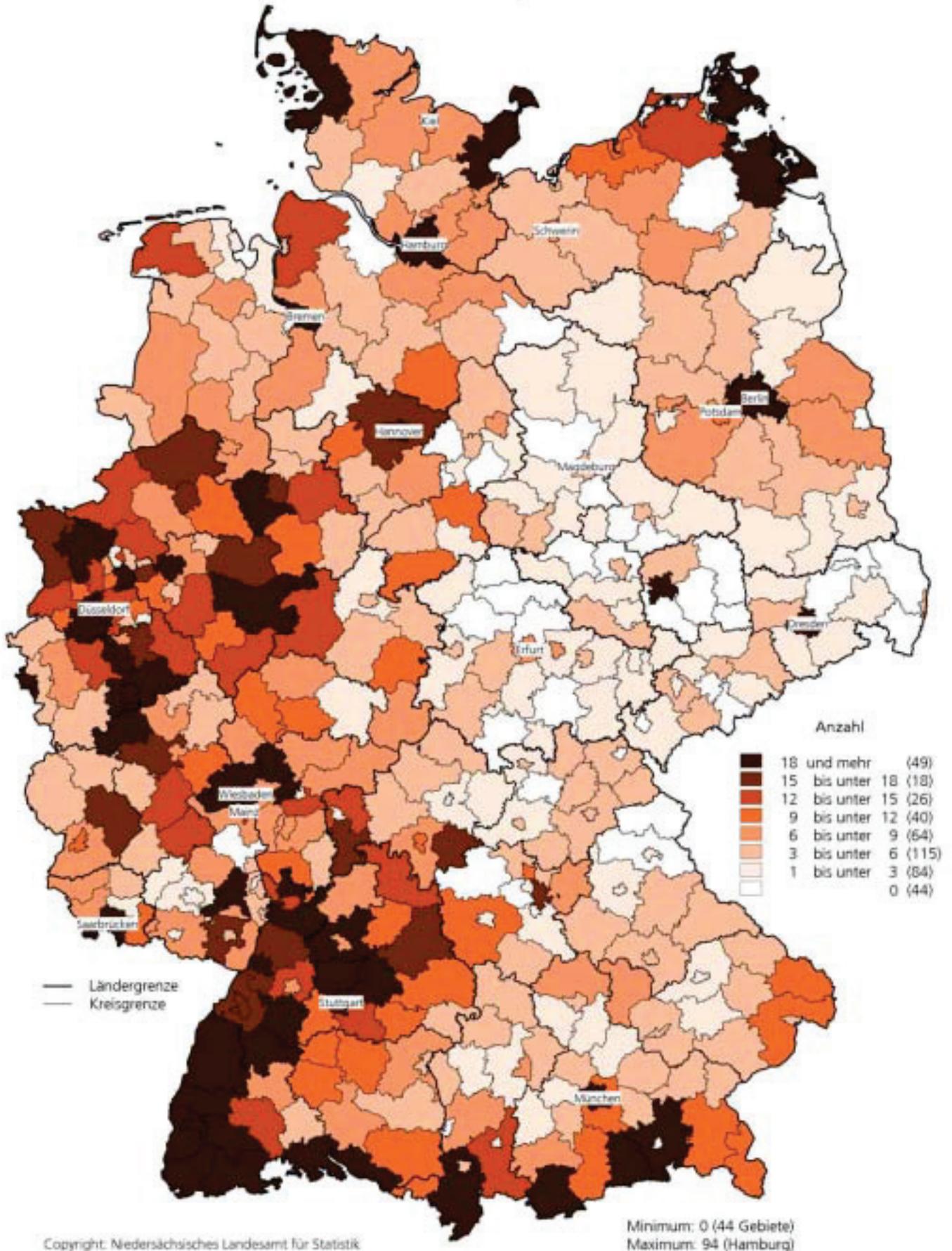
An der oben beschriebenen Struktur ändert dies prinzipiell wenig. Gemessen an der Einwohnerzahl ist die Spitzengastronomie im Süden und Südwesten vor allem entlang des Rheins, an der Grenze zu Frankreich und am Alpenrand zu finden und im Norden bzw. Nordosten an der Küste. Auffällig sind in Baden-Württemberg außerdem die nun inselartig herausragenden Landkreise Main-Tauber-Kreis (33,3), Hohenlohe-Kreis (38,2) und Schwäbisch-Hall (26,7), sowie in Bayern Miltenberg (46,6) und Kitzingen (62). Für die zurückgefallenen großen Städte springen gewissermaßen die kleinen in die Bresche: So gehören nun kleinere Städte wie Weimar (31,2) in Thüringen, Coburg (35,4) und Erlangen (30,3) in Bayern, das bereits erwähnte Baden-Baden, Heidelberg (34) und Freiburg (36,2) in Baden-Württemberg, Zweibrücken (53,9) und Trier (35) in Rheinland-Pfalz in die Spitzenkategorie. Eisenach (Thüringen) mit 26,2, Potsdam (Brandenburg) mit 25,5 und Neustadt an der Weinstraße (Rheinland-Pfalz) mit 26,2 Punkten schaffen es immerhin in die zweithöchste Klasse. An der Nordseeküste sticht nur noch Nordfriesland (97,4) hervor. An der Ostseeküste vereinen nach wie vor Ost-

11) Die in der Untersuchung der Regionalstrukturen verwendeten Kreisdaten über Bevölkerung, Einkommen und Tourismus stammen im Wesentlichen aus der CD-Datenbank „Statistik regional“. Diese Datenbank wird von den Statistischen Ämtern des Bundes und der Länder gemeinsam einmal jährlich herausgegeben. In Genesis-Online werden dieselben Dateninhalte regelmäßig aktualisiert und können – kostenpflichtig – abgerufen werden. Tourismusdaten für 2003 wurden hier eingestellt, nachdem die Autoren ihre Berechnungen für 2002 bereits abgeschlossen hatten.

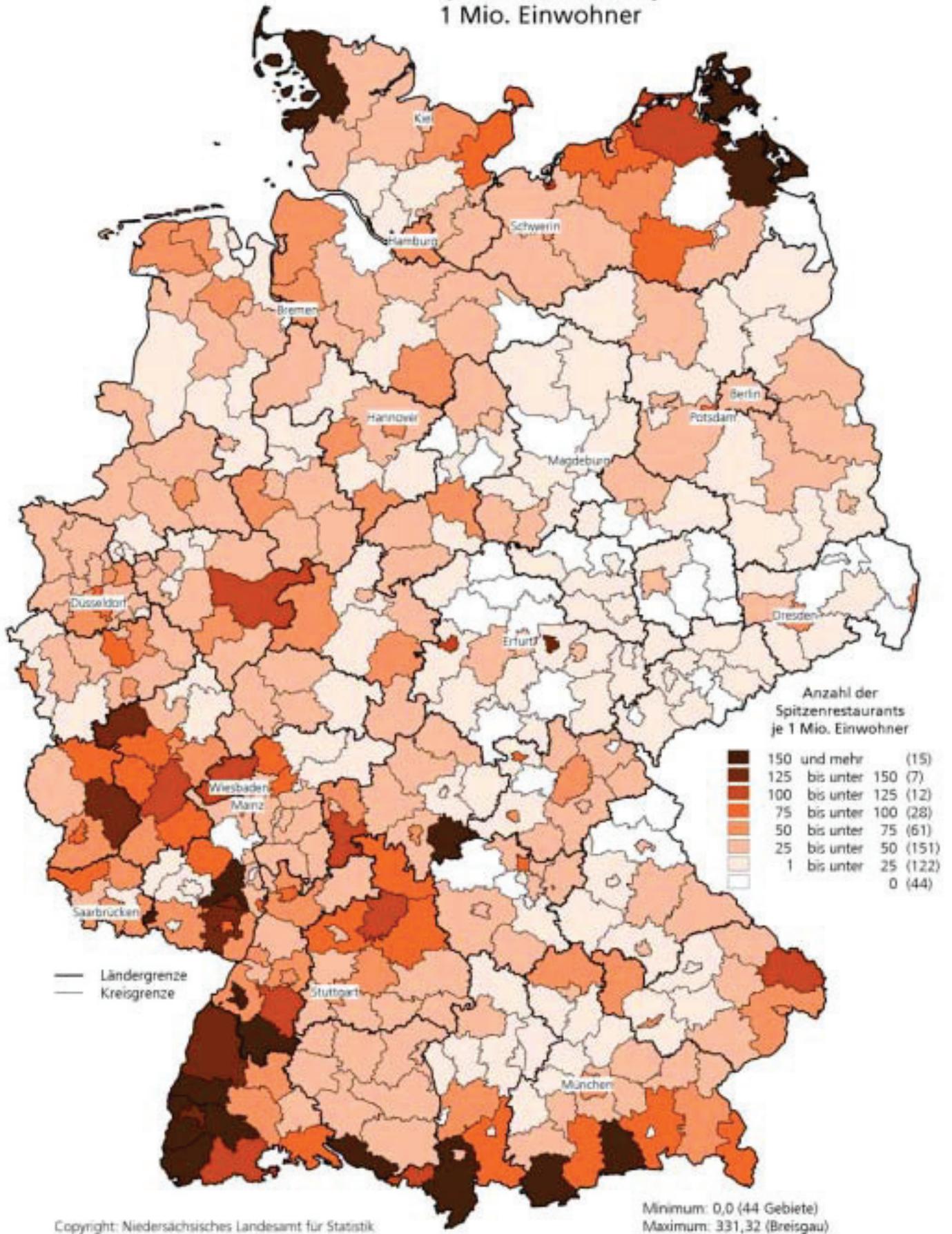
2. Bewertungspunkte der Spitzenrestaurants 2005 je 10 000 Einwohner



3. Anzahl der Spitzenrestaurants 2005



4. Spitzenrestaurants je 1 Mio. Einwohner



holstein (29,7), Nordvorpommern (26,7), Rügen (72,5) und Ostvorpommern (52) die meisten Punkte je 10 000 Einwohner auf sich, wobei Ostholstein und Nordvorpommern in die zweite Kategorie abgerutscht sind. Neu in dieser Kategorie ist mit Müritz (28,7) ein weiterer Landkreis aus Mecklenburg-Vorpommern.

Um das Bild zu vervollständigen, sind in Karte 4 die Spitzenrestaurants je 1 Million Einwohner dargestellt. Analog zu den anderen Karten wurden auch hier acht Kategorien mit der bereits bekannten Farbabstufung gebildet. Um in die Spitzenkategorie zu gehören, sind „150 und mehr“ Spitzenrestaurants je 1 Mio. Einwohner nötig. Wie schon für die Karten 1 und 2 festgestellt, gilt auch bei Karte 3 und Karte 4, dass sich an der regionalen Verteilung grundsätzlich nichts ändert. Allerdings tritt auch hier teilweise der Effekt einer etwas niedrigeren Klassierung bei der Zahl der Restaurants je 1 Mio. Einwohner gegenüber der Einstufung nach Bewertungspunkten je 10 000 Einwohner auf. Es lassen sich also Gebiete ausmachen, in denen weniger Spitzenrestaurants vorhanden sind als anderswo, die es aber trotzdem nach Punkten in die nächsthöhere Klasse schaffen. Für die Rolle der Großstädte und Metropolen gelten die bereits zu Karte 3 gemachten Ausführungen. Neu ist die Tatsache, dass – gemessen an der Einwohnerzahl – der Maximalwert im Landkreis Breisgau in Baden-Württemberg erreicht wird. Hier kommen auf 1 Million Einwohner 331,3 Spitzenrestaurants. Die Stadt Baden-Baden, die ja hinsichtlich der Punkte je 10 000 Einwohner führend ist, erreicht hier „nur“ 318,4.

Zusammenhänge der Restaurantdichte mit Einkommen und Tourismus

Geht es um die Ursachen dieser Verteilung bzw. bestimmende Faktoren, kommen neben der eingangs erwähnten Küchentradition und geographischer Nähe zu den ursprünglich anspruchsvolleren Küchen Italiens und Frankreichs vor allem die finanziellen Verhältnisse in Form von Durchschnittseinkommen der Einwohner in den jeweiligen Kreisen und kreisfreien Städten sowie Tourismus in Frage. Um einem möglichen Einfluss von Einkommen und Tourismus auf die Spur zu kommen, bieten sich Korrelationsanalysen nach Pearson an, wobei ein Ergebnis von $r = 1$ eine perfekte positive Korrelation, ein Ergebnis von $r = -1$ eine perfekte negative Korrelation und ein Ergebnis um Null herum keinen Zusammenhang bedeuten würden. Hierfür wurden nicht die Originalwerte mit absoluten Zahlen, sondern nur mit der Einwohnerzahl standardisierte Beziehungszahlen herangezogen.

Geht man von der Annahme aus, dass die Bewohner in Gebieten mit hohem Durchschnittseinkommen sich Essen in einem Spitzenrestaurant eher bzw. öfter leisten (können), ist es angebracht, zu überprüfen, ob es einen positiven Zusammenhang zwischen dem verfügbaren Ein-

kommen der privaten Haushalte je Einwohner (Zahlen aus 2002) und der Zahl der Spitzenrestaurants je 1 Mio. Einwohner gibt. Das Ergebnis von $r = 0,2$ ist zwar der Richtung nach positiv, aber viel zu schwach, um von einem klaren Zusammenhang sprechen zu können. Das verfügbare Pro-Kopf-Einkommen scheidet als bestimmender Faktor für Spitzengastronomiedichte also aus. Bleibt der Tourismus. Hierbei ist allerdings grundsätzlich die Frage, was man als ursächlichen Faktor ansehen will. Sowohl die Annahme: „Touristen, vor allem in bestimmten Gebieten, verfügen über genügend Geld, um sich Essengehen in einem Spitzenrestaurant leisten zu können und – da man sich im Urlaub vielleicht mehr gönnt als sonst – auch zu wollen“ als auch die Annahme: „Spitzengastronomie und gerade solche, die in Landgasthöfen und Hotels im ländlichen Raum ansässig ist, zieht Gäste an, die nach gutem Wein zu gutem Essen dort auch übernachten und so in die Beherbergungsstatistik eingehen“, sind plausibel. Für die Berechnung des Korrelationskoeffizienten spielt dies aber keine Rolle. Aus der Beherbergungsstatistik wurde für die Korrelationsanalyse die Zahl der Gästekünfte und nicht die der Übernachtungen gewählt.

Das Ergebnis von $r = 0,64$ legt jedenfalls die Annahme eines deutlichen Zusammenhangs von Tourismus und Spitzengastronomie sehr nahe. Wenn man an die im Norden gastronomisch herausragenden und maritim/touristisch geprägten Landkreise Rügen (Mecklenburg-Vorpommern) und Nordfriesland (Schleswig-Holstein) denkt, wird der Zusammenhang noch klarer. Von den 46 Spitzenrestaurants des Landkreises Nordfriesland befinden sich allein 30 auf der Insel Sylt. Und die 23 Spitzenrestaurants der Insel Rügen finden ihre Kundschaft sicherlich weniger unter den Insulanern, deren Kaufkraft nach wie vor relativ gering ist (verfügbares Einkommen: 13 640 € pro Kopf), sondern unter betuchten Besuchern. Ein anderes Beispiel ist Baden-Baden: Hier kommen eine erhebliche touristische Attraktivität – schon im 19. Jahrhundert gab es in Baden-Baden einen mondänen Kurbetrieb, und die Stadt galt als „Sommerhauptstadt Europas“ – und eine hohe interne Kaufkraft (verfügbares Einkommen: 21 043 € pro Kopf, der siebthöchste Wert bundesweit) zusammen.

Vergleich der Ergebnisse der Korrelationsberechnungen auf Länder- und auf Kreisebene

Sowohl auf Ebene der 16 Länder wie auch auf der Ebene der Landkreise und kreisfreien Städte ergaben sich mehr oder weniger klare Zusammenhänge zwischen Einkommen, Tourismusintensität und Spitzengastronomie, gemessen an der Zahl der Restaurants pro Einwohner. Allerdings fielen die Korrelationen unterschiedlich aus: auf Kreisebene ergab sich ein nur schwacher Zusammenhang (0,2) zum Einkommen, aber ein hoher (0,64) zum Tourismus, auf Landesebene ergab sich zum Einkommen (0,55) ein etwas höherer Zusammenhang als zum Tourismus (0,42). Das kann entweder zwei rein statistische Gründe

haben: a) unterschiedlicher Datenstand, denn auf Länder-ebene sind aktuellere Indikatoren als auf Kreisebene verfügbar; b) leicht unterschiedliche Indikatoren, denn auf Kreisebene wurde die Zahl der Gästeankünfte, auf Länder-ebene die der Übernachtungen zugrundegelegt. Oder aber die leichte Diskrepanz weist auf einen interessanten Zusammenhang hin.

Darum wurden auf Kreisebene noch einmal weitere Zusammenhänge geprüft, u.a. auch mit Datenmaterial aus 2003¹²⁾. Das Ergebnis bestätigte die Befunde, denn es ergaben sich folgende Korrelationen:

Spitzenrestaurantdichte / Übernachtungen je 1 000 Einwohner 2003: $r = 0,57$

Spitzenrestaurantdichte / Ankünfte je 1 000 Einwohner 2003: $r = 0,63$.

Die Korrelation wird übrigens höher, wenn man nicht alle Ankünfte und Übernachtungen, sondern nur die in Hotels und hotelähnlichen Betrieben heranzieht, also z.B. Hütten, Jugendherbergen, Ferienwohnungen und Sanatorien außer acht lässt, also solche Einrichtungen, in denen man sich i.d.R. selber verpflegt oder aber bekocht wird – aber auf einem niedrigeren Level als dem der Spitzgastronomie.

Wie sind diese Zahlen zu interpretieren? Auf Kreisebene ist der klare Zusammenhang zu den Ankünften etwas höher als zu den Übernachtungen und deutlich höher als der schwache Zusammenhang zum Einkommen. Das deutet darauf hin, dass die Kunden der Spitzgastronomie oft gezielt zu einem der Restaurants anreisen und dort nach gutem Essen und Trinken auch übernachten, danach aber wieder abreisen. Solche gastronomischen Kurztrips erfolgen natürlich eher in die *nähere* Umgebung; dies erklärt auch, warum der Zusammenhang zum Einkommen auf der Kreisebene schwach, auf der Länder-ebene aber recht ausgeprägt ist.

Regionale Herkunft der Spitzenköche

Um dem Faktor Küchentradiation und geographische Nähe zur italienischen und französischen Küche weiter nachzugehen, kann ein Blick auf die Herkunft der Spitzenköche von Interesse sein, da davon auszugehen ist, dass sie im Umkreis ihres Geburtsortes aufgewachsen sind und dabei Erfahrung bzw. erste Kocherfahrungen überhaupt mit der jeweiligen Küche gemacht haben. Mit Hilfe eines Who's who der Spitzenköche¹³⁾ konnten von immerhin 79 Küchenchefs, die deutscher Nationalität sind und die in deutschen Spitzenrestaurants arbeiten, die Geburtsorte ermittelt werden. Diese wurden den Bundesländern zugeordnet. Die regionale Verteilung ist folgender Tabelle 2 zu entnehmen.

12) Dieses Material steht in „Genesis-Online“ seit Neuestem zur Verfügung.
13) Angaben nach <http://www.die-besten-koecher.com>.

2. Regionale Herkunft der Spitzenköche

BundesLand	Zahl der dort geborenen Köche	Prozentanteil an allen Köchen	Bevölkerung Deutschland = 100 (30.6.2004)	Repräsentationsindex
Baden-Württemberg	28	35,4	13,0	2,7
Bayern	13	16,5	15,1	1,1
Berlin	1	1,3	4,1	0,3
Brandenburg	0	0	3,1	0
Bremen	0	0	0,8	0
Hamburg	1	1,3	2,1	0,6
Hessen	7	8,9	7,4	1,2
Mecklenburg-Vorpommern	0	0	2,1	0
Niedersachsen	4	5,1	9,7	0,5
Nordrhein-Westfalen	11	13,9	21,9	0,6
Rheinland-Pfalz	8	10,1	4,9	2,1
Saarland	2	2,5	1,3	1,9
Sachsen	1	1,3	5,2	0,3
Sachsen-Anhalt	0	0	3,0	0
Schleswig-Holstein	2	2,6	3,4	0,8
Thüringen	1	1,3	2,9	0,4
Deutschland	79	100	100	1

Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz nehmen nach der absoluten Zahl die vorderen Plätze ein. Die beiden folgenden Spalten der Tabelle prozentuieren die Zahl der Köche und die der Einwohner; der Repräsentationsindex in Spalte 4 dividiert den Prozentanteil der Köche durch den der Einwohner. Indexwerte von weniger als 1 bedeuten eine Unterrepräsentation des Landes, Indexwerte über 1 eine Überrepräsentation. Jetzt ragen die an Frankreich angrenzenden Südwest-Länder Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Saarland noch deutlicher heraus; vier Länder aus Ost- und Norddeutschland liegen mit Werten von 0 am anderen Ende. Alle Länder Norddeutschlands sind mehr oder weniger stark unterrepräsentiert, das stark touristisch geprägte Schleswig-Holstein (0,8) und die Metropole Hamburg (0,6) haben noch die höchsten Werte.

Fazit

In den Karten wird eine regionale Verteilung mit einer Häufung von Spitzgastronomie in Südwestdeutschland entlang der französischen Grenze und am Alpenrand deutlich. Es wird – wie in anderen statistischen Indikatoren auch¹⁴⁾ – ein Gefälle von Südwest nach Nordost sichtbar, wobei es natürlich auch im Norden und Osten „Inseln“ gibt, in denen sich Spitzgastronomie ballt: dies sind in erster Linie touristische Intensivgebiete sowie einige Großstädte. Es gibt auf Ebene der Kreise einen schwachen Zusammenhang zum vor Ort verfügbaren Einkommen und einen deutlich stärkeren mit dem Tourismus. Das erklärt aber längst nicht alles.

14) Vgl. vor allem Jessica Huter / Lothar Eichhorn, Historische Wurzeln des Süd-Nord- und West-Ostgefälles, in: Statistische Monatshefte Niedersachsen 2/2004, S. 50 bis 61 (mit 4 thematischen Karten).

Wichtiger noch ist die geographische Nähe zu ursprünglich anspruchsvolleren Küchen und Küchentradition aus dem Mittelmeerraum, wobei die Einflüsse der französischen Küche – sowohl der Haute Cuisine als auch der elsässischen Regionalküche – die Hauptrolle spielen. Dies zeigt sich vielleicht am deutlichsten bei der Analyse der Herkunft der Spitzenköche.

Aber es ist noch mehr. Auch Genuss will gelernt sein. Das gilt für das Individuum genauso wie für regionale Populationen. Im Süden und Westen Deutschlands hat sich über lange Zeiten hinweg im Zusammenspiel von Geographie und Geschichte – vor allem die Ergebnisse des 30-jährigen Krieges mit ihrer Festlegung protestantischer oder katholischer Territorien sind hier bedeutsam – eine Kultur herausgebildet, in der ein verfeinerter Genuss eine größere Rolle spielt als im Norden und Osten.

Jessica Huter, M.A.
Universität Hannover,
Institut für Politische Wissenschaft
e-mail: jessica@huters.de



Prof. Lothar Eichhorn
Tel. 05 11 / 98 98 - 16 16
e-mail: lothar.eichhorn@nls.niedersachsen.de



Zusammenfassung:

In der regionalen Verteilung der Spitzengastronomie in Deutschland ist ein deutliches Gefälle von Südwest nach Nordost offenkundig. Dieses Gefälle geht auf „lange Linien“ geographischer Strukturen, historischer Entwicklungen und regionaler Mentalitäten zurück, es sind aber auch Zusammenhänge zum Tourismus und zur regionalen Kaufkraft erkennbar.