

# DAS REZEPT MEINES LEBENS

## „Spreng Deine Grenzen!“

Tim Raue, Spitzenkoch mit zwei Michelin-Sternen

Ich kann mich noch ganz genau erinnern, dass ich den zentralen Ratschlag meines Lebens Ende 2006 erhalten habe. Der Gault-Millau hat mich damals zum Koch des Jahres gekürt und ich erfuhr, dass mir Michelin per 2007 meinen ersten Stern für das Restaurant 44 im Berliner Swissôtel verleihen wird. Beides zusammen stellte den bisherigen Höhepunkt meiner Karriere dar. Aus diesem Anlass telefonierte ich mit dem damaligen Chefredakteur des Gault-Millau, Manfred Kohnke, der mir mit auf den Weg gab: „Ihnen wird nichts anderes übrig bleiben, als sich räumlich zu verändern. Sie haben mehr drauf. Das Hotelrestaurant reicht für Ihr Können und Ihr Talent nicht aus. Sie sollten sich klarmachen, dass das nur eine Übergangsstation ist.“

Ich habe aufgelegt und gedacht: „Ist der wahnsinnig?“ Immerhin hatte ich gerade einen Stern erkocht und war für Swissôtel neben der Position als Küchenchef des 44 weltweit Küchenchefs. Und das alles mit Anfang dreißig!

Schon zu dieser Zeit hatte ich gelernt, dass es sinnvoll ist, Ratschläge von Menschen, die mehr vom Leben gesehen haben als man selbst, nicht rundheraus abzulehnen. Sondern zumindest eine Nacht drüber zu schlafen. Das habe ich getan und mich anschließend mit meinen zwei besten Freunden getroffen, von denen einer etwa sieben Jahre älter ist als ich und der andere, ein Weinhändler, etwa das Alter meines Vaters hat. Ich erzählte ihnen von dem Telefonat und sie gaben mir zwei Aspekte zu bedenken: Ist das, was ich gerade mache, das Beste, was ich zu leisten vermag? Und würde mich das auf Dauer glücklich machen?

Am nächsten Tag wachte ich auf, schaute in den Spiegel und kam zu



Raue führt seit dem Jahr 2010 das Restaurant Tim Raue in Berlin.

Nur drei Monate nach Eröffnung erhielt er dafür den ersten Stern, 2012 den zweiten. Neben weiteren Restaurants in Berlin gehören auch Projekte in Dubai, München und auf dem Kreuzfahrtschiff Mein Schiff 2 zu seinem Gastronomie-Imperium.

der Erkenntnis, dass die beiden recht hatten. Weder hatte ich bisher meinen eigenen Weg gefunden noch beim Kochen eine klare Linie. Mein Kochstil war ein Mischmasch aus Haute Cuisine, spanischer Molekularküche und Gerichten meiner Großmutter.

In der aktuellen Situation war ich mir meiner Sache plötzlich absolut sicher. Ich änderte meine Art zu kochen radikal und studierte zwei Jahre lang die japanische, thailändische, kantonesische und vietnamesische Küche. Zudem habe ich alle stärkehaltigen Lebensmittel aus der Küche verbannt und auf laktose- und glutenfreie Rezepte umgestellt.

Mir wurde klar, dass ich trotz des Erfolgs etwas Eigenes anfangen musste. Denn letztendlich war die Kernbotschaft des Rats: „Denke groß“ oder „Spreng deine Grenzen“. Mittlerweile habe ich erkannt, dass es nur so gelingen kann, etwas wirklich Dauerhaftes zu schaffen.

ALLE FOLGEN IN DIESER REIHE STAMMEN AUS DEM BUCH „DER BESTE RAT, DEN ICH JE BEKAM“ (HANSER VERLAG, 2017) VON FRANK ARNOLD



### RAUES TIPP ZUM KOCHEN

#### Koche nach Deiner Persönlichkeit!

Kochen bietet eine wunderbare Möglichkeit, die eigene Persönlichkeit auszudrücken. Deshalb rate ich auch Hobbyköchen immer wieder, sich nicht zu sehr an anderen Köchen zu orientieren und deren Rezepte akribisch nachzukochen. Vielmehr sollte man sich fragen: „Wer bin ich? Und was möchte ich mit dem, was ich zubereite, ausdrücken?“ Wenn man etwa jemand ist, dem es wirklich wichtig ist, dass andere Menschen ihn mögen, sollte man etwas Mediterranes wählen. Wenn ich ein lebenswürdiger und harmonischer Kerl bin, dann kann ich mit Tim Raue-Rezepten wiederum nichts anfangen, denn die haben Ecken und Kanten und rütteln kräftig auf.