

Zitate

„Je schöner was aussieht, desto weniger schmeckt es.“

„Der Deutsche ist erst satt, wenn's ihm schlecht wird.“

„Ein gewisser Hauch von Testosteronmangel hat schon seine Vorteile. Ich bin im Alter, wo vor der Liebe der Service zählt.“

„Mein Vater war ein Fressack der Sonderklasse. Der hat ein halbes Vermögen verfressen.“

„Einer meiner Mitstreiter bei der Nouvelle Cuisine war Lothar Eiermann, ein Wahnsinns-Koch und Hammer-Typ. Eiermann, geh du voran. Ich bin halt hinterherdackelt.“

Vincent Klink



Zig Besucher der Lesung lassen sich „ihren Klink“ signieren, ob am Büchertisch der Buchhandlung Rau gekauft oder von zu Hause mitgebracht.

Fotos: Juergen Koch

Herd-Handwerker mit Herz und Hirn

ÖHRINGEN Vor 270 Zuhörern lässt Vincent Klink den Bruddler zu Hause, liest aus seinem Tagebuch und plaudert aus seinem Leben

Von Juergen Koch



Vor 270 begeisterten Zuhörern liest Vincent Klink Herzhaftes und Scharfes aus seinem Tagebuch der Jahre 2006 bis 2018. Dabei nimmt er kein Blatt vor den Mund.

Eigentlich hat er sich vorgenommen, „nicht mehr den schwäbischen Bruddler zu geben, sondern Unbequemes und die Blödheit mancher Mitmenschen zu ignorieren“. Das zumindest schreibt er auf seiner Homepage in „Vincent's Tagebuch 2019“. Was Vincent Klink in den Jahren 2006 bis 2018 so alles umgetrieben hat, hat er „herzhaft und scharf“ in einem Tage- und Rezeptbuch angerichtet. Kostproben daraus hat der Koch, Künstler, Musiker und Wirt der Stuttgarter Wielandshöhe am Montag in der ausverkauften Aula der Kaufmännischen Schule serviert.

Sein Bruddel-Tabu scheint der Querkopf und Intellektuelle unter Deutschlands Köchen an diesem Abend allerdings auch auf Vergangenes erweitert zu haben. Ließ er doch die bissigen Attacken des politischen Klink – etwa gegen Stuttgart 21, die „Lebensmittelmüllindustrie“ oder „grauenvolle Landwirtschaftspolitik“ – außen vor und servierte in einem humorvollen Mix aus Lesung und Erzählung leicht Verdauliches aus seiner prallen Biographie als Klink, Künstler und Koch.

Bodenständig „So weiß ich immer, was war“, erklärt Klink gleich zu Beginn seine Motivation fürs Tagebuchschreiben. Seine Einträge speisen sich aus Begegnungen mit Gästen seines Restaurants („meine Universität“), aus Biografischem, Be-

ruflichem und Politischem (nicht an diesem Abend). Letztlich zeigen sie, warum Klink ist wie er ist und warum Klink drin ist, wo Klink draufsteht: Werten und Wahrheit verpflichtet. Bodenständig, beleibt und beliebt, aber nie beliebig. Ein barocker Nimmersatt, der kulinarisch, künstlerisch und intellektuell gerne den Gürtel weiterschnallt, weil Genuss und Baucherweiterung für ihn immer auch Hirn- und Horizontenerweiterung sind.

Und so mäandert er von Tagebucheintrag zu Tagebucheintrag, von Anekdote zu Anekdote („bin ein Meister der Abschweifung“). Schwäbelt, witzelt, wettet, liest, plaudert und serviert verbale Vollwertkost. Geißelt „Tellerarchitektur und einstürzende Vorspeisentür-

me“, lobt den echten Geschmack von Kartoffelsalat-„Matsche“ und Gulasch, auch wenn der „aussieht wie ein Scheißhaufen“. Outet sich als Freund üppigen Butterns, vor allem „wenn koiner zuguckt oder im Fernseh' die Kamera net auf mir drauf isch“. Karikiert seine Langhaar-Zeit bei der „German Hair Force“, streift Erkenntnisse der Flatulenzforschung („Der drückt mi nimmer“) oder kulinarische Errungenschaften der 1970er-Jahre wie Nasi Goreng, das sein Vater „Nazi Göring nannte“. Dem gebannt lauschenden Publikum geht's runter wie Öl und treibt ihm immer wieder Lacher in Gesicht und Mund.

Knochenjob Klink verrät, dass er „nie Koch, sondern Künstler“ wer-

Multitalent blickt über Topf- und Tellerrand

Vincent Klinks Buch **Angerichtet, herzhaft und scharf. Aus meinem Tage- und Rezeptbuch** (276 Seiten, Klöpfer & Meyer Verlag) ist gewürzt mit 27 Originalzeichnungen Klinks und mehr als 30 Rezepten. Es vermittelt einen scharfsinnigen Einblick in Klinks Gedankenwelt und gabelt auf, was ihn zwischen 21. April 2006 und 21. Januar 2018 genervt und erfreut hat. Ohne ein Blatt vor den Mund zu nehmen polemisiert, politisiert und philosophiert sich Klink durch sein Leben und seinen Berufsalltag. Stets treffsicher formuliert und auf den Punkt gebracht. Sein **erstes Restaurant** Postillion eröffnete

Vincent Klink (70) 1974 in Schwäbisch Gmünd, erkochte 1978 seinen **Stern**, den er mit Ausnahme eines Jahres bis heute hält. Seit 1991 führt er die Stuttgarter Wielandshöhe. Das Multitalent kocht im Fernsehen, spielt Querflöte, Bassflügelhorn und Trompete, schreibt und verlegt Bücher, zeichnet, fotografiert, gärt und imkert. Er ist Träger des internationalen Eckart-Witzigmann-Preises und wurde 2014 mit dem Verdienstorden des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet. Was ihm so alles durch Hirn und Magen geht, kann man auf seiner Homepage nachlesen (www.wielandshoehe.de). ko

den wollte und – auch wegen der echten Nacktmodelle – schwer beeindruckt, im „Atlje“ von Rodin-Schüler Jakob Fehrle „Gips angerührt hat“. Sehr zum Missfallen seines Vaters, genussaffiner Tierarzt und Wirtschaftskontrolldienst in Personalunion, der ihn für einen Schwächling hielt, lieber „einen Kerl wie Kruppstahl“ wollte und ihn „zu einem Metzger gesteckt hat“.

Lebhaft schildert Klink, wie nach hartem Knochenjob als Koch im Münchner „Humplmayr“ auch sein letzter Versuch scheitert, an der Bayerischen Akademie der Künste der Kunst zu frönen. Dennoch haben ihn Kunst und Künstler nie losgelassen. Zum Beispiel auch, als seine Köche bei einem Catering ihre Klamotten an sündhaft teure Nagel-

bilder von Günther Uecker hängen. Dessen späterer Kommentar: „Endlich mal jemand, der richtig mit meinen Bildern umgeht.“

Mindestens so oft, wie ihn an diesem Abend sein dominanter Vater verfolgt, taucht auch Ehefrau Elisabeth auf. Die könne zwar „nur Nudeln kochen“, habe dafür aber „alles im Blick“. Klink verrät: „Seit ich mich meiner Frau unterwerfe“ und ihr hinterherdackelt, ist meine Ehe glücklich und der Scheiß isch, dass sie meischdens Recht hat.“

Satter Beifall und zig Signierwünsche zeigen, dass Klinks Wortmenü gemundet hat. „Herzhaft und scharf“ schmeckt auch die Gulaschsuppe der Schülerfirma Juventas. „Sauguat“, sagt Vincent Klink und löffelt weiter.