

**Mike Süsler,**

gebürtiger Norddeutscher, lebt und arbeitet in oberösterreichischen Almtal. Er ist bekannt aus den Sendungen RTL2-„Die Kochprofis“, Sixx-„Die Küchenkönigin“ und LT1-„Süsler am Samstag“. Seine Kochausbildung absolvierte er im Restaurant „Zum Aussichtsturm“ in Burg / Dithmarschen. Im Anschluss kochte er sich um die halbe Welt: Zermatt, USA, Davos, Hamburg, Fuerteventura und Madeira waren die Stationen. Später war er Küchenchef im Hauben-dekorierten Restaurant „Bubbel Gut“ in Salzburg, bis er sich 2004 mit einem eigenen Kochstudio selbstständig machte. Seit sechs Jahren ist er geschäftsführender Gesellschafter der M.I.T Gastro Management GmbH, Kochevents by Mike Süsler in Scharnstein/Österreich.



**Hummer-Frühlingsrolle auf gebratenem Spargel und Red-Curry-Hollandaise**

**Zutaten & Zubereitung (4 Portionen)**

**Hummer-Frühlingsrolle:** 1 Hummer, Wasser, 10 g Meersalz, 1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 40 g Butter, 30 g gehackte Schalotten, 1 EL Mehl, 1 EL Sherry, 1 EL trockener Weißwein, 100 ml Fischfond, 60 g geriebener Parmesan, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Schlagsahne, 1 TL Dijonsenf, 4 Blatt Frühlingsrollenteig, 1 Eiweiß, Rapsöl

Wasser in einem großen Topf mit Meersalz, Kümmel und Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Hummer mit dem Kopf zuerst ins sprudelnde Wasser einlegen. Bei geschlossenem Deckel 2 Minuten ziehen lassen. In Eiswasser abschrecken. Hummer halbieren und ausbrechen. Das Hummerfleisch in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten in Butter glasig anbraten, aber nicht braun werden lassen. Mehl hineinrühren, dann mit Sherry, Weißwein und Fischfond auffüllen. Hummerfleisch hinzufügen und 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Käse, Petersilie und Sahne beifügen. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, Senf zur Hummermischung geben und gut vermischen. Hummermischung in einen Spritzbeutel füllen und etwas abkühlen lassen. Die Blätter des Frühlingsrollenteigs ausbreiten. Die Hummermasse mittig im unteren Bereich daumendick aufspritzen. Eiweiß mit etwas Wasser aufsprudeln und damit den Teig rundherum leicht bepinseln. Den unteren Teil des Teigs über die Füllung legen, beide Seiten nach innen überklappen, erneut mit Eiweiß bepinseln und aufrollen. Frühlingsrolle in Fett ausbacken. Der Länge nach schräg aufschneiden, auf den gebratenen Spargel setzen und mit der Red-Curry-Hollandaise verzieren.

**Spargel:** 4 weiße Spargel, 1 EL Olivenöl, etwas Puderzucker, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Den Spargel schälen und am unteren Ende ca. 2 cm abschneiden und halbieren. Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen, den Spargel dazugeben und mit dem Puderzucker bestäuben. Den Spargel so lange braten, bis er eine schöne Farbe hat und auf Biss gegart ist, mit Salz und Pfeffer würzen

**Red-Curry-Hollandaise:** 2 EL Essig, 100 ml Kokosmilch, 100 ml trockener Weißwein, 4 weiße Pfefferkörner, 1 Schalotte, 250 g Butter, 1 TL Red-Curry-Paste, ½ TL Rapsöl, 4 Eigelb, Salz, Spritzer Zitronensaft

Essig mit Kokosmilch aufsetzen. Pfefferkörner zerstoßen, die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden und beides hinzufügen. Das Ganze zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Die



Butter in einem Topf erhitzen und bei leichtem Köcheln klären, anschließend durch ein feines Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Die Red-Curry-Paste in einem Topf mit dem Rapsöl kurz anbraten, darauf die Essig-Kokosmilch-Reduktion mittels Sieb daraufleeren, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Sobald die Reduktion lauwarm ist, auf die Eidotter gießen und miteinander verrühren. Anschließend über einem Wasserbad zu einer dicklichen Masse schlagen. Vom Wasserdampf nehmen und die warme Butter zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren zufügen. Die Soße mit Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**Paprikasoße:** 1 rote Paprika, 140 ml Fischfond, 50 g Butter, etwas Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Zweig Kerbel

Paprikaschote mit dem Sparschäler abschälen. Entkernen und im Mixer mit etwas Fischfond pürieren. Durch ein Sieb in eine Kasserolle streichen und einreduzieren. Die reduzierte Paprikasauce mit kalter Butter und Olivenöl mit dem Stabmixer aufmontieren. Salzen, pfeffern und erneut mit dem Stabmixer mixen, bis sie schaumig aufgeschlagen ist, dann mit Kerbelzweig dekorieren.

**EIN MULTITALENT**

Mike Süsler und die RTL2-Kochprofis – das ist Vergangenheit. Doch das Multitalent ist präsenter denn je: Er hat gerade ein neues Buch heraus-

**ZUM ANFASSEN**

gebracht, feiert das zehnjährige Bestehen seines Hands-on Restaurants – und ist offen für ein neues Fernseh-Engagement

FOTOS: THOMAS RUHL, SIMONE ATTISANI

## Blutwurst / Hausgemacht auf geschmortem Chicorée und Dashi-Sud



### Zutaten & Zubereitung (4 Portionen)

**Blunze:** 650 g fettes Fleisch (Schweinskopf, Hals, Schweinelunge, Milz, Schwarte), 7 Brötchen, etwas Rindsuppe zum Einweichen, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Schweineschmalz, 500 ml Schweineblut, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 TL Thymian, 2 TL Majoran, gereinigte Rinderdärme, 2 l Wasser, Salz nach Geschmack, 8 Pfefferkörner, 4 Lorbeerblätter, 3 Thymianzweige, 3 Majoranzweige, 2 EL Olivenöl

Das Fleisch selbst zu feinem Hackfleisch verarbeiten oder bereits vom Fleischer vorbereiten lassen. Die Brötchen klein schneiden und in der Rinderbrühe einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln, im Schmalz anbraten und über die ausgedrückten Brötchen und das Hackfleisch geben. Blut, Salz, Pfeffer, Thymian und Majoran dazugeben und die Mischung mit den Händen gut durchkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die gereinigten Därme füllen. Das Wasser in einem großen Topf erhitzen, mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Thymian- und Majoranzweigen würzen und die Blunze bei 80 °C etwa 30 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend die Blunze in Olivenöl im Ganzen oder in Scheiben von allen Seiten kräftig anbraten.

**Dashi-Sud:** 1 Kombu-Seetang, 800 ml Wasser, 1 Stange Zitronengras, 2 Limettenblätter, 1 Kardamomkapsel, 10 g Bonito-Flocken (Blaufisch)

**Kombu-Seetang** mit einem Tuch abwischen. Wasser mit Zitronengras, Limettenblättern und Kardamom kurz aufkochen und dann über den Kombu gießen. Nach zirka fünf Minuten den Kombu entfernen und die Bonito-Flocken zugeben. Wenn diese auf den Boden sinken, den Sud durch ein Tuch filtern.

**Geschmorter Chicorée:** 4 Chicorée, Dashi-Sud, 50 g Butter, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Majoranzweig  
**Chicorée**strünke mit einem spitzen Messer kegelförmig ausschneiden. Chicorée in einen Bräter geben und mit dem Dashi-Sud bedecken. Die Hälfte der Butter auf dem Chicorée verteilen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Majoran zugeben und im vorgeheizten Backrohr zugedeckt zirka 15 Minuten bei 160 °C Heißluft schmoren. Deckel entfernen, die restliche Butter auf dem Chicorée verteilen und bei 230 °C auf allen Seiten braun werden lassen.

**Wasabi-Röstzwiebeln:** ½ Zwiebel, 1 EL Mehl, 1 TL gehackter Majoran, ½ TL Wasabipulver, 250 ml Sonnenblumenöl, 4 Petersilienzweige  
Zwiebel schälen und mit einer Schneidemaschine in dünne Scheiben schneiden. Mehl, Majoran und Wasabipulver vermischen. Die Zwiebelringe darin wenden, im heißen Öl ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Anrichtevorschlag:** Chicorée halbieren und in tiefen Tellern anrichten. Darauf die gebratene Blutwurst legen und mit den Wasabi-Röstzwiebeln bestreuen. Mit etwas Dashi-Sud übergießen und mit Petersilienzweigen dekorieren.

## Wie geht's weiter, Herr Süßer? chefs! sprach mit dem Ex-„Kochprofi“ Mike Süßer über den Ausstieg aus der TV-Serie, sein Leben als

Deutscher in Österreich, das Image des Kochberufs und den zehnten Geburtstag seines Hands-on Restaurants.

**chefs!:** Herr Süßer, bislang waren Sie einem breiten Publikum als einer von vier Kochprofi in der gleichnamigen Sendung von RTL2 bekannt. Anfang des Jahres sind Sie nach fünf Jahren überraschend aus der Sendung ausgestiegen. Warum eigentlich, gab's Streit?

**Süßer:** Nein, gar nicht. Es war eine wahnsinnig aufregende, erlebnisreiche und intensive Zeit mit tollen Kollegen und Kandidaten. Und erfolgreich war die Sendung auch. Ich habe mir den Schritt lange überlegt. Und klar, der Abschied nach so langer Zeit ist mir nicht leicht gefallen. Aber über 120 Tage Fernsehen im Jahr – da bleibt einiges auf der Strecke. Meinen Sohn, der ein Skiinternat besucht, habe ich letztes Jahr von September bis Dezember nur viermal gesehen. So konnte es nicht weitergehen.

**chefs!:** Wie geht es Ihnen heute?

**Süßer:** So gut wie nie. Ich habe mir bewiesen, dass ich noch loslassen kann und nicht TV-versaut bin. Das Beste aber: Ich war in diesem Frühjahr auf allen Skirennen meines Sohnes dabei. Jetzt ist

es erst einmal an der Zeit, durchzuatmen und die letzten Jahre zu reflektieren. Für neue TV-Projekte bin ich grundsätzlich offen – aber bitte derzeit keine Restaurant-Rettungsformate! Und es wird mir trotz TV-Pause nicht langweilig. Gerade ist mein neues Buch „Süßer, was kochen wir heute?“ auf den Markt gekommen. Mein Kochstudio – ich nenne es Hands-on Restaurant – läuft so gut wie nie und feiert gerade zehnten Geburtstag. Überdies werde ich ja auch für Veranstaltungen als Gastkoch oder Moderator gebucht. Mein Hobby ist mein Beruf, seit 28 Jahren.

**chefs!:** Sie sind gebürtiger Dithmarscher und leben und arbeiten seit 14 Jahren in Österreich. Wie fühlt man sich als Nordlicht in der alpenländischen Bergwelt?

**Süßer:** Wunderbar! Als ich als Jungkoch nach Zermatt in die Schweiz ging und dort quasi eingekesselt von Bergen war, habe ich meine Liebe zu dieser Art von Landschaft entdeckt. Heute lebe ich in der 4800-Seelen-Gemeinde Scharnstein, Nähe Gmunden im Salzkammergut, und fühle mich sawohl. Österreich ist meine zweite Heimat geworden.

**chefs!:** Ursprünglich wollten Sie Kapitän werden und fuhren schon mit 13 und 14 Jahren in den Ferien zur See. Wie kamen Sie stattdessen aufs Kochen?

**Süßer:** Ich komme von der Nordseeküste. Da war klar, dass ich ein Seebär werde. Ich habe eine Ausbildung als Schiffsmechaniker begonnen. Aber bis

## Langustino-Mayonnaise

### Zutaten & Zubereitung (4 Portionen)

8 Langustinoschalen, 500 ml Pflanzenöl, 2 Thymianzweige, 2 Knoblauchzehen, Salz, 3 Eigelb, 1 EL Weißweinessig, 1 EL Zitronensaft, evtl. Wasser, weißer Pfeffer aus der Mühle, Chilifäden

Langustinoschalen waschen und einige Stunden trocknen lassen. Mit Öl, Thymian und Knoblauch bedecken und bei Raumtemperatur eine Woche abgedeckt stehen lassen.

Danach durch ein feines Sieb passieren. Eigelb mit etwas Salz schaumig rühren. Das Langustino-Öl zuerst tropfenweise unter das Eigelb rühren. Wenn es zu einer gewissen Festigkeit gekommen ist, das restliche Öl in größeren Mengen dazugeben. Mit Weinessig, Zitrone, weißem Pfeffer und Chilifäden abschmecken. Die Konsistenz kann auf Wunsch mit der Zugabe von Wasser der persönlichen Vorliebe angepasst werden.

**Tipp:** Das Langustino-Öl kann in Flaschen gekühlt auch mehrere Wochen aufbewahrt werden.



## Spinat-Wildkräuter-Salat mit gebackenem Ei und Sauerampferschaum

### Zutaten & Zubereitung (2 Personen)

**Spinat-Wildkräuter-Salat:** 200 g junger frischer Spinat, 50 g Rucola, je 10 g Pimpinelle, Kresse, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Borretsch und Sauerampfer, 8 Kerbelzweige, Blättchen abgezupft, 2 EL Himbeer-Rosmarin-Essig, 2 EL Walnussöl, 4 EL Olivenöl, ½ Zitrone (Saft) Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1–2 TL Honig, 8 frische Himbeeren, 4 Walnushälften, gehackt  
Spinat mit Rucola und Kräutern in einer Schüssel vermischen. Den Essig mit den beiden Ölarten und dem Zitronensaft zu einem Dressing verrühren, mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Das Dressing erst unmittelbar vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermischen.

**Gebackene Eier:** 40 ml Tafellessig, 4 Eier, Mehl, 1 Ei, aufgeschlagen, 80 g Semmelbrösel, Pflanzenöl  
Tafellessig mit etwa ½ Liter Wasser aufkochen und siedend lassen. Die Eier jeweils einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen und nacheinander in dem Essigwasser etwa 4 Minuten pochieren. (Tipp: Dazu erzeugt man, bevor das Ei zugegeben wird, mit einem Schneebesen einen Strudel im Wasser und lässt das Ei in diesen Strudel hineingleiten). Das fertig pochierte Ei herausheben. Mehl, Ei und Semmelbrösel getrennt in tiefe Teller geben. Die pochierten Eier zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in Pflanzenöl ca. eine Minute goldgelb ausbacken.

**Sauerampferschaum:** 50 g Butter, 1 Schalotte, fein gewürfelt, ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt, 100 g Sauerampfer, geputzt, 80 g frischer Spinat, geputzt, 3 EL Weißwein, 100 ml Gemüsefond, 80 ml Sahne, 50 g Crème fraîche, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL eiskalte Butter  
Butter schmelzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten. Sauerampfer und Spinat hinzufügen, mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond angießen. Alles aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Sahne und Crème fraîche zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die eiskalte Butter einrühren und alles mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen.



schule selbstständig zu machen. Mir gefällt an Österreich, dass alles etwas kleiner und gemütlicher ist. Der Alltag ist nicht ganz so hektisch wie in Deutschland. Und Österreich ist kulinarisch sehr affin. **chefs!:** Ein bekannter Kollege von Ihnen hat vor kurzem in einem Medienbericht behauptet, die österreichische Küche sei stehengeblieben und die Köche seien zu stark in Traditionen verankert. **Süsser:** Was ist daran schlecht? Tradition schlägt manchmal Trend. In Österreich haben wir die bessere Wirtshauskultur, in Deutschland ist die Sternedichte höher. Das kleine Land steht nun mal für so leckere Sachen wie Tafelspitz und Mehlspeisen. Doch von Stillstand würde ich nicht sprechen. Das Steirerleck in Wien steht mittlerweile auf Platz 8 der besten Restaurants der Welt. Und das Hangar7-Konzept am Salzburger Flughafen mit monatlich wechselnden Gastköchen ist vielleicht das beste Konzept der Welt. Sei's drum, für einen guten Tafelspitz leg' ich mich nieder. Der ist mir lieber als jede Schicki-Micki-Küche. **chefs!:** Was verstehen Sie unter „Schicki-Micki-Küche“? **Süsser:** Wenn es statt Soße nur Schäumchen und Tröpfchen auf dem Teller gibt, hört es für mich auf. Auch Molekularküche in Extremform ist nicht meins. Das sollen die Jungen machen. Man kann die molekularen Techniken natürlich hier und da einsetzen. Aber

dekonstruierte Gerichte kann ich nicht aushalten. Das Thema Sous vide sehe ich differenziert. Diese Gartechnik ist super, aber ich brauche nicht ständig Essen in Lutschkonsistenz. Ein ordentliches, gutes Steak vom Grill ist nach wie vor geil. Alles dosiert, alles zu seiner Zeit. **chefs!:** Haben Sie Vorbilder? **Süsser:** Für mich ist Eckart Witzigmann unerreichbar. Er ist nach wie vor der große Chef. Ich habe zwar nie für ihn gearbeitet, aber ich schätze, dass ich ihn kenne und ansprechen kann. **chefs!:** Ist es nicht paradox – für Sie und viele Ihrer Kollegen ist er der Größte, doch die nachkommende, junge Köchegeneration kennt Eckart Witzigmann nicht mehr. Sie hat andere Idole, beispielsweise einen Fernsehkoch wie Mike Süsser! **Süsser:** Danke, ich freue mich über Komplimente! Aber wer den Beruf ernst nimmt, sollte sich nicht allein an einem TV-Fuzzi orientieren. Ja, ich bekomme auch schon mal Anfragen per Mail oder über Facebook mit dem Inhalt „Mike, wie kommt man ins Fernsehen?“ Diesen Leuten kann ich nur sagen: Es geht nicht darum, einen Fernsehjob zu bekommen, sondern darum, einen ordentlichen Job zu machen und einen Beruf zu haben, den man von Herzen und mit Leidenschaft ausübt. Dann kommt eine Fernsehanfrage vielleicht von ganz allein – aber, wer Witzigmann nicht kennt

## Tomaten-Erbesen-Salat mit Erbsencreme und Parmesansahne

### Zutaten & Zubereitung (2 Personen)

**Erbsencreme:** 2 Blatt Gelatine, 100 ml Geflügelfond, 150 g tiefgekühlte Erbsen, ½ TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 150 ml Sahne  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Geflügelfond erhitzen und die tiefgekühlten Erbsen darin 3 Minuten garen. Im Mixer sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal erwärmen. Die Gelatine auflösen und das Püree im

kalten Wasserbad kalt rühren. Dann die Sahne unterrühren. Die Masse in eine iSi-Whip-Flasche füllen, eine Sahnepinsel einsetzen und die Flasche verschließen. Kräftig schütteln und kalt stellen.

**Parmesansahne:** 200 ml Sahne, 40 g Parmesan, grob gehobelt, Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Sahne in einem kleinen Topf erwärmen, den Parmesan zugeben und mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer würzen. Etwas abkühlen, dann im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen. Durch ein feines Küchensieb streichen und erneut kalt stellen.

**Tomaten-Erbesen-Salat:** 200 g Kirschtomaten, 200 g Erbsen in der Schote, in feine Streifen geschnitten, 2 EL weißer Balsa-



„Was ich nicht mag, ist Schicki-Micki-Küche. Wenn es statt Soße nur Schäumchen und Tröpfchen auf dem Teller gibt, hört es für mich auf.“

Mike Süsser, Koch & Unternehmer

micoessig, 4 EL Olivenöl, Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 6 Erbsensprossen

Tomaten vierteln und mit den Erbsenschotenstreifen, Essig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Aufwändiger: Tomaten blanchieren, abschrecken, häuten, vierteln, die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen, in ein feines Küchensieb geben und gut ausdrücken; Saft auffangen und 50 ml Saft abmessen. Den Saft mit Essig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren. Das Tomatenfleisch und die Erbsenschotenstreifen darin marinieren.

**Anrichten:** Parmesan-Sahne mit dem Handmixer cremig-dick aufschlagen. Den Tomaten-Erbesen-Salat auf Gläser verteilen. Darauf jeweils 2–3 EL Parmesan-Sahne geben und mit der Erbsencreme abschließen. Mit den Erbsensprossen garnieren und sofort servieren.



Ein Abend mit Mike Süsler hat seinen Preis, aber dafür bekommt der Gast ein Event, das ihm in Erinnerung bleibt. In den 180 bis 220 Euro pro Person enthalten ist ein Aperitif, Weinbegleitung, Amuse bouche und ein Vier-Gang-Menü. Das Menü wiederholt sich nie, jeder Abend ist einzigartig. Bei Individualabenden stimmt Mike Süsler das Menü mit den Gästen ab und geht auf ihre Wünsche ein. Den Einkauf macht er immer selbst



oder sich für die wirklichen Großen nicht interessiert, sollte seine „Berufung“ neu überdenken.

**chefs!:** Wie sind Sie ins Fernsehen gekommen, speziell auch zu den Kochprofis?

**Süsler:** Schon vorher habe ich TV im regionalen Bereich gemacht und Kinderfernsehen im ORF. Dann erhielt ich einen Anruf, dass ich bei den Kochprofis im Endcasting sei. Ich habe mich nie beworben, trotzdem habe ich mitgemacht und es nicht bereut.

**chefs!:** Ist der Hype ums Kochen im Fernsehen Fluch oder Segen? Die junge Generation bekommt via TV ja einen recht verzerrten Blick auf den Kochberuf.

**Süsler:** Dass Kochen im Fernsehen so populär geworden ist, verstehe ich eher als Segen. Dadurch ist der Beruf Koch gesellschaftsfähig geworden. Die Fernsehköche haben es mit ihren Auftritten geschafft, diesem Beruf Kultstatus und

eine neue Wertigkeit zu geben. Das müssen wir jetzt nur richtig ausbauen; zugegeben, keine leichte Aufgabe.

**chefs!:** Würden Sie jungen Leute heute grundsätzlich noch raten, Koch zu lernen?

**Süsler:** Ich liebe diesen Beruf und würde ihn immer weiterempfehlen. Doch man sollte sich vorher sehr genau damit auseinandersetzen, was es heißt, Profikoch zu sein. Man verzichtet auf sehr viel. Fußball spielen, Gemeinschaftssport, Bekanntschaften – es bricht vieles weg. Vom Familienleben ganz zu schweigen. Man ist zum Osterbrunch nicht mit der Familie zusammen, auch an verlängerten Wochenenden muss man meist arbeiten. Seit zehn Jahren bin ich nun selbstständig, seit sechs Jahren erlaube ich mir, an Weihnachten und Silvester nicht mehr zu arbeiten. Aber eben erst seit sechs Jahren.

**chefs!:** Aber der Kochberuf hat ja nicht nur Schatten-, sondern auch Sonnenseiten!

**Süsler:** Natürlich steht einem als Koch die Welt offen, und es gibt viele Möglichkeiten. Um ein geregeltes Leben zu haben, gehen manche in die Großverpflegung. Andere machen es wie ich früher, sie gehen in die Schweiz, nach USA oder nach Spanien. So lernt man neue Leute kennen und findet neue Freunde. Ich kann mich glücklich schätzen: Vor drei Jahren habe ich meinen 40. Geburtstag gefeiert, und es kamen Freunde aus der ganzen Welt zum Gratulieren.

**chefs!:** Sind Sie ein guter Netzwerker?

**Süsler:** Ja, das bin ich, und ich bin vor allem treu. Treue ist wichtig, um kontinuierlich Erfolg zu haben. Ich kann auch sehr grob sein. Hart, aber herzlich ist mein Charakter. Bei mir gibt es kein Rumgeschwafel. Damit kommen viele nicht klar. Ich drücke mich gerne klar aus, und die Leute wissen, woran sie bei mir sind. Ich bin Steinbock; das heißt: loslegen, machen, gerne schnelle Entscheidungen treffen. Oft auch emotionale. Manchmal schieße ich übers Ziel hinaus, aber ich kann mich auch entschuldigen.

**chefs!:** Womit verdienen Sie heute in der Hauptsache Ihr Geld?

**Süsler:** Ich bezeichne mich nach wie vor als TV-Mann, aber ich bin in erster Linie Koch und Unternehmer, der nebenbei auch Fernsehen macht. Ich habe einen

eigenen Betrieb, der am 4. Mai seinen zehnten Geburtstag feiert und mir sehr am Herzen liegt. Dort bin ich nicht nur der Grüßonkel, sondern voll dabei. Ich suche den Austausch und lege Wert darauf, dass ich greifbar bleibe. Ich mag Menschen sehr gerne und habe in meinem Kochstudio seit zehn Jahren zum Teil wirtschaftlich schwere, aber auch tolle Zeiten durchlebt. Zurzeit läuft es so gut wie nie. Im letzten Jahr hatten wir über 600 Teilnehmer.

**chefs!:** Worum geht's bei Ihren Kochevents?

**Süsler:** Mein Kochstudio ist gleich Kochschule. Wir sind weggegangen von dem Namen Kochschule. Es sagt gerne mal ein Mann zu seiner Frau: „Schatz, da kannst du mal hingehen und kochen lernen!“ Das finde ich nicht gut. Deshalb habe ich ein neues Wort in die Runde geworfen: Wir sind ein Hands on-Restaurant. Meine

Interview: Sabine Romeis

Kunden sind Gruppen, männlich oder weiblich oder gemischt; ein Mix aus Privat- und Geschäftskunden. Ich mag beide Gruppen gerne. Man sagt mir nach, dass ich ein gutes Gespür für Menschen habe. Ich stelle alle auf eine Stufe; vielleicht klappt's deshalb so gut.

**chefs!:** Machen Sie auch Catering?

**Süsler:** Ich bin kein Caterer. Ich werde jedoch im Rahmen von Caterings gebucht; z. B. bei ATP-Turnieren, da koche ich als Gastkoch mit dem Team vor Ort. Ich habe viele gute Freunde und arbeite mit drei fixen Caterern zusammen. Zum einen die Fliegenden Köche in Kassel, zum anderen die Speisenwerft in Hamburg und Adventure Catering in Wien. Christoph Brand, Franz Gerstenlauer & Oliver Scheiblaue, die Köpfe dieser Unternehmen, sind allesamt beste Freunde von mir. Ich arbeite gerne mit Freunden zusammen. Es kommen immer neue in mein Netzwerk, es wächst, denn ich bin wie gesagt, eine treue Seele.

**chefs!:** Gerade kam Ihr neues Kochbuch auf den Markt, darin beschäftigen Sie sich mit unkomplizierten Gerichten aus Dose, Glas oder Gefrierfach. Wieso das?

**Süsler:** Ich komme aus der Gourmetküche, will auch so wahrgenommen werden. Aber ich habe nie den Bezug zur normalen Welt verloren. Meine Frau isst auch einen Thunfisch aus der Dose, und ich kann's nicht ändern, aber helfe das Beste daraus zu machen! In meinen Kochkursen lege ich auch nicht den Finger in die offene Wunde und sage: Jeder muss Bio kaufen. Das ist Quatsch, Bio muss man ja auch bezahlen können. Ich sage den Leuten stattdessen lieber: Versuch', dich vernünftig zu ernähren! Wenn du für dein Geld ein gutes Bioprodukt bekommst, ist das fein. Halt dich aber nicht nur an Bio, denn es gibt immer auch einen Bauern, der konventionell arbeitet und trotzdem gut ist.

Interview: Sabine Romeis



### Buchtipps

„Süsler, was kochen wir heute?“

Unkomplizierte Rezepte von Mike Süsler aus Dose, Glas und Gefrierfach. Fotos von Frank Weymann, 220 Seiten. AT Verlag, Aarau/München. 24,90 Euro, ISBN: 978-3-03800-791-3

Mike Süsler gibt die ultimative Antwort auf die Frage: „Was koche ich bloß heute?“ Eine Pflichtlektüre für alle Kochbegeisterten – auch Kollegen –, die immer wieder nach neuen Ideen und raffiniert-einfachen Rezepten für die Alltagsküche suchen.