
Das Klutsch in Stuttgart

Die Fleischerhaken sind geblieben

Leona Stolterfoht, 09.10.2014 18:07 Uhr



Wo früher mal Salami und Roastbeef über die Theke gegangen sind, sitzt nun Rainer Klutsch. Aus einer alten Metzgerei hat er einen schönen Laden gemacht. Foto: Lichtgut/Leif Piechowski

Stuttgart - Er ist der perfekte Kandidat für eine Fernsehshow: Rainer Klutsch sieht gut aus, ist selbstbewusst, kommt sympathisch rüber (Typ Naturbursche) und kann obendrein mit zwei ausgefallenen Hobbys glänzen. Erstens strickt er gerne, am liebsten Mützen: „Andere gehen zum Psychologen, ich stricke. Das entspannt mich“, sagt der 41-jährige Stuttgarter, der in Metzingen aufgewachsen ist.

Und zweitens lässt er sich ausgefallene Motive tätowieren. Rainer Klutsch hat dafür seinen Körper in zwei Hälften eingeteilt: „Ich habe einen Kocharm und einen Sportarm.“ Auf der einen Seite hat er sich ein Rinderschnittbild (Filetstück, Armscheibe und so weiter), eine Zwiebel und Petersilie stechen lassen. „Die Zutaten für Tafelspitz, mein Lieblingsessen.“ Auf dem rechten Arm sind kleine Tannen tätowiert, durch die sich ein roter Faden schlängelt. „Die Talabfahrt von Mayrhofen, eine meiner Lieblingsabfahrten“, sagt Rainer Klutsch, der gerne in die Berge geht und dort am liebsten Snowboard fährt.

Seit Mittwochabend kann man ihn tatsächlich in einer Fernsehshow sehen. Er ist Kandidat bei der Sat-1-Show „The Taste“, einer ausnahmsweise ganz unterhaltsamen Kochsendung. Sein einstmaliges größtes Hobby, das Kochen, ist inzwischen sein Beruf. Seit zwölf Jahren hat er die Cateringfirma Kitchen on fire, die von Reutlingen aus Aufträge in ganz Deutschland und in Italien annimmt.

Und seit Kurzem hat er auch ein Restaurant in Stuttgart, das Klutsch.

Die Oma als Koch-Vorbild

Als seine Freundin und er gesehen haben, dass bei ihnen um die Ecke die Metzgerei Kormann in der Olgastraße schließt, war ihnen klar: Das ist es. Über Monate haben sie den Laden umgebaut („mein Vater ist der beste Handwerker, den es gibt“). Gefühlt habe es ewig gedauert, bis der Geruch aus dem alten Kühlraum weg war, erzählt Rainer Klutsch, der während der Renovierungszeit immer wieder zu den Aufnahmen für die Kochsendung „The Taste“ musste.

Das Ergebnis ist gelungen: Die alten Metzgershaken und Kacheln an der Wand sind geblieben (sie wurden mehrmals dampfgestrahlt), in den hinteren Räumen ist ein schöner Holzboden frei gelegt worden, alte Industrielampen und Tische aus gebrauchten Bodendielen geben dem Laden einen coolen Vintage-Charme. Dazu passt auch der alte Molteni-Herd mit Glühplatten.

Altmodisch mag es Rainer Klutsch auch beim Essen. „Vieles kommt aus der böhmischen Küche“, sagt Klutsch, der sich an seiner Oma orientiert: „Da gab es immer eine Suppe, ein Hauptgericht und einen Nachtisch. Alles in guten Proportionen.“ Von Trends wie veganem Essen hält er dagegen nichts. „Das ist Quatsch“, sagt Rainer Klutsch, der findet, dass zu einer ausgewogenen Ernährung auch Milchprodukte und Fleisch gehören. Verständlich also, dass es die Fleischerhaken aus der alten Metzgerei in das neue, helle Restaurant geschafft haben.

Tim Mälzer hat es sehr gut geschmeckt

Mit einem Fleischgericht hat er auch Tim Mälzer und Frank Rosin in der ersten Folge von „The Taste“ überzeugt. Bei den Kandidaten wird kein Unterschied zwischen Hobbyköchen und Profis gemacht – Rainer Klutsch liegt dazwischen. Einerseits verdient er seit Jahren sein Geld mit Kochen, andererseits hat er nie eine Ausbildung gemacht. Zwar hätte er am liebsten mit 16 eine Kochlehre angefangen, aber seine Eltern waren dagegen. „Zum Glück“, sagt er heute. „Die meisten werden früher oder später küchenversaut. Die müssen von Anfang an Arbeiten machen, auf die sie irgendwann keine Lust mehr haben. Dann gibt es auf den Deckel, und die Kreativität bleibt auf der Strecke.“

Er kam erst nach einem Jurastudium in die Küche. Geschadet hat ihm das offenbar nicht, zumindest sagt er selbstbewusst: „Ich mache das beste Schnitzel und den besten Tafelspitz der Stadt.“