



WINNEMUTH

Die Bestsellerautorin Meike Winnemuth („Das große Los“) schreibt wöchentlich im *stern*

Früher hat man in der Gastronomie den Gewinn mit Getränken gemacht, so die goldene Regel. Nach meinem heutigen Mittagessen bei einem sogenannten besseren Italiener würde ich vermuten: Inzwischen wird die Kohle mit Pasta gemacht. Das billigste Hauptgericht, ein Tellerlein Spaghetti mit Tomatensugo und einer einsamen, leicht deformierten Gamba: 18 Euro. Geschätzter Wareneinsatz: drei Euro. Nee, eher zwofuffzig. Gewinnmarge: Ach, rechnen Sie's selbst aus.

Das sind dann so die rar gewordenen Momente, in denen ich doch mal wieder anfrage, in D-Mark zu kalkulieren: 35,20 Mark für einen gottverdammten Teller Nudeln. Als der Kellner später beim Kassieren eine „Zwischenrechnung“ brachte – meist ein Zeichen, dass die Einnah-

men an der Steuer vorbeigeschleust werden sollen –, habe ich aus purer Bosheit einen Bewirtungsbeleg verlangt. Nicht mit mir, Leute, und schon gar nicht für so ein Essen.

Selber schuld! Was gehtse auch in den teuren Laden, nicht? Völlig richtig. Denn die Zeiten, als teuer ein Synonym für gut war, sind tatsächlich passé. Der Preis ist kein Hinweis mehr auf die Qualität, teuer heißt heute hauptsächlich: teuer. Seitdem sich herumgesprochen hat, dass in gewisse italienische Designermarken quasi unsichtbare Schildchen mit der Aufschrift „Bitte nicht tragen, fällt sonst nach der dritten Reinigung auseinander“ eingenäht sind, seitdem jeder weiß, dass in 200-Euro-Cremetiegeln dasselbe drin ist wie in 15-Euro-Töpfchen aus dem Drogeriemarkt und dass 30-Euro-Lippenstifte in der Herstellung einen Euro kosten (der Großteil davon entfällt auf die Verpackung), hat der blinde Glaube an den Preis ziemlich gelitten.

Selbst Experten blicken nicht mehr durch: Neulich gab es einen interessanten Weinvergleich, bei dem die Tester unter anderem den Preis raten sollten. Bei nahezu allen Flaschen lagen sie meilenweit daneben. Die teuren wurden für billig gehalten und umgekehrt. In einer Studie gab man Probanden exakt

dieselben Weine zu trinken, die einmal als teuer, einmal als billig klassifiziert wurden. Durch die Bank wurden die „teuren“ Weine als besserschmeckend empfunden, weil die Belohnungssysteme im Gehirn aus allen Rohren feuerten und alle Geschmacksnerven übertönten.

20 Gänge: 1500 Euro

Es dürfte also interessant sein, was passiert, wenn am 1. Juni das teuerste Restaurant der Welt auf Ibiza eröffnet. Im „Sublimotion“ wird ein 20-Gänge-Menü 1500 Euro kosten. Pro Person, versteht sich. Der spanische Sternekoch Paco Roncero will eine multisensorische Erfahrung aus Licht, Geräuschen, Farbe, Trockeneisnebeln, Roboterarmen und vermutlich auch Essen inszenieren. Eine Schaltzentrale steuert jedes Detail bis zu wechselnden Temperaturen und Luftfeuchtigkeitsgraden, es werde Momente der Freude, Angst, Besinnung und Nostalgie geben, tönt die PR. Nach einem gemütlichen Abend klingt das nicht: „Gäste werden eine Welt an Sinneswahrnehmungen bereisen, vom Nordpol, wo sie einen kalten Snack aus ihrem eigenen Eisberg heraus schlagen werden, bis ins barocke Versailles, wo die Eleganz einer Rose in ihren Mündern zergehen wird.“ Jessas.

„Wir würzen mit Aufregung“, verspricht der Koch in einem Video auf seiner Website. Keine Ahnung, was das Kilo Aufregung derzeit netto so kostet, aber der Wareneinsatz wirkt überschaubar. Der Hunger nach Erlebnissen hingegen – speziell dem Erlebnis, obszön viel Geld zu verpulvern –, scheint unstillbar. Wenn das Belohnungszentrum anders nicht mehr aufzuwecken ist: okay. Ich könnte Ihnen aber auch einen schicken Teller Spaghetti kochen. Für, sagen wir, 29 Euro. Freundschaftspreis für treue *stern*-Leser. ✘



UND SONST SO?

Was kostet Aufregung?

Früher war teuer gleich gut. Heute ist teuer nur noch: teuer. Und trotzdem schmeißen wir das Geld zum Fenster raus, weil wir uns gut fühlen wollen. Da stimmt doch was nicht



Meike Winnemuth freut sich auf Sie

Was bewegt Sie gerade? Tauschen Sie sich mit unserer Kolumnistin aus: www.facebook.com/winnemuth