



Franz Keller mit einer seiner Ziegen. Mit der Lebensmittel- und Agrarindustrie steht er auf Kriegsfuß, auf seinem Hof setzt er seine Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft um.

Foto: Keller

VON ANJA WASSERBÄCH

HEIDENROD. Wenn er ruft, kommen sie angerannt. Die Rinder wissen, wer der Chef ist. Dass Franz Keller nach Jahren am Herd und eigenen Restaurants mit Michelin-Besternung Schweine, Rinder, Hühner züchtet, hat mit seinen Einblicken in die Lebensmittelindustrie und die Küchen zu tun. Beim Rheingau-Gourmet-Festival im Kronenschlösschen, einem Restaurant, das eine wichtige Rolle in Kellers Vita spielt, gibt er für einen feisten Lunch ein seltenes Gastspiel. Was auf die Teller kommt, hat nichts mit Pinzettenkunst zu tun. Er serviert frittierte Blutwurst auf Apfelkompott, Saucisson de Lyon, eine grobe Bratwurst, mit Linsen. Bei seinen Gerichten geht es um Röstaromen, um die Wucht des Geschmacks und um Haltung: Franz Keller ist ein Koch mit einer starken Meinung.

Sein 18 Hektar umfassender Falkenhof liegt im südhessischen Rhein-Taunus-Kreis. Mit Keller leben riesige Bunte Bentheimer, eine alte Schweinerasse, der man es noch nicht weggezüchtet hat, dass sie fett wird, und die sich frei auf den Äckern bewegt. Rund 40 Schweine sind es gerade, Rinder hat er um die 30. Dazu kommen Hühner, Ziegen, Pferde, ein Hund springt auch umher.

Franz Kellers Mittelpunkt auf dem Falkenhof ist die Küche. Hier finden auch Kochkurse statt. Zwischen viel Kunst hängt der große, nein riesige Kopf von Olympus, seinem Limousin-Bullen, einem Koloss von einem Tier, mit dem die Zucht begann. Er durfte stolze 18 Jahre alt werden.

Kein Kraftfutterzusatz, kein Soja, hauptsächlich fressen sie Gras. Die Schweine bekommen Reste, trockenes Brot, Schalen. „Meine Schweine werden zwischen zwölf und 16 Monate alt – fast doppelt so alt als üblich“, sagt Keller. Dann sei das Fleisch ganz anders, dunkelrot und fest. 2024 gab es so viel Nachwuchs, dass Keller zum ersten Mal Spanferkel machte. „Schweinefleisch kann man auch saignant braten.“ Man hört in der Wortwahl, dass Keller frankophil geprägt ist. „Medium rare“ würde er nicht sagen.

Seine Lehrjahre in der französischen Küche haben nicht nur sein Vokabular, sondern

Der badische Revoluzzer

Seine Mutter war die erste Sterneköchin Deutschlands. Franz Keller arbeitete bei Frankreichs Koch-Ikone Paul Bocuse, später schwor er der gehobenen Gastronomie ab, wurde Bauer und betreibt einen Falkenhof.



Ein Herz für Rinder: Keller auf der Weide vom Falkenhof. Foto: Keller

Franz Keller in seiner Küche auf dem Falkenhof
Foto: Max Stroh

auch seine Kochkunst erweitert. Sein Wissen über Kulinarik kommt nicht von ungefähr. Keller wurde 1950 in eine gastronomische Dynastie hineingeboren. Den Vornamen hat er vom Großvater, der mit 64 Jahren die gut 40 Jahre jüngere Mathilde ehelichte, die ihm einen Nachfolger namens Franz gebar. Der Altersunterschied war in der 600-Seelen-Ortschaft Oberbergen am Kaiserstuhl ein Skandal, gefeiert wurde die Vermählung im kleinen Kreis. Franz starb früh. Mathilde übernahm 1924 die Gastronomie, vor allem die Küche im Schwarzen Adler.

Mathildes Sohn Franz (bekannt als Franz Senior) ist alles auf einmal: Winzer, Gastronom, Metzger und Weinimporteur. Seine Frau steht in der Küche und kümmert sich auch ums Metzgerhandwerk, weil der Franz kein Blut sehen kann. „Wir sind mitten im Laden aufgewachsen“, erzählt Franz Keller (Junior). Die Söhne müssen machen, was der Vater sagt: „Du machst das mit dem Wein und du lernst Koch.“ Beide sind in ihrem Be-

reich zu den ganz Großen gewachsen. Fritz Keller leitet das Weingut Franz Keller in Oberbergen. Von 2010 bis 2019 war er Präsident des SC Freiburg, von 2019 bis 2021 Präsident des Deutschen Fußballbundes.

Fritz und Franz wachsen in der Gasthausküche auf, private Räume sind lediglich die Schlafzimmer. Das Wohnzimmer ist die Wirtschaft, die Küche der wichtigste Raum im Haus. Das Verhältnis zu Tieren ein pragmatisches: Hasen werden durch einen Genickschlag getötet, Hühner geköpft. „Wenn Schlachtfest war, haben sich alle, auch meine Großmutter, die Wampe so voll gehauen, dass sie danach einen Schnaps brauchten.“

Was dem Adler am Kaiserstuhl zugutekommt, ist die Nähe zu Frankreich. Die Kinder müssen immer mit Essen gehen ins Elsass. Und die Karte im Adler ändert sich mit den französischen Gästen: Statt Schnitzel oder Schäufele mit Kartoffelsalat kocht Mutter fortan Menüs mit Leberknödelsuppe, Weinbergsschnecken, Lamm-Navarin und

Sein Traum? Mit einem Küchenmobil auf Schultour gehen und Kindern so früh wie möglich das Kochen beibringen.



Sauerkirschen mit Kirschwasser und Vanillees. Das kostet seinerzeit um die dreizehn Mark und gibt den ersten Stern im Jahr 1969 für Irma Keller, der ersten Köchin Deutschlands mit dieser Auszeichnung.

Franz Keller macht da noch seine Kochausbildung unter Hans Beck im Freiburger Restaurant Zähringer Burg, schafft es dann ohne Arbeitsgenehmigungen aber über Beziehungen nach Frankreich. „Das war der Wahnsinn, dort hinzukommen“, erzählt Keller. Er erlebt Jahre bei Paul Bocuse, dem Wegbereiter der Nouvelle Cuisine, der Lyon zu einer Kulinarikmetropole gemacht hat. Keller steigt schnell auf in der Küche, kümmert sich aber auch um die Fahrten der Freundinnen vom verheirateten Bocuse.

Nach Stationen in Frankreich und Italien lebt Keller in Köln, kocht sich in seinem Restaurant „Die Tomate“ einen Stern, um dann als Gastronomiedirektor das Schlosshotel Bühlerhöhe zu eröffnen. Anschließend zieht er ins Rheingau, arbeitet im Kronenschlösschen Hattenheim, kriegt wieder einen Stern.

Dann vollzieht er eine Kehrtwende, schreibt an den Guide Michelin und an seine

900 Stammgäste, deren Adressen er auf Karteikarten notiert hat, warum er lieber ohne Sterne kochen möchte – und eröffnet die Adlerwirtschaft in Hattenheim, 100 Meter von seiner alten Wirkungsstätte entfernt.

Er will weg von der Sterneküche, hin zum Wirtshaus. „Ich koche nur noch das, was ich möchte“, sagt sich Keller. Zunächst läuft es nicht gut. „Wir haben dreieinhalb Jahre gebraucht, bis das etabliert war. Der Michelin erwähnte mich nicht mehr, mit dem Gault Millau hatte ich eh Krach.“ Auf der Karte gibt es vier Vorspeisen, drei Hauptgerichte, zwei Desserts. Das Menü für 28 Mark. „Der Deutsche kannte das nicht. Die Leute wollten ein großes Gericht“, sagt Keller. „Aber dann hat der Koch keine Chance, richtig zu kochen – und muss Convenience einkaufen.“

Franz Keller Junior ist einer, der kein Blatt vor den Mund nimmt. „Das ist alles Kappes“, erklärt er, wenn es um das Thema Nachhaltigkeit geht: „In Deutschland werden Kalbsköpfe weggeschmissen.“ Er schimpft gegen überbezahlte Weine – plädiert für den Genuss: „Es ist gut, wenn man weniger Fleisch isst und da auf Qualität setzt.“ Er kann sich jedoch nicht vorstellen, auf Sahne, Butter und Ei zu verzichten.

Mehrere Bücher hat er geschrieben, dennoch hat man das Gefühl, sein Leben sei noch nicht annähernd erzählt. Seine Wutschrift „Vom Einfachen das Beste“ trägt den Untertitel „Essen ist Politik oder Warum ich Bauer werden musste, um den perfekten Genuss zu finden“. Eine Abrechnung mit der Lebensmittel- und Agrarindustrie, die 2018 zum Bestseller wurde. „Bis heute hat sich eigentlich nichts geändert“, sagt Keller in der Küche auf dem Falkenhof und belegt eine Roggenbrotstange mit Wurst von seinen Tieren. Er selbst setzt auf dem Falkenhof seine Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft um. Seine Tiere werden etwa schon am Abend vor der Schlachtung zum kleinen Schlachthof gefahren. Tierwohl ist wichtig. Und dass die Ware gut verarbeitet wird.

Sein Traum? Mit einem Küchenmobil auf Schultour gehen und Kindern so früh wie möglich das Kochen beibringen. „Wer kochen kann, kennt sich aus und bleibt gesund“, sagt Keller. Es gibt noch viel zu tun.

Gewaltforscher, Menschenfreund, Romancier

Vor Jahren half er, traumatisierte Jesidinnen und ihre Kinder nach Deutschland zu holen. Nun erhält der Psychologe Jan Ilhan Kizilhan das Bundesverdienstkreuz.

VON MICHAEL WEIßENBORN

STUTTGART. Den Verdienstorden des Landes Baden-Württemberg hat Jan Ilhan Kizilhan (58) schon und einen Preis des American Jewish Committee (AJC), den Ramer Award, für seinen „Mut bei der Verteidigung der Demokratie“. Nun kommt das Bundesverdienstkreuz am Bande noch dazu: An diesem Freitag erhält der Psychologe und Psychotherapeut, der das Institut für Transkulturelle Gesundheitsforschung der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Stuttgart leitet, in Berlin die hohe Auszeichnung.

Die Laudatio hält die Bundesaußenministerin Annalena Baerbock. Der Mann ge-



Vielfach ausgezeichnet: der Psychologe Jan Ilhan Kizilhan
Foto: Kizilhan

nißt auch im Ausland hohes Ansehen. Kizilhan bekommt den Orden für sein Engagement zugunsten jesidischer Opfer der Terrororganisation Islamischer Staat und für seine Arbeit beim Aufbau eines – Nahostweit einzigartigen – Instituts zur Traumabe-

wältigung an der Universität Dohuk im kurdischen Autonomiegebiet im Nordirak. Zur Begründung heißt es aus dem Bundespräsidialamt, Kizilhan werde „für seine Verdienste auf dem Gebiet der Traumatrie sowie der transkulturellen Psychiatrie ausgezeichnet“. „Das ist eine große Ehre und Verantwortung, diese Arbeit fortzuführen“, sagt er.

Anfang August 2024 jährte sich zum zehnten Mal der Überfall des Islamischen Staats auf die Jesiden im Norden des Irak. Männer der religiösen Minderheit wurden ermordet. Frauen und Kinder verschleppt, missbraucht, verkauft.

Kizilhan, dessen Eltern Jesiden aus der Türkei sind, erhält im Sommer 2014 Anrufe verzweifelter Menschen aus dem Nordirak, die er von Forschungsreisen kennt. Er verspricht, sich zu kümmern. Wenige Monate später richtet Baden-Württemberg als erstes Bundesland ein Flüchtlingssonderkontingent ein, um 1100 traumatisierte Frauen und Kinder nach Deutschland zu holen. Gemeinsam mit Michael Blume, dem heutigen Anti-

semitismusbeauftragten des Landes, leitet er ein Team, das die Hilfsaktion organisiert. „Ein einschneidendes Erlebnis, das ich nie vergessen werde“, sagt Kizilhan.

Außerdem gründet der Trauma-Experte nach deutschem Vorbild das Institut für Psychotherapie und Psychotraumatologie an der Universität Dohuk in der autonomen Region Kurdistan. Inzwischen haben dort 100 Master-Studenten ihre Ausbildung als Psychotherapeuten abgeschlossen. Seit Kurzem könne man dort auch promovieren, erzählt Kizilhan stolz. Sein Ziel: Einer medizinisch nachprüfbaren Psychotherapie in der gesamten Region zum Durchbruch zu verhelfen – angepasst an die Kultur.

Kizilhan ist ein umtriebiger, neugieriger Geist, ein Forscher, der weit über den Tellerand seiner Kerndisziplin hinausblickt. Er schrieb eine Doktorarbeit in Orientwissenschaften, forschte schon vor dem Genozid über die Jesiden und schreibt Bücher über

den Islam. Dazu Romane und Erzählungen. „Meine Vorfahren waren jahrhundertlang auf der Flucht, bis meine Eltern vor über 50 Jahren in Deutschland eine neue Heimat gefunden haben“, erzählt er. „Sie legten größten Wert auf Bildung, darüber bin ich froh“, sagt der Vater von vier Kindern.

Bei seinem Streben nach Erkenntnis über den Menschen ist er hin- und hergerissen: Als Gewaltforscher, der auch islamistische Terroristen begutachtet, findet er es „erschreckend“, dass Menschen aufgrund persönlicher Gewalterfahrungen und soziokultureller Einflüsse alle Hemmungen abstreifen.

Zugleich entdeckt er in der Psyche auch viel Positives: „die große Widerstandskraft, zum Beispiel junger Frauen, die vergewaltigt wurden, und trotzdem die Kraft finden weiterzuleben“. Wenn er so spricht, wird klar, was ihn antreibt: „Psychologie ist der Schlüssel zum Verständnis des Menschen.“

Ein Forscher, der über den Tellerand seiner Kerndisziplin hinausblickt.