

Blickpunkt

GESCHMACKSSACHE Ausgerechnet das Land von Rippenbraten und „Toter Oma“ ist mit so vielen Spitzen-Restaurants gesegnet wie sonst kein Bundesland im Osten. Auf Dauer ist es aber ein Drahtseilakt, im Nordosten ein Gourmet-Restaurant zu betreiben.

Vom Segen und Fluch der Sterne

Kulinarische Landschaft in MV ordnet sich neu: Wechsel an den Spitzen der bestbewerteten Küchen im Land

SCHWERIN/BINZ Mecklenburg-Vorpommern schlägt alle anderen ostdeutschen Bundesländer – kulinarisch. Berlin einmal ausgenommen, kommt das Land im Nordosten in den renommierten Restaurantführern sehr gut weg. Immerhin glänzen hier aktuell sieben Restaurants mit einem der begehrten Michelin-Sterne und Gault Millau Bewertungen zwischen 14 und 18 (von 20) Punkten. Die anderen neuen Bundesländer, ohne Berlin, bringen es zusammen gerade mal auf acht Sterne-Restaurants sowie eines – Peter Maria Schurrus „Falco“ – mit zwei Sternen in Leipzig.

Trotzdem hat gerade die Riege der Spitzenküche im Land ihre Sorgen. Es fehlt an zahlungskräftigen Gästen und im Detail auch an visionärem Management. So ist es nicht verwunderlich, dass mancher Sterne-Koch im Land sich nach Alternativen umsieht,

oder eigene Projekte umsetzen möchte. Benedikt Faust (17 Punkte im Gault Millau) beispielsweise hat nur zwei Jahre im „Berliner Salon“ im Hotel Hansa in Göhren auf Rügen gearbeitet und es dort zu Michelin-Ehren gebracht. Das Gourmet-Restaurant aber wurde Ende 2012 wohl wegen mangelnder Masse in der Kasse geschlossen, Faust wird in Kürze in seine alte Heimat nach Würzburg zurückkehren und dort als Küchenchef das erste Haus am Platz leiten. Faust: „Dort kann ich meine ganze Kreativität als Koch entfalten. Und der Stern ist keine zwingende Vorgabe.“ Eine solche Perspektive hat er auf Rügen nicht mehr gesehen. Gelegen hat es, wie er sagt, auch am schlechten Lohnverhältnis für die Mitarbeiter, mangelhaft ausgebildeten Fachkräften und je nach Jahreszeit, Wetter und Zimmerpreis einer durchwachsenen Gästeklittel.



„Spitzenküche in MV sollte schnörkellos und authentisch sein, anstatt irgendwelche kulinarischen Trends zu kopieren.“

Michael Laumen holte 1996 den ersten Michelin-Stern nach MV, es war erst der zweite in den neuen Bundesländern überhaupt.

Denn der einstige Maschinenbauingenieur Laumen ist Selfmade-Koch, wie er lachend zugibt. Laumen: „Manche Projekte in der Spitzengastronomie waren von Anfang an ökonomisch zum Scheitern verurteilt.“ Auch wegen mangelnder kulinarischer Kompetenz bei Inhabern solcher Häuser. Nicht zu vergessen, dass auch die Preise in der Spitzengastronomie eine „signifikante Hemmschwelle“ sind und sich das Problem durch die dünne Decke einheimischer Gäste in der langen Winterzeit verschärft. Laumen arbeitet heute als Gastroberater. Sein ehemaliges Wirkungsfeld in Krakow am See aber weiß er mit Küchenchef Raik Zeigner (14 Punkte) gut bestellt.

Ebenfalls eigene Wege geht seit Ende 2012 Tillmann Hahn, der bis dahin unter anderem das mit einem Stern und 17 Punkten dekorierte Restaurant „Der Butt“ in der Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde führte. Er betreibt zurzeit mit seiner Frau das Torhaus und die Klosterküche im Alten Pfarrhaus in Bad Doberan,

engagiert sich in Sachen Kulinarik und tüftelt an neuen gastronomischen Konzepten. Sein Versprechen: „Ich bleibe dem Land als Koch und Gastgeber erhalten.“ Es sei aber unrichtig, bekräftigt Hahn, dass er plane, in Helligendamm oder Bad Doberan ein Gourmet-Restaurant und/oder eine Brauerei zu eröffnen. Sein Nachfolger Matthias Stolze werde sicher an die bisherigen Erfolge des „Butt“ anknüpfen, sagt Hahn. Hinter der langsam aber stetigen Steigerung der „Anzahl der mit Michelin-Sternen und ähnlich hohen Auszeichnungen bewerteten Restaurants im Land“ sieht er einen guten Trend. „Das zeigt, dass ein leicht wachsendes Potenzial da ist, welches von leistungsbereiten Gastgebern und Köchen gehoben werden kann.“ Dass es immer wieder Bewegung in Personalien und Restaurants gibt, sei nicht ungewöhnlich, meint Hahn: Spitzenküche, die den Namen verdient, sei ähnlich profitabel wie andere Hochkultur (Oper, Ballett, Theater, Symphonie-



„Spitzenküche, die diesen Namen auch verdient, ist ähnlich profitabel wie andere Hochkultur – nämlich oft gar nicht.“

Tillmann Hahn Spitzenkoch, Bad Doberan

orchester) – nämlich oft gar nicht. Lichtblicke für alle Feinschmecker sind dann Mäzene unter den Hoteliers, die sich und der Welt ein Spitzenrestaurant schenken und es oft dauerhaft subventionieren.

Eben die letztgenannte Philosophie könnte in Binz auf Rügen zu einer interessanten kulinarischen Sterne-Konstel-

lation führen. Dort wird es im Mai einen Führungswechsel in der Küche des Restaurants im Desgin-Hotels „niXe“ geben. Küchenchef Ralf Haug (16 Punkte), der das gleichnamige Sterne-Restaurant bisher eigenständig führte, übernimmt künftig das Restaurant „freustil“ im nahegelegenen Hotel Vier Jahreszeiten. Er wolle, verkündet er auf seiner Internetseite, vertraute Wege verlassen und ein völlig neues Feld bestellen. Haug verspricht Manches wird anders, eines aber bleibt, feine Kost aus natürlichen Quellen. Er wird auch seiner Philosophie treu bleiben, fair kalkulierte Menüs ab drei Gängen anzubieten, ohne Hummer und ohne Stopfleber. Man wolle, so Haug, im Preisgefüge bewusst nicht Spitze nach oben sein. Für ihn hat oberste Priorität für sein neues Unternehmen, dass es sich rechnet. Dabei müsse man auch an das Zimmermädchen im Hotel denken, das für fünf Euro pro Stunde putzt, damit sich vom Ertrag eine Etage tiefer „ein Halbrot in Weiß als Star feiern lassen kann“.

Haug Nachfolger in der „niXe“ wird mit Sebastian Syrbe (15 Punkte) der bisherige Küchenchef des Restaurants „Esszimmer“ in Stralsund. Das musste er aufgeben, weil der Vermieter Eigenbedarf geltend macht. Gleichwohl reizte ihn die neue Herausforderung an der renommierten Binzer Strandpromenade. Der ambitionierte Koch hat nicht nur nach Ansicht von Benedikt Faust längst einen Stern verdient. Syrbe: „Wir haben ein tolles Gesamtkonzept aus Hotellerie, Gastronomie und Wellness gefunden.“ Hochwertige regionale Produkte sollen in Verbindung mit Aromen aus aller Welt den Weg auf den Teller finden. „Es wird



Aromen-Jongleur Benedikt Faust gehörte zu den höchstbewerteten Köchen in MV – und geht nun zurück nach Bayern. FOTO: PRIVAT

eine sehr aromatische Geschmacksreise. Nicht Spielereien, das Produkt steht im Mittelpunkt“, meint der „niXe“-Küchenchef in spe.

Bleibt die Frage, ob ein Ort wie Binz überhaupt zwei Spitzenrestaurants „verkräftet“ und es genügend Klientel gibt, um das wirtschaftlich stabil zu halten? Nahezu unisono erklären dazu Benedikt Faust, Michael Laumen und Tillmann Hahn, dass gerade das die Herausforderung und die Chance ist, den Ort noch attraktiver zu machen und eine neue Klientel zu erschließen. Und sie verweisen auf Beispiele wie den kleinen Schwarzwaldort Baiersbrunn, über dem sieben Sterne strahlen und in dem sich mit Claus-Peter Lupp und Harald Wollfahrt, beide mit je drei Sternen, die Crème de la Crème deutscher Kochkunst tummelt.

Wohlwissend, dass diese Region in Baden-Württemberg eine über jahrzehntelange kulinarische Tradition hat.

Das ist in Mecklenburg-Vorpommern eben nicht so und muss sich stetig weiter entwickeln, meint Laumen. Deshalb sollte Spitzenküche in MV schnörkellos und authentisch sein, anstatt irgendwelche kulinarischen Trends zu kopieren. Tillmann Hahn meint, dass allen, auch den anderen guten, aber unbesterten Gastromomen im Land, sehr geholfen wäre, wenn man sich einfach öfters mal ein gutes Essen im Restaurant leisten würde, anstatt alle zwei Jahre neue Aute. Hahn: „Aber diese Werte und Prioritätenverschiebung nach mediterranem Vorbild geschieht nur sehr langsam. Ich erwarte nicht, dass noch zu erleben.“

Michael H. Max Ragwitz

HINTERGRUND

Sterne- und Spitzen-Restaurants

Ein Stern:

„Friedrich Franz“, Ronny Siewert, Bad Doberan (18 Punkte Gault Millau)

„Der Butt“, Matthias Stolze, Rostock-Warnemünde (17)

„Berliner Salon“, Benedikt Faust, Göhren (Rügen) (17 - z.Z. geschlossen)

„Gutshaus Stolpe“, André Münch, Stolpe (18)

„Ich weiß ein Haus am See“, Raik Zeigner, Krakow am See (14)

„niXe“ Ralf Haug (demächst Sebastian Syrbe), Binz (16)

„Alte Schule Fürstentagen“, Daniel Schmidthaler, Fürstentagen (16)

Kein Stern, aber Punkte im Gault Millau

„Tom Wickboldt“, Tom Wickboldt, Heringsdorf (14)

„Esszimmer“, Sebastian Syrbe, Stralsund (15)

„Le Croy“, Stefan Frank, Greifswald (15)

In Hotellerie und Gastronomie spielen „Sterne“ eine große Rolle. Während die Hotel-Meriten nach einem einheitlichen Schema durch den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) vergeben werden, kommt es bei den Restaurants im besten Sinne des Wortes auf den guten Geschmack an: Die Test-Esser des Feinschmecker-Führers „Guide Michelin“ vergibt einen bis maximal drei Sterne, der „Gault Millau“ bis zu 20 Punkte und bis zu vier Kochmützen. Es werden nicht die Köche, sondern die Küchen der Restaurants bewertet. Deren Macher dürfen sich dennoch als „Sterneköche“ bezeichnen.



GLEITSICHTBRILLE ZUM NULLTARIF

Mit der Nulltarif-Versicherung von Fielmann und der HanseMercur: Für 50,- € Prämie pro Jahr sofort eine Gleitsichtbrille aus der aktuellen Collection. Alle zwei Jahre eine neue Brille, kostenlos. Drei Jahre Garantie. Jederzeit Ersatz bei Beschädigung oder Sehstärkenveränderung.

Mit Zufriedenheitsgarantie: Bei Nichtgefallen einfach Umtausch oder Geld zurück. Brille: Fielmann.

fielmann
www.fielmann.com

Brille: Fielmann. Geesthacht, Bergedorfer Straße 45; Lüneburg, Große Bäckerstraße 2; Mölln, Hauptstraße 85; 2x in Schwerin: Mecklenburgstraße 22, Schlosspark-Center. www.fielmann.com