

Pfannen und Teller statt Ingenieurberuf

Gastronom Tillmann Hahn feiert Jubiläum / Fast hätte der Spitzenkoch andere Laufbahn eingeschlagen

Von Michael H. Max Ragwitz

Kühlungsborn. Koch und Gastwirt Tillmann Hahn gehört zu den Männern in den besten Jahren. Er begeht in diesen Tagen sein 25-jähriges Jubiläum als Profikoch. Trotzdem merkt er schmunzelnd an, dass seine kulinarische Karriere eigentlich schon rund 40 Jahre währt. „Ich habe als Steppke früh von meiner Mutter gelernt und schnell angefangen, selbst zu kochen“, meint der in Darmstadt geborene. Seit 2002 wohnt und arbeitet er im Nordosten des Landes.

Fast wäre es mit seiner Koch-Laufbahn aber nichts geworden. Denn nach Gymnasium und Dienst bei der Bundeswehr absolvierte er zunächst ein zweijähriges, „eher frustrierendes“ Ingenieursstudium an der Technischen Universität Darmstadt. Weil er aber seiner kochenden Leidenschaft nachgab, zog es ihn fortan an Herd, Töpfe und Pfannen. Hahn lernte in den Schweizer Stuben bei 2-Sterne-Koch Fritz Schilling in Wertheim-Bettingen, arbeitete später in Hamburg und bei Kochlegende Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach, bevor er 1995 für vier Jahre nach Hongkong ging. Hier stieg er im noblen Mandarin-Oriental-Hotel vom Sous-Chef zum stellvertretenden Küchendirektor auf.

Seinen ersten Stern erhielt er 1999 wiederum in den Schweizer Stuben, bevor ihn der Ruf in den Nordosten erteilte. Hahn erinnert sich: „Als das frühere Kempinski-Grand-Hotel Heiligendamm nach einem Küchenchef suchte, wurde ich empfohlen, kam, sah und war sofort begeistert.“ Von dem Ort, vom Projekt, von der Umgebung und der persönlichen Perspektive, hier eine eigene Heimat aufzubauen.

Er kochte fortan im Gourmet-Restaurant „Friedrich Franz“

in Heiligendamm, bekochte die Staats- und Regierungschefs beim G-8-Gipfel an der Ostsee und wechselte 2008 als Küchendirektor in die Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde. Guide Michelin verlieh seiner Küche von 2004 bis 2012 den begehrten Stern.

Nach seinen Eindrücken zwischen deutscher Küche in Ost und West nach der politischen Wende befragt, meint Hahn: „Ich habe sehr viel vom Osten gelernt. Zum Beispiel, dass man im landwirtschaftlich geprägten Mecklenburg die guten Rohprodukte sehr zu schätzen weiß und auch, dass viele Menschen, die nicht viel Geld haben, dennoch auf gute Zutaten vom Bauern oder aus dem eigenen Garten zurückgreifen und dafür lieber weniger oft das Besondere genießen.“ Andererseits habe er mit seinen Erfahrungen internationale westliche und fernöstliche Erfahrungen nach Mecklenburg bringen können. Es freue ihn besonders, dass das, was er zusammen mit anderen aufbauen durfte, bis heute Bestand hat.

Seinen Ausstieg aus der Spitzengastronomie hat Tillmann Hahn nie bereut. Er ist jetzt vor allem im kulinarisch-beratenden Bereich tätig, betreibt mit seiner Frau das Torhaus und die Klosterküche in Bad Doberan und hat sich mit „Tillmann Hahn's Gasthaus“ in Kühlungsborn ein neues kulinarisch-gastgeberisches Domizil geschaffen. Dort ist sein Anspruch regionale Frischeküche, die er mit internationalen Einflüssen kombiniert.

Hahn: „Um kulinarisch kreativ zu bleiben, muss man vor allem neugierig bleiben und selbst gerne schmecken, was andere kochen.“ Die globalisierte Welt halte noch unendlich viele Aromen und Kreationen bereit, die nur entdeckt, mo-



Tillmann Hahn (47) kocht seit 2002 in Mecklenburg-Vorpommern. Er ist jetzt vor allem im kulinarisch-beratenden Bereich tätig. FOTO: MICHAEL H. MAX RAGWITZ

difiziert oder adaptiert werden müssen, „um ein Leben lang nie langweilig kochen oder essen zu müssen.“

In diesem Sinne möchte er als Gastgeber, Berater und Ideengeber noch viele interessante Projekte begleiten. Er brauche sich also keiner Sorgen machen, dass er sich frühzeitig aus dem Arbeitsleben verabschiedet. Für ihn gibt es nichts Schöneres, als ein Gastgeber zu sein, dessen Vorstellung von „gut“ sich mit der seiner Gäste deckt.

”

Ich habe als Steppke früh von meiner Mutter gelernt und schnell angefangen, selbst zu kochen.

Tillmann Hahn,
Koch und Gastwirt

Eigene Betriebsgesellschaft

Tillmann Hahn absolvierte die Ausbildung zum Koch von 1991 bis 1993.

Er war unter anderen als Küchenchef/-direktor in Heiligendamm und Hohe Düne.

2013 gründete Hahn seine eigene Betriebsgesellschaft, mit der er sein Restaurant Tillmann Hahns Gasthaus mit Feinkostladen in einer Villa in Kühlungsborn etablierte.