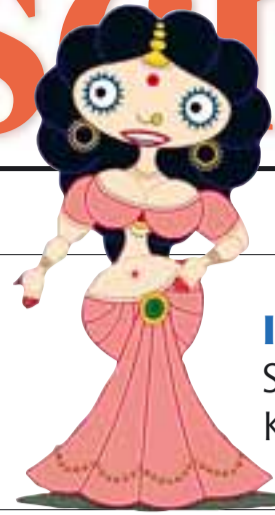


Die Märkische



9./10. FEBRUAR 2008

Wochenmagazin der Märkischen Allgemeinen

AUSGABE 6



MEDIEN/TV

Bella Block und die „Reise nach China“ ▶ 13



FEIERABEND

Kälte – kein Problem für freilebende Papageien ▶ 5

IM GESPRÄCH

Sita bringt den Blues ins Kinderfilmfest der Berlinale ▶ 3

Von G8 zu G6

Tillmann Hahn hat in Heiligendamm die Politiker auf dem Weltwirtschaftsgipfel bekocht, Ende März ist er zu Gast beim Gourmet Preis Brandenburg, wo er mit den sechs besten Köchen der Mark ein Menü der Spitzenklasse zubereiten wird.

Von Lars Grote

Putin war angereist mit einem Koch, der schon in Diensten Chruschtschows stand und der in seiner Schürze schwitzte, als Kalter Krieg da draußen tobte. „Vielleicht wird er den nicht mehr los“, orakelt Tillmann Hahn, es gebe ja Verträge, Stellungen auf Lebenszeit, das Erbe der Sowjets ist für den Westen nicht immer transparent. Wladimir Putin brachte Lebensmittel mit, mehr als die anderen, mehr als George W. Bush, der alkoholfreies Bier im Koffer hatte, Cola-Dosen, ansonsten Sprit aus der Heimat und eigene Limousinen, eingeflogen nach Heiligendamm – „vielleicht brauchen die Staaten das Gefühl der Unabhängigkeit, der Autarkie“, mutmaßt Hahn. Ihn kränkt das nicht. Tillmann Hahn war Küchenchef im Kempinski, wo sich die Staatschefs der politisch maßgeblichen Länder im vergangenen Juni zum G8-Gipfel getroffen haben. Und weil Hahn, ein Hesse aus Darmstadt, die Betriebstemperatur gerne senkt – nicht am Herd, doch in der Wortwahl, wenn man ihn anspricht auf die Großkopferten –, sagt er, sonderlich viel isst der Texaner nicht, sagt Hahn, er wolle oft frische Beeren, und Alkohol ist für ihn ohnehin tabu, nach frühen Jahren des Exzesses. „Wir haben ihm formal ein Weinglas hingestellt, es kam dann unbenutzt zurück“, so Tillmann Hahn – der an das hemdsärmelige Foto erinnert, wo die Herren und die Dame nach getaner Arbeit bei einem Bier zusammenhockten, betont locker, ausgelassen, ein Lächeln für die Fotografen, das Amt hatten sie abgestreift. Sie wollten sagen: Wir sind ja auch nur Menschen. In der Hand die Bierkrüge, Bush mit seiner alkoholfreien Variante aus Amerika. „Vielleicht schmeckt es dort eine Spur anders als in Europa, Marken machen da manchmal geringfügige Unterschiede“, kann Hahn nur spekulieren.

Als Bush einen halben Tag früher abreiste als vorgesehen, munkelten Journalisten: Unpässlichkeit. Tillmann Hahn kann das nicht bestätigen.

„Er hat bei uns an diesem Tag noch nachbestellt.“ Es gab Aufregung im Vorfeld. Hahns Stellvertreter, der Souschef, reiste in die Sicherheitszone rund um das Grand-Hotel, hatte eine alte Militärtasche und anderes Gepäck dabei, weil all das Personal im Hotel wohnen musste während dieser hohen Tage. Die Armeetasche war ein Schock, sie trieb Schweiß auf die Stirn der Sicherheitsbeamten, schnell wurde der Souschef festgenommen und die Sicherheitschleuse eine halbe Stunde lang gesperrt. Bis sich alles auflöste. In Wohlgefallen.

Kulinarisch freilich lief es wie am Schnürchen, doch einen Handschlag mit den Präsidenten gab es nicht für Tillmann Hahn – „das waren Gäste wie andere auch, ich dränge mich nicht auf.“ Immerhin, Bush gab sich „volkstümlich“, wie Hahn es formuliert, er habe sich mit Personal fotografieren lassen, kurz darauf kam ein signiertes Foto aus dem Weißen Haus.

Hahn atmet auf, die mitgebrachten Köche habe Putin nicht gebraucht. Der Hesse nimmt's als Kompliment. Warum russische Lebensmittelvorräte aus dem eigenen Land bei diesem Treffen? „Vielleicht hat die Entourage bei Staatsbesuchen schlechte Erfahrungen gemacht“, er freilich nimmt ihnen die Geste des Misstrauens nicht krumm. „Die Köche waren offiziell angekündigt, da wurde nicht mit verdeckten Karten gespielt.“ Was Putin isst, darüber schweigt sich Hahn, wie schon im Falle Bush, sehr diplomatisch aus. Wer abermals auf staatlich unbestätigte Quellen hört, weiß: Putin liebt ei-

nen mit Speck und Dörripflaumen gefüllten Truthahn. Er lasse sich mit Eiscreme verführen. Auch Fisch zählt zu den Favoriten. Putin achtet auf Fitness, anders als sein Vorgänger Boris Jelzin, der sich bei Staatsbanketts laufend von zwei russischen Dienern aus viereckigen Flaschen ohne Etikett nachschenken ließ. Wodka.

Tillmann Hahn, 39 Jahre alt, pflegt eine dezente hessische Melodie beim Sprechen, er redet gerne über die hohen Gäste, man muss nicht lange bohren, doch tut er das nicht aus Eitelkeit: „Ich bilde mir nichts ein auf diesen Sommer und sag' jetzt nicht: Ich bin ein toller Hecht.“ Immerhin, die Gäste hätten gut gegessen bei den Banketts, „auch die Ehepartner haben sich hinterher nicht viel aufs Zimmer kommen lassen“, ein gutes Zeichen für die Küche.

Tillmann Hahn hat Heiligendamm zum neuen Jahr verlassen, seit Anfang Januar arbeitet er 20 Kilometer östlich in Rostock-Warnemünde. Die „Yachtresidenz Hohe Düne“ ist sein neuer Arbeitgeber, „ich spürte nach fünf Jahren Heiligendamm nicht mehr die völlige Motivation“. In Warnemünde hätten sie es im Vergleich zu Heiligendamm umgekehrt aufgezeigt: „Das Kempinski war an die Ostsee nicht besonders angebunden, es war an der Küste nicht sehr vernetzt.“ Das Haus wurde vor fünf Jahren nach einer Sanierung für gut 250 Millionen Euro mit dem Anspruch wiedereröffnet, das beste Hotel Europas, vielleicht der Welt zu sein. „Die Yachtresidenz hat vor zwei Jahren kleiner begonnen, dort will man sich nach oben arbeiten, möchte etwas aufbauen und lockt mit maritimem Flair. Der Hafen liegt gleich vor dem Restaurant, anders als in Heiligendamm. Das reizt mich.“

Tillmann Hahn war schon in Hongkong, er führte den „Mandarin Grill“ zu einem der zehn „Greatest Hotel Restaurants in the World“, zu einer der zehn besten Hotelküchen weltweit. Gelernt hat er in Wertheim, wo er sich in den „Schweizer Stuben“ einen Stern erkochte. Er kam herum, und macht jetzt nur noch einen Katzensprung von einem Ostseeort zum anderen. Warum nunmehr so bodenständig? „Mir gefällt die Gegend hier, ich möchte nicht mehr alle Jahre umsie-deln.“ Seine Frau, die er aus Hongkong kennt, wird es ihm danken.

„Die Käseereien der Uckermark sind toll, die Weidelämmer auch“

Dann erzählt er vom „Landwirtschafts- und Tourismusland Mecklenburg-Vorpommern“ mit seinen Lämmern von der Müritz, dem Ziegenkäse aus dieser „kulinarischen Landschaft“. Er möchte am Image der Essenskultur dieser Gegend arbeiten, denn deren Ruf sei unterschätzt.

Ähnlich geht es Brandenburg. Was weiß er über dieses Land, das er beim Gourmet Preis alsbald besucht, um dort „Kollegen zu treffen, die ich sonst nur vom Namen her kenne“? „Die Käseereien der Uckermark genießen einen ausgezeichneten Ruf, und die Müritz liegt ja nah an Brandenburg, die Weidelämmer aus der Mark sind herrlich.“ Über den Süden des Landes weiß er kulinarisch indes wenig. Er kommt nach Potsdam, um dort etwas zu lernen. Ein weltläufiger G8-Koch ist sich nicht zu fein, weiße Flecken, und seien es solche der Provinz, zu schließen. Weiß, die Farbe seiner Zunft.



Tillmann Hahn hat einen Michelin-Stern, er hat Geschmack und er hatte mit den Präsidenten ganz besondere Gäste. FOTO: DPA

Brandenburgs sechs beste Köche tischen am 29. März im Potsdamer Hotel „Seminaris“ auf

■ Dieter Kobusch ist Neueinsteiger im Kreis der „Großen 6“. Seit Jahr und Tag kocht er im Luckenwalder „Vierseithof“, sein Restaurant liegt im modern umgestalteten Gewölbe einer ehemaligen Tuchfabrik. Köstlich etwa seine Schaumsuppe von Zuckerschoten mit Parma-Rosmarin-Stange, gelungen der Kartoffel-Gemüse-Salat mit Kürbiskernöl. Kobusch bietet mittags eine frische Landhausküche, abends wird es feiner, dazu serviert er Weine, vor allem deutsche, auch Aufsteiger aus dem Osten – daneben einige südeuropäische Standards.

■ Ralph Knebel aus dem „Windspiel“ im Storkower Schloss Hubertushöhe ist der zweite Neuling im erlauchten Sechser-Kreis. Knebel weist beste Referenzen auf, etwa aus seiner Zeit im Münchener „Königshof“. In Storkow hielt er sich an die Koordinaten des modernen französisch-mediterranen Stils ohne allzu auffällige Experimente. Etwas gewagter etwa seine Wachtel-Crépinette mit Morcheln und Erbsenravioli. Im vergangenen Jahr gekommen, geht Knebel jetzt zum „Erbprinz“ in Ettlingen bei Karlsruhe.

■ Oliver Heilmeyer, gebürtiger Züricher, versieht seit zehn Jahren seinen vielbeachteten Dienst am Herd im Hotel zur Bleiche. Nun hat er, gerade frisch belobigt, endlich seinen ersten Stern, der draußen im Spreewaldörtchen Burg schwerer zu erlangen ist als in den Zentren wie Berlin. Zu den besten Zutaten gibt er stets eine Prise Neugier, so überzeugt er lange schon Genießer und Tester. „Offen für Ideen bleiben“, so lautet seine Devise, und was das Kochen angeht, steht spürbare Bekömmlichkeit bei ihm im Vordergrund.

■ Alexander Dressel kocht in Potsdams Hotel „Bayrisches Haus“, auch er hat einen Stern. Er gilt als „Junger Wilder“, arbeitet schnörkellos, vielfältig und mit einer Vorliebe für südländische Akzente. Drei Jahre lang war Dressel Chef de Cuisine im Berliner Gourmettempel „Borchardt“, bevor er, nach einem Abstecher in Stuttgart, die Küche des „Schwarzen Adlers“ in Kitzbühel übernahm. Er ging auf kulinarische Entdeckungsreise in Italien und spielt sein Können nun in Potsdam aus.

■ Carmen Krüger führt „Carmens Restaurant“ in Eichwalde, die Spitzenköchin sagt: „Brandenburger Küche ist einfach eine ehrliche, saubere regionale Küche mit frischen Produkten, jahreszeitlich entsprechend angepasst, ohne viel Brimborium drum herum, ohne Handstand auf dem Teller, sondern frisch zubereitet und gekocht ist unser Aushängeschild die hausgemachte Blutwurst.“ So bodenständig und brillant hat sie sich einen nachhaltigen Ruf bei Kennern erarbeitet, die ausgezeichnete Küche ohne elitäres Trallalla mögen.

■ Frank Schreiber aus dem „Golde-nen Hahn“ in Finsterwalde vereint das Heimische mit dem Internationalen und kocht handwerklich auf höchstem Niveau. Er pflegt enge Kontakte zu Fleisch- und Käseproduzenten der Umgebung; doch wenn ein Gast Langusten will – bitte sehr! Olivenöl sind seine Passion. Auch die Weinkarte zeigt, dass man hier etwas von Genuss versteht. Mit dieser Mischung lockt er ein breites Publikum, das keine Kompromisse mag. Ein Koch, der auch „weit draußen“ glänzt. lg