



OUT OF THE SHADOW

Nils Henkel ist längst aus dem Schatten seines ehemaligen Küchenchefs Dieter Müller getreten und bietet Degustation aus Natur pur, schreibt *Eva-Luise Schwarz*.

Seine Gerichte sind eine wahre Freude für Augen und Gaumen. Die Teller, allesamt auf das Pure Nature Konzept ausgerichtet, sind die perfekte Leinwand für die intensiv-farbigen Gemälde aus süß, fruchtig, säuerlich, würzig, cremig, erfrischend, knusprig... – eine nicht enden wollende Fülle an geschmacklicher Tiefe mit dem Besten, was die Natur zu bieten hat.

Zum Gesamterlebnis eines Besuches im Restaurant Lerbach gehört für Nils Henkel, die Natur ins Restaurant zu bringen und es mit Materialien und Farben der Wiesen und Wälder des umliegenden 28ha großen Parks des Schlosshotels Lerbach auszustatten. Halb überdacht, halb Wintergarten blickt man hinaus in die Natur oder erlebt sie bei offenen Türen. Eingerichtet ist das Restaurant mit stimmigen Elementen und warmen Materialien, zum Beispiel einem Holzfußboden aus geräucherter Eiche, was sich wiederum in den Brotkörben aus gebeizter Eiche widerspiegelt, oder den Speisekarten aus Papier, welches wie Holz geprägt ist. Selbst Henkels eigenes

Kochbuch ist in diesem Material eingebunden. Eine perfekte Einstimmung auf ein außergewöhnliches Gourmeterlebnis.

Seine Passion fürs Kochen entdeckte Henkel erst nach einer frühzeitig abgebrochenen Schreinerlehre und dem Wunsch eines Architekturstudiums. Er erzählt: „Meine Mutter hat viel gekocht, aber ich habe mich dafür nie so interessiert. Aber dann hat ein Freund von mir eine Kochlehre gemacht und ich habe bei meinem eigenen Kochpraktikum gesehen, dass mir das sehr gut liegt und es war auch die richtige Entscheidung.“ Eine fundierte Ausbildung erhielt Henkel in einem kleinen Romantikhotel in Norddeutschland. Mit einer guten Grundlange ging er nach Hamburg ins Raphael Hotel, wo er die Freiheit genoss, seine Neugierde für »

„Ich denke das Gemüsemenü zum einen und die alkoholfreie Begleitung zum anderen sind ein wichtiger Schritt für die Zukunft.“





Produkte und deren Verarbeitung ausleben zu können. Danach wechselte es ins erste Sternerestaurant, dem Landhaus Scherrer in Hamburg, wo die Grundlagen für Perfektion gelegt wurden. „Das war eine schöne Zeit, aber auch heftig und sehr arbeitsintensiv,“ so Henkel. Auf das Hanseatische folgte das Französische bei Pascal Levallois im Valkenhof. 1997 ging Henkel nach Lerbach, wo er 12 Jahre lang mit dem großen Meister Dieter Müller zusammenarbeitete. „Dieter Müller ist immer ein Vorbild gewesen, sowohl als Koch als auch menschlich. Und das hat einfach immer sehr gut funktioniert, darum bin ich auch so lange geblieben. Mit der Zeit bekam ich mehr Verantwortung und dann hat es sich irgendwann abgezeichnet, dass er ein bisschen kürzer treten wird.“

Im Jahr 2008 übernahm Henkel dann die Verantwortung für die Küche und fing an, seinen eigenen Stil zu finden. Auf den Richtungswechsel mit Müllers Abschied und dem Restaurantumbau 2010 folgte als logische Konsequenz, ein Gemüsemenü mit acht Gängen auf die Karte zu nehmen. Zusammen mit dem Degustationsmenü und dem à la carte

bietet das Restaurant nun 25 Gerichte an. Dazu kommt noch das Amuse Bouche Menü, eine Dieter Müller Erfindung. „Das sind 18 verschiedene Gerichte, die wir in sechs mal drei Gerichten servieren. So haben Gäste, die zum ersten Mal hier sind – oder auch Stammgäste – die Möglichkeit, sich auf Vorbestellung durch die Karte zu probieren.“ Als wahrer Renner stellte sich auch die alkoholfreie Getränkebegleitung heraus. „Wir sind durch die Schwangerschaft meiner Frau darauf gekommen, wie schade es ist, wenn man auf eine Weinbegleitung verzichten muss. Wasser ist todlangweilig und es fehlt die Abwechslung. Gerade mittags ist es interessant, da viele Gäste auf Wein verzichten wollen, weil sie arbeiten müssen. Ich denke das ist ein wichtiger Schritt für die Zukunft, zum einen das Gemüsemenü, zum anderen auch die alkoholfreie Begleitung.“

Mitten in der Natur eingebettet und mit Kräutergarten vor der Tür geht das Lerbach Küchenteam jeden Tag hinaus, um zu sammeln: Gemüse, Kräuter und Gräser spielen eine immer wichtigere Rolle in Henkels Menü. „Wir machen >>



das Gemüsemenü schon seit fünf Jahren und liegen damit goldrichtig. Für mich ist es einfach interessant Produkte zu finden, die bei anderen Kollegen vielleicht nicht so auf dem Schirm sind.“ Darunter die Haferwurzel, eine weiße Wurzel verwandt mit der Schwarzwurzel und sehr fein im Geschmack. „Wenn man sie in einem Stadium erntet, wo sie noch sehr klein und zart sind, ist das wirklich wunderbar. Sie werden sauber geputzt – wobei man das Grün noch teilweise mitverwenden kann, weil es sehr knackig ist –, dann konfiert, knusprig angebraten und karamellisiert, um eine schöne Röstaromatik zu bekommen. Anschließend wälzen wir sie in einem malzigen Pilzcrumble und dann bekommt man den Eindruck, als ob wir sie gerade aus der Erde gezogen hätten.“ Und so versuchen Henkel und sein Team ständig neue Produkte zu finden, besonders auch beim Gemüsebauer ihres Vertrauens, denn Henkel ist ein neugieriger Mensch und möchte sich mit allem einmal beschäftigen haben.



„Für mich ist es interessant Produkte zu finden, die bei anderen Kollegen vielleicht nicht so auf dem Schirm sind.“


Die Basis für die Menüzusammenstellung wird immer von der Natur vorgegeben: „In erster Linie mache ich mir Gedanken, was bekomme ich in den nächsten 6-7 Wochen an Produkten. Was gibt es an Gemüse, Fisch und Fleisch und was schmeckt gerade jetzt am besten. Das ist im Moment [Juni] bretonischer Hummer. Wenn die Basiselemente feststehen, dann kommt im Grunde der Feinschliff, dass man sich überlegt, wie setzen wir das in den Kontext mit anderen Produkten.“ Im Tagesgeschäft, mit sowohl Mittags- als auch Abendservice, ist es manchmal schwierig kreativ zu sein, so Henkel. Da hilft es, einfach hinauszugehen und sich intensiv mit dem Thema zu beschäftigen, dann fallen ihm die Ideen regelrecht zu. Besonders schätzt er auch, sich mit seinen Mitarbeitern, viele davon schon lange Jahre seine Wegbegleiter, auszutauschen, was die Produktauswahl für ein neues Menü betrifft. „Da kann ich einfach mal sagen, diese zwei oder drei Produkte hätte ich gerne, sagen wir



Kartoffelsalat und Gurke, und dann machen die sich auch ein bisschen Gedanken und probieren Dinge aus und dann entscheiden wir gemeinsam, wie wir es letztendlich am Teller umsetzen.“ Die Aufgaben werden verteilt, Tellerskizzen angefertigt, welche Konsistenzen sind gewünscht, welche Kräuter werden angewandt. Schließlich wird der Geschmack ausprobiert und die Sommeliers kommen hinzu, um zu sehen, wohin die Reise geht. Letztlich wird alles dokumentiert und fotografiert und wenn alles zu Ende geplant und gedacht ist, geht das neue Menü an den Start.

Für das derzeitige Gemüsemenü kreierte das Team einen Teller mit diversen Blumenkohlelementen, darunter auch fermentierter Blumenkohl. „Ich bin jemand, der sehr zugänglich ist für Säure. Ich mag Säurekomponenten auf dem Teller und finde das sehr wichtig, weil sie Spannung und Erfrischung bringen. Da ist fermentierter Blumenkohl genau richtig.“

Seit er eine kleine Tochter hat, werden die Besuche in anderen Sternelokalitäten seltener, doch die Erfahrung, vielleicht noch unbekannte, spannende Techniken zu sehen, findet er sehr wichtig: „Einflüsse von außen sind wichtig, ob das jetzt ein Wochenmarkt ist oder ein Besuch beim Gärtner.“ Zu sehr lässt er sich jedoch nicht beeinflussen. „Ich will nicht, dass ich ein Produkt sehe und dann etwas Ähnliches mache, sondern dass es mich inspiriert, mich näher damit zu beschäftigen, und dann kommt wieder etwas Eigenes dabei heraus. Das Spannendste und das, was mich auch am meisten erfüllt, ist der Prozess, ein Gericht zu entwickeln. Wenn man das fertige Bild von dem Teller im Kopf hat und man weiß, was man machen möchte, und dann den Teller das erste Mal angerichtet und umgesetzt hat, finde ich das sehr befriedigend. Und wenn dann die Gäste begeistert sind, ist das großartig. Das erfüllt mich sehr und macht viel Spaß. Und mit einem tollen Team zu arbeiten ist auch immer wieder eine Freude.“

Für Henkel und seine Mannschaft zählen vor allen Dingen zwei Elemente: Kontinuität und Qualität. Er sagt: „Letztendlich muss man ein perfektes Gericht am Teller haben. Ich finde es aber auch sehr wichtig, manchmal in ganz andere Richtungen zu denken, solange man aber am Teller ein tolles Produkt in einer tollen Qualität vorfindet.“ Und das bekommt man in Lerbach tagtäglich geboten. 



BAUERNSALAT MARINIERTER BOHNEN, SCHAFSKÄSE, OLIVEN, GURKE

FOTOGRAF: WONGE BERGMANN



GEBEIZTER SEESAIBLING FERMENTIERTER FENCHEL, BOUILLON VON GEGRILLTEM SELLERIEE

FOTOGRAF: WONGE BERGMANN



HOCHRIFFE VOM RIND BARBECUE JUS, MAIS, VOGELMIERE

FOTOGRAF: WONGE BERGMANN



OIALLASCHOKOLADE MULTBEEREN, RÖSTROGGENEIS, DILL

FOTOGRAF: WONGE BERGMANN