

INTERVIEW

# „Kresse bringt den Frischekick“

## Sterne Koch Nils Henkel schätzt den Kräutergarten in Schloss Lerbach und nutzt die Pflanzen sogar für Desserts

*Herr Henkel, waren Sie heute schon im Schloss-Kräutergarten?*

**NILS HENKEL** Ja, das mache ich oft als Erstes, wenn ich komme, so gegen 10 Uhr. Dann drehe ich dort eine Runde und schau mir an, wie die Blüten sind und der Zustand allgemein, gerade jetzt, wo die ersten kalten Nächte kommen. Gegebenenfalls muss man reagieren und Pflanzen ins Gewächshaus bringen. Im Winter wird unsere Küche gewürzlastiger, dann verschwinden viele Kräuter und die Gewürze kommen in die Küche. Das ganze Jahr über funktioniert aber zum Beispiel Kresse für einen Frischekick. Oder Minze – die Beete sind aber separat im Schlossgarten untergebracht, denn die Minze neigt dazu, auch woanders auszutreiben und die Ordnung im Kräutergarten zu stören.

*Ihr Kräutergarten befindet sich hinter dem Schloss und misst rund sechs mal 30 Meter. Reicht das für ihr Restaurant?*

**HENKEL** Ja, der Großteil wird in der Saison aus dem eigenen Kräutergarten abgedeckt. Aber es ist mir auch wichtig, mit unseren Partnern, also den Zulieferern, kontinuierlich zu arbeiten. Man muss als Kunde dafür sorgen, dass die eigenen Partner überleben können. Wir Köche denken manchmal sehr egoistisch und machen einfach das, was wir gerade wollen.

*Was ist die schönste Zeit für Sie im Kräutergarten?*

**HENKEL** Mai, Juni, Juli, wenn alles aus der Erde kommt. Das ist wunderschön, da duftet es und die meisten Pflanzen blühen. Ich weiß noch, wie ich einmal abends im Kräutergarten war und plötzlich öffneten sich die Duftkerzen, man konnte ihnen wirklich dabei zuschauen – ich hatte mich vorher gefragt, warum sie wohl so heißen. Sie sind Abendblüher, die Blüten kann man essen und die Wurzeln sind ebenfalls zu verwenden.

*Was findet sich denn jetzt im Herbst noch im Kräutergarten?*

**HENKEL** Eine Menge: Schildpflanz, Rosmarin, Thymian, das sind so die Standards, die bis zum Frost gehen. Oder Verbene, eine der schönsten Kräuter überhaupt. Das ist Sommer pur, aber es ist nicht winterhart. Die Pflanzen müssen dann raus und in den Keller oder ins Gewächshaus, dann kann man sie im Frühjahr wieder verwenden. Einige unserer Pflanzen sind schon mehr als zehn Jahre alt.

*Müssen die Köche bei solchen Arbeiten im Kräutergarten auch mal selber ran?*

**HENKEL** Man kann schon mal mit ein paar Köchen sagen: Kommt, wir lassen die Mittagspause. Mittagspause sein und gehen in den Garten. Aber das kann man nicht

immer machen, die Arbeitszeiten sind ja eh schon hart. Man kann die Mitarbeiter für vieles begeistern, aber wenn es ans Unkrautjäten geht, dann ist das ein Job für sich. Aber es gibt ja auch andere Arbeiten. Bestimmte Kräutersorten bekommt man zum Beispiel nur im Topf, da gibt es die Samen nicht. Da muss man dann selber Samenstände abnehmen, sie trocknen und in Papiertütchen verpacken. In meinem Schreibtisch habe ich eine große Box mit Samen.

*Machen Ihnen Schädlinge im Schlossgarten zu schaffen? Sie setzen ja konsequent auf Bio.*

**HENKEL** Schnecken sind ein Problem, aber momentan geht es. Ansonsten Wühlmäuse, und Maulwürfe haben wir immer mal wieder. Es gab ein Jahr, da sind mir beim ganzen Fenchel die Wurzeln abgefressen worden und alles ist verkümmert. Mittlerweile bin ich schlauer geworden und setze die Fenchel in Steinkübel oder arbeite mit Zimmerknoblauch. Der hat schöne rosa Blüten, die nach Knoblauch riechen, und wenn man ihn neben Fenchel pflanzt, dann ist dieser gesichert. Das sind so Dinge, die ich noch nicht weiß.

*Wie wichtig sind denn überhaupt Kräuter in der Spitzenküche?*



Nils Henkel schaut vor der Arbeit oft im Kräutergarten vorbei.

BILDER: CARSTEN HENN

**HENKEL** Es ist sehr in geworden und wird uns noch mehr beschäftigen. Bei uns waren Kräuter aber immer schon ein Thema. Dieter Müller ist einer der wenigen, die schon früh damit gekocht haben, das hat den Küchenstil geprägt. Der Kräutergarten ist immer größer geworden, ich habe mich da reingehängt und leidenschaftlich engagiert und viel selbst gemacht. Kräuter bringen einfach eine schöne Frische und Leichtigkeit in ein Gericht und eine starke, grüne Aromatik. Die ist sehr vielfältig, von deftig bis elegant. Auch Bitternoten kann man mit Kräutern fein reinbringen. Und natürlich Säure, die ich sehr wichtig finde. In einem unserer Desserts ist Schildpflanz drin, dadurch kann man Säureakzente setzen.

*Was gibt es für Zukunftspläne?*

**HENKEL** Der Ehrenhof soll mit Kräutern bestückt und der Kräutergarten dann in einen Gemüsegarten umgewandelt werden. Dann würde der Gast von seinem Platz im Restaurant aus auch sehen, wenn wir hinausgehen, um für ihn zu pflücken. Dafür müssen wir uns jetzt einen Gärtner suchen. Ideal wäre einer in Rente, der sich diesem Projekt mit ganzem Herzen widmet.

*Und wie sieht es mit Kräutern bei Ihnen zu Hause aus?*

**HENKEL** Wir sind gerade umgezogen und haben ein kleines Häuschen mit großem Garten. Da stehen schon Rosmarin, Thymian, Salbei, aber ich werde auch Sauerampfer und Basilikum anpflanzen,

die Dinge, die man gern zu Hause verwendet, da koche ich natürlich einfacher. Es ist gar nicht so schwer, einen Kräutergarten anzulegen. Es gibt zum Beispiel diese Kräuterschnecken, bei denen man ein Rundbeet anlegt. Auf diese Weise kriegen die einen Pflanzen etwas mehr Sonne, die anderen weniger, die einen haben es außerdem lieber etwas feuchter, die anderen trockener. Es eignet sich auch jeder Balkonkasten, Kräuter gehen überall. Bei Tiefkühlware aus dem Supermarkt muss man immer Abstriche machen, also lieber selbst die Kräuter einfrieren oder in Pestos verwandeln. So kommt man gut durch den Winter.

Das Gespräch führte  
Carsten Henn

### Zur Person

Nils Henkel wurde 1969 in Kiel geboren. Er begann seine Ausbildung zum Koch 1986 im Romantikhotel Voss-Haus in Eutin. Danach setzte er seine Laufbahn in den Hamburger Restaurants „Le Jardin“ im Raphael-Hotel sowie im „Landhaus Scherrer“ bei Heinz Wehmann und im „Il Ristorante“ fort. Als Souschef ging er ins Münsterland und arbeitete im „Valkenhof“ in Coesfeld bei Pascal Levallois und in „Averbeck's Giebelhof“ in Senden. Seit 1997 arbeitet er in Lerbach, zunächst als Sous-Chef im Restaurant „Dieter Müller“, wo er 2004 die Position des Küchenchefs sowie Dieter Müllers Stellvertretung übernahm. Seit 2008 ist Nils

Henkel alleiniger Küchenchef. Im Jahre 2010 taufte er das Restaurant in „Gourmetrestaurant Lerbach“ um. Das Restaurant hält unter ihm zwei Michelin-Sterne.

#### Hier kauft Nils Henkel seine Küchenkräuter für den Schlossgarten

- Essbare Landschaften
- [www.essbare-landschaften.de](http://www.essbare-landschaften.de)
- Syringa
- [www.syringa-pflanzen.de](http://www.syringa-pflanzen.de)
- Rühlmann's
- [www.kraeuter-und-duftpflanzen.de](http://www.kraeuter-und-duftpflanzen.de)



Die jungen Blätter der Purpufetheme lassen sich wunderbar in Butter ausschwenken. Die im Frühjahr sprießenden kleinen Knospen sind ebenfalls ein Genuss.



Die Zitronenverbene ist vielseitig verwendbar. Der mit Zucker eingekochte Sud der Zitronenverbene eignet sich ideal, um ihn mit Champagner aufzugießen, mit den Blättern setzt Nils Henkel zitronige Akzente.



Der Blaue Borretsch, auch als Gurkenkraut bekannt, passt gut zu Gurke und zu allem, das selbst zu Gurke passt. Ideal zum Beispiel beim Einmachen von Gurken oder zur Dekoration einer Gurkenkalttschale.



Beim Afrikanischen Basilikum können Blätter und Blüten verwendet werden. Der ist aromatischer und einen Hauch herber als normaler und ideal zum Räuchern.