

„Jeden Tag Fleisch ist nicht gesund“

Zwei-Sterne-Koch
Nils Henkel aus
Bergisch Gladbach
über den Trend zur
vegetarischen Küche

Fleischlose Ernährung wird in vielen Haushalten immer beliebter. Gerne würden wohl noch mehr überzeugte Fleischesser häufiger mal auf Steak, Kotelett und Braten verzichten, wäre vegetarische Kirche nicht oft noch immer eine eher freudlose Sache. Nils Henkel vom „Gourmet-Restaurant Lerbach“ in Bergisch Gladbach zeigt, dass es auch anders geht. Der 44-Jährige arbeitet unter anderem im Hamburger „Landhaus Scherrer“ bei Heinz O. Wehmann und im Coesfelder „Valkenhof“ bei Pascal Levallois sowie zwölf Jahre lang als Sous- und später Küchenchef bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach. Seit 2008 ist er alleiniger Küchenchef mit zwei Sternen im Restaurantführer Michelin und 19 von 20 Punkten im Gault Millau.

VON ROBERT LÜCKE

WELT AM SONNTAG: Seit wann gibt es Ihr Konzept „Pure Nature“ und das vegetarische Menü?

NILS HENKEL: Bei der Neugestaltung des Restaurants 2010 wurde mir klar, dass es auch an der Zeit war, meinen Küchenstil neu zu definieren. Außerdem liegt unser Restaurant mitten in der Natur, im Schlosspark mit Wald drum herum. Wir haben einen eigenen Kräuter- und Gemüsegarten, das Thema Naturküche mit einem Schwerpunkt auf Gemüse war also die logische Konsequenz.

Das passt ja auch sehr gut. Die Zeitschrift „Der Feinschmecker“ kürte Ihr Lokal zum „Besten Restaurant auf dem Land 2013/14“. Bei Ihnen gibt es im vegetarischen Menü „Wassermelone mit grünen Mandeln und Zitronenverveine“, „Gegrillte Aubergine mit Koriandermayonnaise“ sowie „Waldpilze und Wurzeln im grünen Karottensud“. War das einfach „nur“ eine Marktücke oder ist es Ihre persönliche Leidenschaft?

Ich selbst habe immer schon gern mit Gemüse und Kräutern gekocht und esse auch privat oft und gern vegetarisch. Für mich ist das keine Marktücke, sondern



Nils Henkel, geboren 1969 in Kiel, wollte erst Schreiner werden. Zum Glück entschied er sich, das Kochhandwerk zu erlernen

die Auseinandersetzung mit dem Thema zeitgemäße Ernährung.

Das heißt?

Jeden Tag Fleisch oder Fisch zu essen, halte ich für falsch. Denn das ist zum einen nicht gesund, um zum anderen ökologisch doch gar nicht vertretbar. Wir bieten unseren Gästen mit dem Gemüsemenü eine exzellente Alternative.

Gibt es für Sie Vorbilder?

Nein, Vorbilder eigentlich nicht. Bestenfalls den französischen Koch Michel Bras, der ja schon sehr frühzeitig ein eigenes Gemüsemenü auf der Karte hatte.

Viele Gourmets und auch die, die über gute Küche berichten, gucken immer noch nach Frankreich, Spanien, Skandinavien oder Fernost. Was, glauben Sie, ist der Trend von heute und morgen?

Ich weiß nicht, was der Trend von morgen sein wird. Heute berufen sich viele Köche auf eine neue Regionalität. Das finde ich gut und richtig. Es gibt in Deutschland heute sehr viele Top-Produkte, die wir vor einigen Jahren noch aus Frankreich beziehen mussten, exzellentes Lammfleisch zum Beispiel. Ich finde das sehr gut. So hat der Gast, besonders auch der internationale Gast, die Möglichkeit, ein Stück Deutschland zu schmecken.

Wie setzen Sie das um?

Ich setze auch auf viele deutsche Produkte. Aber natürlich verschließe ich mich nicht den besonderen Produkten der ganzen Welt, die es in Deutschland eben nicht gibt. Eine innovative Küche hat schon immer von den Aromen der Welt profitiert. Ich brauche aber keinen Apfel vom anderen Ende der Welt.

Hat die einst ausgerufenen „Neue deutsche Küche“ wirklich einen Stellenwert im Bewusstsein deutscher oder gar internationaler Gourmets?

Ich denke, die „Neue deutsche Küche“ ist in Ihren vielen Facetten sehr lebendig. Ob das aber so im Bewusstsein der Gäste wahrgenommen wird, bezweifle ich. Die deutschen Köche sind eben sehr verschieden und lassen sich in Ihrer Vielfalt schlecht nach einem bestimmten Muster vermarkten. Die Spanier und Skandinavier sind da sehr viel besser wahrgenommen worden. In Deutschland ist das Interesse auch nicht vorhanden, diese extrem gute Qualität der Kulinarik zu nutzen, um etwa den Tourismus und die Wahrnehmung im Ausland anzukurbeln. Da wird von Seiten der Politik und Wirtschaft meist lieber weiter das ewige „Wurst-Image“ gepflegt.

Mal was ganz anderes: Haben Sie eigentlich noch „Fans“ von Dieter Müller, ihrem Vorgänger in Schloss Lerbach, unter Ihren Gästen?

Ja, haben wir. Einige sind uns über die ganzen Jahre treu geblieben, manche sind erst kürzlich wieder aufgetaucht und waren begeistert. Manche haben wir natürlich auch verloren, weil nicht jeder Gast offen für Veränderungen ist.

Wie schwer oder leicht ist es, neben Joachim Wissler zu kochen, der im nahen Schloss Bensberg drei Sterne hat und von vielen Kritikern neben Harald Wohlfahrt als deutsche Nummer Eins angesehen wird?

Nicht schwerer oder leichter als an einem anderen Ort mit einem tollen Kollegen in der Nachbarschaft. Wir haben viele gemeinsame Gäste, die es sehr schätzen, an einem Wochenende beide Restaurants zu besuchen. Ich finde den Erfolg von Joachim Wissler sensationell. Und ich kann mir sehr gut vorstellen, dass durch die internationale Aufmerksamkeit auch mehr Gäste aus dem Ausland nach Bergisch Gladbach kommen.

Das kann auch für unser Restaurant nur von Vorteil sein.

Die Gastronomie in Deutschland hat es nicht gerade leicht. Was muss man tun, um stets ein gut gefülltes Restaurant zu haben?

In erster Linie müssen wir uns Gedanken machen, was sich unsere Gäste wünschen. Zum einen müssen wir eine hervorragende Qualität und Professionalität bieten, zum anderen eine ungezwungene Atmosphäre und einen lockeren, unkomplizierten Service. Ein tolles Essen ist selbstverständlich, aber der Gast muss sich auch wohlfühlen und bekommen, was er haben möchte – auch wenn das



Frühlingsbeet mit Gartenkräutern, jungem Gemüse und Rhabarber

nicht immer ein großes Menü mit Weinbegleitung ist.

Apropos Wein: Es gibt bei Ihnen auch eine nichtalkoholische Essensbegleitung. Was gibt es denn da so alles zu trinken, und zu welchen Speisen?

Wir begleiten sowohl das Degustationsmenü als auch das Gemüsemenü auf Wunsch komplett alkoholfrei. Das können reinsortige Obst- und Gemüsesäfte sein, aber auch Limonaden, Tonics, Tees bis hin zu eigens angefertigten Getränken aus eigener Herstellung.

Das ergibt interessante Kombinationen: Grüner Apfelsaft, gewürzt mit Estragon und weißem Pfeffer zur Entenleber, klarer Tomatensaft mit Oregano und Tomatenessig zu Griechischem Salat mit Calamares, Garnelen und Schafsyoghurt, Geeister Ayurveda-Tee mit Minze, Süßholz und Kardamon zum Kalbsbries.

Es gibt heute viele Gäste, die auf Alkohol verzichten möchten oder müssen. Als meine Frau schwanger war, haben wir oft die Erfahrung gemacht, dass selbst in den besten Restaurants außer Wasser nichts angeboten wurde. Daraufhin habe ich mit unseren Sommeliers die „unvergorene Begleitung“ zur Freude vieler Gäste als Alternative zu unserer Weinbegleitung etabliert.

www.nils-henkel.de

ANZEIGE

COR



MODELL: JALIS von Jehs + Laub

Bielefeld: Lindner Möbel | Einrichtungen, Welle 15 und Heidsieker Heide 60, www.lindner-moebel.de • **Coesfeld:** einrichtungsstudio m.sicking, Bahnhofstraße 80-86, www.m-sicking.de • **Ennigerloh:** Einrichtungshaus Bronder, Alleestraße 7, www.bronder.de • **Gütersloh:** Einrichtungshaus Volker Grett, Berliner Straße 200, www.volkergrett.de • **Münster:** Ventana, Stubengasse 22, www.ventana-moebel.de • **Rheda-Wiedenbrück:** COR und interlücke Haus - Showroom, Hauptstraße 74, www.cor-interluecke.de

www.cor.de

Bonner ist „Koch des Jahres“

Christian Sturm-Willms setzte sich bei Wettbewerb auf der Anuga durch

So ganz hat er noch nicht realisiert, was ihm da in Köln widerfuhr. Christian Sturm-Willms wurde nach einem packenden Finale auf der Messe Anuga zum „Koch des Jahres 2013“ gekürt. Dafür gab es für den Küchenchef des Yu Sushi Restaurants im Hotel „Kameha Grand“ in Bonn eine Siegpriämie von 12.000 Euro.

Doch gewichtiger noch dürfte für den erst 25-Jährigen der Gewinn des international renommierten Titels sein. Wie seine sieben Mitsstreiter in der Schlussrunde hatte Christian Sturm-Willms die Aufgabe, Tapas und ein Drei-Gang-Menü zuzubereiten. Bei einem Wareneinsatz von 15 Euro pro Person musste neben geschmacklicher Perfektion und optisch herausragender Präsentation auch penibel kalkuliert werden. Besucher der Lebensmittelmesse konnten verfolgen, wie jeder der Köche in einer kleinen abgegrenzten Box mit seinem Assistenten zu Werke ging. Die Zeit von fünf Stunden durfte nicht überschritten werden.

Vorsitzender der Jury war Dieter Müller, früherer Drei-Sterne-Koch auf Schloss

Lerbach, heute MS Europa. Alle zwei Jahre messen sich Profi-Köche aus Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol bei diesem Wettbewerb, den die spanische Verlagsgruppe Grupo Carterdata organisiert und ausrichtet.

Christian Sturm-Willms entwickelte sein Menü aus den Hauptkomponenten Olivenöl (Snowcrab & Bonito, Japanische Salzpfleume, Edamame Bohnen), Königsmakrele (Ponzu, Avocado, Miso Eigelb, Daikon, Shiso), Reh (Ingwer-Teriyaki-Jus, Pastinakle, Nashibirne, Marone, Mais) und Quitte (Schafsjoghurt, Salziges Karamell, Honigkuchen, Gewürztee). „Inspiriert werde ich oft von unseren zwei japanischen Sushi-Meistern. Auch als Chef kann ich unendlich viel von ihnen lernen. Die beiden ermutigen mich zur Begeisterung meiner Gäste auch zu gewagten Kombinationen“, sagt Sturm-Willms. Wie viele andere Mitarbeiter aus dem Kameha Grand, allen voran Direktor Kurt Wagner, waren die Sushi-Meister beim Finale dabei. Und bei der Siegerehrung standen auch ihnen Tränen in den Augen.

In seinem Hotel herrscht eitel Freude. Im Yu Sushi-Restaurant nahm man das Fusions-Menü von der Karte und tischte stattdessen ab Dienstag das leicht abgewandelte und auf sechs Gänge angelegte Gewinner-Menü auf (129 Euro). „Wir sind wie eine kleine Familie“, sagt Christian Sturm-Willms. „Ich komme immer zu den Gästen und nehme einen Mitarbeiter mit. Sie sollen wissen, wer für sie kocht.“ Restaurant-Managerin ist seine Lebensgefährtin Melanie Hetzel. Mit einem Kollegen geht er ins Fitness-Studio, „und beim Training brüten wir nicht selten kulinarische Ideen aus.“ Der Brandenburger entdeckte beim Schulpraktikum sein Interesse am Kochen. Nach seiner Ausbildung im Siegburger Kranz Parkhotel wechselte er ins Kurhaus Binz auf Rügen und ins Landhaus Stricker auf Sylt. Die Passion für euroasiatische Gerichte packte ihn erst im Kameha Grand. Christian Sturm-Willms will viel erreichen in seinem Beruf und meint damit natürlich auch einen Stern. Als „Koch des Jahres“ rückt er diesem Traum gewiss ein Stück näher. *Regina Goldlücke*