

## SPIEL MIT TEXTUREN UND TEMPERATUREN

---

„Persönlicher Stil ist wichtiger, als jede Mode mitzumachen.“ Ein Gespräch mit dem Ausnahmekoch Nils Henkel.

Text: Hans-Christian Meiser

Herr Henkel, Sie gehören zu den ganz Großen der Kochkunst: drei Michelin-Sterne, „Koch des Jahres“, Chef des Gourmetrestaurants Lerbach. Dabei haben Sie - wie dem „Gault Millau“ zu entnehmen ist - Ihr „gewaltiges Potenzial noch gar nicht ausgeschöpft“. Was kann denn da noch kommen?

Kochen bedeutet ja auch immer, sich weiterzuentwickeln. Das ist der Antrieb für neue Ideen oder eben auch das Potenzial, aus dem man schöpft. Was als Nächstes kommt, ist immer auch ein Produkt der Entwicklung.

Als Sie Ihre Karriere 1986 in Eutin begannen, konnten Sie kaum ahnen, dass Sie 24 Jahre später derart ausgezeichnet würden. Oder gab es da etwas in Ihnen, das Sie dazu veranlasste, auf geradem Weg die Spitze zu erklimmen?

Nein, das war damals nicht abzusehen. Ich war fasziniert von der Sterneküche und hatte schon damals den großen Wunsch, irgendwann bei Dieter Müller zu lernen. Welchen Weg man dann wirklich geht, hängt oft davon ab, wie man gefördert wird und wie viel Ehrgeiz man für den Beruf entwickelt.

2004 wurden Sie bei Dieter Müller gleichberechtigter Küchenchef, 2008 übertrug er Ihnen die Leitung des „Restaurant Dieter Müller“. Was haben Sie ihm zu verdanken?

Sehr viel. Ich habe in den 12 Jahren mit Dieter Müller eine Menge von ihm gelernt, sowohl fachlich als auch menschlich. Harmonie auf dem Teller ist eine der prägnantesten Eigenschaften seiner Kochkunst, und ich bin froh, dass sich diese Harmonie auch auf meinen Tellern widerspiegelt.

Wie unterscheidet sich Ihre Kochkunst - die Sie auch in Ihrem gerade erschienenen Buch **„Pure Nature“ (Edition Fackelträger, 69 Euro)** darstellen - von der anderer Spitzenköche? Was macht sie so besonders?

„Pure Nature“ ist für mich nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung. Ich fühle mich den besten Produkten verpflichtet, die die Natur uns bietet. Durch eine überlegte Zubereitung der



„Die Aromenvielfalt der chinesischen Küche wird uns neue Impulse geben“, Nils Henkel

Grundprodukte möchte ich unseren Gästen innovative und aromastarke Gerichte bieten. Dazu gehört für mich der Einsatz von Kräutern und Gemüsen, Aromen und Gewürzen ebenso wie das Spiel mit verschiedenen Texturen und Temperaturen.

**Kochen auf höchstem Niveau ist „in“ - das sieht man nicht nur an den diversen TV-Kochshows, sondern auch an der Tatsache, dass dem exquisiten Zubereiten von Nahrung und denen, die dies tun, eine wesentlich wichtigere öffentliche Funktion zukommt als noch vor zehn Jahren. Wie erklären Sie sich diesen Siegeszug?**

Man setzt sich heute viel mehr und intensiver mit dem Essen auseinander. Kochen ist ein Stück Lebensqualität und Kultur geworden, und das ist auch gut so. Ich würde mir wünschen, dass die Nachfrage nach guter Produktqualität in Deutschland mitwächst und auch die Bereitschaft, dafür etwas mehr Geld zu bezahlen als beim Discounter.

**Die Emanzipationsbewegung hat die Frau von ihrer klassischen Herd-Aufgabe befreit. Nun stehen - zumindest in der Spitzengastronomie - aber vor allem Männer hinter oder vor der Kochstelle. Warum?**

Der Beruf verlangt täglich Höchstleistung und fordert sehr viel Zeit. Für eine Frau stellt sich irgendwann die Frage, wie man das mit Familie und Kinderwunsch vereinbaren kann. Für Männer ist das wesentlich einfacher.

**Auch die Genuss-Erlebnisse unterliegen Modeerscheinungen. Einmal ist es die Molekular-Küche, die für Furore sorgt, ein andermal die Rückkehr zum Deftigen, die propagiert wird. Wo würden Sie Ihre Tätigkeit ansiedeln? Mode oder Bleibendes?**

Wir machen eine zeitgemäße Küche mit einer soliden Basis. Es ist wichtig, über den Tellerrand zu schauen, zu sehen, was andere machen, Trends zu erkennen. Aber letztlich sollte jeder Koch seinen persönlichen Stil finden. Das ist wichtiger, als jede Mode mitzumachen.

**Deutschland galt lange Zeit nicht gerade als Mekka der Spitzengastronomie. Wie kam es dazu, dass sich das in den letzten Jahren derart gewandelt hat?**

Es gibt eine Menge gut ausgebildeter Köche in Deutschland. Viele haben im Ausland Erfahrung gesammelt und bringen diese in ihre Arbeit ein. Vor allen Dingen gibt es in Deutschland sehr gute Qualität zu vergleichsweise fairen Preisen.

**Die Kochkunst ist mit der Globalisierung selbst globaler geworden - und wir verspeisen heute Nahrungsmittel, die früher noch sehr schwierig zu bekommen waren. Wie verbindet sich dies mit der ökologischen Forderung nach kurzen Transportwegen, wenn man bedenkt, dass vieles aus dem Luxus-Food-Bereich von anderen Kontinenten eingeflogen werden muss?**

Meine Küche ist weltläufig und modern, und natürlich arbeiten wir auch mit Produkten, die von weit her kommen. Meine besondere Aufmerksamkeit gilt der neuen deutschen Küche und ihren Produkten. Dabei ist die Qualität der Produkte maßgeblich entscheidend. Ein topfrischer Bachsaibling aus dem Bergischen Land ist für mich ebenso wertvoll wie ein Steinbutt aus der Bretagne. Ich lege größten Wert auf kurze Wege, den Aspekt der Nachhaltigkeit und fühle mich der Umwelt verpflichtet.

**Betrachtet man unsere Essvorlieben mit denen unserer Eltern oder Großeltern, muss man feststellen, dass sich die Geschmacksrichtungen offenbar verändert haben müssen. Was erwarten Sie für die Zukunft? Wohin geht die Genussreise?**

Der Stellenwert von Lebensmitteln aus der Region wird weiter zunehmen, dazu wird die deutsche Küche noch ausdrucksstärker interpretiert werden. Auf der anderen Seite werden der hohe Anspruch an Grundprodukte wie etwa in Japan und die komplexe Aromenvielfalt der chinesischen Küche unserer Küche neue Impulse geben.

**Zum Abschluss darf natürlich die Frage nach dem persönlichen Lieblingsgericht von Nils Henkel nicht fehlen.**

Birnen, Bohnen und Speck, ein traditionelles Gericht aus meiner norddeutschen Heimat. Es findet sich in einer modernen Version übrigens auch in meinem Buch.