

# Die Welt im Kochtopf

Jens Kommerau hat sich mit seiner internationalen Küche an die Spitze der Region gekocht

**Worpswede.** Seit fünf Jahren liegen die Geschicke des traditionsträchtigen Restaurants Kaffee Worpswede in den Händen von Jens Kommerau. Unterstützt wird er tatkräftig von Ehefrau Susanna und seinem Team.

Jens Kommerau hat es geschafft, das Kaffee Verrückt über die Grenzen Worpswedens hinaus bekannt zu machen. Gäste aus ganz Deutschland lassen sich von ihm und seiner Mannschaft verwöhnen.

Seine Kochkurse sind der absolute Renner und stets ausgebucht. Bis zu 10 Pärchen können daran teilnehmen. Es kocht nur jeweils ein Partner, der andere darf erst erscheinen, wenn das Menü auf den Tisch gezaubert wurde. „Ich habe da 30 Pärchen, die immer wiederkommen. Es sind sogar einige Freundschaften dabei entstanden“, lacht der junge Meisterkoch.

Bevor Jens Kommerau den Sprung in die Selbständigkeit wagte, hat er seine Kochkenntnisse in bedeutenden Küchen erweitert. Schon als Kind stand für ihn fest, dass er



Jens Kommerau in seinem „Reich“.

Foto: Hartmut Sonnenburg

mal Koch wird.

„Ich war sehr nörgelig im Essen. Das war sicher der Grund für meinen Berufswunsch“, erklärt der Küchenchef. Seiner Oma hat er so manches Mal über die Schulter geschaut und beim Kochen geholfen.

Damals war er berühmt und berüchtigt für seinen Kaiserschmarren. Heute bietet er sei-

nen Gästen eine abwechslungsreiche Karte mit internationalen Gerichten, die er auf seine Art und Weise abwandelt und verfeinert.

Nach seiner Kochlehre in Worpswede zog es den jungen Mann in die Welt hinaus. Er macht Station in Genf und London und bringt es dort zu Ansehen unter den Sternköchen. Doch dann zieht es

ihn nach Deutschland zurück. In Berlin wird er stellvertretender Küchenchef im Interconti. Als das Maritim in Bremen einen Gourmetchef sucht, wechselt Jens Kommerau. Doch schon nach einem Jahr kehrt er nach Berlin zurück.

Dort schafft er es, erst 30 Jahre alt, die Stelle des Küchendirektors zu besetzen. Unter seiner Leitung arbeiten 65 Köche im Hotel Pallas. Nach drei Jahren wagt er in Worpswede mit dem Kaffee Verrückt den Sprung in die Selbständigkeit. „Es macht mir unheimlich viel Spaß, meine Gäste hier zu verwöhnen. Nur, dass die Winter hier so lang sind, damit hatte ich nicht gerechnet“, gesteht er und runzelt die Stirn dabei.

Mit seiner Speisekarte gelingt es ihm sowohl Feinschmecker als auch einfache Touristen zu verwöhnen. Sein Angebot spiegelt internationales Leben a la Kommerau wieder. So zum Beispiel seine Tom Jam Suppe. Er wandelt das asiatische Gericht so ab, dass es sich dem hiesigen Gaumen anpasst. (Petra Wiegandt)