

Raffiniertes für anspruchsvolle Gaumen

Sechs-Gänge-Menü von drei Spitzenkochen im Restaurant „Kaffee Worpswede“

Von unserer Mitarbeiterin
Ute Löwenstein-Wagner

Worpswede. Um 20 Uhr hatte Jens Kommerau in der Küche rote Ohren. Derweil lehnten sich die Gäste bei Kerzenlicht und aparter Tischdekoration entspannt zurück. Der Aperitif wurde serviert. Dann ein „Gruß aus der Küche“: Gebackenes Lachstarte auf Wasabi-Schaum und Rote-Beerte-Gemüse. Der erste Traum an diesem Abend.

Jedes Jahr im Herbst, bevor sich Jens und Susanna Kommerau, Besitzer des exklusiven und vielfach ausgezeichneten Restaurants „Kaffee Worpswede“ mit ihren Mitarbeitern für gut zwei Wochen in den Urlaub verabschieden, laden sie zu einem lukullischen Highlight ein. Seit fünf Jahren lebt diese Idee, die sie mit Gourmet-Spezialisten und ausgesuchten Themen besetzen.

Patissier ersten Ranges

Unter den Motto „Ein Koch kocht selten allein...“ hatten sie am Wochenende zwei Meister ihres Fachs nach Worpswede gebeten: Markus Herbicht, prominenter Küchenchef der Nobelherberge Westin Grand in Berlin, und Peter Hauptmeier vom Café Hauptmeier im Hotel zur Post in Bremen. Ein Patissier ersten Ranges.

Die Drei sind seit langem befreundet. „Nothing but the best“, da treffen sie sich und treten dem weit verbreiteten Trend zu „Fast food“ jeden Tag tapfer entgegen.

Ein Sechs-Gänge-Menü wollten sie an diesem Abend für die 53 Gäste mit anspruchsvollem Gaumen in stilvollem Ambiente kreieren. Zwei Gänge von jedem der Spitzenköche, die es als anregend und herausfordernd begreifen, den anderen über die Schulter gucken zu können. „Jeder hat seine eigene Philosophie“, sagt Jens Kommerau, der internationale Kochkunst bis hin zu mediterranen und asiatischen Seiten vertritt.

Es wird schnell heiß in der Küche. Der erste Gang – Terrine von Entenreilete und Entenleber mit Radieschenvinaigrette – ist von den aufmerksamsten Servicekräften rund um Susanna Kommerau bereits aufgetragen, da hat Küchenhilfe Manuela Monsees schon die nächsten angewärmten Teller zum Anrichten bereit gestellt. Gearbeitet

wird Hand in Hand. Jeder muss mit anfangen. Das Team. Die Köche. Rühren, schneiden, dünsten, anbraten, abschmecken, dekorieren. Mit geübter Hand entwickelt Jens Kommerau eine Lasagne vom Seeteufel und Scampis auf Bouchotmuschelsud über schlichtem Weiß. Pesto malerisch an den Rand, ein frittiertes Basilikumblatt aufge-

legt. Fertig. Der Chef klingelt und die Servicekräfte stellen sich auf. „Gute Stimmung draußen“, meldet jemand. Zeit, sich einen Schluck Prosecco zu gönnen. Die Gäste sind bei Rotwein aus Südafrika.

Freund saisonaler Küche

„Immer muss es etwas geben, über das die Gäste rätseln“, findet Markus Herbicht, der international versierte Meisterkoch, bei dem auch die Zusammenarbeit mit Zweifach-Sterne-Koch Johann Lafer Spuren hinterlassen hat. Ein großer Freund saisonaler Küche sei er. Kürbis im Herbst – ein Muss. Bei ihm eingelegt mit Zimt und Nelken.

Seine Menüvorschläge: Roulade vom Milchkalbrücken mit Kalbsbrie auf Steinpilz-Kürbisconfit und grünem Pfeffer-schaum. Und: Mille Feuille vom pochierten Rinderfilet und grünem Apfel mit Beilugalin-senjus und Selleriepüree.

Und während nicht nur die Besucher aus Hamburg und Glücksburg am Tisch angesichts außergewöhnlicher geschmacklicher Eindrücke verzückt die Augen verdrehen, kommt Susanna Kommerau in die Küche mit der Frage eines britischen Gastes: „Und wie heißt das jetzt alles auf Englisch?“

„Perfektion wird siegen“

„Nur die Perfektion wird siegen“, läuft Herbicht als Credo voraus. Das gleiche ließe sich von Peter Hauptmeier sagen. Der Spezialist für all die süßen Finale, „die der Seele gut tun“, ist inzwischen zweifacher Buchautor. Einer, der auch für diesen Abend seine Leidenschaft für Ästhetik und raffinierteste Zusammenstellungen auslebte. Eine Torte vom Weißkäse und Munster gab es aus seiner Hand, kreiert mit Trüffelhonig, und danach eine Variation von Kakao und Schokolade und Petits Fours. Die Teller hätten sich auch als Bild an der Wand gut gemacht, ganz zu schweigen von dem atemberaubenden Geschmack.



Drei Spitzenköche, die Essen als Kultur begreifen (von links): Jens Kommerau, Peter Hauptmeier und Markus Herbicht.
loe/Foto: Henning Hasselberg