

Aus active
04/2010

Der Mensch dahinter

Einkaufstour: Sternekoch Tillmann Hahn will mehr als Spitzenqualität. Der **KÜCHENDIREKTOR** des Luxushotels Yachthafenresidenz Hohe Düne in Warnemünde will wissen, wie die Zutaten entstanden sind. Erst recht vor dem Winemaker's Dinner, einem besonderen Menü.

VON CLAUSS-GEORG PETRI (TEXT UND FOTOS)

Heute Abend", sagt Tillmann Hahn, „ist wieder ein besonderer Abend: Winemaker's Dinner“

Nicht, dass der Sternekoch vor einer solch festlichen Gala aufgeregt sein müsste, dafür ist der 41-Jährige wohl zu routiniert.

Dennoch: Wenn in seinem Gourmet-Restaurant „Der Butt“, es wurde erstmals 2008 mit einem Stern des Guide Michelin ausgezeichnet und im vergangenen Jahr damit bestätigt, genau 28 Gäste einem mehrgängigen Menü entgegenfiebert, zu dem obendrein ein Winzer den jeweils passenden Wein kredenzt und erklärt, warum genau dieser Tropfen zu jedem einzelnen Gang passt, dann möchte selbst Tillmann Hahn nicht die Regie aus der Hand geben.

Darauf bereitet er sich gründlich vor – und zwar schon bei den Zutaten: Tillmann Hahn will wissen, aus wessen Hand sie stammen – und warum sie besser sind als andere.

Schließlich soll das Menü beim Winemaker's Dinner perfekt mit dem Wein harmonieren. Derstammt an diesem Abend vom Weingut Stonewall aus Südafrika. Die Winzerfamilie De Waal-Koch wird in dem erlesenen Kreis unter anderem erklären, weshalb sie den Wein am liebsten aus Magnum- und Doppelmagnum-Flaschen ausschenkt: „Weil er daraus noch edler schmeckt. Der Wein entfaltet darin seinen Geschmack einfach besser.“

**Aperitif:
ein 2006er Pinot Noir
Brut.**

Warum aber betreibt Küchenchef Tillmann Hahn solchen Aufwand? Warum will er wissen, wer der Mensch hinter dem Produkt ist, das er kauft, um es auf höchstem Niveau zu veredeln?

„Kochen ist nicht mehr alltäglich“, begründet Tillmann Hahn, „die Menschen sind heute zunehmend normiert auf Industrienahrung und brauchen Geschmacksverstärker. Das geht bei mir gar nicht.“

Als Anhänger von Slow Food, einer weltweiten Non-Profit-Orga-

Bismarck-Hering, wo er herkommt

Mit Vergnügen stattet Sternekoch Tillmann Hahn dem Fischhändler Henry Rasmus in Stralsund einen Besuch ab. Seine Leckereien finden die Hotelgäste später auf ihren Tellern wieder.





Rinder, die stressfrei leben, schmecken besser

Metzgermeister Bernhard Meis vom Landwert Hof Stahlbrode ermöglicht seinen Tieren eine möglichst humane Schlachtung.



nisation bewusster Genießer und mündiger Konsumenten, hat der Koch das Credo von Carlo Petrini weitgehend übernommen.

Der heute 61-jährige italienische Publizist, der 1986 Slow Food als Gegenbewegung zum Fast Food gründete, hat formuliert: „Ich möchte die Geschichte einer Speise kennen. Ich möchte wissen, woher die Nahrung kommt. Ich stelle mir gern die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben.“

„Ich selbst habe mich immer als Handwerker gesehen“, bekennt Tillmann Hahn, „und meine Aufgabe beginnt beim Einkauf. Dabei finde ich heraus, was wie schmeckt. Danach entscheide ich, was ich zum Kochen brauche.“

Zudem bevorzugt Tillmann Hahn, der von 1995 bis 1999 als Koch in Asien erfahren hat, was traditioneller Hintergrund bedeutet, Produzenten aus der Region. „Dabei lerne ich die Menschen dahinter kennen.“

Yellow Thunfisch aus nachhaltiger Fischerei mit Avocado, dazu 2008er Sauvignon Blanc Fryer's Cove.

Etwa beim Fisch: „Da gibt es in Stralsund einen tollen Tipp“, sagt Tillmann Hahn und startet seinen VW Bus zur Einkaufstour. Erst auf Kopfsteinpflaster mit-

ten in der historischen Altstadt kommt der Bulli zum Stehen – in der Heilgeiststraße 10. An dem Haus prangt die Aufschrift „Fischhandel H. Rasmus“. Dort – und nur dort – gibt es jenen Bismarck-Hering, der nach dem Originalrezept von 1871 hergestellt wird.

Entwickelt hat es Johann Wiechmann, ein glänzender Verehrer von Otto von Bismarck. Auf die „untertänigste Anfrage“ im Jahr 1871 gestattete der Reichskanzler dem Fischhändler in Stralsund, fortan den Namen „Bismarck-Heringe“ verwenden zu dürfen – sie haben ihm wohl geschmeckt. Die dazu gehörige Urkunde hing jahrzehntelang über dem Schreibtisch von Johann Wiechmann, verbrannte aber bei den Bombenangriffen auf Stralsund im Oktober 1944.

Als 1997 Henry Rasmus Fischladen und Räucherei eröffnete, fragten ihn Kunden immer wieder nach den Stralsunder Bismarck-Heringen. Er forschte und fand die Urenkelin des Rezept-Kreateurs: Lisa Böse lebt bei Bremen.

„Sie schlug mir vor, ich solle den Hering nach dem Rezept zubereiten“, erzählt der Fischhändler, „sollte es mir gelingen, bekäme ich die Rechte an dem Namen.“ Kurz drauf war der Bismarck-Hering wieder da, wo er einst herkam: in Stralsund.



YACHTHAFENRESIDENZ HOHE DÜNE

Direkt an der Ostsee erstreckt sich in Rostock-Warnemünde auf 300.000 Quadratmetern das Luxushotel Yachthafenresidenz Hohe Düne. Sein Interieur ist komplett im maritimen Stil gehalten. Gäste wohnen in 368 Zimmern und Suiten. Sie baden im Meer am Strand nebenan. In der Marina direkt am Hotel legen – theoretisch – täglich bis zu 750 Yachten an und ab, Schiffe bis 60 Meter Länge finden hier Platz. Das Hotel verfügt über eine eigene Yacht, die zu mieten ist. Der 4.200 Quadratmeter große Wellness-Bereich umfasst Schwimmbad, Sauna und diverse Massagen. Das Hotel wendet sich dank Kinderclub auch an Familien. Sechs Restaurants, darunter „Der Butt“, und fünf Bars verwöhnen die Gäste kulinarisch.

i Yachthafenresidenz Hohe Düne, Am Yachthafen 1, 18119 Rostock-Warnemünde, Tel.: 0381/50400, www.hohe-duene.de, www.hohe-duene.de/warnemuende-gourmetrestaurant.html.

Fischhandel und Räucherei Henry Rasmus, Heilgeiststraße 10, 18439 Stralsund, Tel.: 03831/281538, www.bismarckhering.com.

Landwert Hof Stahlbrode, Lange-Hof 31, 18519 Reinberg/Stahlbrode, Tel.: 038328/65110, www.landwerthof.de.

Kaffeelager Rostock, Jan Kleinschmidt, Margaretenstraße 47, 18057 Rostock, Tel.: 0381/2037493, www.kaffeelagerrostock.de.



MECKLENBURGER RIPPENBRATEN

SO BEREITET IHN TILLMANN HAHN ZU

Als „sehr rustikale, aber höchst leckere Spezialität“ bezeichnet der Sternekoch den traditionellen Mecklenburger Rippenbraten.

active hat in seine Kochtöpfe gelinst – hier das Rezept von Tillmann Hahn, berechnet für vier Personen.

Zutaten

1 kg Schweinebauch mit Knochen, am besten vom Bio-Schwein „Bunte Bentheimer“ oder „Sattelschwein“. Geschnitten ab der 4. oder 5. Kammrippe, ohne Schwarte (vom Metzger leicht pökeln und eine Tasche einschneiden lassen).

Füllung

125 g Backpflaumen
400 g saure Äpfel (etwa Boskop)
¼ l Rotwein
Gewürznelkenpulver, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Schweineschmalz

Zubereitung

Die Backpflaumen im Rotwein eine halbe Stunde einweichen. Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Backpflaumen abtropfen und klein schneiden. Würzen und in die vorbereitete Tasche füllen. Mit Küchengarn zunähen oder mit Holzspießen zustecken.
Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer einreiben. Schweineschmalz im Bräter erhitzen.
Den Braten zugeben und im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen so lange mit wenig Flüssigkeit garen, bis die Knochen hervortreten und abgezogen werden können. Dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen. Bratensatz ablöschen, durch ein Sieb geben.
Als Beilage die Füllung, Salzkartoffeln und Rotkohl reichen.

Gemeinsam mit Tillmann Hahn probiert Henry Rasmus eine neue Kreation: Hiddenseer Pfefferlappen. „Das Rezept hat mir eine alte Bäuerin vermacht.“

„Schmeckt super“, freut sich der Sternekoch, eine weitere Zutat für das Frühstücksbuffet in dem Luxushotel gefunden zu haben.

Gedämpfter Juwelenbarsch mit Sojasauce, Pak Choy und gebratenem Reis sowie Chenin Blanc de Trafford, Jahrgang 2005.

Die Einkaufstour geht weiter. Südlich von Stralsund nahe der Fähre zur Insel Rügen biegt der Koch mit seinem VW in eine kleine Straße ein. Vor ihm eröffnet sich eine unübersehbar große Weide, auf der friedlich Rinder grasen. Um ein Karree stehen ein paar Häuser, moderne Architektur und traditionelle Bauweise der ostdeutschen Ostsee ergänzen sich hier auf Sichtweite.

„Vom Landwert Hof Stahlbrode beziehe ich Wurst und Fleisch“, sagt Tillmann Hahn. „Die Tiere leben hier stressfrei.“

Selbst das Schlachten, so versichert Metzgermeister Bernhard Meis, gehe hier ohne Angst vorstatten, selbst wenn es na-

türlich mit dem Tod des Tieres ende. „Das liegt auch an dem Wartestall“, sagt der Schlachter, „er ähnelt dem normalen Stall. Das Tier kommt direkt von der Weide entspannt in keine fremde Umgebung, es bleibt also ruhig.“

„Das Fleisch eines Tieres, das vor dem Schlachten keine Hektik erfahren hat, schmeckt deutlich besser“, ergänzt Tillmann Hahn. Wichtiger noch: Es gehe um die ethische Frage, wie der Mensch mit Tieren umgehen darf.

Geschmorte Haxe und rosa gebratenes Filet vom Kalb mit Spargel, frische Spitzmorcheln und Bärlauch-Hollandaise, dazu 2006er Cabernet Sauvignon & Merlot Stonewall oder 2006er Cabernet Sauvignon Stonewall.

Im Kühlraum prüft Tillmann Hahn Fleisch und Wurst und wählt die Menge für sein Restaurant aus. Dann inspiziert er Schinken, die in der so genannten Erdreife-Manufaktur, einer unterirdischen Räucherammer, innerhalb von acht Wochen ihren charakteristischen Geschmack annehmen: den nach Rauch und vorpommerscher Seeluft.

„Dass zu dem Landwert Hof noch ein Gutshaus und eine Kaffeerösterei gehören“, erklärt Geschäftsführer Andreas Möller, „wertet die gesamte Anlage auf. Auch, dass Besucher hochwertige heimische Bioprodukte im Hofladen kaufen können.“ Das Konzept des Vorzeigebetriebs, zu dem auch ein Schulbauernhof gehört, wirkt in sich schlüssig, das beweist auch die Förderung durch die EU: „Auf diese Anerkennung sind wir stolz“, betont Andreas Möller.

Komposition mit frischer Passionsfrucht, Kokoscreme und karibischem Rum, dazu 2009er Straw Wine Chenin Blanc de Trafford.

Ins Schwärmen gerät auch Jan Kleinschmidt. Der Kaffeeröster gehört ebenfalls zu den Lieferanten des Sternekochs Tillmann Hahn. Er führt seit Mai 2003 das Kaffee Lager Rostock mit der ei-



Wer schlürft, hat mehr vom Kaffee

Zu Hause verboten? Kaffeeröster Jan Kleinschmidt zeigt, dass sich das Aroma des Schwarzen am besten lautstark entfaltet.

genen Handelsmarke Ronja. Und er stellt seinen Kaffee gern bei Proben im Hotel Yachthafenresidenz vor.

„Wir veredeln sehr exklusive Arabica im traditionellen Trommelröster“, erklärt Jan Kleinschmidt. Dank langer Garzeiten und ausgetüftelter Röstintervalle bei niedrigen Temperaturen entstehe frisch gerösteter Gourmetkaffee in purer Handarbeit ohne Zusatz künstlicher oder sonstiger Aromen.

„Der wahre Geschmack“, erklärt Jan Kleinschmidt, Kaffeeröster mit Leib und Seele, „entfaltet sich auf der Zunge am besten

beim Schlürfen. Nur Mut.“ Sagt’s – und zieht unüberhörbar Kaffee von einem Löffel in seinen Mund. Es dauert einen Moment, bis sich das auch die ansonsten tadellos erzogenen Gäste trauen.

Die Kaffeeprobe hat Tillmann Hahn initiiert. Sie steigt im illustren Captain’s Club, ganz oben auf dem Dach des Luxushotels Yachthafenresidenz mit Blick auf die Ostsee. Sie dient ein wenig auch dazu, sich auf den Abend im Gourmet-Restaurant „Der Butt“ einzustimmen.

Ein Kaffee rundet das Winemaker’s Dinner ab.

MENÜ



STECKBRIEF: Tillmann Hahn

Der Sternekoch Tillmann Hahn, 41, ist Küchendirektor im Luxushotel Yachthafenresidenz Hohe Düne in Rostock-Warnemünde. Dort führt er unter anderem das Gourmet-Restaurant „Der Butt“, das übrigens nicht nur Hotelgästen offen steht.

Sein Streben verbindet höchste Qualität mit hundertprozentiger Gästezufriedenheit.

Infos: www.tillmann-hahn.de.