

# Jenseits der Fernsehküchen

In der Yachthafenresidenz Hohe Düne steht Slow Food hoch im Kurs – Grund dafür ist Chefkoch Tillmann Hahn

von Kaspar Heinrich

Mit behutsamen Schritten nähert sich Tillmann Hahn dem Elektrozaun, der ihn von der Weide mit vier grassenden Kühen und Kälbern trennt. Doch die Tiere sind aufmerksam und traben sofort davon – um ihren Gast dann aus sicherer Entfernung zu mustern. Vielleicht ahnen sie ja, wen sie da vor sich haben. Vielleicht ahnen sie, dass dieser Mann in ihnen nicht zuletzt ein zartes Kalbsfilet sieht, oder einen saftigen Rinderbraten. Denn Tillmann Hahn ist Koch. Sternekoch, um genau zu sein.

Und als solcher ist er nicht nur am Steak in seiner Pfanne interessiert, sondern auch schon am Tier, das noch munter über die Weide läuft. Deshalb ist der Küchendirektor des 5-Sterne-Hotels Yachthafenresidenz Hohe Düne an diesem Vormittag den weiten Weg von Rostock-Warnemünde bis fast nach Rügen gefahren, um sich davon zu überzeugen, dass das Fleisch, das er für seine Speisen verwendet, eine gute Verarbeitung erfährt – bevor es dann in seiner Küche landet. „Es ist sehr wichtig, in welcher Umgebung sich das Tier in den letzten Stunden vor der Schlachtung befindet“, sagt Hahn und deutet auf die große Weide des Landwerthofes Stahlbrode, eine Fläche von rund 190 Hektar. „Je weniger Stress das Tier vor seinem Tod hat, desto besser, desto zarter ist auch das Fleisch.“ Anders als das sogenannte „Schrumpffleisch“, das in der Pfanne gerne mal ein Drittel seines Gewichts verliert. „Das Adrenalin schadet den Muskeln – und somit auch dem Fleischgenuss.“



Hanseatisches Flatiron Building: das Kongresszentrum der Hohen Düne. KASPAR HEINRICH/RAUFELD (2)

schuhen und um die Schultern geschlungenem Pullover, der die hoteleigene 5-Sterne-Marina angesteuert hat, auf das frisch verliebte Berliner Großstadtpärchen, das zuvor im über 4 200 Quadratmeter großen Wellness-Bereich gemeinsam Dampfbad, Massage und Erdsauna genossen hat. Und nicht zuletzt nutzt die anzutragende Vorstandsriege das Hotel für ihre Tagungen: Einem Schiffsbug gleich liegt das dreistöckige Kongresszentrum – ursprünglich als Pressezentrum für Olympische Spiele in Leipzig geplant – an der Spitze der Landzunge.



Sternekoch Hahn (links) zu Besuch beim Landwerthof.

Weit gereist ist Tillmann Hahn in seiner Kochkarriere – doch seine Liebe für regionale Küche hat der gebürtige Darmstädter erst an der Ostseeküste entdeckt. Hier hat er sich auch von den Prinzipien der Slow Food-Bewegung überzeugen lassen und setzt nun um, was den „bewussten Genießern und mündigen Konsumenten“ der Vereinigung wichtig ist: verantwortliche Landwirtschaft und Tierzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk sowie die bevorzugte Verwendung regionaler Produkte.

Denkt man hierzulande an Spitzenköche, dann kommen einem zu allererst jene Vertreter ihres Fachs

in den Sinn, deren Dauerpräsenz in den Medien ähnlich schwer zu ertragen ist wie schlecht geschälter Spargel oder zähes Rinderfilet. Tillmann Hahn beweist, dass es auch anders geht. Dass durch Allüren und Extravaganzen kein Magen gefüllt und kein Feinschmecker zufriedengestellt werden kann. Vielleicht ist es die bodenständige Region, die Hahn am Abheben hindert.

Und so trifft man ihn – wenn er nicht gerade in seiner Küche steht – am Ufer des „Alten Stroms“, an Warnemündes vielbevölkerter Flaniermeile, wo sich eine

Fischbude an die nächste reiht und die Stimmen der Marktschreier lauthals um Aufmerksamkeit heischen. Dann beißt er in sein soeben gekauftes Matjesbrötchen. „Das ist wirklich gut“, stellt er kaudend und voller Anerkennung fest. „Der Fisch schmeckt frisch und das Brötchen ist richtig knusprig.“ Es muss eben selbst für einen Spitzenkoch nicht immer Yellowfin-Thunfisch aus dem Westpazifik oder Juwelbarsch aus dem roten Meer sein, wie er am Abend auf der Speisekarte des „Butt“ steht – manchmal reicht sogar ein schlichter Ostseehering zum uneingeschränkten Seelenheil.

ANZEIGE

## Besinnung auf die Ursprünge

Der Landwerthof, etwa auf halber Strecke zwischen Stralsund und Greifswald gelegen, versteht sich als ökologische Erzeugergemeinschaft, die fernab der Großbetriebe den Weg zurück zu den landwirtschaftlichen Ursprüngen geht – und das heißt vor allem: zur Qualität. So wird versucht, den Tieren vor der Schlachtung in der hauseigenen Metzgerei eine möglichst entspannte Zeit zu ermöglichen. Deshalb ist sogar der Schlachtraum licht- und luftdurchflutet, um auf diese Weise die Umstellung auf eine neue Umgebung so gering wie möglich zu halten.

Seit mehr als zwei Jahren ist Tillmann Hahn nun Küchenchef der Yachthafenresidenz Hohe Düne und betreibt dort sein Restaurant „Der Butt“, nach Stationen in Hamburg, Hong Kong und Heiligendamm. Spitzenkoch darf er sich bereits über zehn Jahre nennen, spätestens seit er 1999 erstmals einen Michelin-Stern erhielt und im darauffolgenden Jahr vom „Gault Millau“ für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Für insgesamt elf Restaurants der Yachthafenresidenz ist Hahn heute verantwortlich und bekocht dort Urlauber, die es aus ganz unterschiedlichen Gründen an die Hohe Düne, eine Landzunge vor dem Warnemünder Hafen, verschlägt. So trifft bei Hahns Menüs etwa der gut gebräunte Segler samt Leinen-

## ERLEBNISREISEN

10-tägige Kombinationsreise, Kururlaub, Bus, Schiff nach Irland plus Ausflüge u. HP für 2 Pers. à 898,- € für 670,- € aus fam. Gründen zu verkaufen. Reisezeit: 13. - 22. Okt. 2010 ☎ 0618154284

## ITALIEN

LAGO MAGGIORE: Traumurlaub Private FeWos, Häuser & Villen mit Pool, Strand und Traumseesicht in Bestlagen. ☎ 02 28162 09 30 www.lago-reisen.de

Unesco-Welterbe Cilento/Südtal: Meer & Berge. Fh'ser, Hotels... ☎ 09415676460 www.cilento-ferien.de

COMERSEE.de Seeparadies ausgew. Landhs. & Fewos, herrl. Lage Wandern, Biken, tw. Pool ☎ 81 78/9 97 87 87

## SARDINIEN

Gün. priv. Strandhs. + fam. Hotels! Gardasee, Bung. b. 5 Pers., Hunde erl., ab 18.09. n. Term. frei ☎ 0821/513276 www.lagodigarda.dreipage.de

SARDINIEN a. Strand, www.casarei.de

## PORTUGAL

Algarve, exkl. FeWo, Meerbl., TV, Pool, Golfpl. 2 km, ab 15.09. ☎ 0 41 03143 07

Sesimbra, 30 km südl. Lisboa, Gästezi., Frühst., Pool, strandnah. ☎ 040136965410

## SCHWEDEN

SCHWEDEN – Ferienhäuser – Blockhäuser – Bauernhöfe 100-seitiger Katalog gratis!!! SSF-TURIST Box 41, S-289 21 Knislinge, Tel. 004644/60655 Fax 004644/61519, www.ssf-turist.se

## FERIENWOHNUNGEN UND -HÄUSER AUSLAND

Parfümstadt Grasse/Côte d'Azur, Art Deco Villa, Pool, Meerbl. zu verm., ab 2 Pers., 70 €/p.P., ab 28.8. frei ☎ 017512709414

## VERSCHIEDENE REISEZIELE AUSLAND

**Individuell reisen** EXPLORER Ihr Reiseveranstalter

**PREISWERTE LINIENFLÜGE** FERNREISEN FUNDIERTE FACHBERATUNG

[www.explorer.de](http://www.explorer.de)

<p>Abu Dhabi EY 383 Los Angeles US 627 Accra EK 704 Manila GF 629 Antigua BA 771 Mauritius BA 709 Auckland MH 1099 Mexiko-Stadt IB 666 Bali CI 745 Miami US 527 Barbados VS 857 Nairobi ET 482 Bangkok GF 503 New York US 452 Boston US 467 Orlando US 527 Buenos Aires IB 915 Peking EK 531 Chicago US 537 Rio de Janeiro IB 714 Dakar TP 591 San Francisco US 627 Delhi BA 559 Sao Paulo LH 819 Dubai TK 379 Seattle US 627 Havanna MP 841 Seoul MU 796 Hongkong BA 592 Seychellen GR 732 Honolulu BA 830 Singapur MU 651 Houston US 537 Sydney MU 910 Kapstadt EY 658 Tokyo BA 739 Kuala Lumpur VN 547 Toronto LH 606 Lagos EK 672 Vancouver BA 590 Las Vegas US 617 Washington BA 458 Lima IB 896 Windhoek BA 959</p>	<p><b>TRAUMSTRÄNDE</b></p> <p>9 Tg. Thailand - Pattaya 3* Woodlands, ÜF, Transfer ab <b>799</b></p> <p>5 Tg. Dubai - The Palm 5* Atlantis, HP, Transfer ab <b>879</b></p> <p>10 Tg. Thailand - Phuket 4* Radisson Plaza, ÜF ab <b>1015</b></p> <p>10 Tg. Mauritius 3* Le Récif Hotel, ÜF ab <b>1155</b></p> <p>11 Tg. Südsee - Fiji 3* First Landing, Strandbure ab <b>1385</b></p> <p><b>ERLEBNISREISEN</b></p> <p>9 Tg. USA Individuell z.B. ab Miami inkl. Navi ab <b>535</b></p> <p>10 Tg. USA - Canyon Country Mietwagenrundr. ab L.A. ab <b>969</b></p> <p>8 Tg. Indien - Goldenes Dreieck Privatrundreise, ÜF ab <b>1165</b></p> <p>10 Tg. Bezauberndes Südafrika Mietwagenrundreise ab <b>1389</b></p> <p>14 Tg. Neuseeland &amp; Camper Maui Camper ab Auckland ab <b>1419</b></p> <p>11 Tg. Australiens Ostküste Mietwagenrundreise ab <b>1759</b></p> <p style="font-size: 0.7em;">Preise p.P. bei 2 Pers./o.g. Reisedauer inkl. Flug/Verlängerung, Bahn- &amp; Flugzubringer mgl./Mo.-Fr. 09.30h-18.30h, Sa. 10.00h-14.00h</p>
---	--

Ab Preise für Hin- und Rückflug inkl. Steuern und Gebühren

SYDNEY - 10.10.2010  
FRÜHSTÜCK AUF DER HARBOUR BRIDGE

Nutzen Sie die Möglichkeit dabei zu sein, wenn sich Besucher aus aller Welt zum Frühstück auf der berühmten Brücke einfinden.

Exklusives 4 Tage Event-Angebot  
3\* Hotel, ÜF, Ticket, Picknick-Box ab **244**

60311 FRANKFURT · Weißfrauenstr. 3 gegenüber Rückseite Frankfurter Hof  
Tel. 069-13 38 97 30 · info@explorer.de

**Frankfurter Rundschau**  
Neues Lesen. Weiter denken.

**Ihr handlicher Reisebegleiter.**

Anzeigenkontakt: 069/21 99-31 41

Hilfe braucht Helfer.

Ärzte für die Dritte Welt e.V.  
Offenbacher Landstr. 224  
60599 Frankfurt am Main

www.aerzte3welt.de  
Telefon +49 69.707 997-0  
Telefax +49 69.707 997-20

Spendenkonto  
488 888 0  
BLZ 520 604 10