

Der Gefühlkoch

STEFAN HARTMANN

INTERVIEW: FLORIAN BOLK

STATIONEN STEFAN HARTMANN: *1976 IN UELZEN, NACH DREI JAHREN IM »LE CANARD« VON JOSEPH VIEHAUSER, ARBEITETE ER IN DER »PATINA« BEI JOACHIN SPLICALH IN LOS ANGELES UND ERÖFFNETE FÜR IHN DAS »HOLLYWOOD-BOWL« IN LOS ANGELES. ES FOLGTE DAS »MAXIMIN« IN VENCE UND DER POSTEN ALS SOUS-CHEF IM »VÂU« BEI KOLJA KLEEBOURG. SEIT 2007 HAT ER SEIN EIGENES RESTAURANT.

*Rechter Teller:
Gebratene Jakobsmuschel
mit Pulpa
und grünem Spargel*



STEFAN HARTMANN

Für ihn ist jedes Fleischstück anders.

Das geht nur mit Gefühl.

Wie kamst Du zum Kochen?

Mein Onkel war Koch in der Nähe von Uelzen, auf einem Pferde-Bauernhof mit Gastwirtschaft. Als kleiner Junge war ich oft bei ihm in den Sommerferien. Ich habe noch das Bild von ihm vor Augen, wie er hühnenhaft, 1,95 m groß, immer in Kochjacke gekleidet hinter seinem Herd steht. Als es Zeit wurde, sich für einen Beruf zu entscheiden, wollte ich in die Gastronomie, ins Hotelmanagement. Er riet mir zur Kochlehre, als »gute Basis«. Ich fing damit an und das erste halbe Jahr war eine Katastrophe. Als 16 jähriger Skater mit langen Haaren und Dickkopf habe ich den Ernst des Kochens zuerst nicht verstanden. Als ich mich über die Härte der Ausbildung beschwerte, gab mir mein Vater den Rat: »Freunde kannst du dir aussuchen – Kollegen nicht. Du kannst nicht erwarten, dass du in einem Job lernst in dem du alle magst«. Blöder Satz, aber das war wichtig für mich. Danach habe ich versucht, das Beste aus meiner Lehrzeit zu machen. Ich hatte Talent und bin dabei geblieben. Die Lehrzeit war im Steigenberger in Kiel und doch noch eine tolle Zeit. Wir hatten ein großes Kursangebot: Man konnte zum Jäger, zum Fischer, wir haben Wettbewerbe mitgemacht und den Blick über den Herd hinaus vermittelt bekommen.

Was ist modernes Kochen für Dich?

Modernes Kochen? Eckhart Witzigmann hat vor 25 Jahren ein Kochbuch »Der Witzigmann« herausgebracht. Da ist kein Gericht dabei, von dem ich annehme, es würde heute keiner essen wollen, alles heute noch aktuell. Witzigmann war seiner Zeit weit voraus. Er schaffte die perfekte Symbiose mediterraner und klassischer Küche wie beispielsweise Kalbszunge mit Wurzelgemüse und saurem Sud.

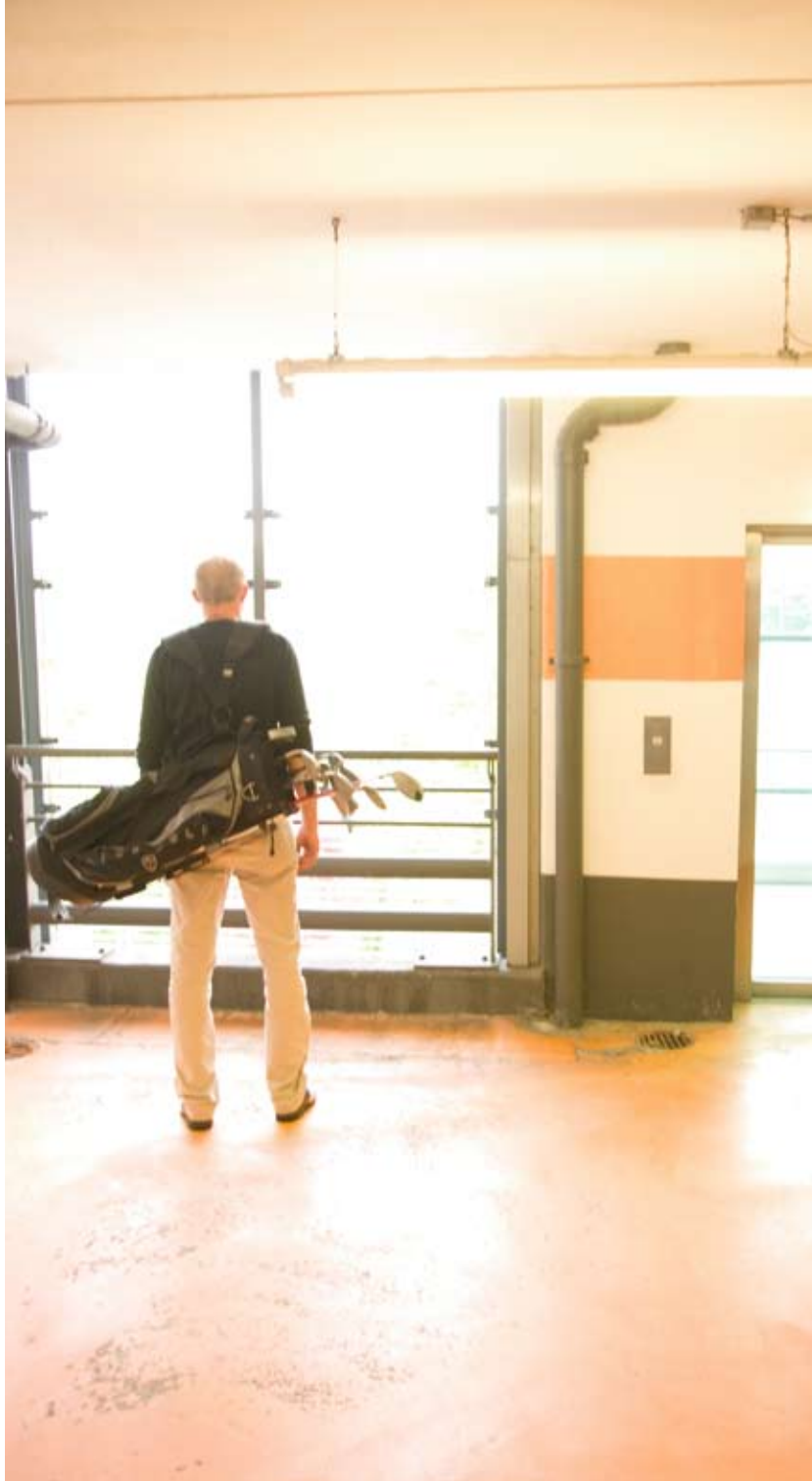
Auf dem Teller ist Leichtigkeit modern, obwohl auch Innereien, wenn sie neu interpretiert werden, junge Leute ansprechen. Frische ist wichtig. Modern heißt für mich auch Diversität. In Berlin, in Kreuzberg ist alles kurz unter einem Stern grandios; das sind mit die besten Restaurants. Das »Horvath«, das »E.T.A. Hoffmann«, das »H.H. Müller«, das »Le Cochon«, das »Noi Quattro«, das »Hartmanns«. Ganz viele verschiedene Stile. Wer kocht da modern und wer nicht? Wolfgang Müller im »Horvath« kocht mit asiatischem Einschlag, Thomas Kurt im »E.T.A. Hoffmann« französisch mit traditionell-süddeutscher Note. Jedes Restaurant findet in Berlin sein Klientel. Modern oder nicht, wichtig ist, wir können offen kochen, ohne Grenzen, das was uns Spaß bringt, ohne uns an einer Mode zu orientieren. Wenn ich etwas mit Lecithin-Pulver kochen möchte, tue ich es einfach. Ich bin aber deshalb noch kein Molekularkoch.

Vielleicht sagt man in zehn Jahren, das einzig Moderne in unserer Zeit war die Molekularküche. Aber was ist daran modern? Machen die Gerätschaften eine Küche modern? Oder ist es der Gedanke? Wenn man Produkte in seine Einzelteile zerlegt, ist das nicht modern. Was will man aus einem perfekten Steinpilz anderes machen als einen Steinpilz? Da braucht man kein Geleechen und kein Schäumchen. Das ist Spielerei.

Als Koch sollte man sich nicht einem Trend anschließen. Außer es ist total deine Sache, dann bleibst du dir treu. Ein Koch kann sich nicht verstellen, denn gerade als Selbstständiger suchst du deine Identität, du willst dich nicht anpassen.

Wo waren Deine Stationen?

*Loup de Mer
mit zweierlei Artischocke
und mediterranem Gemüse*



Nach der Ausbildung kam das »Le Canard«, Hamburg. Danach Amerika, dann Frankreich, dann als Souschef im »VÄU«, Berlin. Danach habe ich kurz in Mexiko in einem kleinen Hotel in Oaxaca als Kochberater gearbeitet, dann im »Jolesch«, Berlin als Chefkoch. Jetzt bin ich Inhaber und Chefkoch im »Hartmanns«, Berlin.

Was macht deine Identität als Koch aus?

Die Betonung auf Handwerklichkeit macht meine Küche aus. Ich habe Schmorgerichte gelernt und das können wenige. Oder Fisch braten. Da kann man Bücher lesen und Stationen machen so viel man will, das lernt man nicht einfach so. Dazu muß man »gefühlkochen«. Jedes Fleischstück ist anders. Man muß es anfassen und es fühlen. Da gibt es kein Rezept. Es gibt Restaurants, die arbeiten mit Lineal und Stoppuhr. Das geht bei mir gar nicht.

Das ist es auch, was unser Restaurant ausmacht: Gefühl. Auch der Service und die Küche haben gelernt, mit viel Gefühl zu arbeiten. Jeder Tag ist neu und deshalb wird nicht einfach abgearbeitet. Sondern sich immer neu auf den Service einlassen können, finde ich ganz wichtig. Die Gäste kommen rein, werden in Empfang genommen und riechen durch den Pass das Essen. Das ist echt. Das hat etwas Heimisches und ist beabsichtigt.

Wer hat Einflüsse auf dich?

Ich denke jeder Koch hat einen Koch als Vorbild und das ist für mich als Chef in der Küche Josef Viehhauser vom »Le Canard«, Hamburg. Als Gastro-Geschäftsmann Kolja Kleeberg vom »VÄU«, Berlin und Joachim Splichal, der in Amerika Restaurantketten erfolgreich betreibt in denen ich arbeitete. Nicht nur Chefs, auch Freunde wie Michael

Kempf beeinflussen mich. Wir sitzen abends in der Kneipe und quatschen nicht unbedingt über die tollen Makrelen, die es gerade gibt, sondern über uns als Köche und Freunde. Es beeindruckt mich, dass es da einen Typen gibt, der morgens vor der Arbeit joggt, seine Arbeit macht, durchhält und gute Laune hat, wann immer man ihn anruft. Als ich letztes Jahr eröffnet habe und mir von überall die Rechnungen um den Kopf flogen, da hat mich das aufgebaut, dass es da einen gibt der mit seiner Küche zurechtkommt und gutgelaunt ist. Das bringt mich menschlich weiter. Dazu braucht man keinen Chef, sondern in erster Linie einen Freund. Die Motivation muss nicht immer was mit der Ware oder dem Beruf zu tun haben. Auch andere Köche reden gerne übers Essen, aber noch lieber nicht übers Kochen. Wenn man merkt, die lieben Theater, die lieben Oper, die lieben Kunst, die kennen sich aus mit Musik – Wolfgang Nagler hat eine Riesenplattensammlung – das macht einen guten Koch aus. Wenn Du merkst, die Köche können vom Beruf abschalten, und haben ein Leben, die können dem Beruf wieder mehr geben.

Was erwarten deine Gäste? Machst du was Sie wollen?

Gäste, die mit der Erwartung kommen, es gibt Schampus und Nachtschicht gratis, sind für mich keine guten Gäste. Ich muss rechnen, ich bin erst 18 Monate selbstständig. Aber Stammgäste verwöhne ich gerne. Die geben mir viel und deren Meinung ist mir auch sehr wichtig. Wir haben Gäste, die sind von Anfang an hier. Wenn die wiederkommen, erzählen sie mir Sachen, die mir gar nicht auffallen. Wie ein Freund, der dich nach einiger Zeit darauf hinweist, dass du dicker geworden bist.

Vom Kochstil her gehe ich auf keinen Fall auf einen Gast ein. Wenn der Gast sagt: »das Risotto war zu hart« und einer beschwert sich und 20 andere haben es gegessen und für gut befunden, dann muss ich nicht sagen, ich koche das Risotto anders, sondern: »das nächste mal sagen Sie bitte an, Sie kriegen das Risotto weicher«. Ich weiß, was ich mache und bleibe dabei.

Hältst du das Kochen körperlich durch?

Früher habe ich nicht so gesund gelebt, heute mache ich einmal in der Woche Sport. Mein Sport ist Golfen. Ein Golfer hat mir neulich erzählt, Golf ist gleich hinter Stabhochsprung die zweitschwierigste Sportart. 24 Abläufe in einer halben Sekunde. Ich dachte 24? Mann- du brauchst einen Schläger und einen Ball. Das ist alles. Ich bin in der Natur, auch wenn es regnet. Das macht den Kopf frei.

Nach der Arbeit trinken wir keinen Alkohol. Samstags gebe ich meinen Angestellten einen aus, dann trinkt das Personal zusammen, sonst ist Alkoholverbot. Dadurch hat man Ruhe und jeder freut sich auf Samstag. Da kann auch über alles geredet werden. Mit Susanne Stuhler habe ich eine Souschefin, der ich vertraue, die Dinge so zu tun, wie ich sie tun würde und die mich auch mal ersetzen kann. Da mach ich mir keinen Kopf, das läuft einfach gut. Das Team insgesamt arbeitet sehr gut und harmonisch miteinander, was es mir enorm erleichtert ab, und zu einen freien Tag einzuplanen.

Wie kommst du auf deine Gerichte?

Gerichte gehen bei mir sehr einfach: du kriegst Warenangebote. Schwarzhühner sind im Angebot und sehen gut aus – lässt du liefern, hast ein paar Morcheln da, dann tust du dies und das dazu; das ent-

steht einfach so. Das Meiste kommt aus dem Gefühl heraus. Ich wechsle Gerichte ständig, manchmal nach drei Tagen, manchmal nach fünf. Ich habe Freiheit. Es gibt auch Klassiker wie Stopfleber, geschmorte Gerichte und Innereien sind immer auf der Karte

Ist Gänsestopfleber politisch unkorrekt?

Ich habe mir das angesehen in Frankreich. Die Gänse werden drei mal am Tag über Metallhülsen gemästet. Meistens mit Mais, aber die genaue Zusammensetzung ist ein Geheimnis des Züchters. Da leiden die Tiere, das tut ihnen weh. Fünf Minuten füttern, fünf Minuten tut danach der Hals noch weh. Dreimal am Tag macht 30 Minuten. Aber den Rest der Zeit leben die Tiere super gut. Die haben Auslauf und leben auf Grasweiden. Das ist 100mal besser als das, was das deutsche Zuchthuhn oder eine Pute durchmacht. Da sollte man erstmal beim Bäcker an der Theke das Putenbaguette betrauern. Ich kann mit der Gänsestopfleber leben. Ich kann aber keinen Bison servieren. Das sind Tiere mit Würde. Sie flößen mir Ehrfurcht ein und ich will sie nicht essen.

Was hast du aufgegeben? Hast du eine Popstar-Karriere geopfert?

Nein, ich bedaure nichts, wir können stolz auf den Laden sein. Es ist ein Traumrestaurant. Und ich gehe auch jeden Tag gerne her. Auch wenn mich nachts der Gedanke an den kommenden Tag manchmal nervt, könnte ich nichts anderes machen.

Neulich habe ich 13 Tage Arbeit am Stück gearbeitet. Das freut den Geschäftsmann, aber meine Freundin sehe ich dann nur mal nachts und morgens; das ist nicht schön. Aber ich hab es mir ausgesucht und

*Dreierlei vom
Müritz-Lamm mit Erbsen,
Pfifferlingen
und Sepia-Tortellini*





ich kann damit umgehen. Ich freue mich auf die freien Tage und die Zeit, die wir mit Freunden verbringen, denn ohne das geht es nicht.

Kann man dein Essen kritisieren?

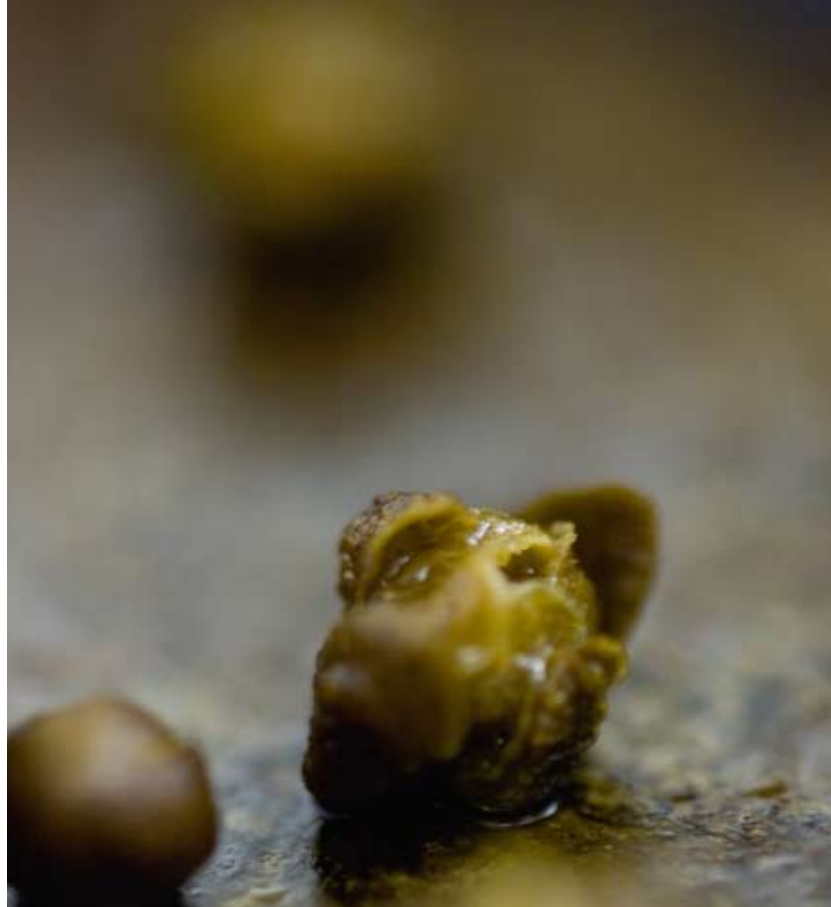
Wir sind schnell von der Kritik hochgelobt worden, das war mir unheimlich, das ist gefährlich. Ich habe versucht auf dem Boden zu bleiben. Ich schalte ganz gut ab. Ich weiß, was ich kann und was nicht. Ich habe neulich im Internet gelesen, mein geschmortes Reh findet der Autor »handwerklich gelungen aber nicht modern«, das ist absurd. Ich stehe nicht über jeder Kritik, aber das Hochgelobe und das Fertiggemache, das gehört sich nicht. Aber das ist anscheinend das, was die Leute lesen wollen. Ich kann das auch verstehen, aber ich hoffe der Leser glaubt nicht alles. Sonst kommen die hier rein und wollen den Starkoch sehen und der bin ich nicht. Wir sind hier junge, recht entspannte Köche.

Ich war neulich bei Marco Müller essen, und es war fantastisch. Aber das ist eine Küche, die würde ich niemals so kochen. Er ist ein anderer Mensch und hat einen anderen Stil. Das ist auch das Schöne. Die Kritiker erwarten manchmal von Köchen, dass die in einem gewissen Stil kochen und das geht gar nicht. Kritiker gehen jeden Tag essen und wollen ganz anders unterhalten werden, anders als der normale Gast. Der normale Gast aber will einfach nur lecker essen. Essen ist doch simpel: gutes Essen, gut zubereitet. Mehr nicht. Alles andere lenkt ab. Ich finde, dass man Kritik anbringen kann, wenn es handwerklich schlecht zubereitet ist, aber den Geschmack eines Kochs kann man nicht kritisieren.

www.le-schicken.de



Heft 1: mit Marco Müller, Bobby Bräuer, Wolfgang Müller, Christiano Rienzner
Bestellen Sie das Heft unter info@le-schicken.de für 6 Euro.
Mini-Abo (2 Hefte) für 10 Euro unter info@le-schicken.de



»HARTMANNS« • FICHTESTRASSE 31
10967 BERLIN-KREUZBERG • TEL: +49 (0)30 - 61 20 10 03
FAX: +49 (0)30 - 61 20 13 80 • MAIL@HARTMANNS-RESTAURANT.DE
WWW.HARTMANNS-RESTAURANT.DE

