

Archiv » 2008 » 21. November » Berlin-Planer: Geschmackssache

Textarchiv

BERLIN-PLANER: GESCHMACKSSACHE: MEISTERKÖCHE

Typisch für diese Stadt

Stefan Hartmann hat als Küchenchef und mit seinem eigenen Restaurant Mut, Ausdauer und Können bewiesen

Marion Hughes, Eva-Maria Hilker

Es hat ihn dieses Jahr erwischt. Nachdem er letztes Jahr zum Aufsteiger gekürt wurde, ist er jetzt Meisterkoch. Die Jury der Food-Journalisten und gastronomischen Experten hat das so entschieden, im Namen von Berlin Partner, der Vermarktungsagentur der Stadt. Der Mut, sich selbstständig zu machen mit einer Küche, die nicht unbedingt Kreuzberg-kompatibel ist, sich mit einer klaren Linie in Design und Kochkunst einen Platz in Berlin zu erobern, das gehört anerkannt. Besonders anerkannt, da Stefan Hartmann keinen finanziellen Rückhalt wie eine Hotelkette oder einen Weinimporteur besitzt.

Erwischt hat es Stefan Hartmann insofern, dass die Entscheidung der Jury zum ersten Mal so gar nicht nach dem gängigen Schema passierte. Sonst waren es Sterneköche, die zum Berliner Meisterkoch ernannt wurden. Kenner der Meisterkochszene und regelmäßige Besucher des Gala-Diner hätten wetten können, dass es dieses Jahr Christian Lohse von Fischers Fritz im The Regent - zum zweiten Mal vom Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet - werden würde, oder eben ein anderer Sternekoch, der in den letzten zwölf Jahren nicht in den Genuss des Titels Meisterkoch gekommen war.

Doch die Jury wollte nicht mehr im Zeichen von Michelin oder Gault Millau abwägen und entscheiden. Sie wollte etwas Typisches, etwas Bezeichnendes für die gastronomische Entwicklung in dieser Stadt auszeichnen. Egal ob Sterne, Hauben, Punkte oder Bewertungssysteme anderer Gremien oder Medien.

Deshalb wählte das 13-köpfige Gremium unter der erfahrenen Führung von Professor Dr. Dieter Großklaus auch zum ersten Mal einen gastronomischen Innovator. Es ist 2008 Willy Weiland, er hat im Interconti mit seinen Baumaßnahmen den alten Westen in das neue Zeitalter der Hauptstadt überführt. Wie zum Beispiel mit dem Hugos, dort kocht Sternekoch Thomas Kammeier, ohne dessen Know-how die alljährliche Gala nicht zu stemmen ist.

Jedenfalls kam dieses Jahr einiges anders als erwartet und sorgte für viel Gesprächsstoff und Diskussionsbedarf. Wurde letztes Jahr Stefan Hartmann, dem Aufsteiger 2007, noch kollegial auf die Schulter geklopft, unter dem Motto: "Na, dann, koch mal schön. Ist ja ganz nett - das Weihnachtsessen von Berlin Partner", wurde er dieses Jahr als Meisterkoch 2008 kritisch taxiert. Ist der Titel Berliner Meisterkoch doch nicht so unwichtig? Vielleicht hatten einige diese Auszeichnung aufgrund langjähriger Routine schon als Proforma-Veranstaltung abgetan.

Für Stefan Hartmann ist das nun Fluch und Segen zugleich. Der Meisterkoch, der dieses Jahr gewählt wurde, ist Küchenchef, der für Berlin einen geradezu typischen Weg genommen hat

und jetzt die entsprechende Unterstützung verdient. Es liegt jetzt an ihm, seinen Weg weiterzugehen, den Erwartungen zu entsprechen oder sie sogar zu übertreffen. Er hat es nicht leicht. Gerade haben Stefan Hartmann und sein Team einen Dämpfer bekommen. Der Gault Millau hat das Hartmanns von 14 auf 13 Punkte heruntergestuft. Die Tester waren mit dem Essen - (nicht der Jahreszeit entsprechend und zu brav) sowie mit dem Service (nur Stammgäste wurden gut bedient) - nicht zufrieden.

Doch Stefan Hartmann hat schon einmal Kritik nicht nur einstecken müssen, er hat daraus auch gelernt. Das Jahr 2001 und das Vau markieren den Beginn seiner Berliner Kochkarriere. Diese Zeit und Kolja Kleeberg haben ihn in vielerlei Hinsicht geprägt, ganz klar bezüglich der Kochkunst und des Kochstils. Dann musste der Jungspund Hartmann als Sous-Chef schnell lernen, was es heißt, ein Küchenteam zu führen. Das schien schwieriger gewesen zu sein, als erwartet. "Nicht den feinsten Umgangston" hätte er da gehabt, und er sei bis heute Kolja Kleeberg dankbar für die deutlichen Worte, die ihn verändert, ja geprägt haben.

Heute beweist der Küchenchef nordische Gelassenheit. Geboren ist der lange Mensch in Schleswig- Holstein, angefangen mit dem Kochen hat er bei Onkel Karl-Heinrich Meyer. Mit kindgerechten Hilfsarbeiten half er in dessen Restaurantküche aus. Richtig ernst wurde es ab 1994. Vor rund 14 Jahren begann Stefan Hartmann die Kochlehre in Kiel, ging dann zu Josef Viehauser - und arbeitete in Amerika, bei Joachim Splichal, dann ging es nach Frankreich.

Steigen die Gäste ein paar Stufen ins Parterre, steht der Freizeitgolfer in seiner Küche, und meist winkt er zur Begrüßung oder nickt mal kurz nach draußen, wenn viel Stress ist. Dann führt Restaurantleiter Mayk Blattgerste an den Tisch - eventuell ist einer neben dem Kamin frei -, und endlich fällt dann der Blick auf die Speisekarte: Man trifft seine Wahl zwischen den Hauptgängen Geschmortes und Gebratenes vom Hirschkalb oder Zander mit Blutwurstravioli - oder beides? Ein Drei-Gänge-Menü kostet 42 Euro. Das ist doch zu machen.

Gute Adresse

Hartmanns Fichtestraße 31, Kreuzberg, Tel. 61 20 10 03, www.hartmanns-restaurant.de;

Mo-Sa ab 18 Uhr, Küche bis 24 Uhr

Foto: Stefan Hartmann war Aufsteiger 2007, ist jetzt Meisterkoch 2008 und hat sich mit seinem Restaurant namens Hartmanns einen Traum verwirklicht.

IMPRESSUM KONTAKT AGB MEDIADATEN

