

Unverkrampte Gerichte

Als unser Autor Dr. Klaus D. Leciejewski die Restaurant-Chefin Angela Gnade nach dem Ursprung des Namens „Küchenwerkstatt“ fragte, verwies sie darauf, dass in einer „Werkstatt“ noch mit der Hand gearbeitet wird, so wie auch in der Küche dieses Lokals.

Mit der Bezeichnung „Küchenwerkstatt“ soll betont werden, dass in diesem Lokal keine Serienküche angeboten wird, sondern dass die manuelle, handwerkliche Eigenart des Kochs den Charakter der Gerichte bestimmt. Zu Beginn meines Restaurantbesuches in der „Küchenwerkstatt“ konnte ich mit dieser Begründung nicht viel anfangen, denn schließlich wird in jeder Küche mit der Hand gearbeitet. Erst nach dem Essen erfasste ich den Sinn der Argumentation von Angela Gnade.

Ambiente – stilvolle hanseatische Tradition

Alte Häuser in einem gut erhaltenen Zustand wirken durch sich. Sie benötigen keinerlei dekorative Gestaltung. Bis auf einige großflächige Landschaftsfotografien, die durch eine Acryltechnik stilisiert wurden, sind die Gasträume quasi naturbelassen: die hohe Stuckdecke, die alten Wandpaneele und die Holzschnitzereien. Alles weist auf die lange Tradition dieser ehemaligen Fähr- und Kutscherkneipe hin.

Grüße und Vorspeisen – Frische, Vielfalt und natürliche Aromen

Bereits mit dem „Espuma von Büffelmozzarella, Milchkäse und Tomatenchip“ zeigt sich ein Grundzug der Küchenphilosophie von Gerald Zogbaum: unverkrampte Klarheit. Gefriergetrocknete Tomatenkügelchen verleihen dem Gruß einen angenehm tomatigen Hintergrund. Das Espuma bringt Leichtigkeit mit. Allerdings hält die Milchkäse so fest zusammen, dass der angelegte Löffel nicht durchkommt

und eine Gabel sowie ein Messer zu Hilfe genommen werden müssen, was nicht in der Logik dieses Grußes liegt.

Es ist heute weit verbreitet, Gemüse in ihren verschiedenen Texturen auf einem Teller zu präsentieren. Damit werden nicht allein textuelle Abwechslungen hervorgerufen, sondern auch die mögliche Aromenvielfalt durch eine unterschiedliche Verarbeitung herausgestellt. Die Vorspeise „Artischocke und Belotaschinken, Petersilie, Schinkensud, Pinienkernjoghurt“ ist ein gelungenes Beispiel für diese küchentechnische Vorgehensweise. Der Artischocke stehen ein wenig Schinken sowie ein Petersilieneis zur Seite. Beide erweitern die Wirkung der Artischockenvariation, einmal durch ihre salzige Würzung und zum anderen durch Kälte, welche beim Abklingen das jeweilige Aroma länger im Mund hält. Der Joghurt bringt zusätzlich Milde in das Ensemble hinein.

Hauptspeisen – Perfekte Fische und eine grandiose Taube

Steinbutt und Kabeljau haben recht unterschiedliche Konsistenzen. Beide serviert Zogbaum in wechselnder Zusammenstellung jeweils als ein Gericht. Wir haben beide zusammen gegessen und erlebt, wie sich beide bestens ergänzen. Der Butt wirkt durch seine kompakte, scheibenartige Struktur und sein jodiges Aroma fast schon für sich. Die Trauben und Navetten bringen zusätzliche Frische hinein. Der Kabeljau lebt deutlich mit seinen zwei Soßen. Er ist zart, in fast cremigem Zustand, aber die ihn umgebenden Soßen heben ihn auf eine andere Ebene. Eine Algensoße (Kombu, Wakame, etwas Sushireis)

kommt ohne Andickung aus und eine weiße Miso-Soße wird mit Butter wie eine Hollandaise behandelt. Sie verleihen dem Fisch einen exotischen Charakter. Der Teller ist jedoch so konstruiert, dass die Exotik nicht dominant wirkt. Das erreichen zwei verschiedene Rübchensorten sowie kleine Frühlingszwiebeln, die warm und bissfest kommen. Sie bringen eine aromatische Abwechslung und erneut Frische in diesen Teller hinein.

Das dritte Hauptgericht hat einen alles überragenden Bestandteil: eine leicht gegrillte Taubenbrust, deren Keulen und Innereien. Die Taubenbrust verfügt über eine Konsistenz, die die Taube im Mund ohne größere Anstrengung quasi zergehen ließ. Auch die Haut, oft ein Ärgernis, weil entweder verbrannt oder wabbelig, fügte sich angenehm weich in das gesamte Spektrum der Taubenvariation ein. Allerdings brachte ein Element diesem Spektrum noch einen zusätzlichen Eindruck hinzu. Weiße Malto-Flocken lassen im Mund eine leichte Süße entstehen. Je nach persönlichem Empfinden kann dadurch das Röstaroma der Taube gemildert oder sogar verstärkt werden. Als Abwechslung war eine dreifache Artischockenvariation hinzugefügt. Diese war vor allem infolge ihrer leicht herben Teile wirksam, sowie das Artischockenpapier als knusprige Abwechslung wirksam.

Die Teller von Gerald Zogbaum haben ganz eigenen Charakter. Sie lenken den Geschmack nicht von seinem wesentlichen Bestandteil ab, sondern führen ihn immer wieder darauf hin.

Dessert – Süßes und Saures

Zwei Das Dessert ist eine vielfältige Heidelbeerkombination, die durch den Ricotta-Limetten-Schaum unerwartete schmelzende Effekte hervorbringt.

Als ich gegenüber Zogbaum mein Bedauern äußerte, dass er Zucht Heidelbeeren für diese eindrucksvolle Kreation verwendet, wand er ein, dass dies nicht generell zuträfe. Waldheidelbeeren entsaftet er, versetzt sie 36 Stunden lang mit

Kostproben



Thunfisch, Basilikumsaat



Gefüllte Rotbarbe, Krabben



Beeftea, Tatar, Kräuter



Eiderstedter Salzwiesenslamm



Pralinenbrett

Joghurtkulturen, sodass sie fermentiert werden und verarbeitet dies dann in verschiedenen Variationen, wie beispielsweise auch zu kleinen Baisers.

Fazit – Klare Handschrift ohne jegliche Verrenkungen

Im Keller der „Küchenwerkstatt“ befindet sich das Herzstück dieses Restaurants, seine Küche. Nach dem Essen suchte ich Gerald Zogbaum dort auf. Als ich nach oben zurückkam, hatten bereits alle Gäste das Restaurant verlassen. Fast eine Stunde hatten wir beide in seiner Küche zusammengestanden. Er fragte mich nach meinen Eindrücken und ich stellte ihm Fragen zu seinen Tellern. Dazwischen holte er aus dem Kühlraum Ausgangsprodukte hervor, ließ mich probieren, erklärte mir ihre Bearbeitung und ihren Einsatz auf dem Teller. Ich stellte erneut Fragen, wir tauschten uns über Erfahrungen bei anderen Köchen aus, und als ich mich verabschiedete, hatte ich den Eindruck, einen für Deutschland eher ungewöhnlichen Koch kennengelernt zu haben. Zogbaum ist durch und durch unpräntentiös! Er kennt sich in aktuellen Küchentrends und Küchentechniken bestens aus, aber er folgt nur

denen, die seinen Überzeugungen von einer herausragend guten Küche entsprechen. Diese bestehen darin:

- Das Produkt unverfälscht in den Vordergrund treten zu lassen.
- Den Hauptbestandteil eines Tellers nicht mit zusätzlichen Aromen und Texturen zu überfrachten.
- Originale Produkte einzusetzen (zum Beispiel kein Tomatenmark für einen Jus-Ansatz, sondern entkernte Tomaten).
- Den Produkteinsatz an den Jahreszeiten zu orientieren.
- Keine „Moden“ mitzumachen.

Für Zogbaum liegt das Erlebnis des Gastes in seinem Lokal in einer außergewöhnlich guten Zubereitung bekannter Produkte, nicht jedoch in einer ungewöhnlichen Zubereitung unbekannter Produkte. Mit dem Namen „Küchenwerkstatt“ will er sich absetzen von den üblichen Gourmet-Tempeln. Kochen ist bei ihm noch unmittelbares Handwerk. Damit meint er die Betonung der umfassenden Arbeit an einem Gericht am Tag seiner Entstehung, in Ablehnung einer überbordenden „Mise en Place“-Serienproduktion. Allerdings ist diese Haltung auch eine etwas vordergründige Wer-

bung, denn in manch anderen Sterne-Küchen wird ähnlich gearbeitet. Und da sein Lokal inzwischen zu einer lokalen Pilgerstätte für Gourmets geworden ist, würde die Bezeichnung „Tempel“ durchaus schmeichelhaft sein.

Dr. Klaus D. Leciejewski ■



Küchenwerkstatt

Hans-Henny-Jahn-Weg 1, 22085 Hamburg
www.kuechenwerkstatt-hamburg.de

Küchenchef: Gerald Zogbaum
Restaurantleitung: Angela Gnade

Service: Exzellent
Weine: Sehr gut
Ambiente: Modern, Leger