



ANGEKOMMEN

Nils Henkel ist ganz oben angekommen – seit Anfang Februar wirkt er hoch oben über dem Rheingau auf Burg Schwarzenstein. Als Wegbereiter einer neuen leichten Spitzenküche in Deutschland verfolgt er seine Philosophie „Pure Nature“ konsequent weiter und fokussiert noch mehr auf das reine Geschmackserlebnis.

FOTOGRAF: WONGE BERGMANN (FOOD, PORTRAIT)

Architektur, genauer gesagt Innenarchitektur, hatte es dem jungen Nils Henkel angetan. Daher liebäugelte er zunächst mit einer Lehre als Schreiner – nach einem dreiwöchigen Praktikum und unzähligen zusammengebauten Kunststoffsternen stand schnell fest, dass dies nicht seine Erfüllung war. „Ich wollte etwas wirklich Kreatives machen in Verbindung mit richtigem Handwerk“, erinnert sich Henkel. Nachdem ein Freund von ihm begeistert von seiner Arbeit als Koch im Hotel Atlantik erzählte, machte der gebürtige Kieler ein Praktikum in einem kleinen Romantikhotel, Voss Haus in Eutin, und war so Feuer und Flamme, dass er dort auch in die Lehre ging. „Das war eine grundsolide, bodenständige Ausbildung, das Restaurant hatte sogar auch 13/14 Punkte damals im Gault Millau – alles wurde frisch zubereitet, so konnte ich mir wirklich eine solide handwerkliche Basis erarbeiten. Am Schluss habe ich dann noch einige Monate als Commis verlängert, so gut hat es mir gefallen“, beschreibt Nils Henkel seine Lehrzeit.

Danach ging er für zwei Jahre als Chef de Partie bzw. zweiter Souschef ins Hotel St. Raphael, ins Le Jardin unter Erich Häusler, der das Talent des jungen Nils Henkel erkannte, sehr förderte und ihn zunehmend auf Wettbewerbe mitnahm. 1991 hieß es dann „Zurück auf Los“, als Henkel im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann

anheuerte. „Das war mein erster wirklicher Kontakt mit der Spitzengastronomie – eine harte Schule: Wir arbeiteten 16 bis 18 Stunden, letztlich aus heutiger Sicht undenkbar“, so Henkel rückblickend. Von dort wollte er eigentlich zu Christian Rach ins Tafelhaus, was sich aber zerschlug, sodass er im Il Ristorante bei Uwe Witzke als Souschef tätig wurde. Vielleicht wurde hier Henkels mediterrane Leidenschaft entfacht, in ihm brannte aber schon seit seiner Lehrzeit der Wunsch, bei Dieter Müller zu arbeiten, nachdem er dessen Standard-Kochbuch quasi verschlungen hatte. Die Optik und insbesondere die Geschmackstiefe der Müllerschen Gerichte hatten es ihm sehr angetan. Seine Bewerbung blieb zunächst noch ohne Erfolg und so ging er nach Coesfeld zu Pascal Levallois in das Restaurant Valkenhof.

Dort wirkte Nils Henkel zwei Jahre als Souschef und man hatte den zweiten Stern im Fokus. „Eine außerordentlich spannende und ambitionierte Zeit, wir kochten eine französische Küche auf hohem Niveau, mussten dann aber Eigentümer-bedingt schließen. Aber ich hatte mittlerweile eine Zusage von Dieter Müller erhalten“, berichtet Nils Henkel. Für ihn ging damit ein Traum in Erfüllung, auch wenn er noch kurz bei Clemens Averbek in Senden Station machen musste, bevor die Stelle im Schlosshotel Lerbach frei wurde. Eine 18-jährige ‚Beziehung‘ mit dem Schlosshotel oder vielmehr zunächst mit Dieter Müller

UNTEN Blick auf das
Relais & Châteaux Burg
Schwarzenstein.







VORIGE SEITE
Schwarzwurzel mit
Trüffelcreme, Kaffee
und grünem Salat.

OBEN Kraut & Rübchen,
Wachtelssoleier,
Kümmelsud,
Trompetenpilze.

begann, eine Geschichte von Freundschaft, gegenseitigem Respekt, gleicher Wellenlänge und stimmiger Chemie. Henkel startete als Poissonnier und Gardemanger, bevor er 1999 seinen Küchenmeister in Dortmund machte und danach als Souschef zurückkehrte. „Dieter Müller hat mein Potenzial frühzeitig erkannt und mir kommuniziert, dass er sich vorstellen könnte, dass ich eines Tages in seine Fußstapfen folgen könnte“, erzählt Nils Henkel heute. „Wir entwickelten ein blindes Verständnis und haben als Sparringspartner vieles zusammen entwickelt. Müllers Idee zum Amuse bouche-Menü war sicherlich ein Meilenstein – ich erinnere mich noch, wie wir verzweifelt nach adäquatem Geschirr und Präsentationsmöglichkeiten gesucht haben.“ Und Müllers Vision wurde sukzessive umgesetzt: 2004 wurde Henkel gleichberechtigter Küchenchef, 2008 übernahm er die Gesamtverantwortung und Müller agierte nur noch im Hintergrund als Patron. „Natürlich waren es nicht ‚meine‘ drei Sterne, aber Dieter Müller hat mich enorm gefördert, Verantwortung übertragen und insbesondere in der Öffentlichkeit positioniert und platziert wie kaum ein anderer. Aber das ganze Team war herausragend, es war einfach eine tolle Zeit“, blickt Nils Henkel zurück.

2010 dann der nächste logische Schritt und die Loslösung von Dieter Müller – das Restaurant, nunmehr als „Restaurant Lerbach – Nils Henkel“ firmierend, wurde umgestaltet und

modernisiert. „Es war einfach an der Zeit – ich hatte so viele Ideen in der Schublade, die ich selbst gestalten wollte. Es war einfach toll, dass man mir diese Chance gegeben hat“, so Nils Henkel. Und er hat sie ergriffen und mutig und beherzt seine eigene Philosophie „Pure Nature“ aus der Taufe gehoben: in zwei Menüs ‚Flora‘ und ‚Fauna‘ präsentiert Henkel bis heute seine saisonalen Ideen, immer mit einem starken Fokus auf Gemüse, im Flora Menü letztlich ganz ohne Fleisch und Fisch. „Das war schon ein durchaus schwieriger Weg, der Fokus auf Gemüse war damals in Deutschland nicht sehr weit verbreitet. So ein bisschen hat mir Michael Hoffmanns Wirken im Berliner Margaux als Initialzündung gedient. Letztlich habe ich mich zuvor bei fast allen vegetarischen Menüs immer gefragt, wo denn der rote Faden war. Ein bloßes Weglassen von Fisch oder Fleisch mag nur eine Aneinanderreihung von Beilagen, aber noch kein gutes vegetarisches Menü sein. Es war einfach an der Zeit, diese leichte Spitzenküche stärker herauszuarbeiten. Einzigartiger Genuss muss nicht mit Schwere und schlechtem Gewissen für den Gast verbunden sein“, beschreibt Nils Henkel seine Entwicklung. Nach etwa einem Jahr wählten immerhin 15 bis 20% das Gemüsemenü und mit der Zeit kam dem vorausdenkenden Küchenchef der Gedanke, seine Menüs mit eigens angesetzten Säften und Tees zu begleiten – wiederum eine schöne und kongeniale Ergänzung für den insgesamt leichten Genuss.

NILS HENKEL

Dogmatisch regional kocht Nils Henkel aber keineswegs, er möchte sich die Freiheit nehmen, trotz seiner zunehmenden Abkehr von den üblichen Luxusprodukten, sich von seinen Reisen und fremden Aromenwelten punktuell inspirieren zu lassen. „Es gibt einfach zu viele gute Produkte“, stellt Henkel klar. Bei allem steht die Saison im Kreativprozess im Mittelpunkt, der in einem iterativen Prozess letztlich im Team neue Gerichte herauschält. „Die Grundstruktur eines neuen Menüs steht aufgrund der Produkte recht schnell. Dann beginnt die kreative und assoziative Feinarbeit, die jedes Gericht dann einzigartig werden lässt“, kommentiert Henkel. Seine klare, fast architektonische Anrichteweise der ersten Jahre ist mittlerweile etwas aufgelockert, immer mehr finden sich auch einfache „Löffelgerichte“ auf der Karte, bei denen man einfach mit dem Löffel alle Geschmackselemente aufnehmen kann, ohne sich über den strukturalistischen Aufbau und die Degustationsreihenfolge überhaupt Gedanken machen zu müssen. „Am Ende will ich ja einen geschmacklichen Höhepunkt und weniger einen optischen erzielen.“

Und diese Konzentration auf die Stärke der Produkte und Geschmackseffekte hat Nils Henkels Küche noch weiter reifen lassen. „Die Zeit nach Lerbach war eine Phase des Ausprobierens – und ich bin immer wieder zu meiner

Stilistik zurückgekommen. Letztlich hat mir aber bei allen interessanten Projekten das Team gefehlt, was ich nun hier auf Schwarzenstein nach meinen Vorstellungen gemeinsam gestalten kann. Es macht einfach wieder verdammt viel Spaß!“, freut sich der neue Küchenchef im Relais & Châteaux Burg Schwarzenstein. Hier hat er optimale Bedingungen: Besitzer und Gastgeber stehen hinter dem Konzept und haben ein neues kleines Gourmetrefugium geschaffen, das mit seiner Natürlichkeit und dem herausragenden Blick über das Rheingau seinesgleichen sucht.

Kulinarisch startete Nils Henkel mit durchaus gewohnten, aber weiterentwickelten Gerichten wie etwa der Schwarzwurzel mit Trüffelcreme, Kaffee und grünem Salat, die mit einem wunderbaren Trompe-l'oeil aufwartet, indem echte Schwarzwurzel und Schwarzwurzelcremestangen beide in malziger Pilzerde gewälzt werden, um den Eindruck zu erwecken, sie kämen direkt aus der Erde. Der geschmackliche Effekt und insbesondere der Unterschied zwischen den beiden Konsistenzen ist verblüffend – in Verbindung mit Kopfsalatcreme zieht Leichtigkeit und Herbalität ein, wobei Kaffee-Schwarzwurzelgeleekugeln dem Ganzen eine zunehmende Säure und den letzten Pfiff verleihen. Grandios! Nils Henkel ist in der Tat ganz oben angekommen – seine Kreationen werden sicherlich bald ebensolche Spitzenbewertungen erhalten! 

UNTEN Blick in das Restaurant Schwarzenstein – Nils Henkel.

RECHTS Königskrabbe, Klettenwurzel, Schwarzwaldmiso, Mandarinenverjus.



FOTOGRAF © ROMAN KNIE (S.26, S.32)

