Nils Henkel arbeitet heute am Rande des Rheins, geboren aber wurde er an der Kieler Förde. FOTO: DOMINIK KETZ

Doppelte Vorfreude aufs Festival

VON OLIVER STENZEL

Morgen beginnt das Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Sein Stargast Nils Henkel freut sich nicht nur aufs Kochen, sondern auch auf ein Wiedersehen mit der Heimat.

KIEL. Morgen beginnt das Schleswig-Holstein Gourmet Festival. Zu seinen bekanntesten Gästen zählt Nils Henkel, der im Februar im Kieler Kaufmann gastieren wird. Im Interview verrät der Koch, warum er der Sterneküche vorerst Lebewohl gesagt hat — und welche SHGF-Gastspiele er selbst besuchen würde.

Herr Henkel, Ihr Heimatland haben Sie zwar schon lange verlassen. Aber eigentlich sind Sie der einzige aus Schleswig-Holstein stammende Koch, der je im Guide Michelin drei Sterne erreicht hat, richtig?

Nils Henkel: Darüber habe ich ehrlicherweise noch nie nachgedacht. Aber ich glaube, das stimmt. Waschechter Schleswig-Holsteiner bin ich auf jeden Fall: Ich wurde in Kiel geboren, bin in Lütjenburg und Hohwacht aufgewachsen und habe meine Kochlehre in Eutin gemacht.

Wie kam es eigentlich zu dieser Berufsentscheidung?

Ursprünglich wollte ich eine Schreinerausbildung machen. Aber nachdem ich in einem Praktikum drei Wochen lang Kunststofffenster zusammengeschraubt hatte, war ich mir diesbezüglich nicht mehr sicher. Nach einem weiteren Praktikum im Voss Haus Eutin war dann schnell klar: Koch – das ist es!

Nach Stationen in Hamburg fingen Sie 1997 bei der Drei-Sterne-Legende Dieter Müller in dessen Restaurant in Bergisch Gladbach an, wo Sie schließlich selbst zum Sternekoch wurden. Seit einem Vierteljahrhundert arbeiten Sie nicht mehr im Norden – haben Sie den Kontakt hierher trotzdem gehalten?

Auf jeden Fall. Hierher zu kommen bedeutet für mich, heimzukommen. Und wenn ich für das SHGF koche, dann empfinde ich das als eine Art Heimspiel. Deshalb fällt es mir auch schwer, entsprechende Anfragen abzulehnen – obwohl ein solches Gastspiel mit viel Mühe und Arbeit verbunden und nicht leicht mit meiner eigentlichen Arbeit zu synchronisieren ist.

Zumal die Gastronomie derzeit ja ohnehin zu kämpfen hat. Nachdem Ihr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnetes Gourmetrestaurant im Geisenheimer Hotel Burg Schwarzenstein in der Coronakrise dauerhaft geschlossen wurde, haben Sie sich im Sommer 2020 vorerst von der Sterneküche verabschiedet und die Leitung des Restaurants Bootshaus in Bingen übernommen. Ist die Gastrokrise für Sie dort ebenfalls spürbar?

Ja, die Personalnot und die steigenden Energie- und Lebensmittelkosten sind in der ganzen Branche präsent. Derzeit können wir sie noch an die Gäste weitergeben, aber es wird nicht einfacher. Gerade im Bereich der Lebensmittel neigt der Deutsche seit jeher zum Sparen.

Wie erklären Sie sich das?

Es gibt hier keine so gewachsene Tradition wie in Frankreich, Spanien oder Italien, wo mehr Wert auf Genuss und gute Produkte gelegt wird. Deutschland ist eher das Land der Autobauer, was sich auch in der entsprechenden Investitionsbereitschaft widerspiegelt.

Könnten die aktuellen Krisen andererseits auch die Wertschätzung der Gäste für die Branche erhöhen?

Ja, die Bereitschaft, sich gerade in diesen Zeiten auch einmal zu belohnen und etwas Schönes zu gönnen, ist auf jeden Fall vorhanden. Wir sehen das hier im Papa Rhein Hotel: Wir haben viele Gäste, die sich eine schöne Auszeit gönnen und es sich gut gehen lassen.

Ist es Ihnen eigentlich leicht gefallen, für das Projekt Bootshaus die Sterneküche hinter sich zu lassen?

Ich habe mich am Anfang schon gefragt, ob ich das wirklich will. Aber seitdem ich mich dafür entschieden habe, funktioniert es bestens. Wir haben sehr engagierte Mitarbeiter in der Küche und im Service, kaufen gute Produkte ein und schaffen es auf diese Weise, eine tolle Qualität auf den Teller zu bringen. Und natürlich spielt meine Erfahrung mit der Sterneküche auch hier eine große Rolle. Die Rezepte sind ja im Prinzip dieselben. Wir versuchen nur, darüber nachzudenken, auf welche Handgriffe man vielleicht verzichten kann. Der eine oder andere Teller im Bootshaus wäre sicher weiterhin einen Stern wert.

Und das Kapitel Sterneküche ist für Sie wahrscheinlich auch nicht völlig abgeschlossen?

Nicht unbedingt. Zum einen sollte man niemals nie sagen. Und zum anderen sind Events wie das SHGF auch schöne Anlässe, mal wieder auf Sterne-Niveau zu kochen. Das macht mir nach wie vor viel Spaß.

Was dürfen die Gäste im Kieler Kaufmann bei Ihren Gastspielen im Februar vor diesem Hintergrund erwarten?

Die dürfen sich auf einen Mix aus meiner aktuellen Bootshaus-Küche und den Fauna & Flora-Menüs von früher freuen.

Finden Sie selbst auch die Zeit, im Norden zu essen, wenn Sie hier sind?

Wenn ich mit meiner Familie hier bin, mag ich es eher lässig. Kürzlich waren wir in Lütjenburg in dem neuen „Speisesaal am Ostseeblick" – das hat mir sehr gefallen. Und in Hamburg war ich vor einiger Zeit bei Matteo Ferrantino im Bianc – kurz bevor er den zweiten Stern bekommen hat. Den hat er auch absolut verdient.

Und welche Gastspiele des diesjährigen Schleswig-Holstein Gourmet Festivals würden Sie reizen?

Also, neben meinem Mentor Dieter Müller, der nach Sylt kommt, würde mich natürlich Thomas Imbusch reizen, der Mitte September in der Backenholzer Hofküche kocht. Und besonders interessant sind sicher auch die Gastspiele von Michael Kempf und Jens Rittmeyer.

Interview: Oliver Stenzel

21 Gastköche kommen

In seiner 36. Saison präsentiert das Schleswig-Holstein Gourmet Festival zwischen September 2021 und April 2022 im Rahmen von 42 Veranstaltungen 21 Spitzenköche. Die Preise für die Fünf-Gänge-Menüs inklusive aller korrespondierender Getränke bewegen sich zwischen 140 Euro und 239 Euro. Die Galaabende der Mitglieder werden in eigener Verantwortung durchgeführt. Der Gastkoch steht – unterstützt vom hauseigenen Küchenteam – selbst am Herd. Reservierungen sind nur über das ausrichtende Haus möglich.

Weitere Infos unter www.gourmetfestival.de

Auf dem Teller zeigt sich Nils Henkels Küche naturnah. FOTO: WONGE BERGMANN

ESSECKE

Originelle Spieß-Gesellen

VON OLIVER STENZEL

2022 hat es auf der Holtenauer Straße schon so manche gastronomische Bewegung gegeben: neues Leben im alten Non Solo Pane, Küchenchefwechsel im Haveli, viel Trouble im Medea. Eine spektakuläre Wiedereröffnung steht allerdings noch aus: So der Gott des Drehspießes es will, wird im Oktober endlich der Alanya-Imbiss seine Türen öffnen, der wegen eines Brandes seit August 2020 geschlossen ist.

Drückt man sich die Nase an seiner Scheibe platt, kann man bereits die nigelnagelneue Küchenhardware bestaunen, auf deren Basis Inhaber Serdal Bozna, Sohn der Kieler Döner-Legende Suphi, an die großen Zeiten des 1994 eröffneten Imbisses anknüpfen will. Für den Betrachter mindestens ebenso eindrucksvoll: die liebevollen Wandmalereien mit vielen lokalen Motiven, die dem Imbiss Atmosphäre verleihen. Aus der Perspektive des Lokaljournalisten dabei besonders beachtenswert: das Denkmal, das das Alanya-Team der Print-Ausgabe der Kieler Nachrichten errichtet hat, die sich hier als „Kebap Nachrichten" verewigt zeigen und unter anderem einen Bericht zur „Döner-Olympiade" verheißen.

Das weckt natürlich die Fantasie: Wird es auf dieser womöglich einen Dürüm-Weitwurf geben, eine Saucen-Staffel, ein Wettdönern gar? Klar ist in jedem Fall: Wenn die Spieß-Gesellen in der Holtenauer Straße 61 an ihren Döner mit dem gleichen Originalitätssinn rangehen wie an ihre Wände, dann ist Alanya bald wieder in aller Munde.