

ÜBER DEN STERNEN

Nils Henkel war in Elternzeit und in Freiheit. Jetzt ist er wieder da. Höchste Zeit, einen der besten deutschen Köche wiederzuentdecken.

Von Jakob Strobel y Serra
Fotos Wonne Bergmann

Er ist zurück, ein leiser Triumphtor, und wird mit offenen Armen empfangen von der Familie der Feinschmecker – weil er vermisst wurde, weil er unentbehrlich ist, ein verlорener Sohn, der sich selbst, anders als sein biblisches Pendant, nichts zu Schulden kommen ließ und trotzdem Hunger litt: Hunger nach dem Duft der Küche, der Hitze des Herds, dem Glück des guten Geschmacks. Er wird geherzt, gelobt, gemocht, von Kollegen, Gästen, Kritikern, nicht nur, weil er ein feiner Mensch, nicht nur, weil seine Karriere exemplarisch ist für die zweite Generation des deutschen Küchenwunders. Sondern auch, weil er erst den steilen Aufstieg erlebte, den Ritterschlag zu einem der zehn Großmeister der deutschen Spitzenküchentafelrunde, dann den jähen Fall, an dem viele andere zerbrochen wären. Er aber ist zurück und kocht so gut, als wäre er niemals weg gewesen.

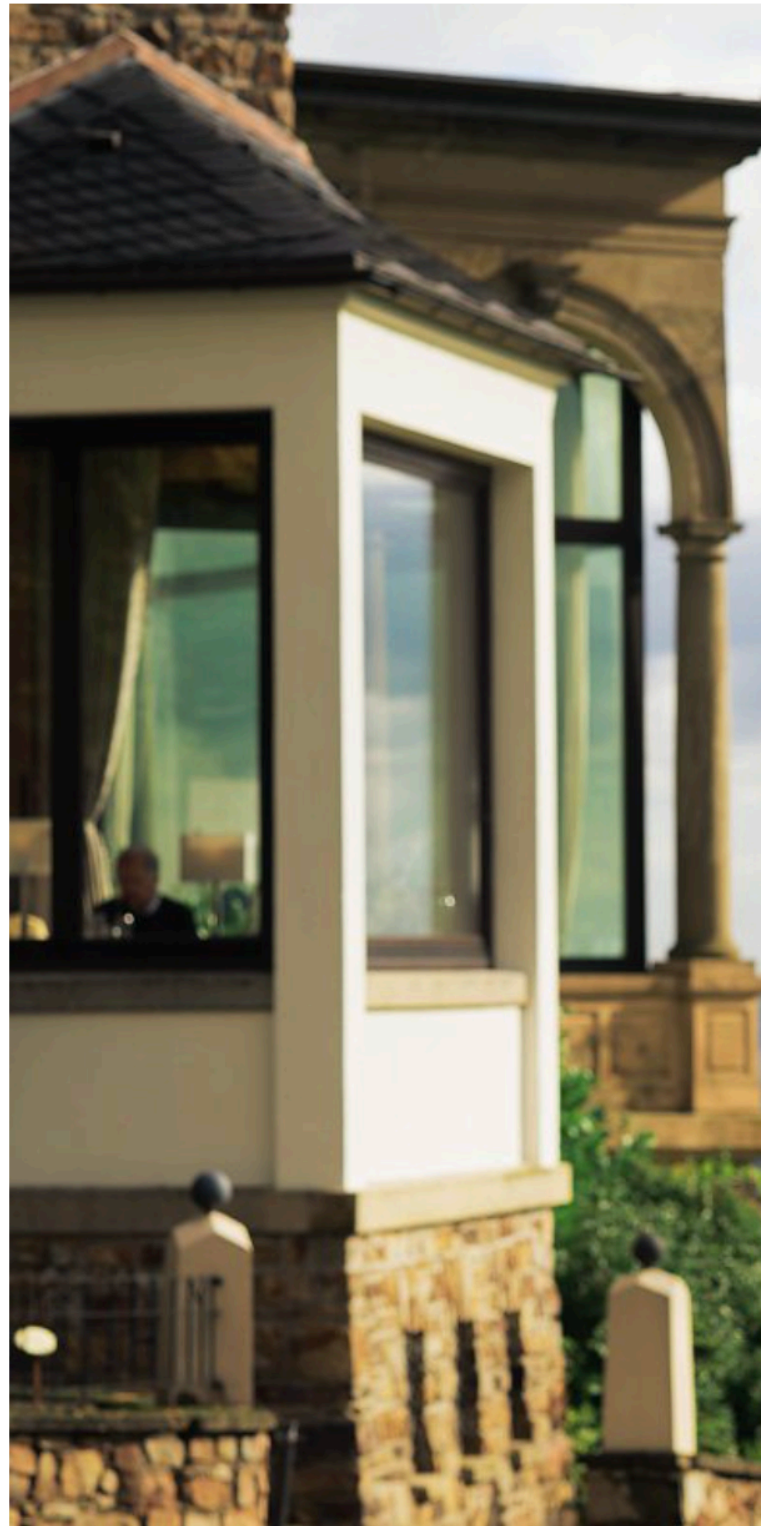
Nils Henkel ist nicht mehr Schlossherr, sondern nur noch Burgherr, was ihn allerdings nicht aus seiner unerschütterlichen Ruhe bringt. 18 Jahre lang kochte er auf Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach, anfangs an der Seite des wunderbaren Dieter Müller, am Schluss in eigener Verantwortung, dekoriert mit drei Michelin-Sternen, überschüttet mit höchsten Auszeichnungen, gesegnet mit einer Zukunft voller Gold und Glanz. Doch dann entzog ihm das Schicksal jäh seine Gunst: 2011 verlor er den dritten Stern und musste, als wäre das nicht genug der Strafe, drei Jahre später Schloss Lerbach schließen, eine Wallfahrtstätte von Gourmets, ein Lourdes, Santiago, Jerusalem des himmlischen Genusses – weil sich, profaner geht es nicht, Besitzer und Pächter nicht auf einen neuen Mietvertrag einigen konnten. Henkel verschwand für zwei Jahre von der Bildfläche, schlug sich mit Kochkursen, Beratungs-jobs, Workshops durch. Doch nichts davon konnte nur annähernd das verlorene Leben als Spitzenkoch ersetzen.

„Ich bin ein Mannschaftsspieler. Ich mag keine One-Man-Shows, ich brauche ein Team, eine Küche, aber ich genoss auch meine neue Freiheit.“ Henkel spricht ohne Groll und Bitternis von dieser Zeit, weil für ihn das Glas prinzipiell halb voll und nicht halb leer ist. Wenn man diesen

Beruf ergreife, sagt er, wisse man, dass man scheußliche Arbeitszeiten habe. Aber wie scheußlich sie tatsächlich seien, begreife man erst, wenn man eine Familie gründe. „Als wir Lerbach schlossen, war meine zweite Tochter zwei Monate alt, und ich hatte plötzlich Zeit für meine Familie. Heute kommt mir das wie ein großes Geschenk vor, heute lächle ich darüber und freue mich über diese beiden Jahre.“ Für Henkel waren sie wie eine vom Schicksal gefügte Elternzeit, die er sonst nie genommen hätte, weil der Luxus dieser Freiheit bei einem Koch seiner Kategorie einem Karriereende gleichkommt.

Im Februar war es mit Freiheit und Elternzeit vorbei. Nils Henkel hat auf Burg Schwarzenstein eine neue Herdheimat gefunden, kocht jetzt inmitten der Rheingauer Weinberge neben einer pittoresken Burgruinenattrappe, einem steinernen Gespenst des Historismus aus dem späten 19. Jahrhundert, und beweist an fünf Tagen in der Woche, dass man das Spitzenkochen nicht einfach so verlernt. Seine Liebe zu Fisch und Meeresfrüchten findet in einem Carabinero mit Tomaten-Metamorphosen und Frühlingsröllchen voller Jalapeño-Schaum, in einem Petersfisch mit Sepia, Räucheraal und sündhaftem Safran-Sud oder in einer Dorade im Zwittergewand aus Ceviche und Sashimi ihren schönsten Ausdruck. Doch auch die kraftvolle Aromenklaviatur beherrscht er so spielerisch wie in besten Lerbacher Zeiten und tischt als imposanten Beweis ein im eigenen Kühlhaus gereiftes wunderbares Schwarzwälder Kalbskotelett mit Kürbisvariationen, Kräutersaitlingen und einem Kardamom-Markklößchen auf. Es ist eine Küche ohne aktionistischen Avantgardismus, die kein anderes Goldenes Kalb als das beste Produkt kennt, die auf kulinarische Akrobatik, auf Schnörkel und Girlanden souverän verzichtet, die altersweise ist, ohne selbstgefällig zu sein, und aus dem tiefen Brunnen seines Erfahrungsschatzes schöpft, ohne sich hinter Routine zu verschanzten – und die nun Heerscharen von Feinschmeckern ins Rheingau lockt.

In die Wiege gelegt wurde Henkel das Talent des kochenden Künstlers nicht. Er wuchs als jüngster von drei Brüdern in der Kleinstadt Lütjenburg an der schleswig-holsteinischen Ostseeküste auf. Behütet,



Unter den Leuchten: Nils Henkel geht in seinem Restaurant auf Burg Schwarzenstein bei Geisenheim mit nüchternen Akribie ans Werk. Das verbindet ihn mit den vielen neuen Köchen des deutschen Küchenwunders.

aber nicht verhätschelt, sorgenfrei, aber nicht in Saus und Braus, auch wenn sein Vater als Landarzt zu den örtlichen Honoratioren zählte. Mit der Feinschmeckerei hatte man damals an der Waterkant nichts im Sinn. Die Sternegastronomie war für Familie Henkel eine ferne Galaxie, zu Hause kochte meist die Haushälterin und schreckte dabei nicht vor Fischstäbchen oder Curry-Eiern zurück, während die Mutter, die aus einer Lütjenburger Apothekerfamilie stammt, nur in Aktion trat, wenn Gäste kamen. „Man kennt ja die Geschichten von Köchen, die der Oma in der Küche am Rockzipfel hingen und schon im Grundschulalter die ersten Saucen ansetzten“, sagt Henkel. „So einer war ich ganz bestimmt nicht.“ Auch seinen



Lehrern in der Schule hing er nicht gerade an den Lippen. Deswegen begnügte er sich mit der Mittleren Reife und wollte Schreiner werden. Ein Praktikum, das vor allem darin bestand, drei Wochen lang Kunststofffenster zusammenzuschrauben, belehrte ihn eines Besseren und machte den Weg frei für den etwas feinmotorischeren Beruf des Kochs.

Die Wandlung vom Fischstäbchen-Saulus zum Petersfisch-Paulus vollzog sich gemessenen Schritts – etwas zu überstürzen liegt nicht in seinem Wesen. Eine Lehre in einer gutbürgerlichen Hotelküche in Eutin weckte die Begeisterung für das Kochhandwerk. Eine wohlwollende Chefin, die aus einer Patientenfamilie des Vaters stammte, tat ein Übriges. Und so war der kühle Junge

bald Feuer und Flamme. Fortan wusste er, was er mit seinem Leben anfangen wollte, zeigte Eifer und Talent, durfte die Chefin schon als Azubi auf dem Saucier-Posten vertreten, lernte alle soliden Grundtechniken des Kochens und zog danach in die große Stadt Hamburg.

Dort war sein nächster Förderer ein ambitionierter Berufsschullehrer, der nebenbei am Herd stand, um das Praktische nicht zu verlernen. Er arbeitete mit Produkten, die der junge Nils noch nie gesehen hatte, und schickte seinen Zögling immer wieder zu Wettbewerben. Als es einmal um die beste Zubereitung von neuseeländischem Lamm ging, konnte das niemand besser als er. Als Lohn durfte Henkel drei Wochen lang durch Neuseeland reisen

und begann zu ahnen, welche Fähigkeiten in ihm steckten. Also wagte er den großen Schritt: 1991 heuerte er beim „Landhaus Scherrer“ an der feinen Hamburger Elbchaussee an, damals der mit zwei Michelin-Sternen dekorierte Leuchtturm der hohen Kochkunst im hohen Norden. Lokalmatador des Landhauses war damals und ist bis heute Heinz Wehmann, ein harter Hund alter Schule. Der Ton war rau, die Hierarchie streng, das Leben eher Galeere als Freudenfest. „Immerhin hat er mir keine Pfannen hinterhergeworfen, auch wenn er vielleicht manchmal gezuckt hat“, sagt Henkel. „Jemand mit weniger Selbstbewusstsein hätte das jedenfalls nicht so schadlos überstanden.“ Er diente sich vom kleinen Commis schnell zum Chef

de Partie hoch und lernte eine neue Art des Kochens. „Reduzierte Fonds, klassische Saucen, keine Creme fraîche, sondern Creme double, dazu der Brückenschlag zwischen Europa und Asien: Das war damals das Nonplusultra, das war großartig, und ich durfte das alles kennenlernen. Ich habe Heinz Wehmann wirklich viel zu verdanken.“ Und wieder ist das Glas halb voll, nicht halb leer.

Nach eineinhalb Jahren hatte er genug von der Hölle des Löwen mit 16 Stunden täglicher Schufterei und dem ständigen Druck eines kochenden Oberkommandierenden – und tat etwas, das nur jemand tun kann, der ein Freigeist ist, kein Karrierist. Er verabschiedete sich von der Sterneküche, ging für drei Jahre in ein italienisches

Restaurant an der Alster, keine Pizzeria um die Ecke, sondern ein Lokal mit exzellenter Küche, in dem man viel spannender viel mehr Geld als im „Landhaus Scherrer“ verdienen konnte. „Wir hätten einen Stern verdient gehabt, aber wir haben uns nicht darum geschert“, sagt Henkel. „Es gab weder Amuse-Bouche noch Petit Four, stattdessen musste man 1,50 Mark Couvert-Geld zahlen und an der Garderobe noch einmal eine Mark hinlegen, sonst wurde man seinen Mantel nicht los.“ Solche Krämereien gibt es nicht in der Welt des Michelin, nach der sich Henkel mit Mitte 20 doch wieder zu schenken begann. Und da er trotz aller Freigeistigkeit keine halben Sachen macht, war das Ziel seiner Sehnsucht die Weltspitze der drei Sterne.

Manchmal sind es Winzigkeiten, die einem Lebensweg die entscheidende Wendung geben. Im Fall von Nils Henkel war es ein schwarzes Buch, das legendäre erste Kochbuch von Dieter Müller. Henkel assistierte damals einem Kollegen, der für seine Küchenmeisterprüfung Rezepte aus dem Buch auswählte. „Ich war sofort elektrisiert, ich fand diese Küche genial“, sagt Henkel, und seine Augen leuchten heute noch, wenn er davon spricht. Von diesem Moment an wollte er um jeden Preis bei Dieter Müller auf Schloss Lerbach arbeiten, auch wenn das Haus damals nur zwei Sterne hatte. Er wusste, dass dort ein blitzsauberer Drei-Sterne-Koch am Herd stand, und nicht nur das: „Ich hatte gehört, dass er ein feiner Mensch ist“, sagt Henkel, dem das „Landhaus Scherrer“ noch immer in den Knochen steckt. Kein Küchendespot, kein Herdtyrann, sondern ein stiller, ausgeglichener Mensch wie er selbst, der etwas von Menschenführung verstand. Die erste Bewerbung war indes vergeblich, weil Müllers Mannschaft komplett war. Die zweite – nach anderthalb Jahren als Souschef bei einem französischen Sternekoch im Münsterland – war erfolgreich, weil es dem Meister imponierte, dass der junge Kerl nicht locker ließ und unbedingt zu ihm wollte.

Der Rest ist Teil der jüngeren deutschen Kochgeschichte. Im September 1997 begann Henkel als Junior-Souschef auf dem Poissonnier-Posten bei Dieter Müller. Im November kam der dritte Stern, der Schloss Lerbach zum dritten deutschen Drei-Sterne-Restaurant neben Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn und Jean-Claude Bourguells „Schiffchen“ in Düsseldorf machte. Müller erkannte schnell Henkels überragendes Talent und begann ihn als seinen Nachfolger aufzubauen. Das Verhältnis wurde immer enger, immer vertrauter, immer mehr das eines Vaters zu seinem Sohn. Doch die Thronfolge im Reiche Müller zog sich hin. „Erst hieß es fünf Jahre, dann wurden zehn daraus. Das ist nicht immer einfach, wenn man sieht, wie die Kollegen, mit denen man gekocht hat, aus dem Schatten ihrer Lehrmeister treten, selbst Küchen leiten und Sterne bekommen, während man selbst immer noch der Stellvertreter ist.“ Henkel sagt das ganz offen, frei von Vorwürfen, eher mit freundlichem Fatalismus – und man weiß nicht, was man mehr bewundern soll, seine Langmut oder seine Loyalität, wenn er mit einem Lächeln bekennt, dass die gemeinsame Zeit mit Dieter Müller zwar nicht leicht, aber sehr schön gewesen sei.

Im Jahr 2004 machte Müller seinen Meister- und Musterschüler endlich zum gleichberechtigten Küchenchef. Doch noch immer blieben viele kulinarische Ideen des Thronfolgers in der Schublade. „Wenn

ÜBER DEN STERNEN

man mit jemandem zusammen kocht, den man so gerne hat wie ich Dieter Müller, nimmt man sich automatisch zurück und versucht, das Ganze harmonisch auszubalancieren“, sagt Henkel. Die Rolle des Königs-mörders könnte dieser Mann nie übernehmen. Man ahnt, dass die Sache in Lerbach nur deshalb so lange so gut gehen konnte, weil dort zwei Harmoniesüchtige am Werk waren, nicht zwei Alphatiere.

Dann, im Februar 2008, kam der Tag der Stabübergabe, und er ging trotz jahrelanger Planung nicht reibungslos über die Bühne. Hier ein kleines Missverständnis zu viel, dort ein kurzes Gespräch zu wenig, der eine fühlt sich übergangen, der andere packt vielleicht ein wenig zu forsch zu; schließlich der Umbau des Restaurants, die Umbenennung, die Tilgung des Namens Dieter Müller, der stille Vorwurf im Raum, das Erbe des Meisters nicht gebührend zu würdigen; auf der anderen Seite der Wunsch, nicht zum bloßen Lordsiegelbewahrer zu werden; und zum Schluss ein wortloser, unausgesprochener Bruch.

Er würde das nicht noch einmal machen, weil man als Nachfolger immer zwischen zwei Stühlen sitze, weil das eine Konstellation sei, die nur Verlierer kenne, sagt Henkel. „Wenn ich so weitergeköcht hätte wie Dieter Müller, hätte ich von der Presse auf die Nase bekommen. Wenn ich mit aller Konsequenz meine eigene Küche

gekocht hätte, hätte ich von den Gästen auf die Nase bekommen. Man kann solche Dinge planen, aber die Emotionalität, die damit verbunden ist, die kann niemand planen. So haben wir ein gutes Stück unserer Freundschaft verloren, obwohl die Übergabe eigentlich gut geklappt hat.“ Und man ahnt, dass Henkel etwas Unersetzliches, Kostbares bei diesem Stabwechsel verloren hat.

Natürlich sehe er Parallelen zu dem vermeintlichen Königsmörderdrama, das sich in der „Schwarzwaldstube“ unlängst zugetragen habe, sagt Henkel. Er wisse genau, wie sich Harald Wohlfahrts Nachfolger Torsten Michel jetzt fühle. In Lerbach sah man sich immerhin nicht vor Gericht, und auch wenn der regelmäßige Kontakt zwischen Lehrvater und Ziehsohn abgebrochen sein mag, ist nicht alles Porzellan zerschlagen. „Wenn wir uns bei Veranstaltungen treffen, umarmen wir uns herzlich, und einen Moment lang ist es dann wie früher.“ Nils Henkel denkt nicht daran nachzutreten, Rechtfertigungen zu suchen, sich reinzuwaschen. „Ich habe Dieter Müller wahnsinnig viel zu verdanken, ich habe unglaublich viel von ihm gelernt, nicht nur, die besten Saucen zu kochen, sondern auch, Menschen zu führen. Da sind wir uns sehr ähnlich. Ich muss oft an ihn denken, wenn ich wieder einmal bei meiner Brigade sehe, dass man auch Erfolg haben kann, ohne seinen Mitarbeitern ständig in den Hintern zu treten.“

Die schwerste Prüfung sollte da allerdings noch bevorstehen. Im November 2011 verlor Nils Henkel seinen dritten Stern. Ihm liegt nichts ferner, als Schuldige zu suchen oder Verschwörungstheorien zu spinnen. Das entscheidende Testessen sei nicht optimal verlaufen, er habe Fehler gemacht, vielleicht zu vieles auf einmal

verändert, zu vieles zu früh gewollt. Es habe in diesem Jahr einfach nicht gereicht. Das sei bitter anzuerkennen, aber so selbstkritisch müsse man sein, sagt Henkel. Er hat auch keine Schwierigkeiten zuzugeben, was ein solcher Verlust bedeutet. „Das kann man nicht sportlich nehmen, das haut einen einfach mal weg. Wir liefen alle wie die geprügelten Hunde durch die Gegend. Und man muss höllisch aufpassen, daran nicht zu zerbrechen, weil man von heute auf morgen öffentlich im Regen steht.“ Der Schmerz über den Verlust sitzt immer noch tief. „Das ist ein Stachel, der für immer in mir steckt.“

Jetzt sitzt Henkel in seinem Restaurant auf Burg Schwarzenstein, entspannt, gelassen, in sich ruhend. Ein jugendlicher Acht- und vierzigjähriger mit dem Körper eines Leichtathleten, dem man das jahrelange Marathon-Training ansieht. Man spürt, dass ihm seine drei Frauen zu Hause wichtiger sind, als es ihm drei Sterne jemals wieder sein könnten. Jede freie Minute gehöre seinen Mädels, sagt Henkel, ihnen brate er Saiblinge, ihnen backe er Pizza. Wenn er sich von der guten Zaubermagie überhaupt etwas zu wünschen wüsste, dann nichts anderes als ein bisschen mehr Zeit. Glück mit der Familie, Zufriedenheit im Job und beides in Balance – mehr wolle er gar nicht haben, sagt Henkel und lächelt, als wäre er diesem Ideal schon nahe.

Das hat auch mit dem Glück seiner zweiten Familie zu tun: dem Kreis seiner Kollegen, der zweiten Generation des deutschen Küchenwunders, den Schülern Dieter Müllers, Harald Wohlfahrts, Eckart Witzigmanns, Helmut Thielges, einer verschworenen Bande aus fünf, sechs, sieben Dutzend Musketieren. Die meisten sind keine Diven und keine Mimosen, weder Egomane noch Sonnenkönige, sondern umgängliche, oft freundschaftlich miteinander verbundene Menschen. Sie eint der Wunsch, die Kochkunst zu fördern und aus Deutschland endlich ein einzig Feinschmeckerland zu machen.

Vor kurzem hatte Henkel die Jeunes Restaurateurs d'Europe zu Gast, die Vereinigung junger Spitzenköche, der er selbst ehrenhalber angehört und die regelmäßig zum Familientreffen zusammenkommt. Wieder einmal konnte sich Henkel über das Niveau der deutschen Sterneküche freuen. Ganze Armeen exzellent ausgebildeter Jungköche gebe es inzwischen, die ihre Restaurants eröffneten, ihre Sterne bekämen und dafür sorgten, dass die deutsche Spitzengastronomie im internationalen Vergleich so weit an der Spitze stehe wie nie zuvor – obwohl die fürchterliche Geiz-ist-geil-Mentalität beim Essen noch immer Schaden anrichte. Am schlimmsten seien die unverantwortlichen Politiker, die sich immer nur zur Hausmannskost statt zur Haute Cuisine bekennen würden. Auch ihrerwegen steige die Zahl der Gourmets nicht in dem Maße, wie es wünschenswert sei. Henkel klagt darüber, doch es ist nicht die Brandrede eines Savonarola, sondern der milde Tadel eines Menschen, der sein Soll übererfüllt hat in der Herkulesarbeit, den Deutschen guten Geschmack beizubringen.

„Es ist schön, wieder auf der Bühne zu stehen. Doch noch schöner ist das Gefühl, wieder im Kreis der Familie zu sein“, sagt der verlorene Sohn, bevor er sich mit einer höflichen Entschuldigung in seine Küche verabschiedet, das Restaurant sei heute Abend ausgebucht, wie so oft in diesen Tagen. Gut so. Denn Nils Henkel darf uns nie wieder verloren gehen. ◀



Eines seiner Desserts: Aprikose mit Douglasiensorbet, Grünem Anis und Ziegenjoghurt