N i l s

H e n k e l

Meister der Jahreszeiten

Spitzenkoch Nils Henkel über seine kreative Speisekarte
und das Streben nach kulinarischer Perfektion

Text: **Rob Crossan**

„Die zwei Michelin-Sterne erhielten wir ungewöhnlich schnell. Normalerweise dauert das viel länger.“

Ora-Königslachs - Vadouvan-Sud - Kichererbsen - Schwarzer Sesam (links)
Prolog zum Menü Fauna und Flora: Gillardeau-Auster mit Sojaperle - Handkäs und Rote Bete - Flammkuchen mit Kräutern - Grüner Salat mit Kaviar - Überraschungsei mit Curry (oben)

Oben
Nils Henkel:
(Michelin-)Sterne sind sein Metier

Wer herausfinden möchte, welche Speisen und Spezialitäten die Küche eines Landes definieren, hat es bei manchen Nationen leichter als bei anderen.

Im französischen Restaurant oder in der Lieblingstrattoria ist die Antwort schon in dem Moment klar, in dem der Wein entkorkt oder die Antipasti serviert werden – sie wecken beim Gast sofort alle Assoziationen der Landesküche.

Was Deutschland betriff, lässt sich hingegen kaum ein Konzept definieren, eine Philosophie, ein kulinarischer Stil oder gar eine Vorspeise, die für den gastronomischen Charakter des Landes stehen. Chefkoch Nils Henkel hat es dennoch versucht:

„Viele Außenstehende setzen die deutsche Küche mit Bratwurst und Eisbein gleich“, meint er. „Doch das macht nur einen kleinen Teil der deutschen Küche aus. Der andere Teil erschließt sich nicht so leicht wie in der spanischen oder italienischen Küche, die beide überall in der Welt vertreten und bekannt sind.“

Ein Schattendasein führt die deutsche Küche deshalb noch lange nicht. Bestes Beispiel ist Nils Henkel, der für das Restaurant Schwarzenstein 2018 mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet wurde.

Eine außergewöhnliche Leistung. „Die zwei Sterne erhielten wir ungewöhnlich schnell. Normalerweise dauert das länger, aber wir hatten von Anfang an ein tolles Team und konnten vom ersten Tag an auf hohem Niveau starten.“ sagt Nils Henkel. Bevor er 2017 die kulinarische Verantwortung für das Restaurant Schwarzenstein im Rheingau übernahm, führte ihn seine gastronomische Laufbahn ab Mitte der 80er Jahre vom Romantikhotel Voss-Haus in Eutin über verschiedene Häuser in Hamburg und im Münsterland bis ins Restaurant Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, wo er 1997 als Sous-Chef einstieg.

„Ich kam nicht als Koch zur Welt“, so Henkel. „Mit 15 schraubte ich während eines Tischlerpraktikums Kunststofffenster zusammen und war frustriert von der einseitigen Arbeit. Aber als ich meinen ersten Küchenjob hatte und sah, wie kreativ diese Arbeit war und ich schon nach einer Woche Teller für die Gäste anrichten durfte, wusste ich: Das ist es. Einfach perfekt.“

Das Streben nach Kreativität und Perfektion ließ Henkel seither nie wieder los. Von 2008 bis zur Schließung des Restaurants 2014 war Nils Henkel Küchenchef im Schloss Lerbach und begeisterte dort Gäste wie Kritiker mit seinen Kreationen rund um die Schwerpunkte Fisch, Gemüse und Regionalität.

„Mich bewegt das Streben nach Perfektion und die kreative Weiterentwicklung“, offenbart Henkel. „Ich möchte immer den perfekten Weg finden, um ein neues Gericht zu machen. Um die Gäste und natürlich auch die Tester zu begeistern, muss man dieses Streben lebendig halten und von Tag zu Tag immer ein wenig besser werden. Für mich heißt das, nur die besten Produkte zu verwenden, heimische Zutaten zu wählen, mit kreativen Menschen zusammenzuarbeiten und einen eigenen, unverwechselbaren Stil zu entwickeln.“

Ein Gesamtkunstwerk aus Flora und Fauna mit Fokus auf Regionalität und den aromatischen Einflüssen der weiten Welt – so lautet die Mission Henkels und so liest sich auch die Speisekarte des Restaurants Schwarzenstein. Nebenbei inspiriert sie die Gäste, deutsche Traditionen zu hinterfragen und rotes Fleisch nicht automatisch als Mittelpunkt eines jeden Gerichts zu sehen. Dass es Henkel gelingt, mit alten Gemüsesorten und Kräutern statt Schwein und Schnitzel keine Rebellion, sondern Begeisterung auszulösen, ist vielleicht der beste Beweis für seine hohe Kunst.

„Die Blüten und Kräuter stammen vorwiegend hier aus der Region“, erzählt Henkel. „In einem unserer Gerichte verwenden wir confierte Sonnenblumenwurzeln. Auch die Samenkörner der Sonnenblume werden verarbeitet, und die Blüten – serviert mit cremigem Eigelb und einem Puder aus der gerösteten Wurzelschale – runden das Gericht ab. Alle verwendbaren Bestandteile der Pflanze kommen auf den Teller, auch Wurzeln, Samen und Blüten. Das ist meine Philosophie.“

Das gehobene Restaurant und die eher legere Grill & Winebar, beide jeweils mit 28 Plätzen, bescheren Henkel extrem lange Arbeitstage. „Alles hat seinen Preis“, räumt Henkel ein. „Was man als Verantwortlicher für ein solches Restaurant erreichen möchte, ist in acht Stunden einfach nicht zu schaffen.“ Die zwei Michelin-Sterne und die vielen weiteren Auszeichnungen sind das Ergebnis harter Arbeit, die Nils Henkel und seinem Team aber auch sehr viel Spaß macht.

Wie leidenschaftlich jemand über Zutaten spricht, zeigt, ob er ein kulinarisch innovativer Geist oder lediglich ein kompetenter Koch ist. Der lokalen Flora und Fauna verschrieben (mit den gleichnamigen Menüs auf der Speisekarte, ersteres rein vegetarisch), kommt Henkel leicht ins Schwärmen:

„Meine bevorzugten Zutaten sind Fisch und Gemüse, daraus ergeben sich immer wieder großartige Kombinationen. Von meiner aktuellen Speisekarte würde ich heute als Auftakt das Ceviche vom Kingfisch mit Sellerie und Grapefruit bestellen. Als nächstes dann den Rehrücken mit Hibiscus-Curry und Kirschen und zum Abschluss die Aprikosen und Mandeln mit Porcelana-Schokolade.“

Wenn er nicht gerade über seine kulinarischen Traumreiseziele spricht („am liebsten nach Asien, vor allem Japan“) oder verrät, wer seine Traumgäste sind („für meine Frau und meine beiden Töchter koche ich lieber als für jeden

Oben
Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein (burg-schwarzenstein.de)

Prominenten“), stellt sich Nils Henkel die Frage, ob Deutschland mit seiner Küche wohl jemals die gleiche Anerkennung erhalten wird wie einige seiner europäischen Nachbarn.

„Die besten deutschen Restaurants zeichnen sich durch eine enorme Vielfalt aus – einige mit mediterranen, andere mit asiatischen Einflüssen. Ich sehe bei uns nicht das eine ‚typische‘ Design, an dem man die deutsche Küche sofort erkennt. Die moderne deutsche Spitzenküche ist geprägt von vielen Einflüssen und gerade das macht sie in meinen Augen auch so spannend.“

Jenseits aller deutschen Küchenklischees prägte Nils Henkel mit seiner Pure Nature Küche einen ganz eigenen Stil, der auf kreative Nachhaltigkeit setzt und bis heute nichts von seiner Lebendigkeit und Frische verloren hat. Weit mehr als nur kulinarischer Genuss, bildet das Samenkorn auf seiner Speisekarte die Keimzelle einer neuen deutschen Küche. ■