2 Sterne Koch Marco Müller auf dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Der Winter im Norden hat zweifellos seine Reize, auch wenn das Wetter draußen rau ist. Die Pfahlbauten sind typisch für den breiten Strand von St. Peter-Ording und bieten bei Nebel im Wattenmeer eine gute Orientierung, um wieder zurück zu finden. Denn der Strand ist so flach, dass man bei Flut plötzlich vom Wasser umgeben ist.

Bis zu sieben Meter hoch ragen die Pfahlbauten über den Strand. Seit mehr als 100 Jahren prägen die Konstruktionen aus Lärchenholz das Strandbild von St. Peter-Ording / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Gummistiefel sind ohnehin das wichtigste Kleidungsstück, um eine Wattwanderung genießen zu können. Der Strand ist 12 Kilometer lang und zwei Kilometer breit. Auch im Winter lädt er zum Wandern, Laufen oder Muschelsammeln ein.

In Prielen fließt das Wasser bei Ebbe zum Meer und bei Flut in die andere Richtung. Bei Nebel kann das Wattenmeer zum Labyrinth werden / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Schleswig-Holstein Gourmet Festival belebt die dunkle Jahreszeit

Höchsten Genuss verspricht nach so viel frischer Nordsee-Luft das Menü, das der Berliner Zwei-Sterne-Koch Marco Müller unterdessen im Ambassador Hotel vorbereitet. Das Hotel liegt direkt an einer langen Holzbrücke, über die man auch bei Flut trockenen Fußes weit ins Wattenmeer hinaus gehen kann.

Ausgangspunkt und Ziel ausgedehnter Wanderungen: Das Ambassador Hotel & Spa in St. Peter-Ording / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

In der Küche sind die wichtigsten Vorbereitungen des Gastkochs Marco Müller aus Berlin im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals abgeschlossen. Marco Müller ist mit zwei Köchen aus seiner Berliner Brigade angereist und wird im Ambassador vom dortigen Team bestens unterstützt. Zusammen mit Karin Brockmeier, der Hoteldirektorin und dem Küchenchef des Hauses, André Siegmann werden die Gäste bald begrüßt und auf das Fünfgangmenü eingestimmt.

Von hier aus werden bald fünf Gänge für 100 Gäste geschickt. André Siegmann, Karin Brockmeier und Marco Müller sind bereit / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Marco Müller: Querdenker und Frischefanatiker

Marco Müller hat schon als Kind viel gekocht und daran hat ihn ein Freund erinnert, als er vor der Berufswahl stand: „Bei dir hat es immer geschmeckt." Der heutige Sternekoch ist in Potsdam-Babelsberg aufgewachsen und hat zwei Jahre vor dem Mauerfall seine Kochlehre in der DDR begonnen. „Die Berufsschule war unfassbar gut", erinnert er sich, „aber mir hat es nicht gefallen, immer dasselbe zu kochen." Nach der Wende, sah er in West-Berlin seine Chance. Müller heuerte bei Johannes King im Schlosshotel Gehrhus an, dem heutigen Relais & Chateaux Schlosshotel im Grunewald.

Zu dieser Zeit glaubte die Spitzengastronomie, die beste Ware nur vom Rungis-Markt in Paris beziehen zu können. Marco Müller hat damals gestört, „dass alles aus Frankreich herangeschafft wurde, obwohl es in Brandenburg riesige Flächen gibt, die man für die Produktion bester Lebensmittel nutzen kann." Für Müller stehen seitdem die Lebensmittel und nicht die Effekte im Mittelunkt.

Frische ist Trumpf. Schalen und der Saft der Limone unterstützen mit ihrem Aroma die frischen regionalen Lebensmittel / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Der Querdenker hat sich durchgesetzt und Müller arbeitet inzwischen selbstständig im Berliner „Rutz". Als Küchenchef übernahm er 2004 die „Weinbar Rutz". Heute ist er Küchendirektor des „Restaurants Rutz" und der „Weinbar Rutz". 2007 erhielt er den ersten Michelin Stern und 2017 folgte der zweite. Er arbeitet eng mit mehr als 35 Produzenten zusammen, die ihm die Lebensmittel frisch und in der von ihm gewünschten gewünschten Qualität liefern.

Das Festivalmenü zum Schleswig-Holstein Gourmet Festival

Karotten Tatar & Bohnen Miso, Hechtkaviar, Schafsmilch / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Schon mit dem ersten Gang seines Menüs auf dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival macht Müller deutlich, was für ihn regional geprägte Küche leisten kann. „Der Star eines Gerichts muss nicht immer Fleisch sein," sagt er und erklärt, dass die Bezeichnung „Karotten-Tatar" sich auf das fleischähnliche Bissbild des Hauptbestandteils bezieht. Die Karotten müssen bei Marco Müller auch im Winter in der Erde bleiben. Erst kurz vor der Zubereitung werden sie geerntet. Hechtkaviar und das Tortenstück aus gegrilltem Salat bilden einen Kontrast der Texturen, die wiederum durch die cremigen Aromenkomponenten aus Bohnenmiso, Liebstöckel und mildem Schafsmilchjoghurt bestens unterstützt werden.

Ein in der Tasse gereichter Tomatentee bereitet den Gaumen für den nächsten Gang vor.

Gestockte Kuhmilch & Forelle, Haut, Tomatentee / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Der Gastkoch kann sich in Nordfriesland einen Gruß aus der Ostsee nicht verkneifen. Im eigenen Restaurant wird der nächste Gang mit Makrele serviert. Hier in St. Peter-Ording setzt Marco Müller die seltene Ostseeforelle auf eine Insel aus gestockter Heumilch, die noch mal in Form von kühlen Perlen auf dem Gericht auftaucht. Das Ganze schwimmt in Tee, der zusätzlich mit gelben Tomaten angesetzt worden ist. Frittierte Forellenhaut mit Algen und Sardellenmayonnaise geben feine Aromen, geröstete Kerne von Sesam, Leinsaat und Sonnenblumen ein knuspriges Mundgefühl hinzu.

Wacholdergrün & Schweinekinn, Kohlrabi / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Der erste Fleischgang verwendet einen seltenen Zuschnitt vom Schwein. Der zarte dünne Muskellappen unter dem Kinn wird üblicherweise mit dem Schwein in zwei Hälften geschnitten und nur wer seinen Schlachter kennt, kann das Tier anders zerlegen lassen. Marco Müller legt schließlich auch bei seinen Fleischlieferanten größten Wert auf umfassende Qualität. Das fängt beim Futter an, dass selbst angebaut werden soll und endet noch lange nicht bei der schonenden Schlachtung von Tieren, die auch nach dem ersten Wachstumsschub noch einige Monate weitergefüttert werden.

Kommen wir also zum Gericht, bei dem unter einem dünnen Kohlrabigitter, das sich wie ein Tuch über weitere Kohlrabstückchen und das Schweinekinn legt, das noch zarter als eine Schweinebacke ist. Marco Müller verwendet schließlich nicht nur die vermeintlich edlen Fleischstücke sondern vermag in diesem Fall mit einem Schaum von Wacholdergrün die feinsten Geschmacknuancen herauszuarbeiten.

Schwarzwurzelzubereitung in der Küche von Marco Müller. Drei Zustandsformen versprechen Abwechslung bei diesem oft unterschätzten Gemüse / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Nicht alle Gerichte kann Marco Müller unterwegs in der gleichen Komplexität auf den Teller bringen, wie im Berliner Restaurant Rutz oder der Weinbar Rutz. In der Küche des Ambassador Hotels St. Peter-Ording werden die drei Variationen der Schwarzwurzel aber aus der Wurzel frisch zubereitet.

Rinderbrust vom Grill & Schwarzwurzel, Sonnenblumenwurzel / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Auf einer Schwarzwurzel mit grobem Salz bestreut liegt eine Scheibe Rinderbrust, die nicht nur unglaublich zart, sondern durch die besondere Zubereitungsart auch den Geschmack eines bewußt älteren und auf der Weide stressfrei geschlachteten Rindes zur Geltung bringt. Der fein geschnittene frische Sauerampfer, das nussig schmeckende Ragout der frisch geernteten Sonnenblumenwurzel und nicht zuletzt der begleitende katalanische Rotwein GR-174 Casa Gran del Siurana mit seinen frischen und blumigen Aromen erheben dieses Fleischgericht zum Höhepunkt des Menüs auf dem Schleswig-Holstein Gourmet Festival.

Ein Geheimnis der zarten Rinderbrust ist die „umgekehrte" Reihenfolge: Zuerst bei niedriger Hitze im Ofen erwärmen und dann erst kurz vor dem Anschneiden im eigenen Rauch scharf grillen / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Das Big Green Egg kann mit Holzkohle exakt auf jede Temperatur (in diesem Fall mit Holzkohlenbriketts sogar auf 450°C) erhitzt werden, so dass die Fleischstücke nur sehr kurz in dem innen mit einem Spezialkeramik beschichteten Grill verweilen müssen.

Beim Blick auf die Menükarte könnte der sachliche Ton, mit dem Marco Müller seine Gerichte beschreibt, die Gäste provozieren, zumal unausgeschmückte Begriffe wie „Haut" auch verstören könnten. Wer diese Herausforderung aber angenommen hat, wird sowohl durch das Geschmackserlebnis als auch durch die Präsentation auf dem Teller mehr als entschädigt. Das Dessert nennt sich folgerichtig schlicht: „Champagner Aromen in Textur".

Mehr als nur Champagner Aromen in Textur: Das Dessert von Marco Müller / © Lustfaktor, Foto: Georg Berg

Über einem Boden aus Macadamianüssen ist ein Ring aus Weißer Schokladen- und Kürbis-Creme mit einer Whisky-Champagner-Zubereitung gefüllt. Belegt ist der Ring großzügig mit Walnusseis, Miso-Kürbis, Pflaume, Quitte, gerösteter Malto-Hefe und Schokolade.

Am Ende des Abends waren alle 100 Gäste des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals begeistert von den intensiven Geschmackserlebnissen und den ungeahnten Aromenkombinationen, die sie in St. Peter-Ording erleben konnten.

Dieses ist ein Reportage von Lustfaktor-Autor Georg Berg im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals.