

Der Sternekoch komponiert Regionales mit Aromen aus der ganzen Welt. So wie Erdnuss an Blumenkohl mit Couscous und Sanddorn



AUF VEGETARISCHER SCHATZSUCHE

Das Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein in Geisenheim-Johannisberg, gehört zu den 20 namhaftesten Restaurants in Deutschland und wurde erst vor Kurzem zum besten hessischen Restaurant gekürt. Seit Januar 2017 verzaubert der vielfach ausgezeichnete Sternekoch Nils Henkel die Gäste mit seiner ›Pure Nature Küche‹ und hat mit seinem vegetarischen Menü ›FLORA‹ die neue deutsche Küche revolutioniert.



Birne, Bohne, Bohnenkraut und Birnenblüte – nicht nur als Alliteration ein Genuss

Fotos: Bergmann, Wöngge

Zuerst dürfen die Augen genießen: Es sind kleine Kunstwerke, die die Teller des ›FLORA Menüs‹ schmücken. Geschmackliche Raffinesse und prägnante Aromen werden dem prämierten Menü nachgesagt. Die eleganten Kreationen sind »so deliziös und facettenreich, dass selbst passionierte Fleischliebhaber nichts vermissen werden« – vegetarische naturverbundene Küche, die überrascht und begeistert! Kochen ist eine Kunst und: »Kochen beginnt im Kopf«, so Nils Henkel, der innovative Sternekoch. Nach Jahren des Lernens und Ausprobierens, hat es bei ihm »eines Tages einfach Klick gemacht«. Aus den vielen reichhaltigen Geschmackserinnerungen, die er sein Leben lang gesammelt hat, kreiert er außergewöhnliche Kombinationen, die sich harmonisch ausbalancieren. Dabei komponiert er Regionales mit Aromen aus der ganzen Welt. So wie Erdnuss an Blumenkohl mit Couscous und Sanddorn, oder die Burrata mit Basilikum, gebratenen Steinpilzen und selbst gemachten Oreciette.



Nils Henkel, hat eine nachhaltige Lebenseinstellung, die den globalen Wandel mit im Blick hat

»Ein Lebensmittel ist ein Mittel zum Leben, da sollte es wichtiger sein, woher es kommt und nicht, wieviel es kostet.«

Nils Henkel

Vegetarisch essen bedeutet für den Spitzenkoch dabei mehr, als »nur« Gemüse und Kräuter. Es geht Henkel darum, mit Produkten zu arbeiten, die anständig produziert werden: So meidet er industrielle Landwirtschaft und industrielle Verarbeitung. »Ein Lebensmittel ist ein Mittel zum Leben, da sollte es wichtiger sein, woher es kommt und nicht, wie viel es kostet.« Bohnen und Tomaten liefert der regionale Gemüsebauer Willi, je nach Saison. Greift Henkel noch tiefer in die grüne Schatztruhe, lässt er auch von Biobauern aus Bremen oder Rostock anliefern. Bohnenblüten etwa, oder Hafer- und Klettenwurzeln. Das sind alte Sorten, die schon längst in Vergessenheit geraten und schwer zu bekommen sind. Die Vogelmiere, die den Klassiker aus geröstetem Mais mit Mohnschmelze und Butterbrösel krönt und roh nach Mais schmeckt, wird vom Sternekoch höchstpersönlich in den Weinbergen gesammelt, in die sich Burg Schwarzenstein schmiegt. Auch die Schafgarbe pflückt er selbst – natürlich nur dort, wo der Wein biodynamisch angebaut wird. Diese Momente sind Henkels kostbare Ruhepausen, in denen er auftankt und kreativ wird: Alle 4–5 Wochen nämlich kreiert er ein neues Menü, das von saisonalen Bedingungen beeinflusst wird. Gerade liegt der Fokus auf Birne und Bohne in der Vorspeise – inspiriert von Henkels norddeutscher Heimat spielt er hier nicht nur mit Räucheraromen, sondern auch mit Kindheitserinnerungen.

In der Kindheit des Aromen-Schatzsuchers gab es oft gute deutsche Hausmannskost. Sein Lieblingsgericht für die kalte Winterzeit war Ochsenbrust mit Meerrettichsauce und eingemachter roter Beete. Seinen beiden kleinen Töchtern und seiner Frau kredenzt er gern

Vegetarisches: Besonders Pizza frisch vom Stein und Pasta kommen gut bei den Kleinen an. Eine Fügung des Schicksals bescherte dem vielbeschäftigten Koch 2015 eine wohlthuende Elternzeit: Als das Restaurant Lerbach, das er als Küchenchef leitete, geschlossen wurde, war er zwei Jahre lang ganz für seine Familie da und gab nebenbei freiberuflich Kochkurse. In der Zwischenzeit warteten Stammgäste, Restaurantkritiker und Journalisten gespannt auf sein Comeback. Mit Burg Schwarzenstein fand Henkel den perfekten Ort dafür: Mitten in den Weinbergen mit umwerfendem Blick ins Rheintal, hat er hier die Naturverbundenheit, die er liebt.

Das Gemüse in den Mittelpunkt zu stellen war anfangs nicht leicht: Viele Gäste wollten lieber weiterhin Gänsestopfleber und klassische Luxusprodukte essen. Doch Henkel blieb seinen Werten treu und verwendet auch in seinem fleischhaltigen FAUNA Menü nur Tierprodukte aus einwandfreier Haltung. Inzwischen hat sich Henkels Mut zum Vegetarischen mehr

als bewährt: Fast 30–40 % der Gäste im Restaurant Schwarzenstein wählen für ihre ›Aromenreise‹ das Menü FLORA – oft spontan aus dem Bauch heraus. Das Feedback: »Wir haben nichts vermisst!« Den Koch des Jahres 2017 macht diese Gesinnung sehr glücklich, steht doch hinter seinen Kreationen eine nachhaltige Lebenseinstellung, die den globalen Wandel mit im Blick hat. Nils Henkel hat eindeutig einen Trend gesetzt: Die deutsche Schnitzeljagd darf inzwischen auch vegetarische Schatzsuche auf hohem Niveau sein. cl

SERVICE

Nils Henkel serviert seinen Gästen im Restaurant Schwarzenstein die zwei Menüs FAUNA und FLORA. Auszeichnungen 2018: 2 Sterne Guide Michelin / 18 Punkte Gault Millau / Koch des Jahres im Feinschmecker 4,5 F / 5 Essbestecke Aral Schlemmeratlas.

Burg Schwarzenstein GmbH & Co. KG
Rosengasse 32, 65366 Geisenheim-Johannisberg, 06722 99500

www.burg-schwarzenstein.de