



Frischer Wind in Eimsbüttel: Lutz Bornhöft scheut keine Risiken

Schnapsidee

Cook Up Von der klassischen Gastronomie zur experimentellen Kochschmiede

Text: Jasmin Shamsi

Strahlende Augen, struppiger Bart, verschmitztes Lächeln – Lutz Bornhöft wirkt gar nicht wie einer, dem irgendwas zu viel werden könnte. Er sprüht vor Elan, lacht viel und weiß eine Anekdote nach der anderen zu erzählen. Zehn Jahre lang hat er das Restaurant Juwelier in der Weidenallee 27 geführt, dann war irgendwann Schluss für ihn: „Ich konnte und wollte nicht mehr. Ich stand in der Küche und war gleichzeitig Geschäftsführer. Das war weder beziehungsstauglich, noch gut für den Körper.“ Catering-Aufträge, Juwelier Espresso-Bar und Feinkostlinie, HFBK-Mensa und die Mietlocation Juwelier Studio gaben ihm den Rest. „Am Ende waren das sechs Standbeine, die ich zusammen mit meiner Geschäftspartnerin Katja Dietrich betreut habe. Das wurde einfach zu viel“, sagt Bornhöft und fährt sich energisch durch die blonden Haare. Geblieben ist aber vor allem eines: seine Passion fürs Kochen, am liebsten saisonal und mit hochwertigen Produkten aus der Region.

1999 kommt der gebürtige Bad Bramstedter nach Hamburg, um im Landhaus Scherrer und im Tafelhaus zu kochen. „Das Tafelhaus war eine prägende Stätte für mich. Ich war als Saucier Nachfolger von Tim Mälzer und lernte dort Vorbilder wie Gerald Zogbaum von der Küchenwerkstatt und Tom Roßner kennen, heute Geschäftsführer von der Bullerei“, sagt er rückblickend. Die nächste Station führt Bornhöft in eine Weinhandlung, wo er auch Katja Dietrich kennenlernt. Fünf Jahre später eröffnen sie das Restaurant Juwelier. Offene Küche, Platz für 30 Gäste, schlichtes Mobiliar: Von 2006 bis 2016 bietet Bornhöft hier feinste Kochkunst ohne viel Tamtam.

Dann die Kehrtwende: Anfang 2016 beschließt der Tausendsassa, sich von allem freizumachen. Den Restaurantbetrieb empfindet er inzwischen als Klotz am Bein. „So einen Laden kannst du nicht einfach loswerden“, sagt der 41-Jährige. „Du kannst abschließen und dann kommt der zigste Burgerladen oder ein Sonnenstudio rein. Das wollte ich nicht. Außerdem hatte ich das Gefühl, dass meine Zeit



#FoodSZENE

Unsere Kollegin Jasmin Shamsi schlemmt sich für uns durch Hamburg. Als Foodredakteurin spürt sie die Geschichten über Macher und Marken auf und serviert sie uns brühwarm und immer neu gewürzt – ab sofort in jeder Ausgabe von SZENE HAMBURG und online unter www.szene-hamburg.com

● essen-trinken@vkfmi.de

noch nicht vorbei ist.“ Zwischen zwei Schnapsgläsern – wie soll es anders sein – kommt ihm plötzlich die Idee: Er will seinen Laden als Pop-up-Fläche zur Verfügung stellen. Er fährt nach Köln, um sich ein ähnliches Konzept anzuschauen. Im August ist es dann soweit: Das sozio-kulturelle Projekt Juwelier des Ostens macht den Anfang. Das Ganze hat so viel Erfolg, dass Bornhöft seinen Urlaub canceln muss. Dann geht alles ganz schnell: Im September holt er den quirligen Miguel Zaldívar rein, der seinen Gästen Tacos und Mezcal serviert (heute Taqueria Mexiko Strasse). Weiter geht's mit einer Ceviche-Bar, die später unter dem Namen Leche de Tigre in Altona eröffnen wird. „Ich freue mich für die Jungs, dass sie sich so toll selbstständig gemacht haben“, sagt der umtriebige Gastronom nicht ohne Stolz und räumt ein: „So was ist dann natürlich auch für mich eine super Referenz.“

Bornhöfts Plan geht auf: jungen Köchen eine Bühne zu bieten, unverbindlich und unkompliziert. Einzige Voraussetzung: die Vorlage von Gewerbeschein, Steuernummer und Gesundheitszeugnis. Im Angebot: ein voll ausgestattetes Restaurant und Bornhöfts Know-how. Und das ist viel Wert. Einige Bewerber haben zwar gute Ideen in petto, aber wenig Praxiserfahrungen. Der Profi weiß: „Sich als Koch selbstständig zu machen, kostet einen Haufen Geld. Ohne Rücklagen oder einen privaten Investor wird das schwierig. Wer

bei uns gekocht hat, kann später mit der Kassenauswertung zur Bank oder einem Investor gehen und zeigen, dass die Idee funktioniert.“

Ob mexikanische, äthiopische oder mongolische Küche – mit jedem Koch ändert sich auch das Publikum. „Meine Stammgäste lachen schon, wenn hier wieder die Bude brennt. Mal ist Rambazamba mit lauter Musik und Trinkgelagen bis in die Puppen angesagt, dann wieder stehen disziplinierte Hotelfachschüler in steifer Kochjacke vor dir“, bemerkt Bornhöft grinsend. Mit seinen Geschichten könnte er mittlerweile ein ganzes Buch füllen. Und klar, auch das ist in Planung.

Im Dezember wird Dirk Neumann kochen, auf den Tisch kommen Klassiker aus Wald, Wild und Wiese. Ob Lutz Bornhöft mit seinem Cook Up jetzt mehr Zeit fürs Privatleben bleibt, sei mal dahingestellt. Sicher ist: Innovative Geister sind eben nicht zu stoppen. ●

● **Cook Up – Culinary Gallery,** Weidenallee 27 (Eimsbüttel), Telefon 25 48 16 78; www.cookup.de



Mit Dirk Neumann wird es festlich: Das Cook Up hat am 2. Weihnachtsfeiertag wie auch an Silvester geöffnet. Rechtzeitig reservieren und dann alle hin da!

Hier kauf ich ein



Lebensmittel Seit rund 25 Jahren lebe ich mit meiner Familie in Eimsbüttel – ein Viertel mit erstklassigen Lebensmittel-Händlern! Meine Top 3

► *Texte: Gerd Rindchen*

Mihrican Güler

Die Vorspeisen-Queen vom Else-Rauch-Platz

Diese Situation kennt – fast – jeder: Man erwartet Gäste und realisiert irgendwann, dass man mit Glück 15 Minuten vor der hungrigen Meute zu Hause eintrifft. Rettung naht dank Mihrican Güler und ihres Gemüseladens am Else-Rauch-Platz. Sie bietet täglich frische vegetarische Vorspeisen, deren Raffinesse alles in den Schatten stellt, was ich sonst so kenne (100 Gramm ca. 1,40 bis 1,70 Euro). Suchtzeugend und ein „Muss“ ist die würzige Auberginenpaste; das Hummus ist das Beste der Stadt. Weiße Bohnen in Tomatensauce bar jeglicher Heinz-Banalität, knusprige Blätterteigröllchen oder knackige gefüllte Weinblätter (alles hausgemacht), dazu noch ein rundes Bauernbrot von Gae (1.000 Gramm 4,99 Euro) und der Abend ist gerettet.

● **Güler Obst & Gemüse:** Hartwig-Hesse-Straße 1, Telefon 43 27 13 02

Kevin und Dennis Jacob

Die Herren der Würste

In vierter Generation führen die jungen Jacob-Brothers die Kultschlachterei am Weidenstieg. Unerreicht ist die Qualität ihrer Bratwürste – nicht nur die Spezialitäten wie Hamburger Griller oder die echt scharfe Merguez, sondern auch die vermeintlich banale grobe Bratwurst setzen Maßstä-

be. Hervorragend sind auch die Steaks von Rindern aus eigener Holsteiner Zucht, und man kriegt auch noch Rinderbrust und gesägte Markknochen für Altwiener Rindsuppe oder ungewöhnliche Fleisch-Zuschnitte. Wenn ich mein legendäres Rindercarpaccio zubereiten will, bekomme ich hier das Filet bei rechtzeitiger Vorbestellung angefrosten und hauchdünn geschnitten – ohne Aufpreis.

● **Schlachterei Jacob:** Weidenstieg 15, Telefon 40 58 96; www.fleischereijacob.de

Dieter Broichhagen

Der Käse-Maestro in alter Frische

Seit Jahrzehnten zählt Dieter Broichhagen zu den herausragendsten deutschen Käse-Affineuren – sein früherer Käsekeller Altona ist Legende unter betagteren Genießern. Heute residiert der Altmeister neben dem Stammsitz in Rahlstedt im unscheinbaren Laden „Käse und Schinken“. Nach wie vor ist der dort angebotene Käse, häufig aus Rohmilch, von erlesener Qualität und stammt von den besten Produzenten Europas. Top: Selbst allerbeste, gereifte Schnittkäse aus Frankreich oder der Schweiz von kleinen Bauernalmen kosten zwischen 2 und 3 Euro pro 100 Gramm. Anderswo wird man dafür 50–80 Prozent mehr los.

● **Dieter Broichhagen:** Eppendorfer Weg 221, Telefon 420 97 82



1, 2, 3! Hoch die Gläser! Die Kinder sind voller Tatendrang

4 Gänge, 4 Kinder, 1 Koch

Reportage – ein Auszug Die Rothenburgsorter Gourmetkinder stehen normalerweise selbst hinterm Herd. Im Restaurant Jacob durften sie die Sterneküche von Thomas Martin testen – ein Vorgeschmack

► Text: Jasmin Shamsi

Zwei Elbvororte, zwei verschiedene Welten. Hier das altherwürdige Fünf-Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Elbchaussee, dort die Fritz-Köhne-Schule in Rothenburgsort, dem etwas anderen Elbvorort zwischen Norderelbe und Bille. Dass der Stadtteil als sozialer Brennpunkt gilt, hört Hermann Teiner nicht gerne. Der 59-Jährige leitet das Haus der Jugend in Rothenburgsort und findet, dass ein Blick auf die vielen engagierten Projekte im Stadtteil lohnenswerter ist. Recht hat er. Fangen wir doch gleich bei ihm selbst an: Seit knapp zehn Jahren bietet er eine Koch-AG an der Fritz-Köhne-Schule an. Unter Anleitung von Profiköchen kochen 14 Grundschüler einmal pro Woche mehrgängige Menüs. In regelmäßigen Abstän-

den sind die „Rothenburgsorter Gourmentkinder“, wie sie Teiner nennt, auch außerhalb der Schule als Köche aktiv, etwa zu besonderen Veranstaltungen im Stadtteil. Auch im „Le Canard“ waren sie schon und durften dem damaligen Chefkoch Ali Güngörmüs zur Hand gehen.

Heute ist ein besonderer Tag für vier der Schüler aus der Koch-AG: Sie dürfen sich im Restaurant Jacob von Sternekoch Thomas Martin bewirten lassen. Der große, schlanke Koch mit dem freundlichen Lächeln hat ein viergängiges Menü vorbereitet: Vierländer Tomate und Crottin de Chavignol, Artischocke à la barigoule, knusprig gebratene Vierländer Ente und als Dessert Erdbeer-Baiser. Getestet wird das Essen von Anesa, Aaliyah, Maliq und Tanyel, alle

zehn Jahre alt. Anesas Lieblingsessen: Pizza. Aaliyah: Reiskugeln. Maliq: Kartoffelbrei. Tanyel: Currywurst, türkische Linsensuppe, Reis mit Fleisch. Die Schüler haben Hunger mitgebracht und schauen sich neugierig um: große Fensterfronten, die viel Licht hereinlassen und einen fantastischen Blick auf die Elbe freigeben, hellgrün und dunkelgrau bezogene Samtsofas, dezente Blumenarrangements, weiche und warme Lichtakzente an den Wänden. „Wow, tolle Kronleuchter“, bemerkt Tanyel. Sein Freund Maliq mutmaßt, dass sie viele Millionen Euro gekostet haben müssen. „Nein, so viel auch nun wieder nicht“, wirft Anna schmunzelnd ein, die heute den Service für die Kinder übernimmt und ihnen gerade Trauben-Secco in

die Gläser füllt. Anesa und Maliq halten ihre Stielgläser am Bauch, das haben sie so in Filmen gesehen. „Ich hab’ dich schon erwartet, sagen die dann immer“, weiß Anesa. Wie zur Bestätigung nimmt sie einen tiefen Schluck aus dem Glas. Halt! – Tanyel will anstoßen. „1, 2, 3!“, die Kinder halten ihre Gläser in die Tischmitte und lassen sie aneinanderklirren. „Hat jemand eine Idee, worüber wir reden könnten?“, fragt Tanyel voller Tatendrang. Bevor es langweilig wird, kommt zum Glück schon Anna aus der Küche und bringt aufgeschnittenes Brot, Butter und hausgemachten Dip mit. Die kleinen Gourmets greifen beherzt zu und bewerten die Vor-Vor-speise ungefragt mit einer Eins. Im Hintergrund ermahnt Hermann Teiner, sich nicht am Brot satt zu essen. Für die (richtige) Vorspeise wird neu eingedeckt und Anna erklärt den Kindern, wofür welches Besteck ist. Anschließend fordert sie sie auf, die Stoffservietten auf den Schoß zu legen: „Am besten noch zur Hälfte zugeklappt, damit ihr euren Mund mit der Innenseite abwischen könnt. Dann sieht niemand die Flecken.“ (...) ●

● Wie die Geschichte weitergeht und was die Kinder bei ihrem Sterne-Essen noch erlebt haben, steht in unserem ersten Gastro Guide für Eltern und Kinder



Neu: Für Eltern und Kinder

Hamburgs erster Gastro Guide für Eltern und Kinder ist da! Erhältlich am Kiosk oder online unter www.szene-hamburg.com