

DER VERRÜCKTE DÄNE

... so nennt ihn das Fernsehen. In der ZDF-Küchenschlacht trat er in Flip-Flops auf. Er selbst sieht sich nicht so: „Das ist Hygge“ – diesen entspannten Lebensstil lernte Brian in seiner Heimat. Heute lebt er mit seiner Familie in Hamburg

GRILLEN IST
HYGGE PUR

Der Däne Brian Bojsen reiste um die Welt und lebt jetzt in Hamburg den gemütlich-sinnlichen Lebensstil seiner Heimat. Outdoor-Cooking gehört dazu

Brian Bojsen steht auf die Hamptons und Hummer. Zugleich aber auch auf Unkraut und Lagerfeuer. Den „verrückten Dänen“ kennen viele aus der TV-Sendung „ZDF-Küchenschlacht“. So nennt man den 47-Jährigen, weil er dort immer in Flip-Flops auftrat. Er selbst bezeichnet sich nicht als verrückt. Für ihn ist das „hyggelig“.

HYGGE – DIE DÄNISCHE GLÜCKSPHILOSOPHIE

Ein Begriff, der gar nicht so einfach zu packen ist. Hygge, das ist für Brian: Zeit mit der Familie. Am offenen Feuer grillen. Gute Gespräche. Wein. Mit seiner Tochter gemeinsam kochen. Sich mal zurücknehmen. „Hygge ist, mit dem Auto über die Landstraße tuckern, und nicht mit 200 PS über die Autobahn rasen.“, sagt Brian. Die Dänen hätten das im Blut. In seiner Heimat sitzt er mit seiner Familie oft acht, neun Stunden am Tisch. Sie essen, trinken, reden. Sowieso ist Brian in Dänemark ganz anders aufgewachsen als seine Kinder heute in Deutschland. Auf dem Land. Im Dorf. Die nächste Stadt war Kolding – die drittgrößte Stadt Dänemarks mit damals 50.000 Einwohnern. Heute sind es 60.000. „Da kann man sich in etwa vorstellen, wie das Leben so war“, sagt er. Früher hatte jede Familie eine Kühltruhe in einem Gemeinschaftshaus. Am Wochenende fuhr man da hin, holte sein Fleisch und aß eine Woche davon. „Meine Freunde von früher sind heute alle Bauern. Da hat es niemanden, so wie mich, in die Ferne gezogen. Die fahren heute alle Trecker“, sagt der Spitzenkoch. Schon mit 17 Jahren ging Brian weg, nach Düsseldorf. Machte eine Ausbildung zum Cocktailmixer. Zwei Jahre später verschlug es ihn auf die Insel Sylt. Ganze 18 Jahre blieb er. „Ich habe in dieser Zeit so viel über das Gastgeber gelernt“, sagt er. Vor allem die Zeit in dem Kult-Restaurant „Sansibar“ hat ihn geprägt: „Wenn man mich als Rennpferd bezeichnen würde, dann wurde ich dort zum Rennpferd gemacht.“ Er lernte viel darüber, ein Restaurant zu betreiben, aber auch über das Leben: „Mich haben immer die Jungs in Kalifornien begeistert. Morgens vor der Arbeit aufs Brett, surfen. Das geht auch hier in Deutschland, auf Sylt.“ Wieso hat er die Nordsee-Insel dann verlassen?

WELTENBUMMLER

„Ich bin viel gereist. Mein Board hat mich um die Welt getragen.“ Er war weltweit als Fotograf tätig. Dann wurde sein Sohn in Hamburg als Musical-Star entdeckt, die Familie beschloss, zu bleiben. Und dann kam „Brian's Steak & Lobster“. Von einem eigenen Geschäft hatte Brian schon immer geträumt: „Es gab den Film „Cocktail“ mit Tom Cruise. Das war mein absoluter Lieblingsfilm.“ Er handelt von einem Barkeeper, der ebenfalls Brian heißt, und sich den Traum von einer eigenen Cocktailbar erfüllt. Anfangs war das „Brian's“ ein amerikanischer Traum, Hamptons meets Los Angeles. Es gab Steak und Lobster. Steak und Lobster gibt es immer noch. Hinzugekommen sind Schätze aus der ganzen Welt: „Meine Speisekarte ist ein Auszug meiner



OFFENES FEUER
Brian Bojsen liebt Outdoor-Grillen. Am liebsten hängt er über die Glut, was er über den Tag gefangen hat, z. B. Hummer, die er beim Schnorcheln mit den bloßen Händen fischt



Reisen.“ Heute beeinflusst ihn seine Heimat: Skandinavien. Er reist viel nach Dänemark, geht fischen. Hygge, das ist auch Outdoor-Grillen am offenen Feuer. Dazu braucht es nicht viel: Feuer und einen Spaten. Dann grillt er, was er tagsüber gefangen hat. „Da muss man auch nicht so viel schleppen und am Ende kann man den Spaten auch als Pfanne nutzen und ein Steak drauflegen.“ Für Brian gibt es zwei Sorten von Grill-Typen: Diejenigen, die an den Grill flüchten, um so möglichst fern vom eingeladenen Besuch zu sein. Und die, die aus echter Leidenschaft grillen. Letzterer ist Brian. Was ihn am Barbecue reizt? Man kann es sich fast denken, Hygge. „Du stehst stundenlang am Smoker. Trinkst ein Bierchen dazu. Unterhältst dich. Slow-Cooking.“ Dabei muss es aber nicht immer nur Filet sein. In seinem Restaurant stellt er fest, dass die Leute nur noch das vermeintlich Beste vom Besten wollen. Dabei gäbe es so viele tolle Cuts. Auch das hat er in Dänemark als Kind gelernt, alles vom Tier zu schätzen und zu essen. Generell unterschätzen wir die Natur, findet Brian. Er sammelt sogar in der Großstadt am Wegrand Unkraut zum Kochen: Spitzwegerich, Breitwegerich, Giersch, Brennnessel. Aber auch ein verrückter Däne greift mal zur Fertigkost: „Manchmal gönne ich mir TK-Chicken-Nuggets aus dem Supermarkt. Ich liebe sie und die sind die geilsten. Die Verkäuferin schaut mich dann immer an, als würde ich ein Pornoheft kaufen.“ Neele Kehrler



GRILLGEMÜSE À LA BRIAN

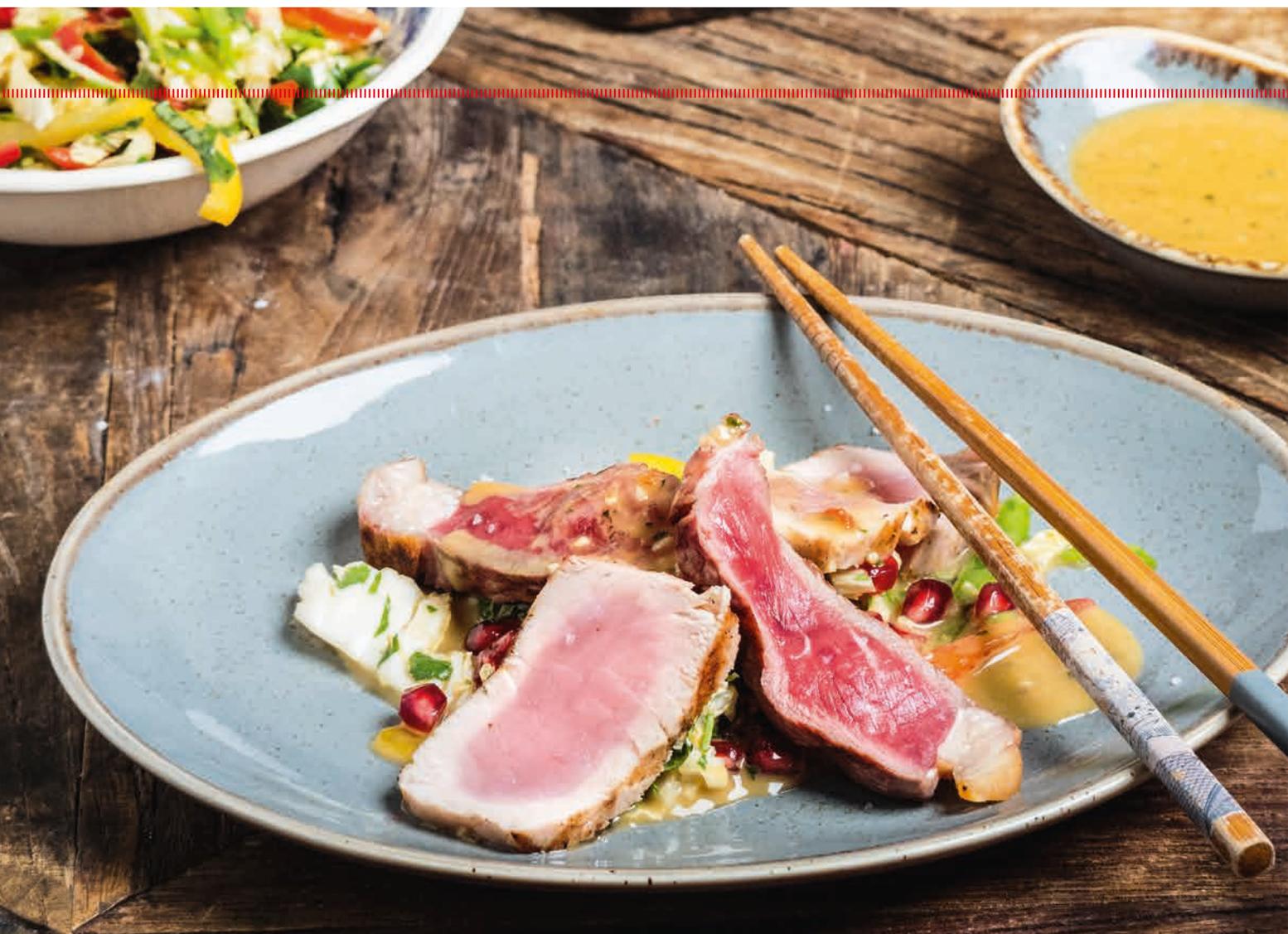
ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

½ ungeschälter und in 1 cm dicke
Scheiben geschnittener Knollensellerie
4 große, ungeschälte halbierte Möhren
2 halbierte Stangen Lauch
2 EL Butterschmalz
2 Handvoll große, in dicke Scheiben
geschnittene Champignons
2 Handvoll gewaschene Flower Sprouts
(Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl)
Salz

1. Das ist mal wieder so ein typisches Gericht für mich, da schon die Zubereitung etwas verrückt daher kommt. Und es wirkt auf den ersten Blick auch etwas komplex. Aber genau diese Arbeit wird, das garantiere ich Ihnen, mit der besten Gemüsepfanne, die Sie je gegessen haben, belohnt. Sie brauchen für den ersten Schritt einen Grill, für den zweiten einen Topf, für den dritten eine Pfanne. Noch etwas zur Zutat namens Flower Sprouts: Das ist eine neue Züchtung aus Rosen- und Grünkohl, versuchen Sie unbedingt, diese Zutat zu bekommen, es lohnt sich.

2. Als Erstes heizen Sie einen Grill volle Kanne auf und stellen einen großen Topf sowie Frischhaltefolie, die den Topf dicht versiegeln kann, bereit. Jetzt packen Sie die großen Selleriestücke, die Möhrenspalten, den halbierten Lauch auf den heißen Grill. Grillen und wenden Sie alles, bis sie von allen Seiten richtig schwarz werden. Wenn alles schwarz ist, packen Sie alles mit einer Grillzange sofort, noch heiß, in den Topf und versiegeln ihn mit Frischhaltefolie. Das gart jetzt ca. 20 Minuten im heißen, rauchigen Dampf. Dadurch zieht in das Gemüse ein einzigartiger Rauchgeschmack. Rausnehmen und alles Schwarze, sowie die Schalen abschälen. In Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze scharf anbraten. Die Flower Sprouts dazugeben und kurz durchschwenken. Salzen. Jetzt das Gemüse dazugeben und noch einmal erhitzen.

3. Als Variation können Sie auf dem Grill auch noch zusätzlich gelbe und rote Paprika legen. Die darf bräunen aber nicht schwarz werden und muss in einem extra Topf versiegelt 20 Minuten schwitzen. Dann Paprika herausnehmen, entkernen aber nicht schälen. Die Flüssigkeit, die die Paprika verloren hat, schmeckt intensiv nach rauchiger Paprika. Geben Sie dieses Wasser, wenn Sie das Gemüse in der Pfanne erhitzen, dazu.



SURF AND TURF AUF ASIA-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 große, geschälte und grob geriebene Möhre
150 g gewaschene und in feine Streifen geschnittene Zuckerschoten
1 Kleiner, gewaschener und in feine Streifen geschnittener Chinakohl
1 gewaschene und in feine Streifen geschnittene rote Paprika
1 gewaschene und in feine Streifen geschnittene gelbe Paprika
1 Bd. fein gehackter Koriander
1 Bd. fein gehackter Thai-Basilikum
100 ml Asia-Marinade
Kerne von 1 Granatapfel
400 g Rumpsteak
400 g Thunfischfilet, Sashimi-Qualität
grobes Meersalz
Chiliflocken

1. Ich kenne Menschen, die rümpfen bei „Surf and Turf“-Gerichten erst einmal die Nase rümpfen und sagen: „Das ist ja weder Fisch noch Fleisch!“ Da sage ich: „Doch. Sogar beides.“ Und da Thunfisch ja fast etwas von Kalbfleisch hat, passt es sogar sehr gut zum Rumpsteak. Der Asia-Salat ist allerdings so lecker, dass man sich auch entscheiden kann, entweder nur Thunfisch oder nur Rumpsteak darauf zu servieren.

2. Die Gemüsesorten sowie Koriander und Thai-Basilikum mit der Asia-Marinade vermengen, auf Teller anrichten und mit den Granatapfelkernen garnieren. Den Grill ordentlich erhitzen, das Rumpsteak und den Thunfisch „rare“ grillen. Der Thunfisch braucht je nach Dicke der Scheiben 30–45 Sekunden pro Seite, das Fleisch 2–3 Minuten pro Seite.

3. Fisch und Fleisch mit grobem Meersalz und Chiliflocken würzen. In Scheiben schneiden und auf den Salat geben.