



Vier Gänge, vier Kinder, **ein Koch**

Die Rothenburgsorter Gourmetkinder stehen normalerweise selbst hinterm Herd. Im Jacobs Restaurant durften sie die Sterneküche von Thomas Martin testen

TEXT: JASMIN SHAMSI FOTOS: PHILIPP JUNG



Die Artischockenblätter werden skeptisch beäugt. Sternekoch Thomas Martin ist nicht überrascht

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 Abständen 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 ehemaligen 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 aneinander



1, 2, 3! Hoch die Gläser!

Die Kinder sind voller Tatendrang



klirren. „Hat jemand eine Idee, worüber wir reden könnten?“, fragt Tanyel voller Tatendrang. Maliq zuckt mit den Schultern und prüft hüpfend die Beschaffenheit seines Stuhlpolsters. 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-Vorspeise 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.“

Es folgt der erste Gang, eine Variation von Tomaten aus den Vierlanden mit französischem Weichkäse und panierten Selleriesticks. „Hm,



lecker. Schmecken wie Pommes!“, lobt Aaliyah die Gemüwesticks. Maliq mag keine Tomaten, auch keine gelben, und schiebt sie daher Tanyel auf den Teller. Dem schmeckt die Vorspeise ausnahmslos. Aber er verrät: „Eigentlich warte ich nur aufs Huhn.“ – „Ente“, korrigiert Anna lächelnd. Die Kinder müssen sich noch etwas gedulden, als nächstes gibt es nämlich Artischocken – die vielleicht größte Herausforderung dieses Nachmittags. Anna demonstriert den Kindern, wie man die gekochten Blätter zuerst in den Dip taucht und dann das weiche Innere rauszuzelt. So richtig geheuer scheint den Kleinen die ganze Sache nicht: Mit spitzen Fingern begutachten sie das Blütengemüse von allen Seiten und beschnuppern es vorsichtig. Thomas Martin grinst amüsiert, er ist nicht überrascht. Ihm ist auch nicht entgangen, dass die frischen Kräuter auf den Tellern – bis auf Tanyels – unberührt bleiben. „Einen Versuch war es wert“, sagt er. Macht nichts – wichtig ist ihm, seine kleinen Gäste ernst zu

Früh übt sich: Gabel links oder rechts?



Die Stimmung wird mit jedem neuen Gang ausgelassener. Spätestens bei der heiß ersehnten Ente ist jede Scheu abgelegt



„Wenn die **Kinder glücklich** sind, kommen sie wieder“

nehmen. Das bedeutet auch, ihnen nicht nur die Standard-Kindergerichte vorzusetzen. Familien mit Kindern sind eine wichtige Kundschaft im Jacobs. Die meisten Kinder würden aus der Kinderkarte wählen, sagt Martin. Aber es gäbe auch solche, die experimentierfreudiger seien. Auf Wunsch werden die Gerichte von der „normalen“ Karte auch in kleineren Portionen angeboten. Warum viele Speisekarten in Hinblick auf die kleinen Gäste oft recht fantasielos sind, erklärt sich der Sternekoch mit der hohen Auslastung von Küchenchefs. Für ihn gilt: „Wenn die Kinder glücklich sind, kommen sie wieder.“ Das heißt, sie überreden die Eltern, wiederzukommen. Immerhin: Anesa und Aaliyah wollen die ungekochten Artischocken, die Anna vorhin zu Erklärzwecken aus der Küche geholt hat, mit nach Hause nehmen.

Endlich, der heiß ersehnte Hauptgang kommt auf einem Servierwagen angerollt. Das eben noch mit lautem Geplapper begleitete Daumendrücker wird von den Kindern abrupt unterbrochen. Vor ihren Augen wird die goldbraun glänzende Bauernente mit routinierten Handgriffen tranchiert und angerichtet. Tanyel lässt schnell ein großes Stück Fleisch im Mund verschwinden, noch



Am Ende sind alle satt und happy. Kochmützen und Artischocken dürfen die Lütten mit nach Hause nehmen



Ihren **Nach-**
tisch dürfen
die kleinen
Genießer
unten in der
Küche pimpen

bevor die Bratensoße seinen Teller erreicht hat. „Mmh...“, seufzt er genießerisch. Auch den anderen scheint es zu schmecken, kein Mucks ist zu hören. Zum Schluss dürfen sie ihr Dessert unten in der Küche mit Schokostreuseln und Smarties pimpen. Das beste daran: Alle erhalten eine Kochmütze, die sie später mit nach Hause nehmen dürfen. „Ich glaube, jetzt müssen wir gar nicht mehr in die Currywurst-Bude“, stellt Tanyel fest. Ihr Gruppenleiter Hermann Teiner hatte sie vorher gewarnt, dass Sterneküche oft nicht satt mache. Sie werden morgen in der Schule viel zu erzählen haben, die Gourmetkinder aus Rothenburgsort. Ihr geplanter Besuch im Jacob war in den vergangenen Tagen Dauerthema auf dem Pausenhof.

www.jacobs-restaurant.de



**Unglaublich bequem
unterwegs mit der HVV-App.**

Finden Sie immer die beste Verbindung und sparen Sie bei jedem Kauf.*

Komm gut nach Hause



*3% Rabatt beim Fahrkartenkauf über die HVV-App für iOS und Android. Gilt für alle Einzel-, Tages-, Gruppen- und Ergänzungskarten. Ausgenommen sind Monatskarten und Wochenkarten sowie die Hamburg CARD. Weitere Infos unter hvv.de