

ever green



stilwerk
stilwerk
stilwerk
stilwerk



Auf der Suche nach dem verlorenen Geschmack

12

Foodscout Bernd Sautter ist ständig auf der Jagd nach alten Obst- und Gemüsesorten, nach einzigartigen Produkten, die Geschichten erzählen. Seit Benjamin Jürgens, Food- & Beverage-Manager für stilwerk Hotels, einmal mit ihm auf Genuss-Tour war, sind die beiden ein eingeschworenes Team – wenn sie auch schon mal über fermentierte Butter streiten ...

← Foto: © Cyrus Crossan on Unsplash

↓ Foto: © stilwerk /Tobias Bärmann. Aus dem, was der Foodscout aufspürt, entsteht Köstliches wie ein Tomatensteak im Auberginenmantel



Text:

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft war eine Autofahrt nach Antwerpen. Start: 5:30 Uhr. Bernd Sautter, 60, als Foodscout unaufhörlich auf der Suche nach dem unverfälschten Geschmack, sitzt hinterm Steuer seines Renault-Kombi. Sein Beifahrer Benjamin Jürgens, 35, rechnet mit einem Bauernhof-Ausflug ins Hamburger Umland. Und wundert sich, als das Navi die Zielroute berechnet hat: 580 Kilometer.

Inzwischen weiß er, dass sowas immer passieren kann, wenn der gebürtige Schwabe Sautter im Spiel ist. Der war früher selbst Chefkoch eines Nobelrestaurants und beliefert heute die Spitzenköche des Nordens mit ökologisch erzeugten Produkten, die er bei ausgewählten Erzeugern aufspürt oder anbauen lässt. Entfernungen spielen für ihn eine eher untergeordnete Rolle, wenn es um kulinarische Entdeckungen geht. Ziel der Tour ist an diesem Tag das Fleisch des Belgiers Johan Verdyck von Carnivale, der es direkt vom Erzeuger bezieht, es nach galizischer Tradition veredelt und konserviert. „Ich komme aus einer Metzgerfamilie“, erzählt Sautter: „So respektvoll, wie dort mit den Tieren umgegangen wird, hat es mir auch mein Großvater vorgelebt.“ Die Tiere werden sorgfältig selektiert, sie sind zum Teil über 20 Jahre alt, stammen oft von Kleinbauern. „Da kommt am Ende ein Wahnsinnsfleisch raus!“,

Lena Schindler

schwärmt er: „Wagyu-Propheten, Steak-Sommeliers – das ist alles kein Maßstab für mich. Es gibt so viel anderes tolles Fleisch, das nur nicht so stark gehypt wird. Genau das wollte ich Benjamin zeigen.“

Doch der Ur-Hamburger findet in Belgien nicht nur sensationelle Salami, sondern etwas, nach dem er in seiner Laufbahn als Gastro-Berater, in der er sich verstärkt für soziale Projekte engagiert hat, lange gesucht hatte: einen Weg, bei dem alle in der Kette bedacht werden. Eine Wertschätzung gegenüber jedem Produkt. Und: menschliche Nähe. Für Sautter und Jürgens war danach klar: Das passt! Einzigartigkeit und Authentizität sind ihnen wichtig, also bitte bloß kein Schnickschnack. „Im stilwerk Hotel legen wir Wert auf Simplizität. Es gibt keine Macarons, keinen Kaviar oder wilde Sachen auf der Etagere, sondern ehrliche Handwerkskunst. Und gut is“, sagt Benjamin Jürgens. „Einen teuren Gin würdest du auch nicht mischen, sondern pur genießen. Genauso versuchen wir auch beim Essen, die Dinge für sich wirken zu lassen. Ein paar richtig gute Kartoffeln und eine aufgeschlagene Butter dazu ...“ Doch er hat seinen Punkt noch nicht einmal zu Ende geführt, da kommt sein Kompagnon schon mit einem Upgrade um die Ecke.

Sautter: „Die Butter würde ich aber nochmal ein bisschen

nachfermentieren lassen, damit es etwas intensiver wird.“ Jürgens: „Das kann doch nicht wahr sein, wir reden über einfache Butter, und schon gibt’s Ärger! Egal, was ich vorschlage, von dir kommt immer erstmal: Nöö.“ Sautter: „Ach komm, es ist ja nun wirklich so, dass wir heute nur Nullachtufffzehn-Butter kennen.“ Jürgens: „Hab ich verstanden, Bernd, ich lese heute Abend nach, versprochen. Danke auch, dass ich nachts wieder nicht schlafen kann und nur noch über Butter nachdenken muss.“

Die beiden treiben dieses Spiel gern auf die Spitze. Es wird viel gelacht, so eine ehrliche Direktheit gehört dazu. „Ich mag kleine Miesepeter, die ein bisschen rumstänkern, das kann Bernd perfekt“, findet Benjamin Jürgens. Denn wer denkt, Sautter sei bloß der Typ, der die Gemüseboxen liefert, irrt sich gewaltig. Er ist viel mehr als das: Ideengeber und kulinarischer Entwicklungshelfer. Wer in den Genuss seiner besten Tomaten kommt, kann er sich längst aussuchen.



Ohne dabei gewesen zu sein, kann man sich die sechsstündige Autotour lebhaft vorstellen. Denn der „Jäger des vergessenen Geschmacks“ wäre auch in der Lage, eine Fahrt nach Indien mit Geschichten über alte Sorten zu füllen, ohne dass Langeweile aufkäme. Er erzählt dann von seiner Laufbahn als Foodscout, die mit 500 Gramm Saatgut für die fast ausgestorbene Gniff-Karotte begann. Davon, wie die Holländer die ursprünglich violetten Farbtöne aus den Karotten herauszüchteten. Und wenn er besonders leidenschaftlich wird, geht es wahrscheinlich darum: Kartoffeln mit Meeraromen! Dafür will er Seegras auf dem Feld eines Kartoffelbauern unterpflügen, um einen Effekt zu erzielen wie auf den Äckern der britischen Isle of Man, die zweimal im Jahr vom Meer überspült werden.

Dieselbe euphorische Neugierde verbindet die beiden. „Wenn Bernd mir von einer wiederentdeckten Birne oder peruanischen Kartoffeln in Marmorgröße erzählt, dann bin ich die nächsten Tage beschäftigt, alles darüber zu lesen“, so Jürgens. Denn der selbst

ernannte „Genussknecht“ Sautter scoutet in allen Lebenslagen: „Wenn ich draußen unterwegs bin, gucke ich die ganze Zeit auf den Boden.“ Dann entdeckt er Zaunerbisen, wilden Meerrettich oder Knoblauchkresse.

Und manchmal zaubert er Schätze wie die gelb-grünen, aber ganz und gar reifen und sensationell leckeren Glaskirschen aus seinem Kofferraum, die Gäste des stilwerk Hotels Heimhude schon probieren durften. „Normalerweise eröffnet eine Kirsche keinen Dialog“, so Jürgens: „Aber über so eine grandiose Sorte auf dem Frühstücksteller muss man reden!“ Apropos, das Thema frisches, individuelles Frühstück ist für ihn ein wesentliches. Jürgens setzt dabei auf norddeutsche Regionalität und so viel Saisonalität wie möglich: Neben sortenreinem Apfelsaft vom Demeter-Hof Medewege gibt es Käse von der Nordseeinsel Pellworm, Kaffee von der Hamburger Rösterei Black Delight, Milch von der traditionellen Meierei Horst aus Elmshorn – alles aus dem Netzwerk des Geschmacksjägers Sautter. Denn die Küche der Hotels ist Zentrum des Miteinanders.

Wenn Bernd Sautter am Sonntag seine Ackerliste an seine Kunden verschickt, dann geht es zu wie an der Börse. Man muss schnell zuschlagen – trotz oder gerade, weil die Produkte nur auf ihre eigene Art perfekt sind. „Dinge, die für den Gast erlebbar, erspürbar oder erschmeckbar sind, wirken viel intensiver nach als der millionste, glattpolierte Apfel“, so Sautter: „Meine Äpfel sind manchmal schrumpelig, haben Hagelschäden oder Schorf, aber sie schmecken ganz anders als alles, was man sonst kennt.“ Im stilwerk Hotel werden diese Charakter-Produkte möglichst komplett verwertet. Lassen sich die Schalen zu Öl verarbeiten, die Abschnitte zu Gelee? Mal kommen eingelegte Fichtennadeln auf die Stulle, mal ein mit Kaffee gebeizter Schinken. Aber es darf auch einfach mal ein guter Tilsiter sein, ohne irgendwelches Drumherum. „Das ist wie beim Design“, so Benjamin Jürgens: „Manchmal braucht es gar nicht so viel.“ •

[instagram.com/genussknecht](https://www.instagram.com/genussknecht)

Lust auf ein echtes Geschmackserlebnis? Im stilwerk Hotel Heimhude, das im Mai letzten Jahres im urban-bourgeoise geprägten Hamburger Stadtviertel Rotherbaum seine Türen öffnete, können sich die Gäste nicht nur inmitten des zeitlos-modernen Interieurs wohlfühlen, sondern auch den unverfälschten, authentischen Geschmack erleben. Denn die kulinarischen Entdeckungen, die Foodscout Bernd Sautter aufspürt, kommen in der Wohnküche der Stadtvilla auf die Teller ... [stilwerkhoteles.com](https://www.stilwerkhoteles.com)

Foto: © Bernd Sautter. Außen lila, innen weiß – alte Sorten wie die Ur-Möhre Gniff erleben gerade eine Renaissance.

„JEDES PRODUKT AUS DER AXOR EDGE KOLLEKTION IST MEHR ALS NUR EINE BADARMATUR - ES SIND JUWELEN, MEISTERSTÜCKE, BESONDERE ARCHITEKTONISCHE SKULPTUREN.“

Jean-Marie Massaud



FORM FOLLOWS PERFECTION