



Foto © www.botte-düne.de

Hahn kocht Butt Für Sternekoch Tillmann Hahn ist nachhaltiger Fischfang selbstverständlich. Schließlich ist er auch Slow Food verbunden – er leitet das Convivium Rostock.

der auch Tees anbietet, Schwarz-Bier aus dem Rostocker Brauhaus Trotzenburg, das wunderbar zu Räucherfisch passt, und die Destille Rittmeister, ebenfalls aus Rostock. „*Andreas Barnehl macht das erst seit einem Jahr und hat dennoch gerade auf der ‚Destillata‘ sechs Preise abgeräumt!*“, schwärmt der Convivienleiter.

Von der guten Qualität des Frischkäses vom Ziegenhof Sievertshagen, im Speckmantel gebraten mit Lavendelhonig und Senfkraut, überzeugen wir uns im Hotel-Restaurant. Kotelett vom Bentheimer Bioschwein (Landwert Hof) haben wir zwar schon mittags probiert, in Kräuter-Senfkruste auf geröstetem Spitzkohl mit gebackenen Kartoffeln und Pfefferjus verführt es mich aber noch mal. Neben vielen Gerichten auf der „Brasserie“-Speisekarte taucht ebenfalls das Logo „ländlichfein“ auf. Diese 2010 in Mecklenburg-Vorpommern gegründete Initiative hat sich der nachhaltigen Esskultur verschrieben. Sie fördert und stärkt die Erzeuger und das regionale Genusshandwerk. Produzenten gehören ebenso dazu wie Restaurants, Cafés und Hotels (www.ländlichfein.de). Es tut sich was im Nordosten!

Am nächsten Morgen reicht die Zeit nur noch für einen Besuch auf dem Warnemünder Fischmarkt. Am Alten Strom auf der Mittelmole sind nur noch vereinzelte Stände aufgebaut, wir hätten am Wochenende herkommen sollen, da ist auf dem Markt bis 18 Uhr Leben. Ein Fischbrötchen zum zweiten Frühstück ergattern wir trotzdem noch, lassen es uns in der Frühlingssonne schmecken. Schön ist es an der Ostsee, wir sollten wieder öfter herkommen. 🍷

Tillmann Hahn ist Chefkoch in der „Yachthafenresidenz Hohe Düne“, einem direkt hinter dem Hafen von Warnemünde gelegenen Sport- und Wellness-Hotel. Viermal in Folge erhielt er die Auszeichnung „Beste Küchenchef des Landes Mecklenburg-Vorpommern“. Für sechs Restaurants in der „Hohen Düne“ ist er verantwortlich, für eines davon, „Der Butt“, hat er einen Michelinsterne erköcht. Hahn ist auch Leiter des Conviviums Rostock, sein Gourmetrestaurant Fördermitglied von Slow Food. *„Zwar nutzen wir dort auch viele regionale Produkte, aber als Sternerestaurant mit internationalen Einflüssen nicht überwiegend. Die ‚Brasserie‘ ist für Slowfoodies die bessere Empfehlung, weil es dort überwiegend regional zugeht“*, wägt er ab. Dort wird – sehr gut – mit Bioprodukten aus der näheren Umgebung gekocht. Seine Pro-

duzenten sieht Tillmann Hahn als seine Partner, kennt viele von ihnen bereits seit Jahren. Und für jeden Gast nachzulesen, stehen sie aufgelistet in der Speisekarte der „Brasserie“. Natürlich gibt der Sternekoch sie auch gern als Tipp für einen Besuch weiter, z. B. den Fischhandel und die Räucherei Henry Rasmus in Stralsund, die Rösterei Anita Rohde, wo Hahn Biotomaten und -gurken einkauft, und auch das Hofgut Bisdamitz auf Rügen als Produzent von Biokäse taucht auf.

Schon auf der Slow Food Messe in Stuttgart, wo Hahn am Gemeinschaftsstand der Initiative „ländlichfein e. V.“ und dem Convivium Rostock gekocht hat, stellte er mir ein paar seiner Partner vor: den Mühlenhof Altkalen, wo das Mehl noch in einer richtigen Windmühle gemahlen wird, den Kräutergarten Pommerland,

BUCHTIPPS

Typisch Ostseeküste. Rezepte & Geschichten, BuchVerlag für die Frau 2011, 64 Seiten, gebunden, 8,90 Euro

Marcus Bauermann: Lust auf Wurst. Bewusst genießen, Mosaik/Goldmann 2009, 160 Seiten, gebunden, 19,95 Euro

Tillmann Hahn: Hahn kocht Fisch. Meine Lieblingsrezepte mit 29 Fischarten von Ostsee bis Bodensee, Klatschmohn 2011, 272 Seiten, gebunden, 19,95 Euro