

Reise

OSTSEE

Sterne des Nordens

In der Yachthafenresidenz Hohe Düne steht Slow Food hoch im Kurs – Grund dafür ist Chefkoch Tillmann Hahn

VON KASPAR HEINRICH

Vorsichtig nähert sich Tillmann Hahn dem Elektrozaun, der ihn von der Weide mit vier grasenden Kühen und Kälbern trennt. Doch die Tiere sind aufmerksam und traben sofort davon – um ihren Gast dann aus sicherer Entfernung zu mustern. Vielleicht ahnen sie ja, wen sie da vor sich haben. Vielleicht ahnen sie, dass dieser Mann in ihnen nicht zuletzt ein zartes Kalbsfilet sieht oder einen saftigen Rinderbraten. Denn Tillmann Hahn ist Koch. Sternekoch, um genau zu sein.

Und als solcher ist er nicht nur am Steak in seiner Pfanne interessiert, sondern auch schon am Tier, das noch munter über die Weide läuft. Deshalb ist der Küchendirektor des 5-Sterne-Hotels Yachthafenresidenz Hohe Düne an diesem Vormittag den weiten Weg von Rostock-Warnemünde bis fast nach Rügen gefahren, um sich davon zu überzeugen, dass das Fleisch, das er für seine Speisen verwendet, eine gute Verarbeitung erfährt – bevor es dann in seiner Küche landet. „Es ist sehr wichtig, in welcher Umgebung sich das Tier in den letzten Stunden vor der Schlachtung befindet“, sagt Hahn und deutet auf die große Weide des Landwerthofes Stahlbrode, eine Fläche von rund 190 Hektar. „Je weniger Stress das Tier hat, desto besser, desto zarter ist auch das Fleisch.“ Anders als das sogenannte Schrumpffleisch, das in der Pfanne gerne mal ein Drittel seines Gewichts verliert, „Das Adrenalin schadet den Muskeln – und somit auch dem Fleischgenuss.“

Der Landwerthof, etwa auf halber Strecke zwischen Stralsund und Greifswald gelegen, versteht sich als ökologische Erzeugergemeinschaft, die fernab der Großbetriebe den Weg



RAUFELD/KASPAR HEINRICH (2)

Einem Schiffsbug gleich liegt das Kongresszentrum an der Spitze der Hohen Düne, einst geplant als Pressezentrum für die Olympischen Spiele in Leipzig.

zurück zu den landwirtschaftlichen Ursprüngen geht – und das heißt vor allem zur Qualität. So wird versucht, den Tieren vor der Schlachtung in der hauseigenen Metzgerei eine möglichst entspannte Zeit zu ermöglichen. Deshalb ist sogar der Schlachtraum licht- und luftdurchflutet, um auf diese Weise die Umstellung auf eine neue Umgebung so gering wie möglich zu halten.

Seit mehr als zwei Jahren ist Tillmann Hahn nun Küchenchef der Yachthafenresidenz Hohe Düne und betreibt dort sein Restaurant „Der Butt“, nach Stationen in Hamburg,

Hongkong und Heiligendamm. Spitzenkoch darf er sich bereits mehr als zehn Jahre nennen, spätestens seit er 1999 erstmals einen Michelin-Stern erhielt und im darauffolgenden Jahr vom „Gault Millau“ für das „Menü des Jahres“ ausgezeichnet wurde. Für insgesamt elf Restaurants der Yachthafenresidenz ist Hahn heute verantwortlich und bekocht dort Urlauber, die es aus ganz unterschiedlichen Gründen an die Landzunge vor dem Warnemünder Hafen verschlägt. So trifft bei Hahns Menüs etwa der gut gebräunte Segler mit dem um die Schultern geschlungene



Sternekoch Hahn (links) auf Rügen

nen Pullover auf das frisch verliebte Berliner Großstadtpärchen, das zuvor im über 4 200 Quadratmeter großen Wellness-Bereich gemeinsam Dampfbad, Massage und Erdsauna genossen hat. Und nicht zuletzt nutzt die anzugtragende Vorstandsriege das Hotel für ihre Tagungen: Einem Schiffsbug gleich liegt das dreistöckige Kongresszentrum – ursprünglich als Pressezentrum für die Olympischen Spiele in Leipzig geplant – an der Spitze der Landzunge.

Weit gereist ist Tillmann Hahn in seiner Kochkarriere – doch seine Liebe für regionale Küche hat der

gebürtige Darmstädter erst an der Ostseeküste entdeckt. Hier hat er sich auch von den Prinzipien der Slow-Food-Bewegung überzeugen lassen und setzt nun um, was den „bewussten Genießern und mündigen Konsumenten“ der Vereinigung wichtig ist: verantwortliche Landwirtschaft und Tierzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk sowie die bevorzugte Verwendung regionaler Produkte.

Denkt man hierzulande an Spitzenköche, dann kommen einem zuallererst jene Vertreter ihres Fachs in den Sinn, deren Dauerpräsenz in den Medien ähnlich schwer zu ertragen ist wie schlecht geschälter Spargel oder zähes Rinderfilet. Tillmann Hahn beweist, dass es auch anders geht. Dass durch Allüre und Extravaganz kein Magen gefüllt und kein Feinschmecker zufriedengestellt werden kann. Vielleicht ist es die bodenständige Region, die Hahn am Abheben hindert.

Und so trifft man ihn – wenn er nicht gerade in seiner Küche steht – am Ufer des Alten Stroms, an Warnemündes vielbevölkerter Flaniermeile, wo sich eine Fischbude an die nächste reiht und die Stimmen der Marktschreier lauthals um Aufmerksamkeit heischen. Dann beißt er in sein soeben gekauftes Matjesbrötchen. „Das ist wirklich gut“, stellt er kauend und voller Anerkennung fest. „Der Fisch schmeckt frisch und das Brötchen ist richtig knusprig.“ Es muss eben selbst für einen Spitzenkoch nicht immer Yellowfin-Thunfisch aus dem Westpazifik oder Juwelenbarsch aus dem Roten Meer sein, wie er am Abend auf der Speisekarte des „Butt“ steht – manchmal reicht sogar ein schlichter Ostseeheering zum uneingeschränkten Seelenheil.