

Kochen mit zwei Sternen

Küchenchef Christian Scharrer bereitet im Restaurant „Courtier“ an der Ostsee ausgezeichnetes Essen zu. Der 53-Jährige zeigt, wie Genuss auf den Tisch kommt

Susanne Link

Das schmiedeeiserne Tor öffnet sich langsam, dahinter liegt eine exklusive Welt. Mit einem Herrenhaus, in dem Kronleuchter von der Decke und moderne Gemälde an den Wänden hängen, mit breiten Alleen, Wiesen und einem Wald am Meer. Früher lebte hier der Adel, heute nächtigen und speisen „auf Weissenhaus“, so heißt die einstige Gutsanlage, Menschen, die es sich leisten können. Im Mai 2022 trafen sich hier die Außenminister der G7-Staaten, um über außen- und sicherheitspolitische Herausforderungen und Krisen zu beraten.

„Wir sind ein exklusiver Ort, weil wir unseren Gästen sehr exklusiv Natur bieten wollen“, sagt Natalie Fischer-Nagel, die das Luxushotel an der Ostsee zusammen mit ihrem Mann Frank Nagel leitet. Genießen sollen die Gäste hier nicht nur die Meeresluft und Ruhe, sondern auch die Speisen. Eines der drei Zwei-Sterne-Restaurants in Schleswig-Holstein befindet sich auf dem 75 Hektar großen Gelände zwischen Kiel und Lübeck.

Genuss ist für Küchenchef Christian Scharrer, der als handwerklich herausragend und produktverliebt gilt, entscheidend. „Essen verkommt immer mehr zur Nahrungsaufnahme“, sagt der 53-Jährige. Wer nebenbei am Handy „daddelt“, konzentrierte sich nicht auf die Mahlzeit. „Das gehört sich nicht“, sagt Scharrer, macht eine kurze Pause und lacht dann laut: „Ich bin von gestern, ich weiß.“ Er geht durch zwei herrschaftliche Räume mit Stuck, mit wenigen Tischen und riesigen Wandgemälden des französischen Künstlers Jacques Courtier, dem Namensgeber des Restaurants.

„Das Einzige, was zählt, ist, ob man den Beruf mit Liebe und Herzblut macht“, sagt Scharrer. Eine Schiebetür öffnet sich vor ihm, glänzende Wärmelampen hängen über eine Theke in der Mitte des Raumes, dahinter wuseln mehrere Köche. Abdullah Olgun schaut konzentriert auf einen Teller, setzt Saibling-Tatar mit Hilfe eines Edel-

strahlringes auf die Mitte. „Bei meinen Großeltern gab es auch nicht schnell schnell und husch husch“, sagt Scharrer, der im Schwarzwald geboren ist und seit 2016 auf Weissenhaus arbeitet.

Der Chef der Küche geht an einen Herd mit mehreren großen Töpfen, von hier kommt auch der Geruch, der sich im ganzen Raum verteilt. Rotkohl, Nelken und Lorbeeren liegen in der Luft. „Ich ziehe einen Fond“, erläutert Scharrer sein Tun. „36 Stunden, das braucht man mit Sicherheit für die Rotweinsoße.“ Genuss brauche eben Zeit, beim Essen und beim Zubereiten. Der 53-Jährige nimmt einen Löffel, steckt ihn in die dunkle brodelnde Flüssigkeit, schmeckt kurz ab und streut dann eine Prise Salz hinein. „Die Erwartungen sind immens hoch und das ist auch richtig. Der Herausforderung stellen wir uns jeden Tag gerne“, sagt Scharrer.

Eine „überaus geschmacksintensive Verbindung von klassischer Küche und modernen Akzenten“, so beschreibt der Gourmetführer „Guide Michelin“ das Essen des Kochs. „Ich freue mich und bin dankbar für die Auszeichnung, aber man muss wissen, dass es nicht Eins zu Eins ist“, sagt Scharrer. Der Preis sei dem Koch nicht für seine eigene Leistung verliehen worden, wie beispielsweise bei einem Leichtathleten, sondern von Dritten, die über sein Essen urteilen. Zudem bewertet der „Guide Michelin“ nicht die Leistung des Küchenchefs, sondern die des Restaurants.

Während Scharrer ein paar Tauben mit einem Brenner flambiert, bereitet Marius Ahrens die Vorspeise zu. Garnelen-Carpaccio, fermentierte Sojabohnen, eingelegter Rettich, Apfelpüree. Ein kleines Stück Apfel hier, ein kleines Blatt Kapuzinerkresse dort. Nach rund fünf Minuten hat Ahrens das Gericht auf dem Teller angerichtet. Das Auge oder besser gesagt der Genuss isst bekanntlich mit.



Liebe und Mühe – das muss für Scharrer in einem guten Essen stecken. Fotos: Michael Ruff



Sieben Gänge hat das Menü, davor kommen Apéro, Amuse-Gueule, danach Petit Four.



Seit Juni 2016 ist Christian Scharrer Küchenchef im „Courtier“.

