

Neue Sterne über dem Norden

Starkoch Harald Wohlfahrt über die kulinarische Qualität in Schleswig-Holstein – Kevin Fehling bleibt Spitze

Timmendorfer Strand.

Heute erscheint der neue Guide Michelin und stellt auch Schleswig-Holsteins Küchenchefs wieder gute Noten aus. Starkoch Harald Wohlfahrt besuchte den Norden schon zu Zeiten, als er noch eine kulinarische Einöde war. Zeitgleich mit der Veröffentlichung des Kochführers war Deutschlands dienstältester Drei-Sterne-Koch beim Schleswig-Holstein Gourmet Festival zu Gast.

Von Oliver Stenzel

Die aktuelle Ausgabe des Michelin lässt zwei neue Sterne über dem Norden aufgehen. Einen bekommt die Köchin Sarah Henke, die im Restaurant Spices in List auf Sylt eine asiatisch inspirierte Küche präsentiert, eine ihre Hamburger Kollegin Anna Sgroi, die sich der italienischen Cuisine verpflichtet fühlt. Die in den vergangenen Jahren stetig gewachsene Spitzenrestaurantzene des Landes wird damit noch vielfältiger: Schleswig-Holstein verfügt aktuell über ein Drei-Sterne-Haus sowie fünf Zwei-Sterne- und zehn Ein-Sterne-Restaurants, Hamburg über drei Zwei-Sterne- und sechs Ein-Sterne-Restaurants.

Harald Wohlfahrt kann sich noch gut an die Zeiten erinnern, in denen es ganz anders aussah: „Als mich Lutz Niemann damals gefragt hat, ob ich als Gastkoch in seine Orangerie kommen würde, gab es hier noch keine Handvoll Spit-



Seit 23 Jahren kocht er im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals alljährlich an der Ostsee: Sternekoch Harald Wohlfahrt (re.) mit Gastgeber Lutz Niemann. Foto Stenzel

zenrestaurants.“ Deutschlands dienstältester Drei-Sterne-Koch nahm die Einladung an, kam aus seiner Bayersbronner Schwarzwaldstube nach Timmendorfer Strand und wurde prompt zum Stammgast: Seit mittlerweile 23 Jahren kocht er im Rahmen des Schleswig-Holstein Gourmet Festivals alljährlich an der Ostsee.

Ob es schon erste Informationen über den neuesten Sternenregen gebe, will Wohlfahrt am Abend vor der Präsentation der Michelin-Ergebnisse

wissen. Nein, beim Verlag herrscht höchste Geheimhaltungsstufe. Gegenfrage: Ist er selbst immer noch nervös, bevor der Guide erscheint? „Die Nervosität hängt davon ab, wie gut man das Restaurant im jeweiligen Bewertungsjahr aufgestellt sieht. In diesem wäre ich schon sehr überrascht, wenn ich abgewertet werden würde“, antwortet der Koch, dessen drei Sterne am nächsten Tag tatsächlich bestätigt werden. Und was bedeutet aus der Sicht des Altmeisters ein hinzugewonnener

Stern? „Man kann es mit dem Fußball vergleichen. Wer aufgewertet wird, spielt danach in einer anderen Liga.“

Damit einher gehe allerdings auch ein wachsender Druck: „Die Erwartung der Gäste steigt immens“, stellt Wohlfahrt fest. „Und die Tester kommen ja jedes Jahr wieder. Man arbeitet gewissermaßen an einer offenen Front.“ Der Michelin bewerte jedoch stets fair. Einen so rasanten Aufstieg, wie er Kevin Fehling aus Travemünde gelang, den der Führer im vergangenen Jahr zu

Schleswig-Holsteins erstem Drei-Sterne-Koch kürte und nun bestätigte, hätte es früher allerdings nicht gegeben.

Bevor er selbst zum Küchenchef wurde, stand Fehling übrigens einst in der Schwarzwaldstube am Herd. „Auch sein direkter Nachbar Christian Scharrer vom Restaurant Buddenbrooks, der mit zwei Sternen ausgezeichnet ist, hat bei mir gearbeitet“, ergänzt Wohlfahrt und resümiert mit Augenzwinkern: „Schleswig-Holstein braucht uns Gastköche fast gar nicht mehr!“