



„Ich koche aus dem Bauch heraus“

Er gilt als heißer Kandidat für den dritten Stern und bleibt doch bescheiden: Hendrik Otto, Küchenchef vom Lorenz Adlon Esszimmer in Berlin. Cost&Logis-Autorin Nathalie Kopsa unterhielt sich mit ihm über seinen Job, seinen Werdegang und seine Philosophie.

Essen tun die Leute immer", sagte sich Hendrik Otto damals kurz nach der Wende, als es darum ging, sich für einen Beruf zu entscheiden. Deutschland befand sich im Umbruch. Und in Ottos Geburtsstadt Wolfen in Sachsen-Anhalt waren die Aussichten auf eine solide Ausbildung mangels geeigneter Betriebe nicht gerade rosig. Der Wunsch, Koch zu werden, stand für ihn schon länger im Raum. Sein Vater hatte ihm kurz vor der Wende geraten, bei der Handelsmarine als Koch anzuheuern, um etwas von der Welt zu sehen. Zwei Jahre nachdem die Mauer fiel, heuerte er schließlich im „Kurhotel Lauterbad“ im badenwürttembergischen Freudenstadt an, um eine – so Hendrik Otto – "grundsolide Ausbildung" zu machen. Große Vorbilder wie Alain Ducasse bestärkten ihn, weil sie zeigten, dass man auch als Koch Karriere machen kann. Und die hat der heutige Zwei-Sterne-Koch dann auch gemacht.

Sein Werdegang liest sich wie ein "Who is Who" der Spitzengastronomie und führte ihn quer durch Deutschland. Erste Station war eine Anstellung als Commis de Cuisine im Gourmetrestaurant „Haerlin“ des Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Danach wechselte er ins „Brenner's Park Hotel“ in Baden-Baden, später in die „Traube Tonbach“ in Baiersbrunn und dann wieder nach Hamburg ins „Landhaus Flottbek“, wo er bis 2002 erstmals als Chef de Cuisine tätig war. Seinen ersten Michelin-Stern er-

hielt Otto bereits nach wenigen Monaten im Restaurant „La Vision“ im „Hotel am Wasserturm“ in Köln, den er für weitere sechs Jahre behielt. 2008 zog es Otto in die Hauptstadt, wo er im Restaurant „Vitrüm“ des „The Ritz Carlton“ ebenfalls mit einem Michelin-Stern sowie 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet wurde. Die Erfolgsserie riss nach seinem Wechsel ins Lorenz Adlon Esszimmer nicht ab, das in diesem Jahr und schon zum dritten Mal in Folge mit zwei Michelin-Sternen prämiert wurde. Zum ersten Mal würdigte außerdem der Gault Millau die Leistung seines Küchenteams mit 18 Punkten, womit das Restaurant aktuell drei Kochmützen hält.

Über Küchenstile und kulinarische Richtungen zerbricht sich Hendrik Otto nicht den Kopf, aber er experimentiert gerne. "Ich bin jemand, der aus dem Bauch heraus kocht. Meine Handschrift ist ausdrucksstark, sehr balanciert, komplex und teilweise auch etwas verspielt. Ich möchte den Gast zum Nachdenken anregen und zum Genuss."

Wichtig ist Hendrik Otto neben der erstklassigen Küche auch die Präsentation bei einem Menü. Der Gast soll sich beim ihm entspannen und seinen Spaß haben. "Das Esszimmer ist zwar ein traditionelles Restaurant mit edler Atmosphäre. Wir lockern das allerdings auf, indem wir zum Beispiel beim Tisch-Setup genau das Gegenteil eines steifen Service präsentieren. Bei uns darf gescherzt und auch gelacht werden, manchmal raucht und qualmt es am Tisch und wir mixen Drinks individuell auf die Speisen ab – das heißt, es passiert viel vor den Augen der Gäste." Wer es traditioneller mag, kommt dank Klassikern aus frühen Adlon-Tagen wie dem „Seezungenfilet Adlon“ oder „Canard à la presse“ im "Esszimmer" auf seine Kosten.

Dass sich Berlin zur Gourmet-Metropole mit aktuell 19 Sternen gemausert hat, betrachtet Hendrik



Otto, der unter der Hand bereits als heißer Drei-Sterne-Kandidat gehandelt wird, als Herausforderung im positiven Sinne. "Noch immer steht Berlin im Vergleich zu London oder Paris hintenan. Wenn man aber die Entwicklung verfolgt, die die Stadt durchgemacht hat und sieht, wie viele spannende Konzepte ringsherum entstanden sind, dann freut mich das trotz des wachsenden Konkurrenzdrucks."

Gutes Essen spielte schon in seiner Kindheit eine wichtige Rolle. Hendrik Otto wuchs auf dem Land auf, wo die Eltern ihr eigenes Obst und Gemüse anbauten, und am Wochenende Täubchen und Kaninchen aus der eigenen Aufzucht auf den Tisch kamen. Er zehre heute noch von den Geschmäckern und Aromen, mit denen er damals in Berührung kam, sagt Hendrik Otto. Das erste Mal mit Sterne-Küche in Berührung kam der 39-Jährige im „Haerlin“ in Hamburg unter Küchenchef Michael Hoffmann: "Das kreative Arbeiten mit guten Produkten und zu lernen, wie genau man zu hervorragenden Ergebnissen kommt – das hat mich fasziniert", erzählt er. Geprägt habe ihn aber jede Station auf seinem Berufsweg, sagt er rückblickend.

Verlassen konnte er sich dabei auf die Unterstützung seiner ehemaligen Chefs und Mentoren wie Albert Kellner vom Brenner's Parkhotel, der sein Talent früh erkannte und ihn immer wieder aufbaute, wenn er einen Durchhänger hatte. Er war es auch, der Otto eine Stelle bei Harald Wohlfahrt vermittelte.

Heute ist Hendrik Otto selber ein Vorbild für den Nachwuchs. Er stellt fest, dass es in der Sterne-Gastronomie zunehmend schwerer wird, Mitarbeiter langfristig an einen Betrieb zu binden. "Ich erwarte



schon, dass meine Jungs bereit sind, mindestens zwei Jahre zu bleiben. Grundsätzlich liegt es aber an uns, langfristig als Arbeitgeber attraktiv zu bleiben." Er erkennt an, dass sein Job einiges abverlangt und hat auch Verständnis dafür, wenn Nachwuchsköche mehr auf ein ausbalanciertes Arbeits- und Privatleben achten. "Es ist wirklich ein langer Weg voller Entbehrungen, erst einmal an die Spitze zu kommen. Wenn ich mir überlege, wie ich Anfang Zwanzig war und manchmal sechs Tage die Woche sechzehn Stunden am Herd stand, da zieht das Leben mehr oder weniger an einem vorbei", rekapituliert er.

Seinen eigenen privaten Ausgleich findet Hendrik Otto bei seiner Frau Susanne und Tochter Natalie. An freien Tagen fährt er gerne mit dem Rad in die Natur. "Ich muss dann raus aus Berlin, irgendwohin, wo wenig Menschen sind und ich den Blick auch mal schweifen lassen kann." Ob er seiner heute elf Jahre alten Tochter empfehlen würde, Köchin zu werden? "Um Himmels Willen, niemals! Da soll sie doch lieber etwas Gescheites lernen", ruft er aus und lacht. Doch dann räumt er ein: "Wenn meine Tochter sagen würde, Papa, das ist mein größter Wunsch, dann würde ich sie natürlich unterstützen." Und essen tun die Leute schließlich immer. <

Kaninchen (links) und Hummer (rechts) gehören zu den Spezialitäten des Zwei-Sterne-Kochs aus dem Adlon



Inselglück.

Die grüne Insel. An der nordwestlichen Spitze Europas befindet sich ein Insel-Staat, der wie geschaffen ist für die natürliche Aufzucht von Rindern. In Irland können Rinder durch das ozeanisch milde Klima nahezu das ganze Jahr über im Freien grasen. Die allerbesten Stücke werden von John Stone – dem Albers Partner in Irland – im größten Dry Aging Room Europas zur optimalen Reife gebracht. Das Resultat: maximaler Geschmack und maximale Zartheit. Seit 1962 importiert Albers hochwertigste Fleischwaren von Qualitäts-Produzenten aus aller Welt. Albers – Ihr Spezialist im Handel mit Fleisch und Geflügel.

www.highendmeat.de

