

Kochen auf höchstem Niveau

Dominik Lang ist der neue Küchenchef im „Wyndberg“. Er freut sich auf die Neueröffnung des Hotels mit Restaurant und Destille. Mit Christiane Bleumer hat er über seinen Werdegang und seine zukünftigen Pläne gesprochen



Fernsehen kann doch bilden. Es kann sogar komplette Lebens- und Berufswege in eine bestimmte Richtung lenken. Denn hätte Dominik Lang als Kind und Jugendlicher nicht immer so gerne Kochsendungen angesehen, wäre aus ihm vielleicht nicht das geworden, was er heute ist – ein kreativer Koch, der in Zukunft nicht mehr in der Weinwirtschaft Kleines Jacob im Hamburger Hotel Louis C. Jacob seine Gäste verwöhnt, sondern direkt hier vor Ort in Lüneburg. „Das Wyndberg wird

mein neuer Wirkungsbereich als Küchenchef“, sagt er, und man merkt ihm seine Freude über die neue Herausforderung an.

Doch zurück zu den Anfängen seiner Karriere: Tim Mälzer und Jamie Oliver waren damals seine großen Vorbilder. Er schaute zu, ahmte nach und wollte alles am liebsten genauso können wie die Fernsehköche. „Schnippeln, vorbereiten und das eigentliche Kochen fand ich total spannend.“ In seiner Familie fand das Kochen allerdings nicht nur am Bildschirm

statt. „Gemeinsame Mahlzeiten und frisch zubereitete Speisen gehörten bei uns zum Alltag“, erinnert er sich. Einige Praktika später, die er noch als Schüler absolviert hatte, stand für ihn fest: „Ich gehe nicht weiter zur Schule, sondern mache nach meinem Abschluss eine Lehre als Koch.“

2007 begann er seine Ausbildung in Stuttgart im 5-Sterne-Hotel Le Méridien. „Hier machte ich alles, was dazu gehört“ – also nicht nur Kochen, sondern auch Roomservice, Frühstücksservice und alles andere, was zu einem Hotelbetrieb gehört. „Dort blieb ich auch nach Abschluss meiner Lehre für ein paar Monate, um anschließend im Restaurant JM unter der Leitung von Küchenchef Jörg Müller auf Sylt zu arbeiten.“ Vom hohen Norden ging es in die bayerische Hauptstadt nach München in den Königshof. „Ein Luxushotel direkt am Stachus, das gerade durch einen Neubau ersetzt wird. „Das war die anstrengendste Zeit, die ich hatte“, erinnert sich der Koch. Wie in vielen Küchen sei das Klima sehr rau gewesen. „Es war eine harte Schule. Doch es hat mich einen riesigen Schritt vorwärts gebracht.“ Vor allem: „Im Nachhinein kann ich viele Entscheidungen meiner damaligen Vorgesetzten nachvollziehen und ich verstehe, warum diese so handeln mussten.“

Dominik Lang verfolgte weiter seinen Traum und ging von München wieder zurück in den Norden, nach Hamburg. Zunächst arbeitete er als Demi-Chef von 2-Sterne-Koch Thomas Martin im Jacobs Restaurant. Bevor er schließlich in die Weinwirtschaft Kleines Jacob wechselte, machte er erst einen kurzen Ausflug in die Pâtisserie. Die Welt des süßen Gebäcks, der Petits Fours und anderer Leckereien gehört für ihn unbedingt dazu. „Man sollte das kennen



und können, wenn man als Küchenchef arbeiten möchte“, ist er überzeugt.

Doch vor allem das handwerkliche Kochen blieb seine Leidenschaft. Daher war er überglücklich, als er nach einer weiteren Zwischenstation als Executive Sous Chef endlich wieder richtig an die Kochtöpfe kam. „Als Küchenchef der Weinwirtschaft Kleines Jacob konnte ich in meinem Stil kochen.“ Mit seinen leichten, frischen Gerichten begeisterte er knapp zwei Jahre lang seine Hamburger Gäste. „Doch dann ergab sich die wunderbare Gelegenheit, zurück nach Lüneburg zu kommen und Küchenchef im Wyndberg zu werden, dem neuen Hotel mit Destille und Restaurant“. Ein weiterer Neustart, allerdings in vertrauten Gefilden. Viele Jahre hat er selbst hier gewohnt. Seine Eltern leben hier, und auch er hat inzwischen gemeinsam mit seiner Freundin eine Wohnung in der Salzstadt gefunden.

„Das Projekt hat mich sofort begeistert.“ Gemeinsam mit den Betreibern des Hotels konnte der heute 29-jährige Dominik Lang seine Küche planen. Er kümmerte sich auch um das Personal, indem er seinen ehemaligen Azubi Nils Göttsche fragte, ob er mitkommen möchte. Der zögerte nicht lange – die Chemie zwischen den beiden hat immer gestimmt. Schließlich ist sein Ausbilder im Jahr 2018 mit der Chefs Trophy dafür ausgezeichnet worden, dass er ihn mit hoher Sozialkompetenz gefördert und gefordert hat und ihn zu dem gemacht hat, was er heute ist, nämlich ein perfekter Gastgeber – genau wie sein Chef. Dieser macht den Job aus „purer Leidenschaft“, wie er selbst sagt. „Nach einem Besuch im Wyndberg soll der Gast sagen, dass es ein schöner Abend war.“ Daher fragt sich Dominik Lang bei jedem Essen, das die Küche verlässt, ob er sich als Gast über diesen Teller freuen würde. „Das ist ein hoher Anspruch an mich und an meine Arbeit, aber anders geht es nicht“, ist der 29-Jährige überzeugt. Dazu gehören stimmige Gerichte, die vor allem nicht zu viele Komponenten haben dürfen. Bei ihm wird nichts kaschiert oder überdeckt. „Weniger ist mehr“, sagt er und setzt lieber auf super Produkte als auf zu viel „Erlebnis auf dem Teller“. Seine Vorbilder aus dem TV-Programm sind inzwischen verblasst – er hat inzwischen längst einen eigenen Stil entwickelt.

Wahrscheinlich ab Mai wird Dominik Lang im Wyndberg die Ärmel seiner Kochjacke hochkrempeln – dann können sich die Lüneburger auf erstklassige Küche in einem wunderschönen Ambiente freuen.