

Küchenchef Dominik Lang

# „Einfach nur schön kochen“

von Julia Steinberg-Böthig

*Seit Mitte Juni ist in dem historischen Syndikatshaus und ehemaligem Schulamt zwischen Bastion und Rathaus wieder das Leben eingezogen. Nach jahrelangem Leerstand hatte sich Bauherr Stephan Scheer dem Gebäude angenommen und daraus ein kleines Schmuckstück geschaffen: Im Hotel und Restaurant Wyndberg können Gäste unter historischen Deckenbalken nächtigen und im Restaurant nebenan erstklassig speisen.*

Verantwortlich für das, was auf der Karte steht und auf den Tellern landet ist Küchenchef Dominik Lang. Er hat von München bis Sylt jede Menge Erfahrungen unter anderem auch in Sterneküchen gesammelt. Der gebürtige Saaländer steht bereits seit seinem 17. Lebensjahr am Herd. „Gelernt habe ich im Stuttgarter „Le



Meridien“. Danach bin ich nach Sylt zu Jörg Müller.“ Doch da habe ihn nach sechs Monaten der Inselkoller heimgesucht. „Die Arbeit war toll, aber das war mir da auf der Insel einfach alles zu klein“, sagt der Mann mit dem offenen Lächeln und streicht sich ein bisschen verlegen über seine Haarstoppel. Es verschlägt ihn ganz ans andere Ende von Deutschland nach

München zum „Königshof“. „Da war ich zwei Jahre und hab fast ohne Unterbrechung gearbeitet. Alles musste immer frisch gekocht werden, sogar die Pasta war stets selbstgemacht und wurde auf Bestellung frisch zubereitet. Irre!“ Gerade mal zwei mal habe er es in den Englischen Garten geschafft. Nichtsdestotrotz waren die zwei Jahre in München für Dominik Lang eine lehrreiche Zeit. „Das hat mich geprägt und noch heute Einfluss auf mein Kochen.“

Von München geht es wieder quer durch Deutschland nach Hamburg. Im Jacob des gleichnamigen Hotels kocht Dominik Lang wieder Sterneküche. In der dazu gehörigen „Weinwirtschaft“ übernimmt er zeitweise auch die Leitung. „Dort kochten wir typische Gerichte aus den Weinregionen – ohne Sterne“, so der heute 30-Jährige. Überhaupt mache ihn das Kochen frei und ohne Zwänge am meisten Spaß. „Hier im Wyndberg bin ich echt froh, so kochen zu dürfen, wie ich das für richtig halte. Nämlich einfach nur schön mit Qualität, ohne sich für einen Stern verbiegen zu müssen.“ Er sieht sich in seiner Freiheit eingeschränkt, wenn er nur für eine Person, die vielleicht zwei Mal im Jahr vorbeikommt und isst, nach bestimmten Kriterien der Sterneküche kochen zu müssen. „Ich koche für das Wohl und den Geschmack des Gastes, der hier einen schönen Abend verbringen möchte und deshalb auch gern regelmäßig wieder kommt.“

Im Wyndberg gibt es 17 Gerichte auf der Karte, von denen alle drei Wochen einige ausgetauscht werden. Dominik und sein 4-köpfiges Küchenteam kochen klassische deutsche Küche, modern angehaucht mit französischem Einschlag. „Bei uns wird noch richtig bodenständig gekocht, denn das ist die wahre Kunst“, so Lang.