

„Kochen ist Gefühlssache“

Nach 100 Tagen Wyndberg Hotel, Restaurant und Destille hat das Haus einen festen Platz bei Genießern und Freunden einer gehobenen Küche VON CHRISTIANE BLEUMER



Küchenchef Dominik Lang

Erst vor Kurzem hat das Küchenteam wie schon so oft in vertrauter Runde beieinander gesessen, um die Speisekarte für das Hotel, Restaurant und die Destille Wyndberg zu aktualisieren und mit neuen Gerichten zu ergänzen. Meist ist es ein kreatives Brainstorming. Jeder Mit-

arbeiter hat schließlich individuelle Erfahrungen in diversen Küchen gemacht, eigene Lieblingsrezepte kennen gelernt oder spezielle Techniken entwickelt – all das fließt in die neue Karte ein.

„So können auch die Stammgäste immer wieder andere Speisen genießen“, betont Chefkoch Domi-

nik Lang. Doch auch wechselnde Jahreszeiten lassen Änderungen nötig werden. „Was keine Saison hat, steht auch nicht auf unserer Karte“, so Dominik Lang – „ein ganz einfaches Prinzip!“ Genau dieses Prinzip garantiert auch die gleichbleibende Qualität der Küche, für die das Wyndberg heute – rund hun-



Christopher Weckler (l) und Marc Blancke freuen sich über den gelungenen Start.

dert Tage nach der Eröffnung – bei den Gästen bekannt ist. Mit Kreativität bei den Rezepten und echter Handwerkskunst beim Kochen hat sich das ambitionierte Team einen festen Platz bei denen erarbeitet, die diese besonderen Genüsse der Wyndberg Küche zu schätzen wissen. Wie bei jedem Essen, das seitdem die Küche verlässt, fragt sich Dominik Lang, ob er sich als Gast über diesen Teller freuen würde. „Das ist ein hoher Anspruch an uns alle und an unsere Arbeit, aber anders geht es nicht“, ist der 30-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“.

Das fängt häufig bei der Sauce an. Für viele Menschen ist die Sauce im Alltag einfach etwas, das den Speisen ein bisschen mehr Würze und Saftigkeit gibt. In der Wyndberg-Küche ist die Sauce nicht selten der heimliche Star auf dem Teller. Das Zauberwort in der gehobenen Gastronomie heißt „reduzieren“. Anfänglich rund 50 Liter Flüssigkeit wandeln sich im Wyndberg unter den kundigen Händen der Köche durch gleichmäßiges Rühren am Ende in

nur vier Liter Sauce; „weil es sich immer weiter runterreduziert“, erläutert der Chefkoch. Das nimmt viel Zeit in Anspruch – Zeit, die gut investiert ist, denn am Ende dieses sensiblen Prozesses, für den beste Zutaten, viel Feingefühl und große Erfahrung erforderlich sind, steht eine köstliche, cremige Sauce mit intensivem Aroma. „Alle Zutaten sind dort gut zu schmecken“, erläutert Dominik Lang – ein echter Genuss, der Zeit und Können erfordert.

Auch die diversen Beilagen aus Kartoffeln sind echtes Kochhandwerk. Zum Beispiel die Kartoffelkräpfen. Angefangen beim Schälen und Kochen bis hin zum Stampfen, Würzen und anschließenden Formen – das ist zeitintensiv. „Jede Kugel ist dabei durch meine Hände gegangen“, sagt Dominik Lang, für den Kochen auch immer Gefühlssache ist.

Die gleiche Liebe zu den Lebensmitteln und dem fertigen Produkt zeigt sich bei allem, was die Küche verlässt. „Wenn die Gäste nach einem Besuch im Wyndberg sagen, dass sie dort das beste Kartoffelpüree ihres Lebens gegessen haben, ist das ein tolles Kompliment.“ Man müsse einen Bezug zu den Lebensmitteln haben und ihren Wert erkennen können, sagt Dominik Lang stellvertretend für sein Team. Er freut sich, wenn auch seine Gäste den Pro-



Die einzelnen Gänge der Menüs sind sorgsam aufeinander abgestimmt.

dukten diese Wertschätzung entgegenbringen. „Es geht bei uns eben nicht um schnelles Sattwerden mit großen Portionen.“ Vielmehr werden die einzelnen Gänge des angebotenen Menüs sorgsam aufeinander abgestimmt – denn mit perfekt aufeinander aufbauenden Aromen sollen die einzelnen Menü-Gänge die Sinne wecken und ein echtes Geschmackserlebnis hervorrufen. Dazu die passenden Weine, um das Essen angenehm abzurunden – so sieht ein gelungener Abend aus.

Der Anspruch der Wyndberg Küche ist also eigentlich ganz einfach – klassisch, frisch und immer auf einem sehr hohen Niveau zu kochen.

■ **WYNDBERG Hotel – Restaurant – Destille**

Egersdorffstraße 1a
21335 Lüneburg
Tel.: (04131) 799 33 55
www.wyndberg.de

