

# „Verweile doch...

... du bist so schön“ – wer das zum Augenblick sagt, der könnte gerade im Restaurant Schwarzenstein bei Nils Henkel zum Essen sitzen. Der sympathische Sternekoch gibt einen Einblick in die Welt seiner Küche.

Es sei ein nettes Eckchen, hier oben in Geisenheim-Johannisberg, so Nils Henkel. Angesichts der eleganten Schlichtheit des Gastraumes, dessen große Panorama-Glasfront auf einen Teil des Rheingaus blickt, scheint das beinahe untertrieben. Wenn man hier Gast ist, hat man fast immer einen Fensterplatz und die Weingegend liegt einem zu Füßen.

„Eigentlich wollte ich Schreiner werden“, sagt Nils Henkel und Gourmets mögen nun erleichtert aufseufzen, dass dieser Wunsch nicht in die Tat umgesetzt wurde. „Ein Freund von mir machte damals eine Kochlehre und ich war begeistert davon – Teller anrichten war für mich der Inbegriff der Freiheit und ich wollte immer schon kreativ arbeiten“. Danach nahm die Karriere Fahrt auf – als er Anfang 2017 das Restaurant Schwarzenstein übernimmt, ist sein Name bei Liebhabern der feinen, kreativen Küche längst bekannt und zwei Sterne liegen auf seinem Weg dorthin – diese zieren das Schlosshotel Lerbach. Dort hat er viele Jahre als Sous Chef und Küchenchef gearbeitet, bevor er schließlich Dieter Müller, seinen Patron bis dahin, ablöste. Seine neue Wirkungsstätte im Rheingau adelte er mittlerweile ebenfalls mit einem Stern.



„Man muss die Dinge auch konsequent betreiben“, antwortet der Küchenchef auf die Frage nach den Anfängen hier im Rheingau. „Die Eigentümer und Betreiber des Anwesens wissen genau, was es bedeutet, ein Restaurant zu führen. Sie haben mir freie Hand gelassen, was die Anpassung der Räumlichkeiten auf meine Bedürfnisse betrifft. Wir haben alles so gestaltet, dass es zu mir und meiner Küche passt.“ Und die Region mit ihrer vielfältigen Gastronomie und den Winzern hat es ihm gedankt. Die Gäste kommen zahlreich und haben Spaß an den ganz eigenen Speisen.

Auf seine speziellen Menüs „Flora“ und „Fauna“ angesprochen, erläutert Nils Henkel sein gelebtes Konzept so: „Verbundenheit mit der Umgebung, in der ich lebe und arbeite, ist für mich selbstverständlich. Das bedeutet, auf regionale und lokale Produkte zurückzugreifen. Das mag jetzt generell ein Trend sein, ich bin aber seit jeher ein Freund davon, die Tier- und Pflanzenwelt um uns herum in meine Küche zu integrieren.“ Wir erinnern uns daran, dass Henkel uns niesend begrüßt hat – weil er gerade draußen vor der Tür Holunderblüten und Kräuter aus den Weinbergen für die heutige Verwendung gesammelt hatte. Da bekommt „lokal“ eine ganz greifbare Bedeutung.

„Dass ich regional verwurzelt bin, heißt aber nicht, dass ich dogmatisch an diesem Anspruch festhalte und nicht spezielle Aromen aus aller Welt einbaue. Wer zum Beispiel schon einmal den Geschmack der Yuzu-Zitrone aus Japan erlebt hat, weiß, dass ihr komplexes und einzigartiges Aroma ein Gericht prägen kann.“

Ebenfalls im Angebot ist eine alkoholfreie Menübegleitung. Wer jetzt glaubt, der Wein würde lediglich gegen Wasser und altbekannte Softdrinks getauscht, irrt – und zwar gewaltig. „Wir sind in einer absoluten Weingegend. Für die Menschen, die keinen Alkohol trinken möchten, habe ich eine Auswahl an Essenzen und Tees kreiert, die speziell auf die einzelnen Gerichte abgestimmt sind. Ganz wie bei der Weinauswahl.“



Tolle Flaschen mit Inhalten unterschiedlichster Farbnuancen stehen auf dem Tisch. Auf den Etiketten liest man „Karotten-Molke“ oder auch „Artischocken-Eistee“. „Die meisten davon mache ich selbst. Wasser begleitet bei den meisten Gästen jeden Gang, ob Alkohol getrunken wird oder nicht. Hier habe ich mich dafür entschieden, Tafelwasser anzubieten. So nutze ich das hervorragende Wasser, das sowieso aus unserem Hahn kommt. Dazu haben wir einen Wasserspender von BRITA Vivreau gewählt. Das Gerät wird an die Leitung angeschlossen und wir können gefiltertes Wasser immer frisch zapfen.“

Für das Design ist im Relais & Chateau Burg Schwarzenstein Stefanie Teigelkamp verantwortlich. Die modernen Flaschen, die BRITA im Konzeptvorschlag angeboten hat, passen perfekt zu den anderen sorgfältig ausgewählten Gestaltungselementen. Mit dem Logo des Restaurants von Nils Henkel individualisiert, passen sie hervorragend ins Gesamtkonzept.

Das regionale Wasser, das sowieso aus dem Hahn kommt, nutzen, Transportwege vermeiden und sich mit der ganzen Logistik rund um Bestellung, Anlieferung und Rückgabe von herkömmlichem Flaschenwasser nicht mehr beschäftigen zu müssen, das sei ein wirklich brennender Wunsch bei vielen Gastronomen, sagt Stephan Liebler, Key Account Manager bei BRITA Vivreau. „Unsere Produkte helfen dabei, einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten, weil kein herkömmliches Flaschenwasser mehr von A nach B gefahren werden muss. Produktion und Entsorgung entfallen und dadurch wird Abfall vermieden sowie CO<sub>2</sub>-Ausstoß verringert. Temperatur und Sprudelstärke des Wassers können individuell gewählt werden, ganz nach persönlichem Geschmack. Und die Quelle versiegt auch bei hohen Temperaturen und damit großem Bedarf an Wasser nicht. Immer frisch kommt es aus dem Gerät, das nicht viel Platz wegnimmt im Gegensatz zu Kisten, die sich stapeln.“

Und Nils Henkel fügt hinzu: „Ich kenne und nutze BRITA seit 25 Jahren privat und habe schon lange im Hinterkopf gehabt, mich beim Wasser im Restaurant darauf umzustellen. Doch im Alltag hat man immer so viel um die



Ohren, dass es gern auf der To-Do-Liste nach unten geschoben wird. Als der Wechsel in den Rheingau anstand, wurde das Thema wieder aktuell und die alte Verbundenheit zusammen mit der Empfehlung anderer Kollegen hat mir klagemacht, dass das Unternehmen der richtige Partner für uns ist. Gleich zu unserem ersten Gespräch hatte Herr Liebler zwei Flaschen BRITA gefiltertes Wasser zur Verkostung dabei. Ich war sofort begeistert vom klaren, frischen und reinen Geschmack des Wassers. Er ist so unaufgeregt und fügt sich perfekt in die Aromenwelt meiner Speisen und Getränke ein. Dass ich in dem Punkt richtig lag, zeigt sich heute ganz deutlich.“

Was der Beruf neben dem Kochen alles mit sich bringt, erfordert gute und zuverlässige Partner. „Wir bieten einen Rundum-Service und somit können Herr Henkel und alle anderen, die schon auf unsere Produkte setzen, zumindest den Punkt Wasser von ihrer Liste der Dinge, an die man denken muss, streichen. Unsere Erfahrung zeigt, dass es eine kleine aber sehr willkommene Erleichterung in dieser Branche ist“, so Liebler.

Während hinten in der Küche schon gewerkelt wird, plaudert Nils Henkel ganz entspannt weiter. Freie Zeit ist ein Luxus, den sich der Küchenchef eines Sternerestaurants nicht allzu oft leisten kann. „Die Arbeit kann nie langweilig werden, da man jeden Tag mit jungen, engagierten Menschen arbeitet und mit besten Produkten kreativ sein Handwerk ausüben kann“, resümiert er, bevor er sich dann doch verabschieden muss.

Der sympathische Koch macht es seinen Gästen ganz leicht, noch ein wenig zu verweilen und zu genießen – mit allen Sinnen.

