

Radikal regional

Gutbürgerlich war mal ein Unwort. Heute wird an Hamburgs Herden wieder kräftig nach Großmutterns Art gezaubert. Denn kulinarische Wurzeln bedeuten zumeist, dass Nachhaltigkeit zwangsläufig mitgedacht wird. Wozu von weit her einkaufen? Das Leckere liegt schließlich oft so nah

Land- und handgemacht – konsequent nachhaltig

Es müsste eine Selbstverständlichkeit sein, dass Köche wissen, wo ihre Ware herkommt. Dass sie darauf Acht geben, ihre Zutaten nicht in die Tonne wandern zu lassen. Spitzenkoch Sebastian Junge suchte vergeblich nach Bedingungen wie diesen im Gastrobetrieb – und machte sich 2018 mit dem Wolfs Junge selbstständig

Wer bestimmt, was auf den Teller kommt?

Drei Scheiben perfekt gegarte Gänsebrust mit Weinbegleitung, Miso-Rosenkohlcreme in dunkler Keramik, Pflaumentartelet mit Kürbissorbet und Vanilleschaum zum Abschluss. Im Wolfs Junge erwartet Gäste die Expertise des ersten und einzigen Hamburger BIOSpitzkochs in sechs Gängen samt Petit Fours. Doch es sind nicht Sebastian Junge und sein Küchenteam, die diese Menüs bestimmen, sondern die Jahreszeiten, die Obst und Gemüse offerieren. Es ist die Verfüg-

barkeit von Zutaten auf den Höfen des Umlandes, von dem das Restaurant seine Ware bezieht. Und es sind die Bestände an Gläsern mit fermentierten und eingeweckten Zutaten, die im Lager auf ihren Einsatz im Menü warten. So werden im Wolfs Junge konsequent nachhaltig und mit viel Kreativität und Flexibilität jede Woche neue Kompositionen kreiert.

Es schwingt fast ein wenig Melancholie mit, wenn man auf der Speisekarte vom „letzten Feldsalat“ liest. Denn die Konsequenz des Restaurantkonzeptes bedeutet auch Verzicht: „Von Februar bis Ende März wird es ein wenig anstrengend, wenn wir nur noch Pilze, Beten und Rüben verarbeiten – dann muss die Kreativität größer werden“, sagt Junge und erklärt, dass er bis ins neue Jahr mit den Erdbeeren arbeite, die er letzten Sommer von Hand eingekocht habe.

Von Ackerschweinen und einem Grünen Stern

Überhaupt: „handgemacht“ ist ein wichtiger Bestandteil der bio-zertifizierten Küche des 36-jährigen. Hier werden zweimal die Woche Sauerteigbrote aus mittlerweile neun Jahre alter Kultur gebacken, Käse und Seitan selbst hergestellt. Ja sogar ganze Ackerschweine finden ihren Weg vom Hamburger Speckgürtel nach Uhlenhorst

DAS IST DER BIOSPITZENKUCH

Die BIOSpitzköche sind Teil des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN), initiiert und finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

oekolandbau.de

und werden vom Team weiterverarbeitet – und zwar „Nose to Tail“. Woher das Fachwissen kommt? „Das habe ich mir unter anderem über Praktika angeeignet. Ich arbeitete auf Höfen, in der Bäckerei oder beim Schlachter mit und habe mich dort mit der Urproduktion auseinandergesetzt“, erklärt Junge. Mit Erfolg, denn das Wolfs Junge gewann nicht nur den ersten Genuss-Michel-Nachhaltigkeitspreis 2021, sondern trägt auch einen „Grünen Stern“ vom Guide Michelin.

„Ich möchte der Arbeitgeber sein, den ich mir gewünscht hätte“

Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten, Küchenchef im Louis C. Jacob, Kocherfahrung in Australien: berufliche Stopps im Leben des Fast-Hamburgers, die ihn viel Handwerkliches lehrten. ➔



Für eine konsequente Nachhaltigkeit wurde Sebastian Junge bereits mit unserem „Nachschlag“-Preis ausgezeichnet

FOTO: CHRISTIAN GEISSLER / MEERFREIHEIT

Aber dennoch: „Ich habe an vielen dieser Stationen auch gelernt, wie ich es nicht machen möchte“, sagt der Spitzenkoch. Der raue Umgangston und die fragwürdigen Arbeitsbedingungen der Gastroszene störten ihn. Heute versucht er es im Wolfs Junge anders zu machen. Eine Vier-Tage-Woche für sein Team, gemeinsame Fortbildungen, demokratische Trinkgeldbeteiligung und faire Bezahlung, das sind für Junge auch Aspekte sozialer Nachhaltigkeit. „Ich möchte der Arbeitgeber sein, den ich mir gewünscht hätte“, fasst er seine Vision von einer verantwortungsvollen Betriebsführung zusammen.

Respekt für Lebensmittel und ihre Erzeuger

Ob auf dem Isemarkt oder bei der Warenanahme im Restaurant: Sebastian Junge grinst in bekannte Gesichter. Er kennt die Betreiber der kooperierenden Höfe persönlich, die ihre Waren in wiederverwendbaren Plastikboxen ins Restaurant tragen – und denen er leere Eierkartons wieder mitgibt. Ein gänzlich anderer Umgang mit Zutaten, die in großen Küchen morgens einfach im Kühlhaus standen, wie sich Junge erinnert. Sein Wissen über Nahrungsmittel und ihren Ursprung gibt der engagierte Koch heute weiter. So lernt sein Team die Mischung aus Ideologie und Pragmatismus, die seine Küche prägen: „Wenn 50 Cent in einer Schüssel liegen würden, würde die Münze ja auch niemand in den Abguss schütten“, erklärt er seinen Anspruch, jede Schüssel wirklich auszukratzen – und so gegen Lebensmittelverschwendung vorzugehen.

Ernährungswende ohne erhobenen Zeigefinger

Die Bemühungen konsequenter Nachhaltigkeit gehen weit über den Tellerrand hinaus und suchen in Hamburg ihresgleichen. Ökostrom, Wurmkompostierer, Bio-Reinigungsmittel, Reparatur statt Neukauf: Die Liste ressourcenschonender Maßnahmen ist lang – und teuer. Hinzu kommen Grundzutaten, die im Wolfs Junge 50 bis 100 Prozent mehr kosten als im konventionellen Großhandel. Verbreitete Herausforderungen der Gastronomie wie Konsumzurückhaltung, gestiegene Energiekosten und der ausbleibende Geschäfts-lunch dank Homeoffice sorgen auch im Wolfs Junge dafür, dass die edel eingedeckten Tische unter der Woche manchmal unbesetzt bleiben.

Umso wichtiger, die eigene Mission zu verbreiten und Menschen für sie zu begeistern: Sebastian Junge ist also auch Aktivist. Als Redner auf Demos und Veranstaltungen setzt er sich für die Agrar- und Ernährungswende ein. Er fordert eine bessere Ernährungsbildung für (nicht nur) junge Menschen. Er klärt auf über die Arbeit mit biologisch erzeugten Lebensmitteln und fordert „eine deutlich ökologischere Produktion von Lebensmitteln auch im konventionellen Bereich und den Erhalt fruchtbarer Böden“. Doch vor allem geht er mit gutem Vorbild voran: Sebastian Junge serviert seine Gerichte nicht mit erhob-nem Zeigefinger. Er präsentiert Teller, die zeigen, wie es besser geht.

LARA M. GAHLOW

Hallo Küche(n), bitte melden!

Kulinarische Erinnerungen, neue Ideen, klare Kante in Krisenzeiten. Hamburgs Küchen und Gastronomen stehen ständig vor der Aufgabe, sich neu zu erfinden, auf Geschmäcker zu reagieren und Trends zu setzen. Wir wollen es genauer wissen, rufen in die Gastronomien hinein – und schreiben auf, was von dort zurückkommt

INTERVIEWS: ALICE VON DER LADEN, ILONA LÜTJE UND JOHANNA ZOBEL

HEINZ O. WEHMANN

Inhaber Landhaus Scherrer

Zurück in Omas Küche. Meine liebsten kulinarischen Kindheitserinnerungen sind ...

Rührei mit Schalotten und Schnittlauch und Graupensuppe mit Gemüse und Kochwurst.

„Gutbürgerlich“ gilt als bieder und tümelig, heute erleben wir eine Renaissance: Die neue Heimatküche ist für mich ...

nicht neu, sondern eine im Landhaus Scherrer schon immer gelebte Kulinarik mit Produkten aus der Region – einfache regionale Gerichte köstlich zubereitet.

Wir leben in unsicheren Zeiten, Menschen sehnen sich nach Wohlfühl-Momenten. Die bieten wir, indem ...

wir unseren Gästen das Gefühl geben, sich bei uns zu Hause zu fühlen. Besonders stolz sind wir auf unseren Kundenkreis, der drei Generationen überspannt.

Geht hochwertige Kulinarik auch ohne Bling-Bling und Show? Das neue Normal ist ...

für mich das alte Normal. Wir kochen schon seit über 40 Jahren die norddeutsche Hochküche, saisonal und regional. Unsere Küche steht für Handwerkskunst und Nachhaltigkeit.

Geht's ums Klima, zählt jeder Kilometer Transport. Unsere drei wichtigsten Lieferanten aus der Region sind ...

die Demeter-Gärtnerei Sannmann, der Geflügelhof Bokelholm und der Cassenshof.

Ich glaube an eine gute Zukunft der Hamburger Gastro, weil ...

es in Hamburg eine große Vielfalt an Gastrokonzepten gibt.

