Weltklasse-Pâtissier Hümbs geht ins 2-Sterne-Restaurant Haerlin

Spannende Wechsel in der Spitzengastronomie

Auch Sarah Henke vom Spices soll gehen

Von Ludwig Fienhold

Christian Hümbs, der fantasievollste Pâtissier Deutschlands, verlässt nach fünf Jahren das Restaurant La Mer im Hotel A-Rosa auf Sylt und wird im März im 2-Sterne-Restaurant Haerlin im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg anfangen. Der Wechsel hat rein private Gründe, wobei Hümbs vorher bereits im Hotel Louis C. Jacob in Blankenese arbeitete und seine Lebenspartnerin Hamburgerin ist. Das 33 Jahre alte Ausnahmetalent ist ausgebildeter Konditor und Koch. Seine erste bekannte Station war Johann Lafers Stromburg in Stromberg, danach wechselte er ins Louis C. Jacob nach Hamburg und später in das Aqua ins Ritz-Carlton Wolfsburg. Das gerade aufwendig umgestaltete und verschönerte Restaurant Haerlin wird stilsicher von Christoph Rüffel geführt (2 Michelin-Sterne, 18 Punkte im Gault Millau), aber auch Hoteldirektor Ingo C. Peters ist ein kulinarisch kluger Kopf.

Dessert:
Spaziergang
durchs Grüne

Küchenchef Sebastian Zier vom La Mer auf Sylt verliert seinen besten Mann, man muss sich aber keine Sorgen machen, denn Zier ist ein hochsolider Könner und kann sich weiterhin auf ein gutes Team stützen. Noch aber kann darf ja die brillant kombinierten und feinsinnig ausgeführten Dessertkreationen von Christian Hümbs erleben, der zudem eigene Nachtisch-Menüs entwirft, die keineswegs überfrachtet ausfallen und mit jedem Gang Lust auf den nächsten machen.

Fenchel mit grünem Apfel, Limette und Sesam hört sich vielleicht harmlos an, ist aber so sublim und gleichzeitig expressiv, dass man ergreifend von einem Meisterwerk der Pâtisserie sprechen kann. Bei diesem und auch anderen ungemein aufwendigen Desserts von Hümbs, kommen viele Komponenten, Festes und Flüssiges, Cremiges, Knuspriges und Eisiges zusammen, die aber nie überstrapaziert werden, vollendet harmonisch ineinander greifen und sich gegenseitig intensivieren. Der „Spaziergang durchs Grüne“ führt in eine andere Dimension: Grünes Apfelsorbet, Sesamcreme, Limettengel, Fenchelcreme, Bonbon vom grünen Apfel, Sesam-Eis, Sesamragout und karamellisierter Limettenfinancier spazieren Hand in Hand über eine duftige blühende Wiese. Man isst sich in das Universum eines Weltklasse-Pâtissiers hinein und möchte dort eigentlich nicht mehr herauskommen.

Dessert: Goldener Sommer

Das gilt auch für den „Goldenen Sommer, bei dem ebenfalls fein ziselierte Aromen zu großem Ausdruck finden. Bei dieser beschwingten Impression von Christian Hümbs befruchten sich wortwörtlich gegenseitig Waldbeeren, Sonneblumenkern-Eis, Sonnenblumenkern-Creme, Waldbeerenbonbon, Schokoladengâteau, güldene Schokoladenperlen, geeiste Waldbeerenmousse, geeistes Joghurtparfait, Himbeercarpaccio und Waldbeerenpapier. Großartiges für den Gaumen, das Auge und die Seele. Wer so nach Harmonie strebt und die Balance hält, muss mehr als eine glückliche Hand haben, sondern all das auch in sich selbst tragen.

Keineswegs glücklich verläuft der Wechsel an der Spitze des zweiten Restaurants im A-Rosa Sylt, dem euroasiatischen Spices. Neuer Küchenchef soll Patrick Büchel werden, der bisher Souschef bei Christian Scharrer im 2-Sterne-Restaurant Buddenbrooks im A-Rosa Travemünde war. Offiziell heißt es, dass er Sarah Henke ablösen soll, die das Zepter aus der Hand gebe.

Sarah Henke

In einem Gespräch mit dem BISS-Magazin zeigte sie sich von dieser Entscheidung jedoch überrascht: „Ich war einige Wochen auf Urlaub und habe erst jetzt durch andere davon gehört.“ Sie gab klar zu verstehen, dass sie gerne weiter als Küchenchefin im Spices arbeiten möchte. Die Entscheidung ist auch deshalb nicht zu verstehen, weil die Südkoreanerin Sarah Henke derzeit einen besonders guten Lauf hat, ein Stern im Michelin, 16 Punkte im Gault Millau, Aufsteiger des Jahres 2013 vom Gault Millau dokumentieren dies. Ihre fabelhafte Gewürzküche ist gerade auf dem Höhepunkt – und ausgerechnet jetzt soll sie gehen*?*

Bild oben rechts: Christian Hümbs

Photocredit: Barbara Fienhold (Food), A-Rosa (People)