

Rauchfleisch ummantelter Dorsch mit Krabbenfüllung beispielsweise und Fenchelgemüse – Enrico Koggelmann will der Sassnitzer Gastronomie im Restaurant „Fischer un sin Fru" im Kurhotel etwas Neues hinzufügen.
Foto: Küma

Rauch-Dorsch-Wickel und Sanddorn-Runde

Sassnitz. In der Hafenstadt versucht ein junger Küchenchef, der bürgerlichen Küche mehr Leben einzuhauchen. Enrico Koggelmann (33) richtet sich nach drei Jahren Tätigkeit in der Küche des Strandhotels Rugard in Binz, neu aus. Im ‚Fischer un sin Fru' bei der Sassnitzer Kurhotel Gastronomie ist er gelandet. Marcel Kiesow und sein Vater Jürgen finden es an der Zeit, auch Sassnitz etwas gastronomisches Flair zu geben. „Wir haben hier im August 1994 noch vor der Eröffnung die Offiziere der abrückenden Sowjetischen Armee bekocht. Seit dieser Zeit hatten wir keinen Tag geschlossen", sagt Jürgen Kiesow stolz. Er weiß aber, dass die Zeichen auf Weiterentwicklung stehen. Auch wenn die 150 Plätze in drei Gaststuben mehrheitlich von Hotelgästen frequentiert werden. „Sassnitzer sind unser Stammpublikum." Juniorchef Marcel Kiesow konnte es sich nicht so ganz vorstellen, dass Dorsch, gefüllt mit Krabben und ummantelt mit einem Räucherschinken, geschmacklich harmoniert. „Also müssen wir es ausprobieren und Enrico muss beweisen, dass das geschmacklich ankommt." Koggelmann hat dabei die Autorität von Jörg Reinhardt, seinem vormaligen Chef und Spitzenkoch, im Rücken. „Das Prinzip des Kochens mit ‚Herz, Hirn und Hand' habe ich mitgenommen und versuche nun, ein Gericht zu entwerfen, dem immer neue Komponenten zugefügt werden können." Das ist der Augenblick, wo der Blick des bisherigen Sous-Chef als Küchenchef über den Tellerrand hinaus gehen muss und er vor den Gästen seine Chefs überzeugen muss. „Wir wollen gutbürgerliche Küche nicht über Bord werfen und es muss dem Kutterkapitän auch weiterhin bei uns der Fisch schmecken. Doch Sassnitz muss gastronomisch auch etwas vorankommen". Sagt der Senior, selbst einst aus dem Fischkombinat kommend.

Das Neue leitet Enrico Koggelmann nun ein. „Schlicht, natürlich, mit kleinen, regionalen Finessen und dem einen oder anderen Trick. Beispielsweise dem Tomatenschaum aus dem Sahnesiphon. Besser als jeder Schneebesen." Immer mal wieder experimentieren möchte er und die Karte so jedes halbe Jahr wechseln. „Später vielleicht schneller", bremst er die Chefs. Ein monatlicher Höhepunkt, aber zu Sassnitzer Preisen, schwebt den experimentierfreudigen Gastronomen an diesem Vormittag in ihrer Küche vor.

Mit Garnelen gefüllter Rauch-Dorsch-Wickel, Fenchel-Möhren-Gemüse mit Tomatenschaum und Sanddornrunde taufen sie das Gericht. „Es ist schlicht, natürlich und unterhaltsam. So stelle ich mir die alltägliche Küche vor." Na dann: guten Appetit. KÜMA