



## ZEITENWANDERER

Manchmal gibt es nur diese eine Zutat, die in Frage kommt. Wie die „türkische Erbse“. Dann kann es schon mal sein, dass die nur für die Küche des Vlet angebaut wird.

**Wohl nirgends sonst** in Hamburg verbindet sich Altes so konsequent mit der Moderne wie im Vlet in der historischen Speicherstadt. „Hier trifft Geschichte auf Vision“, sagt Thomas Sampl, seit 2009 Küchenchef des Vlet. Das sei der Leitfaden, der sich durch das gesamte Restaurant ziehe: von der Innengestaltung über die Gerichte bis hin zum Table Top. In der Küche interpretiert Sampl alte norddeutsche Gerichte neu, legt dabei aber Wert auf ursprüngliche Zutaten aus der Region. Das Gericht mit dem Namen Birnen, Bohnen und Speck, regional auch unter „Beer'n, Bohn un Speck“ oder „Gröner Hein“ bekannt, wurde ursprünglich mit „türkischen Erbsen“ zubereitet, einer Vierländer Bohnensorte. Im Vlet kommen in diesen Eintopf wieder eben diese Bohnen; Sampl bezieht sie von einem Bauern in der Region, der sie nur für das Vlet anbaut. Auch Gerichte wie die Ööstersupp

Thomas Sampl stöbert gern: In alten Kochbüchern nach neuen Inspirationen und auf den Märkten nach den richtigen Zutaten.

mit Klüt (Grüne Suppe, Flusskrebs & Klößchen, Sylter Austern, Feldsalat, Mehlpütt) oder das Rübenmus (Glasierter Wildschweinbauch mit gebratener Steckrübe, Goldbällchen und Ulmener Ochsenhorn) haben das Vlet zu einer der Top-Adressen für moderne norddeutsche Küche gemacht.

Anregungen für seine kulinarischen Neuinterpretationen zieht Sampl, den seine Stationen unter anderem ins Restaurant Victorian zu Günther Scherrer, ins The Wes-

tin Bellevue in Dresden und als Küchenchef ins Restaurant Apples im Park Hyatt Hamburg führten, aus uralten Kochbüchern wie dem „Praktischen Kochbuch“ von 1909. Dabei kann es vorkommen, dass der Küchenchef auf der Suche nach dem „richtigen“ Produkt die regionalen Märkte abgrast; etwa auf der Suche nach einer Kartoffel mit einem bestimmten Stärkegehalt. Derzeit bezieht das Vlet deshalb seine Rohware von 95 Einzellieferanten. [www.vlet.de](http://www.vlet.de)

