



Schlackermatscher

„Schnüsch“ oder „Schlackermaschü“, das klingt für Nichteingeweihte recht rätselhaft. Thomas Sampl hat eine Vorliebe für diese Art von Mysterien. Er ist nicht nur lange vergessenen Rezepten der norddeutschen Küche auf der Spur (mit oder ohne originellen Namen) und treibt mit detektivischem Eifer alte Obst- und Gemüsesorten auf, sondern hat auch die Begabung, daraus etwas Besonderes zu machen.

Das gelingt dem 1979 in Ostwestfalen geborenen Wahlhamburger als Küchenchef des „Vlet“ so überzeugend, dass er 2013 vom Gault Millau erneut mit 15 Punkten belohnt wurde. Und das Geheimnis dahinter? Thomas Sampl baut auf die guten Kontakte zu Lieferanten, die „vernarrt sind in ihr Produkt“. Dafür ist er immer wieder

im Hamburger Umland unterwegs. So hat er die wunderbare Ziegenbutter aufgetrieben, die seltene Ringelbete oder den feinen Bismarckhering aus Stralsund.

Der aus einer Fleischerfamilie stammende Sampl hat über die Begeisterung für die „große Vielfalt norddeutscher Produkte“ inzwischen eine echte Leidenschaft für Gemüse entwickelt. Zusammen kochen und essen kann glücklich machen, davon ist Sampl überzeugt. Seine Leidenschaft will er durch sein Engagement für die „Stiftung Kinderjahre“ an benachteiligte Kinder weitergeben, durch gemeinsames Kochen, durch das Anlegen eines Schulgartens. Begeistert erzählt er, mit welchem Stolz die Kinder ihre selbst gemachten Nudeln öffentlich präsentierten. Entspannung fin-

det der umtriebige Thomas Sampl beim Laufen oder Radfahren. Aber vom Kochen kann er auch in seiner Freizeit nicht lassen. In seiner WG in Hammerbrook steht meistens er am Herd. Wenn nötig, paddelt er vom angeschlossenen Ponton zu seinem kleinen Obst- und Gemüsegarten, um eine Zutat zu holen.

Das klingt so, als sei er voll ausgelastet, aber einen Traum hat er noch: Ein kleines Bistro mit norddeutschen Klassikern für den kleinen Geldbeutel. Es fehlt nur noch der richtige Ort. Dank seiner westfälischen Hartnäckigkeit wird er aber auch das sicher erreichen. CORNELIA WENDT

PS: Wie „Schnüsch“ unserer Autorin geschmeckt hat, erfahren sie in der Restaurantkritik auf Seite 74.