

# Restaurant-Konzepte

## Gelebte Regionalität



Eingang rechts – über die Wendeltreppe. Wer durch den Hamburger Hafen geht, stößt nicht direkt auf das Restaurant »VLET«, ortsunkundige Gäste müssen es erst mal suchen.

Text: Katrin Sion

A Iso auf die Wendeltreppe und rein in das erste Feinschmecker-Restaurant in Hamburgs historischer Speicherstadt. Schon beim Öffnen der Tür wird der Gast verzaubert. In einem stilvoll restaurierten Speicher gelegen, bietet das »VLET« auf 400 Quadratmetern den Besuchern ein einmaliges Ambiente aus roten Backsteinen, offenen Stahlträgern und gewölbter Decke. Besonderer Blickfang ist die von innen beleuchtete Bar aus grünem Glas. Sofort kommt eine der Mitarbeiterinnen, fragt nach den Wünschen, nimmt die Mäntel ab und bittet zum Tisch. Und schon ist auch Küchenchef Thomas Sampl bei uns, der sich unter anderem im Restaurant »Apples« des Park Hyatt Hamburg einen Namen gemacht hat und erzählt, was das »VLET« auszeichnet.

### Norddeutsche Küche neu interpretiert

Sampl's Devise klingt einfach, ist aber doch kompliziert: Er interpretiert die norddeutsche Küche neu und machte so aus dem Restaurant eine der Top-Adressen für moderne norddeutsche Küche. Im aktuellen Gourmetführer Gault Millau 2014 wurde das »VLET« mit 15 Punkten ausgezeichnet. Inhaber und Geschäftsführer ist Hans-Christoph Klaiber.

### Je näher, desto besser

„Viele Köche nennen ihre Küche regional und wenn man dann mal genauer dahinter schaut, haben sie vielleicht einen Bauern aus der Gegend, der sie mit Kartoffeln, Möhren und Eiern beliefert, der Rest kommt von sonst wo-



FOTOS: VLET

her“, sagt Sampl. Er dagegen arbeite inzwischen mit 102 kleinen Lieferanten aus der Region und dem Umland zusammen. Das fängt bei den Kartoffeln an, geht über Fisch und hört bei den Bränden auf. Beim Käse bleibt er ebenfalls in der Region beziehungsweise in Deutschland. „Früher wurde man belächelt – deutscher Käse –, doch inzwischen haben die Meiereien viel dazu gelernt“, sagt er.

### Eine »Geschmacksfrage«

„So manchen Menschen ist der Geschmack abhanden gekommen. Sie wissen einfach nicht, wie frisches Gemüse, gutes Fleisch oder auch Fisch schmecken soll.“ Sampl sei anfangs in Hamburg über die verschiedenen Wochenmärkte gegangen, dann hat er sich Produzenten aus etwas weiter entfernten Gegenden gesucht und nun wird er aus ganz



Traditionelle Gerichte neu interpretiert: Kabeljaufilet (links) und Kalter Hund mit Erdbeeren.



Küchenchef Thomas Sampl.

Schleswig-Holstein (und über die Grenze hinaus) beliefert.

Von fangfrischen Urthels Nordseekrabben, über das am Tisch zubereitete Rindertatar »VLET-Style« bis hin zu fruchtigen Sorbetvariationen schreibt das Team regelmäßig neue Erfolgsrezepte.

#### Tradition als Inspiration

A und O sind dabei die Verwendung feldfrischer Zutaten und der Mut zu raffinierten Kreationen. Beispielsweise das Hamburger Nationalgericht »Snuten & Poten« ist bei ihm Spanferkel, Geliertes aus Haxe, Nase und Backe, Filderkraut (Sauerkraut), Alb-Linsen mit Äpfeln oder der »Krebspudding nach Davidis«, ein Krustentierpudding mit Maranenkaviar, Chicoree, Rosenkohl, Kastanienflocken. Auch sein Labskaus ist neu interpretiert: Galloway-Rinderkraftbrühe mit roter Bete und Dörrfrucht, gepökelte Rinderbrust, Wachtel- und Labskaus-Ravioli.

#### Der erste Speicherstadthonig

Doch Sampl geht noch einen Schritt weiter. Honig produziert er sogar selbst. Im 5. Stock des Gebäudes, in dem sich auch das Restaurant befindet, wurden Bienenvölker einquartiert – den ersten Speicherstadthonig benutzt er nicht nur zum Kochen, sondern verkauft ihn inzwischen auch.

Ebenso wie der Honig, sind auch die Brände selbstgemacht: Apfelbrand lässt er mit Äpfeln



Digestifs mit ganz eigenständiger Note.

aus dem Alten Land, die besten Äpfel, wie er meint, in der kleinen Brennerei von Gut Basthorst produzieren. Wen wundert es da, dass er ebenso Birnensenf und Kürbiskernpesto kreiert hat, Sorten, die sonst auf dem Markt nicht zu finden sind.

#### Mut zum Experiment

Sampl genießt diese Freiheiten. Mit dem »VLET« hat er das erreicht, was er wollte – kurz hinter der Sterne-Gastronomie ein Restaurant auf Top-Niveau zu betreiben. Darum macht ihm die Arbeit auch so viel Freude. Und auch das unterscheidet ihn vielleicht von vielen Kollegen. Nach 8,5 Stunden ist längst nicht Schluss, denn bei ihm werden keine Tüten aufgeschnitten und Convenient-Küche auf die Teller gebracht.

In seiner Küche macht er, wenn die Gäste sich verabschiedet haben, auch schon mal Kefir, kocht Saucen selbst und liebt seine warmen und kalten frisch zubereiten Puddings.

„Wir verarbeiten die Lebensmittel sehr exzessiv, es soll nach den Zutaten schmecken, wir reduzieren den Zucker so weit wie möglich.“ Damit auch die Jugend wieder mehr vom Kochen und guter Küche versteht, tauscht Sampl alle paar Monate die Restaurantküche mit Schulkantinen und bringt den Kids dort

Basics bei. Mal machen sie Nudeln selber, mal pressen sie Säfte. „Gemeinsam kochen kann glücklich machen, das gilt für kleine und große Esser“, sagt Sampl.

#### Altes wieder entdecken

Seine Passion für die gute Küche lässt ihn auch im Privaten nicht los – meist steht er in seiner WG am Herd und zaubert aus frischen Produkten die köstlichsten Gerichte.

Eine weitere Leidenschaft von Sampl sind alte, vergessene Lebensmittel wie beispielsweise Kräuter. „Ich liebe es, aus regionalen Lebensmitteln, die in Vergessenheit geraten sind, neue Menues zu erfinden.“

Das »VLET« hat inzwischen 30 Beschäftigte, die alle in einer Vier-Tage-Woche arbeiten. „Life-Balance ist mir sehr wichtig, denn nur mit zufriedenen, positiv eingestellten Mitarbeitern lässt sich ein solches Restaurant betreiben.“

Zu seiner Life-Balance gehört Sport. Sampl ist begeisterter Jogger und Radfahrer. Und beim Freiluftsport kommen ihm dann auch immer wieder Ideen für neue Projekte.

Welche Visionen, die, wie er sagt im Leben wichtig sind, hat der 35-Jährige? „Ein weiteres »VLET« in der Innenstadt eröffnen.“ Konkrete Pläne gibt es schon, das »Alster-VLET«, mitten in der City an den Alsterarkaden. ●

NEU

## Personal-Funk für Hotel, Restaurant und Event

Das neue Kommunikationssystem: Ideal für Bedienungen, Event- und Servicemitarbeiter.



- besonders klein, superleicht und günstig
- zuverlässig mit langen Empfangs- bzw. Sendezeiten
- kinderleicht zu bedienen mit nur 3 Tasten
- inkl. komplettem Zubehör (Ladegerät, Headset etc.)



Für beliebig viele Empfänger

Personal-Funk Sender	Best.-Nr. 380001	€ 66,39
Personal-Funk Empfänger (2er-Set)	Best.-Nr. 380011	€ 100,00
<b>Neu: Set mit 12 Empfängern, 1 Sender, Tasche, Headset</b>	Best.-Nr. 380021	€ 731,93

Preise freibleibend zuzügl. MwSt. und Versandkosten. Es gelten die Lieferbedingungen der HUSS-VERLAG GmbH unter [www.huss-shop.de](http://www.huss-shop.de).

shop  
huss

HUSS-VERLAG GmbH · 80912 München  
Tel. +49(0)89/3 23 91-316 · Fax -416  
shop@huss-verlag.de

[www.huss-shop.de](http://www.huss-shop.de)