

Was Bremer Köche Weihnachten essen

Jeden Sonntag versorgen sie unsere Leser mit ihren Rezepten. Heute erzählen sie, was sie selbst zu Weihnachten auf den Tisch bringen oder ob sie sich lieber ganz entspannt backen lassen. Ein Ausflug in die Küchen unserer „Sonntags braten“-Köche ist Genuss pur – von Hummer bis Gänsebraten ist alles dabei.

VON CATRIN FRERICHS

Kartoffelsalat und Würstchen? Eine Scheibe Brot auf die Hand? Oder lieber bei Müttern an den gemachten Tisch setzen? Wer stets in der Küche steht, berufsbedingt sozusagen, kocht doch in seiner Freizeit nicht. Oder doch? Die Zeit vor Weihnachten, so viel steht fest, ist für Köche die härteste des Jahres. Viel Arbeit und wenig Schlaf, so lässt sich die Adventszeit auf den Punkt bringen. Dennoch stellen sich die meisten unserer acht Köche der Rubrik „Sonntags braten“ auch privat gern an den Herd, auch an den Festtagen.

„Heiligabend damals? Klassisch deutsch und simpel mit Bockwurst und Kartoffelsalat“ – die Eltern von Guido Albrecht haben einst das „Strandhotel“ auf der Insel Wangerooge geführt. Sie kamen aus der Gastronomie und hatten folglich nicht viel Zeit für ein aufwendiges Weihnachtsmahl. „Mit meiner Familie ist das heute anders“, erzählt der Inhaber der Kochschule „Essklasse“ im Doventorviertel. Drei Gänge bringt Albrecht am 24. Dezember auf den Tisch: kalten Hummer mit Baguette und Cocktailsoße; Kürbiscrème mit Tiroler Bauernspeck; geschmorte Gänsekeule mit Rotkohl und Serviettenknödeln, dazu ein guter Rotwein. Das wichtigste: „Kuschelig beieinander sitzen“, sagt der 42-Jährige.

Niklas Anthes weiß auch schon genau, was Heiligabend auf den Tisch kommt. „Eine knusprige Maispoularde“, sagt der Koch, der gemeinsam mit Helmuth Pieper das Café Unique und den Anthes Party Service betreibt. Seine Kinder, zwölf und 14 Jahre alt, würden darauf bestehen. Obwohl die Zeit vor den Festtagen stressig ist, freut sich der 43-Jährige aufs Kochen zu

„Heiligabend damals? Simpel mit Bockwurst und Kartoffelsalat.“

Guido Albrecht, Inhaber der „Essklasse“

Hause. Zum Hähnchen gibt es Spätzle, vorweg einen Salat und am ersten Weihnachtstag ein ausgiebiges Frühstück, das sich bis in den Abend zieht – unter anderem mit selbstgebeiztem Lachs. „Ich bin ein genügsamer Mensch“, sagt Anthes. „Mir reichen auch Rotwein und französischer Käse.“

Auch Ralf Opitz hat im „El Mundo“ in der Überseestadt vor Weihnachten alle Hände voll zu tun. Trotzdem wird an Heiligabend bei ihm privat gekocht – wechselsei-



Weihnachtsgans klassisch: mit Rotkohl und Knödel kommt sie am ersten Weihnachtstag auf viele Tische.

FOTO: NDR

tig und für zwölf Personen. „Dieses Jahr mache ich wahrscheinlich Putenbrust mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln“, erzählt der 35-Jährige. Drei Stunden wird er in der Küche stehen. Am ersten Feiertag kommt Schweinegeschnetzeltes auf den Tisch. Koch Stefan Ladenberger sucht gerade neues Silber für sein „Kleines Lokal“ aus. Das muss auch mal sein, obwohl es auf Weihnachten zugeht und das Restaurant jeden Abend ausgebucht ist. Die Vorweihnachtszeit sei „gnadenlos“, sagt er. Man bekomme wenig Schlaf. An viel Schlaf ist zu Hause ohnehin nicht zu denken, Ladenberger hat eine Tochter, die ist vier. An seine eigene Kindheit erinnert sich der 45-Jährige gut. Es gab Fondue, danach erst die Bescherung. „Uns Kindern war das gar nicht recht, das hat sich so lange hingezogen.“

So warteten die drei Jungs, im Hemd und mit gebügelten Hosen, bis der Vater endlich mit dem Essen fertig wurde. „Er hat uns gern geärgert und immer wieder nachgenommen.“ Obwohl Ladenberger auch privat gern mehrgängig kocht, isst er Weihnachten bei seinen Schwiegereltern. Es gibt Gans mit Rotkohl und Kartoffeln. Es sei schön, die Füße mal unter einen anderen Tisch zu stellen, sagt er. Eine Aufgabe hat er aber doch alle Jahre wieder: „Ich muss die Gans auseinandernehmen, die heiß aus dem Ofen kommt.“

Seitdem es die „Küche 13“ im Ostertorviertel gibt, also seit etwa dreieinhalb Jah-

ren, trifft sich Küchenchef Jan-Philipp Iwersen am 24. Dezember gegen 17 Uhr mit ein paar Freunden in seinem Restaurant zum Ente- oder Gansessen. „Das mache ich in der linken Hosentasche.“ Wer Lust hat, geht danach noch bummeln. „Ich nicht“, gesteht Iwersen, „weil ich zu müde bin.“ Am ersten Weihnachtstag isst er bei seiner Familie in Worpswede. Seine Mutter macht dann Pute. Kaum hat er sich hingesetzt und ein Getränk in der Hand, rufe sie auch schon nach ihm. „Kannst du mal kurz in die

„Dieses Jahr mache ich Putenbrust mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln.“

Ralf Opitz, Sous-Chef im „El Mundo“

Küche kommen und nach den Zutaten sehen?“ So ist das. Noch ein Ritual.

Ein Ritual hat Florian Pohl nicht. Er steht in der Küche des Restaurants „17-83“ am Bremer Marktplatz. Für Gastronomen sei die Vorweihnachtszeit die stressigste, sagt auch er. Früher gab es an Weihnachten Raclette oder Fondue, erzählt der 30-Jährige. Die Familie ist groß, Pohl ist der jüngste Spross von fünf Geschwistern. Seine Großmutter bereitete am ersten Weihnachtstag

ebenfalls eine Gans zu. Was er dieses Jahr Heiligabend macht, weiß er noch nicht. Seine Familie sei in ganz Deutschland verteilt, sagt er. Vielleicht bleibt es bei einer Stulle Brot auf die Hand. „Es ist das erste Mal seit zehn Jahren, dass ich Weihnachten komplett drei Tage frei habe.“

Luka Lübke kocht gemeinsam mit Jonas Martin im Restaurant Jon-Luk. Vor Weihnachten dauere ein Arbeitstag von 10 Uhr morgens bis 1 Uhr nachts, erzählt sie. Dann wird drei, vier Stunden geschlafen – weiter geht's. Das Restaurant ist über Weihnachten geschlossen. „Wenn man nur zwei Tage frei hat, ist die Zeit kostbar“, sagt die 40-Jährige. Daher gibt es, wenn sie Weihnachten kocht, eine Lammkeule, mit Knoblauch und Thymian und Rosmarinkartoffeln dazu. Das ist schnell vorbereitet und schmort von allein im Ofen.

Kein Festessen ohne Dessert: Der Experte in Sachen Nachtisch ist Peter Hauptmeier. Sein „Café Hauptmeier“ im Hotel zur Post ist ganzjährig geöffnet. Heiligabend treffen sich trotzdem „alle Mann“, wie er sagt, bei der Tochter im Hollergrund. Jeder bringt etwas zu essen mit, kalte und warme Speisen, alles kommt auf den Tisch. Der 66-Jährige will Rote Grütze beisteuern. Am ersten Weihnachtstag steht auch bei Hauptmeiers eine Gans auf dem Speiseplan. Zum Nachtisch gibt es: Karamell-Schokoladenmousse und Apfeltarte mit Vanillesoße. Na dann, süßes Fest.