

COPYRIGHT

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt. Es darf ohne Genehmigung nicht verwertet werden. Insbesondere darf es nicht ganz oder teilweise oder in Auszügen abgeschrieben oder in sonstiger Weise vervielfältigt werden. Für Rundfunkzwecke darf das Manuskript nur mit Genehmigung von Deutschlandradio Kultur benutzt werden.

Sendung: Die Reportage

Datum: 31.03.2013

Autor: Axel Schröder

Titel: "Der Stress mit den Sternen"

Atmo Türenklappen

Ali Güngörmüş kauft nur den besten Fisch. Der Sternekoch parkt seinen schweren Geländewagen vor einem langgestreckten Ziegelbau an der Großen Elbstraße. Hier hat der Österreicher Johann Nußgraber seinen kleinen, aber feinen Laden. Der massige Fischhändler wischt sich die Pranke an der weißen Schürze ab, drückt Ali die Hand:

OT Nußgraber / Ali: *Alles klar? / Angeschlagen... / Dir geht's gut, hä? / Nein. Guck mal, wie fertig ich aussehe... / Willst mir Konkurrenz machen?? / Hab ich zugenommen? Nein, ich hab abgenommen... Seit einer Woche liege ich im Bett! / Das kann ich mir nicht leisten...*

Atmo Fischladen

Der Chef des Spitzenrestaurants „Le Canard Nouveau“ nickt rüber zum Kühlraum, schließt den Reißverschluss seiner dicken Daunenjacke. Nebenan lagern die Fische, Muscheln, und

Meeresschnecken in klobigen Styroporboxen, zugedeckt mit einer dicken Schicht kleingehacktem Eis.

OT Ali: *Mein Lieber! Ich brauche vier Zander. Einen Skrei. – Skrei ist der norwegische Kabeljau. Da ist jetzt Saison und da ist auch Top-Qualität auf dem Markt. Den bereiten wir heute so leicht asiatisch zu: Garnelen-Dim Sum geben wir dazu und ein bisschen Limonen-Ingwer-Nage. Das ist im Menu-Zwischengang drin und das brauche ich. – Die Miesmuscheln? Sind die schön sauber?*

Atmo Fischladen

Nußgraber nickt, reicht dem Koch eine schwarze Muschel. Zum Testen mit Daumen und Zeigefinger.

OT Ali: *Da muss man einmal so eine Druckprobe machen. Einmal drauf drücken, zwei Sekunden halten, aufmachen. Und wenn die sich dann richtig öffnet, dann ist die schlecht. Dann muss man sie aussortieren.*

Atmo Gespräch Ali-Nußgraber

Nußgrabers Miesmuscheln bleiben geschlossen. Alles ist frisch. Auch der Zander, den der Österreicher aus dem Eis fischt. Ein schlankes, silbrig glänzendes Tier, einen halben Meter lang vom Kopf bis zur Schwanzspitze.

OT Nußgraber: *Guck Dir mal die Augen an! Die Augen sind ganz klar! Da kann man fast durchgucken. Wenn die Augen richtig trüb sind, dann sieht man es. Und wenn ich den Fisch vor mir liegen habe, dann drücke ich da mal hier rauf mit dem Finger. Oder hier. Und das kommt alles wieder sofort hoch das Fleisch. Und wenn der alt ist, kommt da nichts mehr*

hoch, weil sich das zersetzt. Dann bleibt die Kuhle...

Atmo Gespräch Ali - Nußgraber

Aber bei seinen Fischen, versichert der Österreicher, bleibt keine Kuhle. Und wenn, dann werden sie aussortiert. Genau deshalb kauft Ali, der Spitzenkoch, nur bei ihm seinen Fisch. Vor acht Jahren, als er von München nach Hamburg kam, machte er sich auf die Suche nach den besten Lebensmittelhändlern der Hansestadt. Nußgraber gehört dazu.

OT Ali: *Danke Dir! Mach's gut. Ciao! / Tschüß!*

Atmo Türen, Abfahrt

Nußgrabers Angestellter hat die Styroporkiste schon in Alis Kofferraum verstaut, es geht zurück auf die Elbchaussee, zum Restaurant Le Canard. Es ist Samstag, der anstrengendste Wochentag für Ali Güngörmüş. Aber der Stress beginnt für den Sternekoch erst am Abend. Links, am Elbhang liegt das Restaurant. Zur Straße hin prangt der Name in weißen, schmalen Buchstaben auf rotem Grund. Das große „C“ von „Canard“ in extra großer, rundgeschwungener Schrifttype. Wie ein weißer Halbmond auf rotem Grund, ein Hinweis auf Alis Herkunft: ein kleines Dorf, im fernen Osten Anatoliens. Er lenkt den Wagen runter in die Tiefgarage, nimmt den Hintereingang.

Atmo Schritte rein

Atmo Küchengeräusche

Händewaschen, Umziehen. Weiße Hose, schmale weiße Jacke: über der Brust prangt sein Name, eingestickt mit rotem Zwirn. Dann beginnt der Rundgang durch die weißgekachelte Küche, das Herz seines Unternehmens. Es ist 11 Uhr morgens, seine Leute sind schon seit

zwei Stunden im Einsatz. Sieben junge Männer, Anfang zwanzig, alle in Weiß, stehen am Herd, arbeiten an blanken Edelstahltresen, hacken Gemüse, füllen die Schränke mit all den Zutaten, die abends schnell zur Hand sein müssen. In einem ersten Raum rollt der Pâtissier, der Feinbäcker Thomas Ludwig, Teig aus, hauchdünn, ein halber Millimeter.

OT Ali: *Hier ist die Pâtisserie. Hier machen wir unsere Gewürzplatten für den Empfang. Das sind so Strudelblätter. Die werden jetzt verschieden – Morgen, Erik! – verschieden belegt. Mit so Thymian-Rosmarin, ein bisschen Parmesan. Ein bisschen mit Gewürzen und schwarzem Kümmel. So dass die Gäste, gleich, wenn sie reinkommen, die nehmen können. [beißt ab] Schön knusprig. Dann haben die gleich so ein bisschen salziges Gebäck.*

Atmo Küchengeklapper

Der junge Pâtissier präsentiert die selbstentworfenen Süßigkeiten, die den Gästen nach dem Essen, zum Espresso gereicht werden. Kleine runde Bällchen: weiß oder gelblich, umhüllt mit Puderzucker, bedeckt mit fein ausgestochenen Scheiben aus Aprikosengelee.

OT Thomas Ludwig: *Das sind Petit Fours, kleine Pralinen. Da kann ich machen, was ich möchte: Schokoladenkuchen oder ganz kleine Pralinen. Hier habe ich Florentiner. Nougatpraline, Cassis-Himbeere... Hier Passions-Frucht, Himbeer-Macarons... Immer etwas anderes. Was ich gerade machen möchte. Das probiere ich aus, man kann da ein bisschen spielen...*

Atmo Küchengeklapper

Einen Raum weiter steht der Herd. Nicht mit Gas wird gekocht, sondern mit Induktionshitze. So wird es auch bei Hochbetrieb nicht unerträglich heiß in der Küche. Und die Hitze ist – wie beim Gas, sofort da. An den Tresen neben dem Herd arbeiten fünf

weitere Spezialisten: für Fisch, Fleisch, die Saucen, das Gemüse. - Auf dem Herd köchelt Wirsingkohl. Ali Güngörmüş wirft einen kurzen Blick in den flachen Topf, zieht die dichten dunklen Brauen hoch, atmet den Duft des Kohls, nickt zufrieden:

OT Ali: *Da werden die äußeren Blätter abgenommen, im Salzwasser blanchiert. Mit Eiswasser nochmal abgeschreckt, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Und aus dem Herzen wird dann ein schöner geschmorter Wirsing zubereitet. Und das kommt dann in das Blatt rein, schön von allen Seiten zugemacht. Das sieht aus wie eine schöne kleine Praline. Und das ist die Beilage zum Zander heute.*

Atmo Küchengeklapper II

Der erste Fisch liegt schon vor dem Koch auf dem Tresen. Ali greift sich einen Schleifstab, schärft sein Messer, zerlegt das Tier mit routinierten Schnitten. Erzählt von den Anfängen seiner Karriere. Mit 14 entschied er sich für das Kochen, gleich nach der Schule.

Gelernt hat er in einem kleinen Landgasthaus, mit einem tyrannischen Sous-Chef, dem stellvertretenden Küchenchef. An dessen Ohrfeigen erinnert er sich noch heute. Aber das, erzählt Ali und filetiert wie nebenbei den dritten Zander, habe ihn nur härter gemacht, für den nötigen Biss gesorgt. Dieser Biss bringt ihn als Jungkoch ins Sterne-Restaurant „Glockenbach“ von Karl Ederer. Der ist überzeugt vom jungen Ali Güngörmüş, wird sein Förderer. – Der Fisch ist zerlegt, Ali bringt Schneidebrett und Messer nach hinten zur Spüle. Bestellt sich einen Kräutertee.

Atmo Küchengeklapper leise

Und genießt die Ruhe vor dem Sturm in einem Nebenraum. An einem runden Tisch mit blütenweißer Decke. Hinter den Panoramascheiben öffnet sich der Blick auf den Hafen in der Abenddämmerung: kleine Fähren pflügen durch die Elbe, Containerfrachter werden

entladen, grellgelbe, orange Lichter erleuchten die Szene, Tag und Nacht. Ali erzählt vom elterlichen Bauernhof im türkischen Tunceli. Eine Kleinstadt im Osten der Türkei.

OT Ali: *Wir hatten Tiere. Schafe, Ziegen, Kälber. Wir hatten Hühner, Das war schon alles toll! Wir hatten Obstbäume, wir hatten Gemüse angebaut. Wir hatten Walnussbäume. Ich habe eine einfache, aber gute Kindheit gehabt.*

Atmo Küchengeklapper leise

... nur den Vater hat er vermisst. Als Schweißer hat er in München sein Geld verdient. Und seine Familie 1986 hinterhergeholt. Ali Güngörmüş war gerade zehn Jahre alt. Seine türkischen Wurzeln, erzählt er beim Tee, sind natürlich Bestandteil seiner Kochkunst. Und die ist auf gar keinen Fall abgehoben, beteuert er. Sondern durchaus bodenständig. Woche für Woche entwirft er neue Gerichte. Feilt an Geschmacksvariationen, probiert aus. Und die besten Ideen entstehen spätabends, kurz vor dem Einschlafen, manchmal im Traum:

OT Ali: *Kann ich ja ehrlich sagen: ich habe ein neues Gericht jetzt im Kopf. Hab ich heute Nacht im Kopf entwickelt. Da wollte ich eine Rote Beete halb trocknen. Nicht ganz knusprig, aber auch nicht so... wie nennt man das? So „knatschig“, mit leichtem Biss noch. Dann möchte ich eine Pflaume dazugeben. Dann möchte griechischen oder türkischen Joghurt nochmal abhängen, daraus eine Nocke nehmen, das abschmecken mit ein bisserl Salz, Pfeffer und Cayenne. Und dann möchte ich aus Zitronen-Thymian, schwarzem Kümmel ein Sumak, so ein Gewürz, machen. Und das wird dann oben drüber gestreut. Und dazu noch: Staudensellerie. Ganz fein geschnitten, roh. Als zusätzliche Textur, die dann im Mund knusprig ist. Und dann noch ein paar Tropfen vom Granatapfelsirup mit Olivenöl vermischt und das so ganz leicht oben drüber, ein bisserl Fett braucht das Ganze ja auch. – Das ist also gestern entstanden. Das wird bestimmt schmecken. Das weiß ich, dass es schmeckt!*

Atmo Küchengeklapper leise

Und wenn es ihm schmeckt, dann schmeckt es meistens auch seinen Gästen, so der Sternekoch. Allerdings darf man ihnen eine Vorspeise wie die neueste Rote-Beete-Kreation nicht ohne Bedacht vorsetzen. Immerhin kommt es nicht nur drauf an, welches Gericht Ali neu erfindet, sondern auch darauf, wie es serviert wird:

OT Ali: *Weil, wenn es auf einem flachen Teller ist, dann nimmt er vielleicht erstmal einen Joghurt und sagt: „Hm, Joghurt...“, dann nimmt er ein Stück Rote Beete und sagt: „Hm, ja... Rote Beete...“ Aber in einer Schale wird er mit einem Löffel reingehen und einen Teil von dem Gericht in den Mund führen. Und dann hat er so verschiedene Geschmacksexplosionen. Dann schmeckt er Thymian – der ist sehr dominant. Dann die Säure vom Sumak und dann kommt die Frucht, die Rote Beete, Pflaume – Pflaume unterstreicht den Rote-Beete-Geschmack. Da sagt er: „Wow, nicht schlecht!“ Und dann, zwischendurch, beißt er dann auf was Erfrischendes. Und das ist der Sellerie.*

Atmo Küchengeklapper leise

Und während Ali das erzählt, lässt er sich die imaginäre Rote-Beete auf der Zunge zergehen. Fast fängt er an zu kauen, so greifbar ist der komplexe Geschmack.

Von seiner Kreativität, seinem sicheren Gespür für Geschmack und dem Wissen darum, wie man ihn herstellt, sind auch die Testesser des Guide Michelin überzeugt. 2006 bekam Güngörmüş einen Stern für seine Kochkunst im Le Canard. Ein Jahr nach seiner Ankunft in Hamburg, ein Jahr, nachdem er den Sprung in die Selbständigkeit gewagt und das pleitegegangene Restaurant von seinem Vorgänger Josef Viehhauser übernommen hatte. Morgens früh zeigte ihm sein Handy jede Menge Anrufe an. Er rief zurück und hatte Gewissheit, seinen ersten „Michelin-Stern“.

OT Ali: *Das war eine Riesenfreude! Da bin ich ins Restaurant, habe meinen Mentor angerufen, den Karl Ederer in München. Dem habe ich das erzählt und ich war so stolz! Ja. Das ist wirklich eine tolle Auszeichnung, ist so! Und ich hab's auch gebraucht hier. Wenn der Stern nicht gekommen wäre, weiß ich nicht, wie wir dann finanziell dagestanden hätten. Also, der kam anderthalb Jahre nach der Eröffnung und das war ganz gut! War einer der schönsten Tage meines Lebens. Als ich den Stern bekommen habe und – natürlich – die Geburt meines Sohnes. Das war auch toll!*

Atmo Küchengeklapper leise

Und so toll der Stern ist, so sehr verpflichtet er auch. Der Koch gießt sich den restlichen Tee ein, fährt mit der Hand über die gebügelte Tischdecke.

OT Ali: *Es ist auch Druck! Der Druck wird immer mehr. Nicht nur von den Gästen und Journalisten. Du wirst beobachtet, Du wirst draußen erkannt. In der Küche hast Du dann Druck, weil Du immer, immer und immer den anderen einen Schritt voraus sein musst.*

Atmo Küchengeklapper leise

Ihm reicht der eine Stern. Den will er halten. Denn schon für den zweiten Stern müsste er das Le Canard ganz neu konzipieren, müsste investieren, die Anzahl der Tische reduzieren, die Preise anheben. Noch bekommt man im Le Canard ein Hauptgericht für 40 Euro, vier Gänge gibt es für 80 Euro, sechs Gänge kosten 100 Euro. Mit zwei Sternen wären diese Preise nicht mehr machbar, versichert Güngörmüş. Das Publikum wäre ein anderes. Er schüttelt den Kopf, steht auf. Bringt Teetasse und Kanne zurück in die Küche, bespricht den Abend mit seinem Stellvertreter, dem Sous-Chef Florian Pöschl. Alle Tische werden besetzt sein, es wird voll werden. Hamburger Lokalprominenz, eine Reisegruppe aus der

Schweiz und der international gefeierte Architekt Meinhard von Gerkan haben sich angekündigt.

Atmo Hafen

Um 17 Uhr steht Ali am offenen Fenster, schaut raus auf den Hafen, auf die andere Flussseite. In einer Stunde kommen die ersten Gäste. Die Anspannung wächst:

OT Ali: *Der Blick ist ja nun mal traumhaft. Herrlich! Unvergesslich. Bei uns können die Gäste gemütlich sitzen, sich entspannen, aufs Wasser gucken. Auf den Containerhafen gucken. Was Besseres gibt es doch eigentlich gar nicht.*

Atmo Besprechung

Hinter Ali versammelt sich das Servicepersonal an der kleinen, runden Bar. Bespricht die Aufteilung auf die sechzehn Tische und die Besonderheiten des Abends:

OT Restaurantleiter: *Ich mach links, Du machst rechts, Steffi macht Mitte. Alicia und Max sind Runner. Dann: Tisch zehn hat Geburtstag, die sitzen bei mir.*

Atmo OT läuft weiter

Die Anspannung steigt vor allem bei Sebastian Schmitz, dem stellvertretenden Restaurantleiter. Der hagere junge Mann trägt schwarzen Anzug, Krawatte, weißes Hemd. Er ist erst seit drei Wochen mit dabei und wenn alles gut läuft, steigt er bald auf, zum Leiter des Restaurantbereichs. Schmitz schiebt die Schwingtür zur Küche auf. Zwei dieser dunklen Holztüren gibt es, mit großen Bullaugen. Zwei Türen, die heute Abend die brodelnde Anspannung in der Küche von der entspannten Atmosphäre im Restaurant

trennen. Draußen im Service geht es darum: immer zur Stelle sein, unaufdringlich, hellwach, ohne Fehl und Tadel. Hinter den Bullaugentüren darf es auch anders zugehen:

OT Schmitz: *Hier hinten sind wir, hier können wir auch mal ein anderes Gesicht ziehen, auch mal durchatmen. Und vorne müssen wir auch unseren Mann stehen. Und spielen, besser gesagt. Das kommt dazu.*

Atmo Küchengeklapper III

Schmitz geht in Hocke, öffnet die Schränke für das Besteck, die Teller, kontrolliert, ob alles an seinem Platz ist. Dann, um 18 Uhr 30, schließt er die Tür auf. Auf sechzehn Tischen brennen die Kerzen, Wasser- und Weingläser sind eingedeckt, gefaltete Stoffservietten liegen bereit. Gedämpftes Licht fällt aufs glatte breite Parkett mit schwarzen Fugen, wie auf das Deck eines Schiffes.

Atmo anschwellendes Geplauder

Die ersten Gäste treten ein, werden von Schmitz und seinen Kolleginnen begrüßt. Freundlich, zurückhaltend, dabei familiär. Viele Stammgäste sind dabei, man kennt sich. Mäntel werden abgenommen, zum Tisch begleitet. Fünf Minuten später stehen die Wasserflaschen auf dem Tisch und der erste Gast beißt in die hauchdünnen Gewürzplatten vom jungen Patissier. Schmitz nimmt die ersten Bestellungen mit in die Küche.

Atmo Küchengeklapper III

Güngörmüş steht am mittleren Tresen, heftet die Zettel mit Magneten auf eine Tafel hinter sich.

OT Ali: *Schick mal die Essenz, bitte! Acht Essenz und einmal die Linsensuppe! Ravioli reinlegen. Neu: vier Mal á la Carte. Zwei Essenz, eine Tasche, danach zwei Lamm, ein Zander, ein Kalb.*

Atmo Küchengeklapper III

Alis Mannschaft hört genau zu, konzentriert, dann geht jeder ans Werk. Sous-Chef Florian Pöschl bereitet den Fisch. Greift in die Schublade, wirft die vorgeschchnittene Butterportionen in die Pfanne, Thymian, Limonen. Setzt feine dünne Schnitte in die Haut des Fisches, salzt das Tier und lässt es in die Pfanne gleiten.

Atmo Brutzeln

Atmo Küchengeklapper III

Hinten im Patisserie-Bereich bestreicht Thomas Ludwig die Kanten hauchdünner Teigplatten mit Eigelb, füllt die feine Entenmasse hinein, formt so eine Tasche nach der anderen. Die Vorspeise für das Menu, kurzgebacken im Steinofen, bei 250 Grad. Die Taschen blähen sich auf, werden knusprig. Der Patissier schaut auf die kleine Digitaluhr auf seinem Tresen, öffnet die Ofenklappe:

Atmo Schieber in Holzofen

OT Thomas Ludwig: *Wir gucken mal nach, ob die wirklich alle aufgehen. Und sie gehen alle auf! Wenn nicht, müssen wir nachschieben. Wir haben extra mehr gemacht, eine mehr. Aber wir haben Glück!*

Atmo Küchengeklapper IV

Routiniert holt Ludwig die goldbraunen Taschen aus dem Ofen, bringt das Tablett nach vorn auf Alis Tresen. Der beugt sich über die vier bereitgestellten Teller, setzt in die Mitte einen hellen Klecks Chicorée-Creme, darauf die Ententasche. Gibt mit dem Esslöffel in der ruhigen Hand rundherum eine dunkle Soße, drei Tage lang eingekocht, eine Enten-Demi-Glace. Fertig, ein Schritt zurück, Blick zur Magnettafel:

OT Ali: *Das geht bitte an Tisch 6. Position 2. Der Herr: Tasche. Zwei Essenz, eine Tasche. Wir lassen laufen. Weiter: zwei Taschen. Eine davon ohne Haselnüsse und Aprikose. Allergie, ja?*

Atmo Küchengeklapper IV

Um 20 Uhr sind alle Vorspeisen raus, Ali Güngörmüş, wie alle anderen mit hellblau-blau-kariertem Küchentuch über der Schulter, fühlt sich wohl:

OT Ali: *Die Vorspeisen und Zwischengänge gehen zügig raus, das ist sehr wichtig, weil die Gäste am Anfang Hunger haben! Brot und Butter muss zügig kommen und dann die Vorspeisen, die ersten Gänge. Wenn sie sechs, sieben Gänge essen, müssen die ersten zwei Gänge schnell kommen!*

Atmo Küchengeklapper IV

OT Ali: *Nochmal, nochmal, nochmal, ganz kurz! Habt Ihr? Tisch 20: Position 1: Jakobsmuscheln, Position 4: Tasche. Position 3: Garnele, Position 2: Tasche. Richtig? So. Und sie gehen an 11.*

Atmo Küchengeklapper IV

Sein Sous-Chef kümmert sich um die Jakobsmuschel. Florian Pöschl setzt das kreisrunde hellrosa Fleisch in die schaumige Butter, schöpft dabei das Fett mit dem Löffel über das Fleisch, achtet auf Farbe, Konsistenz.

OT Pöschl: *Es gibt gebratene Jakobsmuschel, dann gibt es gebackene Jakobsmuschel. Und dann ist da noch ein Eigelb dabei. Und ein bisschen Trüffelsauce.*

Atmo Küchengeklapper IV

Pöschl nimmt die Pfanne vom Herd, schiebt sie in den Salamander, eine Art Grill, der die Muschel mit Ober- und Unterhitze sanft gart. Trotzdem steht eine viertel Stunde später fest: die Jakobsmuschel ist vielleicht perfekt zubereitet. Aber der Gast beschwert sich, lässt sie umgehend zurückgehen. Die erste und einzige Reklamation an diesem Abend sorgt für ein kurzes Durcheinander:

OT Ali: *Angeblich hat die Dame ohne Trüffelsauce bestellt. Aber ich hab dazu keine Informationen, da muss ich nachhaken. – Können wir einmal schnell Jakobsmuschel machen, eine schnelle?*

Atmo Küche, Brutzeln II

Atmo Restaurant

Pöschl nickt, greift sich eine neue Pfanne, Butter, eine neue Muschel. Fünf Minuten später nimmt der Chef persönlich den Teller, rauscht ab durch die Bullaugentür, mit der Jakobsmuschel:

OT Ali: *Guten Abend! Tut mir leid. Die Information ist bei mir nicht angekommen. Guten Appetit wünsche ich Ihnen.*

Atmo Restaurant

Etwas verdutzt nickt die Frau, lächelt kurz, schon ist Ali auf dem Rückweg in die Küche. Wo das nächste kleine Drama wartet. Der aufwendig drapierte Vorspeiseteller mit einem Kranz von frischen Früchten hat einen Klecks, wo keiner sein soll. Der Chef schüttelt den Kopf, vergisst das Mikrofon:

OT Ali: *Das ist Scheiße, echt! Guck mal, wie der Teller aussieht... Also, ich könnte mich jetzt echt wieder ärgern! Kann passieren... Aber ist ärgerlich! Darf nicht passieren. Das dauert doch jetzt ewig, bis Du das fertig kriegst. [atmet pfeifend aus]*

Atmo Küchengeklapper V

Viel Zeit zum Ärgern bleibt nicht. Alis krause Stirn entspannt sich schon wieder, ein Schulterblick auf die Magnettafel, die nächsten Bestellungen:

OT Ali: *Leber, Garnele, wie lange? Ok. Da sind die nächsten Zwischengänge, bitte: Fünf Kabeljau, ein Zander. Und dann die Gruppe, Florian: sechs Kabeljau, zwei Risotto. Sieht super aus! Halt, bisschen Pfeffer noch obendrauf... Boah. Bei solchen Gerichten würde ich auch gern Vegetarier werden! [lacht]*

Atmo Restaurant

Kurz vor elf legt sich die Anspannung. Zeit für Ali Güngörmüş, sich draußen bei den Gästen zu zeigen. Die einen im Anzug, kaum einer mit Krawatte, die Frauen elegant, dezent geschminkt. Eine Gruppe junger Schweizer Köche, bunte Mischung. Ali hält Smalltalk mit Bekannten und Unbekannten. Neugierig, professionell:

OT Ali: *Hallo, guten Abend! Ali Güngörmüş! Ah... Chinatime. Oder was ist das? Ich bin in München aufgewachsen...*

Atmo OT läuft weiter

Die Gäste genießen seine Nähe, freundliche, bewundernde Blicke.

Atmo Saubermachen

In der Küche räumen die Köche schon auf. Die Spülmaschine läuft auf Hochtouren, zu allererst ist der Tresen für die Vorspeisen saubergewischt. Der letzte Hauptgang ist in Arbeit und Sous-Chef Pöschl beschreibt das Feierabend-Ritual im Le Canard:

OT Pöschl: *Wenn es hier so grob sauber ist, dann gibt es Samstagabend immer das erste Bier in der Küche. Dann ist die Woche fast vorbei! Da freuen sich auch alle drauf! Verständlich!*

Atmo Restaurant (gedämpft)

Atmo Hafen, Elbe

Es ist ein Uhr am Morgen, den letzten Gästen wird in die Mäntel geholfen. Drüben auf der anderen Elbseite rumort noch immer der Hafen. Orange-gelb strahlen die Lichter der Kräne, von Transportern, Laternen. Und Ali Güngörmüş steht draußen auf der Terrasse, schaut rüber. Eine Hand auf dem Geländer. Er holt tief Luft, genießt den Ausblick:

OT Ali: *Der Körper fährt jetzt langsam runter. Und ich trinke jetzt ein Gläschen Wein. Und dann rede ich nochmal mit meinen Köchen und wünsche denen einen schönen Ausgang.*

Und dann geht es nächste Woche wieder weiter! Ist immer so. Es geht immer weiter. Es muss immer weiter gehen. Sonst geht es nicht.

Atmo Hafen, Elbe

Den Blick auf die Elbe, in der Hand ein Glas Wein, träumt Ali Güngörmüş von einem zweiten Lokal, ein paar Kilometer flussaufwärts, vielleicht ganz Pbal. Von gedörrter Rote Beete, mit Zitronenthymian und ein paar Tropfen Granatapfelsirup.

Atmo Hafen, Elbe