

Kolja Kleeberg

Rockstar mit Stern!

Unverkennbar, er ist es! Obwohl er nicht seine dunkelrote Kochschürze mit der dunkelgrauen Kochjacke darunter trägt, sondern heute klassisch in Küchenchefweiß strahlend und bestens gelaunt auf uns zukommt: Kolja Kleeberg! Man könnte ihn auch so formulieren: Kleeberg im Reich der Sterne: Rockstar, Sternekoch, Kochshow-Star! Vielleicht auch bald ein Kultstar? Seine rockige Sylvester- oder Sommerparty im VÄU Mitten in Berlin könnte Kultstatus erlangen. Kolja Kleeberg? That's Rock ,n' Roll – nicht nur auf dem (Platten-)Teller!

2,3 kg liegen noch ganz unbearbeitet vor uns. Allerdings nicht in Form eines saftigen Rinderfilets, wer wird denn gleich an Essen denken? Nein, wir sprechen von Kolja Kleebergs rund 400 Seiten starken Buch ‚VÄU Das Kochbuch‘. Kolja Kleebergs Küchenwerk zeigt vom Artischockenfond über Vorspeisen, wie die schwarze Kabeljaubrandade mit Kokos-Aioli oder Berliner Eisbeinscheiben mit Flusskrebsen bis zum langsam gegarten Lachs mit Wasabi-Soubise, geklopften Radieschen und Senfkornremolata einen kreativen und zugleich anspruchsvollen Querschnitt aus der Küche des VÄU. Rezepte, wie für das Ährenbrot (Pain d'épi) oder eine Fougasse, die, verschieden belegt, abends wunderbar zu einem Glas Wein gereicht werden kann, wenn spontan Freunde vorbeischauen und einem selbst als Gastgeber das Gefühl gibt, etwas anderes zu servieren als der Durchschnitt. Mit welchem Rezept begeht man den Einstieg in Kleebergs Küche? Mit der kross gebratenen Gelbschwanzmakrele und zweierlei vom Calamaretti? Nein, nehmen wir lieber eines der leichteren Rezepte. Haben wir nicht zu oft schon verlockende, äußerst gut aussehende Rezepte probiert aus Büchern und Zeitschriften und selbst von Sterneköchen, die letztlich doch nicht glückten? Entscheiden wir uns für das Freilandhähnchen aus dem Ofen mit Pastis, Fenchel, jungen Kartoffeln, Zwiebeln und jungem Knoblauch und unterhalten uns dabei ein wenig mit seinem Createur, Sternekoch Kolja Kleeberg.

KULINARIKER: Sie sagen über Ihre Küche, in der Regel nicht mehr als drei Produkte auf den Teller zu bringen. Wie finden sich denn diese maximal drei Produkte für ein Gericht?

KOLJA KLEEBERG: Ja, das ist ein selbst gesetztes Dogma, wozu man auch einmal die Lust verspürt, dieses zu brechen. Letztlich meine ich damit, nicht mehr als drei Produkte zu verwenden, damit nicht zu viel Unsinn auf dem Teller entsteht. Im VÄU mache ich mir deshalb immer sehr viele Gedanken um die spätere Harmonie auf den Tellern.

KULINARIKER: Für das Freilandhähnchen braucht es in der Tat ja vor allem nur das Freilandhähnchen oder kleine französisches Coquelet als solche. Die Grundgewürze Salz, Pfeffer und Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Lorbeer hat man zuhause, mit denen wir gerade das Hähnchen ausstatten, um es in Olivenöl anzubraten.

KOLJA KLEEBERG: Mir ist wichtig, die Logik der Natur zu entdecken. Das ist auch Stichwort, um zugleich auf den Lauf der Jahreszeiten zu sprechen zu kommen. Sie können es auch ein Stück weit Faulheit nennen, wenn ich mir auf der Suche nach neuen Gerichten für das VÄU nicht im Vorfeld schon groß Gedanken mache, sondern einfach über den Wochenmarkt oder durch eine Markthalle schlendere um zu sehen, was gibt die Natur gerade ganz aktuell her. Denn das ist witzigerweise auch das, was uns Menschen gerade am Besten tut. Die Natur bietet uns die notwendige Nährstoffzusammensetzung, die wir gerade benötigen. Nehmen Sie Spargel im Frühjahr oder im Winter den Grünkohl mit ganz viel Vitamin C. So weiß die Natur an sich immer, was für unseren Körper gerade gut ist.

KULINARIKER: Unser Hähnchen ist jetzt mit Pastis übergossen und landet nun leicht beschwipst im Ofen zusammen mit verschiedenen Gemüsen wie Fenchel oder Schaschlickzwiebeln. So mancher Gemüsehändler kennt gar keine Schaschlickzwiebeln, fiel uns auf.

KOLJA KLEEBERG: Ja, die heißen so, weil sie viel flacher und rund sind als die normalen Zwiebeln und sie deshalb auf den Spießern nicht viel Platz benötigen. Ich habe heute sogar kleine Schaschlickperlzwiebeln bekommen. Beim Pastis ist wichtig, dass man keinen Sambucca oder Pernod verwendet. Gut ist immer ein Pastis von Paul Ricard, denn ein Sambucca oder Ouzo wäre im Vergleich zu süß im Geschmack.

KULINARIKER: Was ist Ihnen für Ihre ganz eigene Küche im VÄU wichtig?

KOLJA KLEEBERG: Dass es nicht meine, sondern unsere Küche ist. Und das sind derzeit 14 Leute. Das, was den Gast erreicht, ist immer das Ergebnis einer Teamarbeit. Wenn man ein so tolles Team wie ich hat, dann ist außerdem das Schöne daran, dass man nicht immer nur selbst kreativ sein muss, sondern auch die Kreativität der einzelnen Köche mit einbinden kann. Denn letztlich ist mir wichtig, meine Mitarbeiter in die Verantwortung zu nehmen und ihnen zugleich Selbstbestätigung zu geben. Nur so können sie möglichst viel von dem was wir tun für sich mitnehmen und daran wachsen.

KULINARIKER: Sie waren Sous Chef bei Eduard Hitzberger in der Schweiz, der gerne alte, einfache Hausmannskost neu interpretiert. Ein Kochstil, den Sie auch für das eine oder andere Gericht im VÄU übernommen haben?

KOLJA KLEEBERG: Unabhängig von der österreichischen hat er mittlerweile auch die alte Engadiner Hausmannskost für sich entdeckt. Ich finde das toll, denn viele Rezepturen, mit denen Spitzenköche kochen, sind Hunderte von Jahren alt. In meinem Buch sind diverse Gerichte, die auf Hitzberger begründen, wie zum Beispiel die Hexenpolenta mit Senferdbeeren mit Moscato d'Asti Eis gepaart. Die Polenta ist ein typisches, altes Engadiner Gericht. In die Polenta kommen Pinienkerne, Rosinen, Pistazien. Oder die Veltliner Buchweizennudeln mit Trüffel. Eigentlich sind das alles bäuerliche Grundzutaten und sind wiederum in der Logik der Natur begründet. Durch die Trüffel, die bei uns aus dem Piemont kommen, wird das Gericht fit für 2008 und unseren Anspruch im VÄU gemacht.

KULINARIKER: Bei Ihrem diesjährigen Hoffest haben Sie mit Harald Krüger richtig ‚Rock ‚n‘ Roll‘ gemacht. Wie war´s?

KOLJA KLEEBERG: Neben dem Kochen ist selbst Musik zu machen für mich einfach fantastisch. Den Rock ‚n‘ Roll bin ich zuerst semi-professionell angegangen. Vor vier oder fünf Jahren traf ich Harald Krüger in einem Aldiana-Club an, wo ich kochte und er mit seiner Band engagiert war. Ich ging damals spontan auf die Bühne und sang mit. Das hat uns und vor allem auch mir so viel Spaß gemacht, dass ich in der Band sporadisch mit eingestiegen bin. Wann auch immer die Band in Berlin ist oder ich dort, wo auch Harald Krüger spielt, dann wird ein gemeinsamer Akt mit eingebaut. Bei unserem diesjährigen Hoffest was ich jetzt erstmals instrumental mit meiner Gitarre mit von der Partie. Das Ausleben der anderen Seite eben. So nenne ich es.

KULINARIKER: (Das Freilandhähnchen duftet bereits aus dem Ofen und wir überziehen es noch einmal mit Pastis.) Wenn Sie privat zur Gitarre greifen, was gibt es dazu? Einen schönen Rotwein?

KOLJA KLEEBERG:

KULINARIKER: Was muss passieren, dass Sie abends in Ihrem Restaurant in Berlin spontan eine Arie schmettern?

KOLJA KLEEBERG: Na, ja, ich singe schon das eine oder andere Mal ein Geburtstagsständchen. Grundsätzlich kommt es jedoch auf die eigene Stimmung an und es vom Arbeitsaufkommen in der Küche her gehen. Sie wissen ja, wenn es passt, dann passt es! Denn die Stimmung der Gäste selbst ist natürlich auch wichtig, wobei unsere Gäste in der Regel sehr locker sind und wir so gesehen kein typischer Sternetempel sind.

KULINARIKER: Fragen Gäste schon einmal, „und singt der Kleeberg“ heute Abend?

KOLJA KLEEBERG: Na, klar! Manchmal sind sie dann enttäuscht. Doch wie gesagt, die Stimmung insgesamt muss stimmen und ich singe ja nicht auf Bestellung!

KULINARIKER: Sie kochen in einem Ihrer Kochkurse mit Ihren Teilnehmern ein Hereford Roastbeef ‚Dry Aged‘, rückwärts gebraten mit Vadouvan, geröstetem Mais und Tomate in Majoranhonig. Wie brät man denn rückwärts?

KOLJA KLEEBERG: Ich kann leider nicht sagen, dass ich das neu erfunden habe, aber für mich geschmacklich wieder entdeckt! Grundsätzlich sollte einmal erwähnt werden, dass ein Fleisch Fasern hat und keine Poren! Somit macht ein Anbraten, damit sich die Poren schließen, keinen Sinn. Bei mir wird deshalb das Roastbeef oder auch das Bison, wie ich es im Buch verwende, nach der Marinade in Kräutern und Olivenöl ruhen gelassen bevor es abgedeckt im Ofen auf 50° gebracht wird, ehe es sanft kurz angebraten wird, um seine Kerntemperatur von 60° zu erreichen. So war das Fleisch nie in ‚Unruhe‘ und vorne herein ganz entspannt.

KULINARIKER: Vadouvan ist ein seltenes, nicht gerade sehr appetlich aussehendes Gewürz. Welche Rolle spielt es in diesem Gericht?

KOLJA KLEEBERG: Als ich es kennen lernte, roch es sehr intensiv nach einer Bouillon, wodurch es für mich ein sehr Fleisch orientiertes Gewürz wurde, das sehr gut zu Bison oder vor allem Rindfleisch passt.

KULINARIKER: Was ist der Unterschied zwischen einem Hereford Roastbeef und einem Bison mit Vadouvan als Gewürz?

KOLJA KLEEBERG: Das Bison ist ja ein Wildrind und magerer im Fleisch. Beide sind eine ähnliche Richtung, wobei im Sommer das Bison ein wenig leichter ist bei hohen Temperaturen. Das Vadouvan hat durch das Vermentieren einen leicht malzigen Geschmack, der mir gut gefällt. Es ist ja kein reines Gewürz wie Pfeffer, sondern das Besondere daran ist, dass es sich aus verschiedenen, fermentierten Blättern, Pflanzen und Gewürzen zusammensetzt.

KULINARIKER: Haben Sie eine Vorliebe für die indische Küche?

KOLJA KLEEBERG: Nein, denn ich mag grundsätzlich fast alles. Außer die ausgedrückten Innereien von Garnelen auf einem Crostino neulich nahe Barcelona, die schmeckten mir definitiv nicht.

KULINARIKER: Sylvester gab es ‚Rock ‚n‘ Roll‘ im VÄU mit Ihnen am Mikro. Dieses Jahr wieder?

KOLJA KLEEBERG: Dieses Jahr machen wir Pause und ich werde zur Abwechslung Sylvester mit meiner Frau und unseren beiden Kindern feiern. In den letzten Jahren war immer Party im VÄU, das hatte sich so ergeben. Die Leute kamen und fingen direkt an zu feiern und zu dieser Feierlaune kam dann immer die Musik hinzu. Über den Jahreswechsel 2008/2009 werden wir das VÄU zwar geöffnet haben abends, aber nur für ein normales Menü für diejenigen Gäste, die um Mitternacht das Feuerwerk am Gendarmenmarkt erleben möchten. Ansonsten haben wir ja öfter das Jahr über Feste mit Musik.

KULINARIKER: Wie unterscheiden sich Ihre Rezepte für ‚Lanz kocht‘ (vormals ‚Kerner kocht‘) von denen Ihres Restaurants?

KOLJA KLEEBERG: Es ist schon einmal das eine oder andere aus dem Buch mit dabei, doch sind die Rezepte in meinem Kochbuch wie auch im Restaurant in der Regel arbeitsaufwändig und auch kostenintensiv. Mit der Sendung ‚Lanz kocht‘ wollen wir ja dem Zuschauer zeigen, wie er ein gutes Gericht in kurzer Zeit zuhause kochen kann und ihn so an das Kochen heranführen. Wobei man, wenn sich einen Patis für unser Hähnchen im Ofen besorgt, diesen auch einmal als Aperitif servieren und ihn auch so einsetzen kann ohne immer das gleiche Rezept nehmen zu müssen.

KULINARIKER: Wie finden Sie die Rezepte für ‚Lanz kocht‘? Haben Sie ein Team, das für Sie arbeitet?

KOLJA KLEEBERG: Es sind schon am ehesten die Gerichte aus dem Restaurant, die jedoch so weit reduziert werden, dass man sie in der Kürze der Zeit zubereiten und auch zuhause nachkochen kann. Mein erstes Gericht für ‚Kerner‘ war damals eine Jakobsmuschel mit Nudelsalat. Der Nudelsalat ging schnell und mit der Jakobsmuschel wollte ich dem Zuschauer zeigen, dass man diese auch wunderbar privat zubereiten kann und nicht ins Sternerrestaurant zu gehen braucht. Grundsätzlich entstehen alle unsere Rezepte für die Kochshows bei uns intern im VÄU. Ich probiere sie dann kurz aus, um ein Gespür für die Zeit zu bekommen. Wichtig ist mir zu erwähnen, dass ich grundsätzlich meine Rezepte selbst schreibe und auch das Auswiegen selbst übernehme.

KULINARIKER: Wie darf man sich das vorstellen, wenn eine Sendung aufgenommen wird?

KOLJA KLEEBERG: Es ist so, dass wir Köche erst 15 Minuten vor Sendebeginn in das Studio dürfen und dann kurz checken können, ob alle unsere Zutaten am Platz und die Geräte angeschlossen sind. Vorher einmal das Rezept vor Ort zu kochen, diese Möglichkeit haben wir nicht.

KULINARIKER: Unterhalten Sie sich nach einer Aufzeichnung auch einmal mit Alfons Schuhbeck oder treffen Ihre Berliner Kochkollegin Sarah Wiener?

KOLJA KLEEBERG: Ja. Zum einen sind wir ein sehr homogenes Team mit einer positiven Grundstimmung. Entsprechend sind wir auch abseits der TV-Show in einer freundschaftlichen Stimmung miteinander wenn

wir hinterher noch zusammen zum Essen oder auf ein Glas gehen, wenn wir ab und an in Hamburg übernachten.

KULINARIKER: ‚VOX Kocharena‘ – 5 Gänge aus dem Handgelenk, das muss doch Stress pur sein? Wie ist es, wenn man als Kochprofi in der ‚VOX Kocharena‘ den ersten Gang gegen einen Amateur verliert?

KOLJA KLEEBERG: Die Sendung war in der Tat Stress pur aber zugleich auch ein irrer Spaß. Ich bin weniger mit dem Wettbewerbsgedanken oder der Angst zu verlieren dorthin gegangen, sondern habe mich ehrlich gesagt sehr für die Amateurin gefreut, wobei wir ja gleiche Punktzahl hatten, doch bei Gleichstand gewinnt ja der Amateur. Ich breche mir da keinen Zacken aus der Krone und habe die Dame auch später zu mir in das Restaurant eingeladen. Für mich ist der positive Aspekt dabei wichtig, denn wir unterhalten auf der einen Seite und bringen auf der anderen das Kochen näher.

KULINARIKER: Sie brillieren in den Sendungen immer durch ein enormes Fachwissen, das so nur bei Lafer oder Schuhbeck auf dem Bildschirm noch rüberkommt. Einfach so abrufbar?

KOLJA KLEEBERG: Ich weiß immer ganz gerne über die Sachen, mit denen ich zu tun habe gut Bescheid. Mich interessieren zudem deren historische Herkunft und die Zusammenhänge, warum etwas so entstanden ist. Nehmen Sie aus dem Kochbuch unser ‚Berliner Bollenfleisch‘, das an sich eine Lammhaxe ist mit geschmorten Zwiebel. ‚Bollen‘ war für die Hugenotten ein Fleisch mit Zwiebeln geschmort, so brachten sie diesen, ihren Begriff durch ihren Einzug seinerzeit nach Berlin.

KULINARIKER: Ihre gemeinsame CD mit Harald Krüger und bekannten Songs wie ‚Amarillo‘, ‚Ol´Man River‘ und ‚Johnny B. Good‘ kann über Ihre Websites bezogen werden. Gibt es demnächst mit Ihrem Freund Kammeiner eine eigene Kochsendung nach dem Motto: ‚Kleeberg rockt – Kammeier kocht‘?

KOLJA KLEEBERG: Nein, denn Kochen, das ist schon mein Ding und die Musik gehört einfach zu meiner Person dazu. Mir geht es eben nicht nur um das Kochen, sondern, speziell im VÄU, auch darum Gastgeber zu sein.

KULINARIKER: Ein Kapitel im Buch heißt schlicht ‚Nikolaus‘, Ihr zweiter Vorname. Gibt es bald eine Weihnachts-CD ‚Nikolaus‘ Rockin‘ Christmas‘ mit einem Rezept für die besten Zimtsterne der Welt?

KOLJA KLEEBERG: Gute Idee! Allerdings hätte ich dafür bereits im Frühjahr mit der Produktion beginnen müssen.

KULINARIKER: Ihnen und Ihrer Frau gehört ja Ihr Restaurant. Würden Sie jungen Kochtalenten auf Sternenniveau empfehlen, den Weg über ein eigenes Restaurant zu gehen oder sagen Sie eher, das ist aufgrund Finanzierung etc. doch ein sehr schwieriger Weg?

KOLJA KLEEBERG: Wir wollten an sich nie in die Selbständigkeit und waren seinerzeit Angestellte im VÄU als unser Investor nicht mehr wollte. So kamen wir wie die Jungfrau zum Kind und sind heute glücklich, dass wir diesen Schritt gemacht haben. Für die jungen Nachwuchstalente gefällt mir ein Trend aus Frankreich ausgesprochen gut, wo junge, sehr gute Köche sehr gute Bistros eröffnen. Diese ehrliche gute Küche ist teils sehr spannend und eigentlich fast interessanter und unproblematischer als ein Restaurant aufzubauen. Viel Arbeit hingegen ist beides!

Das Ofenhähnchen mit Pastis war übrigens gar nicht viel Arbeit und kommt mit einem herrlichen Duft nach Kräutern und Anis auf unsere Teller. Ein saftiges und zugleich leichtes Gericht. So witzig Sternekoch Kolja Kleeberg ist, so vielfältig ist seine Küche, die er nicht nur im VÄU, sondern auch in den 2,3 kg Papier rüberbringt. Probieren Sie es einfach einmal aus! Wenn Sie sich so nebenbei überlegen, wie denn eigentlich der Name des Restaurants korrekt ausgesprochen wird, sagt der Cusiner selbst nur: „Einfach Vau, so wie es geschrieben wird. Sie können es aber aussprechen, wie es Ihnen gefällt, denn es ist ein Kunstname und somit frei interpretierbar.“ Kreativ eben, wie Kleeberg selbst. Deshalb wundern Sie sich auch nicht, wenn es im Kochbuch kein Inhaltsverzeichnis gibt. Bei der Suche des einen oder anderen Gerichts entdeckt man beim Blättern sogleich ein Neues. So soll es auch sein, denn eines kennt Kleeberg nicht, Langeweile!

Interview: © Christine Schmidhuber, CS Fine Communications

Erschienen: DER KULINARIKER – Das Magazin für mehr Genuss, www.kulinariker.de