



RICH

SEPTEMBER 2007

Dine by Design

EIN ANREGENDES DINNER,
ZU DEM JEDER ETWAS
BEITRÄGT, IST INZWISCHEN EIN
BELIEBTES GESELLSCHAFTS-
SPIEL. DIE HIER VERSAMMELTE
KOMPETENZ SORGTE FÜR
KULINARISCHEN HOCHGENUSS
UND DEKORATIVE IDEEN.

SZENARIO & FOTOS THÁI-CÔNG/GÖTZ WRAGE
PRODUKTION RAINER POESCHL
TEXT DINO DADANYI



Qualität
ist immer persönlich.
RICH bat Connaisseurs, die
Herausragendes für eine
moderne Tischkultur leisten,
um ihren je eigenen Beitrag
zu einem festlichen Dinner.
Der Designer Michael
Sieger und seine Frau
Bettina überraschten mit
TREASURE, der neuesten
Kreation von Sieger by
Fürstenberg: ein erlesenes,
mit Platin handbemaltes
Porzellan, das in seiner
schlichten Eleganz und den
fein ausgeloteten Formen
den Inbegriff moderner
Tischkultur darstellt. Dirk
Kowalke vom *Fischereiha-
fen Restaurant in Hamburg*
sorgte mit einem auf Form
und Design des Tafelge-
schirrs abgestimmten und
von seinem Chefkoch
Wolf-Dieter Klunker
souverän zubereiteten
Menü und den dazu
ausgesuchten Weinen für
kulinarische Höhepunkte.
Die Floristin Julia Wendt
wählte Gläser, Besteck und
Blumen. Alle einte das
Bewusstsein für Tradition
und Werte und die Lust auf
ein inspirierendes Gastmahl.



DAS GESCHIRR
kam von
Michael Sieger,
Geschäftsführer und
Designer von sieger
design.



DAS MENÜ
wurde zubereitet von
Wolf-Dieter Klunker,
Küchenchef im
Fischereihafen
Restaurant Hamburg.



DIE WEINE
wurden empfohlen
von **Dirk Kowalke**,
Inhaber des Fische-
reihafen Restaurants
Hamburg.



APERITIF & DIGESTIF
wurde serviert von
Ricci Chaniewski,
Barkeeper im
Fischereihafen
Restaurant Hamburg.



DIE BLUMEN
wurden arrangiert
von **Julia Wendt**,
Floristin und
Event-Ausstatterin in
Hamburg.



Geschirr

„Treasure“ heißt der neueste Coup von Sieger by Fürstenberg. Das metallische Schimmern des Dekors korrespondiert mit dem fast durchscheinenden Weiß des Materials und schlägt so den Bogen zwischen zartem Zauber und kühler Eleganz. Besonderer Luxus: Der Platinkeder reicht bis auf die Rückseite. Platzteller: 110 Euro, Speiseteller: 55 Euro, Mittelsteller: 42 Euro. Schale: 64 Euro. Schalencloche: 130 Euro. Vase Nacma: 390 Euro. Rot- und Weißweinglas „Harcourt“ von Baccarat, je 148 Euro. Besteck „Aria“ von Christofle: je Einzelteil 60 Euro.

MICHAEL SIEGER

DAS GESCHIRR

Michael Sieger ist einer der bedeutendsten zeitgenössischen Designer. Sein Anspruch absoluter Ästhetik und Perfektion folgt unabhängig von gefälligen Zeitgeistern und Moden einer autarken, unverwechselbaren Handschrift.

Wie er die Zukunft sieht: „Die Inflation des Alltagsdesigns führt zu einer neuen Trivialität, der man nicht mit noch mehr Design, sondern nur mit einem klaren Qualitätsstatement und besonderer Exklusivität – etwa durch kleine Auflagen – begegnen kann.“

Was er liebt: „Ein Spaziergang durch die Monte Napoleone in Mailand. Ich fühle mich dabei wie ein kleines Kind, das durch den schönsten Spielzeugladen streift.“

Über das RICH-Dinner: „Ich habe unsere jüngste Porzellanserie *TREASURE* mitgebracht – feinstes Bone China-Porzellan mit Platinkeder von *Sieger by Fürstenberg*. Reines Platin steigert die Wirkung des einmalig zarten Porzellans.“

WOLF-DIETER KLUNKER

DAS MENÜ

Seit 27 Jahren kocht er im Fischereihafen Restaurant und hat durch Stetigkeit und das hohe Niveau seiner Küche wesentlich zum Erfolg dieses legendären Hamburger Restaurants beigetragen. Klunkers Kochstil ist klassisch-regional mit asiatischen Einflüssen. Wichtig ist ihm die Beachtung neuester gesundheitlicher Erkenntnisse. Steinbuttfilet auf Kräuterpüree mit gebratenen Steinpilzen in Hummerschaum oder Bouillabaisse des Nordens gehören zu seinen Vorzeige-Gerichten. Lassen Sie sich seinen Kanadischen Hummer auf sommerlichem Salat in Ingwer-Ananas-Dressing nicht entgehen!



Wie er die Zukunft sieht: Die Kombination Fleisch mit Fisch, Krusten- und Schalentieren im euro-asiatischen Stil wird sich immer mehr durchsetzen.

Was er liebt: „Mein Lieblingsgericht ist Rinderroulade, von meiner Frau zubereitet, mit grünen Bohnen und Kartoffelmus. Ich schwärme für Beefatar mit frischen Weinbergschnecken im Gemüse-Knoblauchsud, ein schönes Glas Rotwein dazu, und die Welt ist in Ordnung.“ Ein Lieblingsrestaurant hat Klunker nicht, er geht schon mal hier und dort hin. Am liebsten ist ihm ein Essen mit Freunden im kleinen Kreis zu Hause. ▶▶



Aperitif

Lanson Rosé Label Brut Rosé (0,75 l ca. 34 Euro), dazu drei frische Himbeeren. Champagnerföte „Harcourt“ von Baccarat: 148 Euro. (linke Seite oben)

www.baccarat.com

Vorspeise

Jacobsmuscheln provençal mit Knoblauch und Peperoni auf geschmortem Chicorée (linke Seite), serviert mit Jermann Sauvignon 2006.

Zwischengang

Gebratene Entenleber mit Hummer auf „Himmel und Erde“, serviert mit August Kesslers 2005 Rheingau Riesling Reserve, halbtrocken.



Über das RICH-Dinner: „Es ist nicht das klassische Menü. Wir sind ein Fischrestaurant, und es gibt seit 27 Jahren für mich immer Fisch, Schalen- und Krustentiere. Als Einstieg habe ich Jakobsmuscheln aus Frankreich ausgesucht. Serviert werden sie auf gebratenem rosa Chicorée mit etwas Knoblauch, Peperoni, Tomatenwürfeln, Kräutern und brauner Butter. Der zweite Gang ist eine Kombination aus gebratener Entenleber mit Hummer auf „Himmel und Erde“ (Kartoffelmus mit Äpfeln und rotem Zwiebelconfit). Zum Hauptgang nehme ich nur den besten Thunfisch und brate ihn als Pfeffersteak „raw“. Dazu wird asiatisches Gemüse im Wok zubereitet und mit Sojasauce und scharfer Rotwein-Orangensauce angerichtet. Als krönenden Abschluss finde ich es immer gut, mit Schokolade zu arbeiten, in diesem Fall habe ich mich für eine Schoko-Variation mit Kirschkompott entschieden.“

DIRK KOWALKE

DIE WEINE

Seit 1997 führt Dirk Kowalke als Inhaber zusammen mit seinem Vater Rüdiger das legendäre Restaurant am Fischereihafen. Hier war und ist die Welt zu Gast. Die Pilgerschar reicht von der Kanzlerin und so manchem ihrer Vorgänger bis hin zu Plácido Domingo, Herbert von Karajan und Lady Di, von Muhammad Ali und Franz Beckenbauer bis zu George Clooney. Kowalke ist Hanseat durch und durch. Er liebt seine Heimatstadt, schätzt Understatement und Bodenhaftung ebenso, wie er darauf achtet, dass die Gäste glücklich sind, aber auch die Zahlen stimmen.

Wie er die Zukunft sieht: „Eine zeitgemäße Verbindung von traditionellen Werten und dem sicheren Umgang mit neuen Trends ist die wichtigste Perspektive für mich.“

Was er liebt: „Die Ferien mit meiner Frau und den Kindern auf Sylt.“ „Dort besucht der gelernte Bankkaufmann gerne Jörg Müller, bei dem er sich den gastronomischen Schliff holte.“

Über das RICH-Dinner:

„Ein *Jermann Sauvignon 2006* ist für diese

Vorspeise genau das Richtige. Er hat ein reifes, offenes Aroma, ist dabei aber fruchtig-leicht und passt daher gut zu dem etwas bitteren Chicorée. Zum Zwischengericht einen *2005 Rheingau Riesling Reserve* von August Kessler, halbtrocken: Er rundet den Geschmack der Verbindung von Entenleber und Hummer auf wunderbare Weise ab. Gegenüber dem süß-scharfen Thunfischgericht muss sich der Weißwein behaupten können, und das erfüllt der ka-

Hauptspeise

Pfeffersteak vom Thunfisch – „raw“ gebraten – auf asiatischem Wok-Gemüse und mit Honig-Sojasauce, serviert mit 2005 Far Niente Chardonnay Napa Valley (links).

Dessert

Schokovariationen mit Kirschkompott, serviert mit Taylors Vintage.



Foto: Sandra Schütz (dieselpopagency.de), Make-Up: Karin Gade (dieselpopagency.de), Styling: Luci Schramborg (dieselpopagency.de)

Fotografieren und Licht: Jens Pölkner (imglightnet.de), Postproduktion: PYZ

lifornische *2005 Chardonnay Far Niente* aus Napa Valley auf vorbildliche Weise. Zu den Schoko-Variationen empfehle ich *Taylors Vintage*, einen roten Portwein.“

RICCI CHANIEWSKI

APERITIF & DIGESTIF

Ein Barmann par excellence: Richard Chaniewski steht seit 10 Jahren hinter dem Tresen der *Oyster-Bar*. Sein lebenswür-



Digestif

Cognac Courvoisier XO Imperial, 0,7 l ca. 104 Euro, und ein Ziegler Wildkirsch Nr. 1, 0,7 l ca. 138 Euro.

Zigarren

Cohiba Robusto, ab 16,50 Euro.

diges Wesen und großartige Drinks sorgen dafür, dass die schicke Cocktail-Nische oft aus allen Nähten platzt.

Wie er die Zukunft sieht: „Champagner hat immer Zukunft. Martinis sind nach wie vor beliebte Klassiker. Stark im Kommen sind alkoholfreie ‚Car Drivers‘.“

Was er liebt: „Ich bin begeisterter Segler und liebe meine Heimat, die polnische Ostseeküste.“

Über das RICH-Dinner: „Drei frische Himbeeren in einem Glas *Lanson Brut Rosé* als Aperitif entfalten eine wunderbare Wirkung: Sie sind Balsam für den Gaumen wie für die Seele. Für den Abschluss unseres Dinners habe ich neben einem *Cognac Courvoisier XO Imperial*, einen *Taylors Vintage Portwein* und eine *Wildkirsche* von Ziegler mitgebracht. Vor allem der Cognac harmoniert fabelhaft mit einer *Cohiba Robusto*.“

JULIA WENDT

DIE BLUMEN

Die Hamburger Floristin will mit ihren Dekorationen Festen, Events und Familienfeiern besonderen Glanz verleihen.

Wie sie die Zukunft sieht: „Es wird zur Selbstverständlichkeit, dass man bei Einladungen auf die Dekoration achtet.“

Was sie liebt: „Die frühmorgendlichen Stunden auf dem Großmarkt, wenn dort die Blumenwelt erwacht.“

Über das RICH-Dinner: „Ich habe zum Beispiel eine Schokoladenblume gewählt, die auch wirklich nach Schokolade riecht: als Referenz zum wundervollen Dessert!“ **RICH**



Exzellente Fischküche vor einem grandiosen Elb-Panorama: Das Hamburger Restaurant von Dirk und Rüdiger Kowalke am Fischereihafen zählt zu den beliebtesten und erfolgreichsten Restaurants in Deutschland.

KONTAKT

Fischereihafen Restaurant
Große Elbstraße 143, 22767 Hamburg, Tel.: +49 40 381816. www.fischereihafenrestaurant.de

sieger design GmbH & Co. KG
Schloss Harkotten, 48336 Sassenberg, Tel.: +49 5426 94920. www.sieger-design.com

Julia Wendt
Binderstraße 17, 20146 Hamburg, Tel.: +49 40 8662020. www.juliawendt.com