

Carlos André Cooking for Friends – ein Event der Spitzenklasse auf Sylt

EIN LEBEN FÜR DIE LEIDENSCHAFT

Text: Birgitt Wolff, Fotos: Schneider Press



CHRISTINE NEUBAUER, BERNHARD BETTERMANN, FRANCIS FULTON-SMITH, BRUNO EYRON, HEINZ HOENIG, JANINA HARTWIG, NATASCHA OCHSENKNECHT UND DIE CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N°1 PASSION EROBERN DIE KULTINSEL DEUTSCHLANDS.

Sylt begeistert schon immer mit einem ganz eigenen Charakter: Kilometerlanger feiner Sandstrand, tosende Brandung, stilles Wattenmeer – und in der Luft schwebt immer ein Hauch Chic, Noblesse, Champagnerlaune und Zigarrenduft. Sylt mit seiner grandiosen Naturlandschaft, der rauen und sensiblen Seele, die so viele Menschen in den Bann zieht, ist Mythos, Kult und Leidenschaft. Für die Kenner ist die Königin der Nordsee einfach nur „die Insel“. „Ohne Leidenschaft könnte ich gar nicht leben. Ich finde die Leidenschaft gehört mit zum Leben, um die Dinge zu spüren, die Momente genießen zu können und so ist es auch auf Sylt“, schwärmt **Janina Hartwig** während sie sich vom Walter's Hof auf Kampen auf den Weg durch die Dünen zum Strand macht. „Die salzige Luft zu spüren,

den Wind zu spüren, das Meer zu spüren, das bedeutet für mich Leidenschaft. Ohne Leidenschaft kannst Du es nicht aufnehmen und das bedeutet für mich Freiheit.“ Gemeinsam mit ihren Kollegen Christine Neubauer, Bernhard Bettermann, Francis Fulton-Smith, Bruno Eyrton, Heinz Hoenig und der Designerin Natascha Ochsenknecht nahm sie am Kochkurs ihres Lebens teil. Als Gast des Kultlabels „**Carlos André Cooking for Friends**“, das erstmals auf Sylt stattfand. Der Königin der Nordsee kann man sich einfach nicht entziehen. Francis Fulton-Smith, der trotz intensivem täglichen Dreh für Dr. Kleist in Eisenach – die neue Staffel begann am 7. November – unbedingt die Insel genießen wollte, wechselte für zwei Tage in den Porsche und schloss sich dem abwechslungsreichen



verschiedenen Tabaken und einem speziellen Deckblatt, ich glaube es ist ein H 2000 Equador, ein wunderbarer Genuss, weil sie ganz leicht ist, ganz mild wie dieser Herbsttag heut. Und die Carlos André passt perfekt zu dem leckeren Essen, was wir hier im Söl'ring Hof mit Johannes King machen.

Die Leidenschaft zur Zigarre und die Freude am Genuss, den man anderen bereitet, schaffen die Atmosphäre, aus der Besonderes entsteht: im November ist die **Carlos André Collector's Cut No 1 Passion** in den Handel gekommen - die erste Edition der neuen Carlos André Collector's Cut-Linie. Diese auf 500 aufwendige, elegante Holzschatullen mit je 10 Zigarren limitierte Premium-Longfiller - jede einzelne handgerollt mit viel Gefühl - ist benannt nach dem jüngsten Spross des deutschen Familienunternehmens **Arnold André**, das - inhabergeführt in der 7. Generation - in diesem Jahr stolz auf eine 200 Jahre alte Geschichte zurückblicken kann. Die Carlos André signalisiert einerseits bereits die zukünftige 8. Generation und stellt andererseits die Verbundenheit zur Familie her, eine Brücke zwischen Tradition und Moderne. Gefertigt aus edlen, handsortierten Tabaken im jüngsten der eigenen Werke, in Santiago de los Caballeros in der Dominikanischen Republik. Mit diesem Werk erfüllte sich Axel-Georg André, Inhaber und Aufsichtsratsvorsitzender, seine Vision der eigenen Longfiller-Fertigung in einem der weltweit bedeutendsten Länder der Zigarrenherstellung mit allen Vorzügen und Vorteilen, die dieser Standort bietet: „Unsere ganze Leidenschaft gilt der unerschöpflichen Suche nach der einen, vollkommenen Komposition - so kreieren wir für unsere Kunden wahre Schätze.“ Eine dieser Errungenschaften, diese streng limitierte „Passion“, sieht er als Hommage an den engsten Freundeskreis des Hauses, zu dem mittlerweile auch viele deutsche Prominente zählen.

Erkundungs- und Genussprogramm an: „Ich habe hier wunderbare Freunde, die mich zu Hummeressen und anderen lukullischen Abenden einladen, die man hier einzigartig verbringen kann, in dieser dramatischen Ambience, wo die Naturgewalten aufeinander treffen, wo die Gezeiten den Lebensrhythmus bestimmen, wo man die Seele baumeln lassen kann, wo man sein Telefon ausschaltet, den Strand entlang läuft, um sich den Wind um die Nase spielen zu lassen. Wo man einfach, wenn man da rauschaut, die Gedanken frei schweifen lassen kann. Wie Ebbe und Flut kommt die positive Energie zu einem zurück und man geht wieder beseelt von dieser Insel weg. Und wenn es nur zwei Tage sind“. Für seine deutschen Fans hat der geborene Engländer das Buch „Loving se Germans“ geschrieben,

das humorvoll damit spielt, dass viele Deutsche das „th“ nicht aussprechen können und natürlich geht es auch um die Küche und die Zigarre, die der passionierte Zigarrenraucher erstmals mit 16 in England geraucht hat: „Da kommt es ja vermutlich ja auch her, wenn man das Rauchen vom Begriff des Smokings ableitet. Damals hat man sich zu jedem Essen umgezogen und der Smoking, den wir heute noch kennen, ist ein Rudiment der Kleidung die man angezogen hat, um sich in die Kaminzimmer zurückzuziehen und eine Zigarre zu rauchen und einen guten Portwein oder einen Dessertwein zu trinken. So eine gute Zigarre braucht in der Regel, wenn es nicht so windig ist wie hier, mindestens eine Stunde. Das kann man nicht so zwischendurch machen, es ist ein Genussmoment und so wie hier mit 8

Feine Küche und höchster Genuss auf der Insel

Es gibt viele berühmte Köche auf der knapp 100 Quadratkilometer großen Insel, die einst von den Engländern besetzt war und als kleines Paradies für gutes Essen gilt. Einer ist zum Beispiel **Holger Bodendorf** vom **Landhaus Stricker**, der andere **Ulrich Person**, Küchenchef des **Relais & Châteaux Stadt Hamburg** in Westerland, der zwischendurch der illustren Truppe ein exklusives **Champagner-Duval Leroy-Lunch** servierte und der berühmteste ist der Zwei-Sterne-Koch **Johannes King**, der vor vielen Jahren dem Charme der Insel vollkommen erlegen ist und sich hier ein eigenes Königreich geschaffen hat. Sein Söl'ring Hof, in dem der Carlos André Cooking for Friends - Kochkurs stattfand, liegt



direkt auf dem Dünenkamm von Rantum. Von Friesenschnitten mit Tabakpflaumen, über Tartar von der Meeräsche bis zum gepickelten King-Gemüse gibt das sympathische Kochgenie aus dem Schwarzwald seinen prominenten Gästen einen perfekten Einblick in seine Küche, die weit über den Tellerrand der Insel bekannt ist. „Ich bin ein großer Fan von Johannes King,“ schwärmt Francis. „war aber noch nie mit ihm zusammen hier vor Ort. Deswegen freue ich mich unbandig, dass es jetzt mal geklappt hat, denn ich liebe seine Philosophie. Ich habe ein paar sehr gute Rezeptideen mit nach Hause genommen, weil ich momentan noch mitten in den Dreharbeiten zu Dr. Kleist stehe und ich die

Angewohnheit habe, einmal im Jahr, also einmal pro Staffel für mein Team als Dankeschön zu kochen, für 100 Personen 4 Gänge, da bin ich 19 Stunden in der Küche, da verwöhne ich mein Team nach Strich und Faden kulinarisch lukullisch. Die Vorspeise, die wir hier gemacht haben und die Nachspeise werden sich möglicherweise schon bald in Eisenach wiederfinden. Ich finde es ganz erschreckend, dass die Menschen mehr Automarken als Heilkräuter kennen, ich denke da kann man vieles verändern, wenn man Kinder hat, in denen man ihnen einfach sagt, wir sind umgeben von Nahrungsmitteln und die sind sehr gesund im Idealfall, deswegen muss man sie auch beschützen. Der Mensch ist ja nicht

nur ein Koch, der die Dinge zubereitet, sondern wir sind auch Hüter und Gärtner im Garten Eden.“ Auch **Bernhard Bettermann** hat das Set von der Sachsenklinik kurz verlassen, um sich in die Küchengeheimnisse von Johannes King einweisen zu lassen: „Die Leidenschaft dieses Mannes ist betörend. Da fließen Handwerk und Liebe zusammen. Das ist Weltklasse. Dieser wunderbare Fisch, der da filetiert wurde, der vor kurzer Zeit noch da draußen rumschwamm, der mit Liebe zubereitet, irgendwann bei mir im Mund gelandet ist, der war so köstlich. Dieser Ursprung von Nahrung die man zu sich nimmt, damit man weiter existieren darf, wurde einem nochmal richtig Schritt für Schritt klargemacht.

Das hat viel mit Sinnlichkeit, mit Lebenslust mit Leidenschaft zu tun.“ **Natascha Ochsenknecht** liebt es zu kochen: „Als Mutter stehe ich natürlich in der Pflicht, gutes und gesundes Essen auf den Tisch zu bringen. Ich koche leidenschaftlich gerne, backe gerne und könnte vielleicht den einen oder anderen Kochkurs geben mit meiner bunten ausgeflippten Küche. Dem Kochgenie Johannes King könnte ich höchsten beibringen, wie er es nicht machen sollte.“ Und auch von ihr höchstes Lob für die Passion: „Wenn ich eine Zigarre rauche fühle ich mich zurückversetzt in ein anderes Jahrhundert, in ein Schloss in England, umgeben von ganz vielen Bücher in einem Ledersessel, eine Atmosphäre als wenn gleich Alfred Hitchcock vorbeikommt, das hat sowas Mystisches. Die limitierte Carlos André hat sowas sanftes, schönes, die hätte ich noch ein paar Stunden rauchen können.“

Christine Neubauer, die demnächst ihre Reihe „München Grill“ weiterdreht, in der sie eine Köchin spielt, war mit ihrer Liebe **José Campos** angetrieben, für ihn kocht sie gerne Zuhause in Palma und lässt sich kreativ inspirieren: „Aber ich habe nicht nur beäugt was gekocht wurde und was reinkommt, sondern ich hab auch die typischen Handbewegungen, die Abläufe beobachtet, was vielleicht meine Kollegen nicht so beobachten, denn ich leite ja in der Rolle eine große Gastroküche. Und da ist es wichtig, wie fasst Johannes King die Gegenstände an. Das fängt schon beim Hände waschen an.“ Zu Sylt hat sie eine ganze besondere Beziehung, die sie beim Besuch der Familie Trautmann begeistert erzählt, die den Original Sylter Strandkorb bauen. 10000 von Tischlern, Polsterern, Malern, Schneidern und Korbflechtern handgemachte Körbe verlassen jährlich die Manufaktur und schaffen es sogar bis nach Neuseeland. Vor 10 Jahren hatte die Schauspielerin genau gegenüber ihr Hauptset aufgeschlagen für den Film „Ferien auf Sylt“, der einmal pro Woche mittlerweile wiederholt wird. „Ich hatte ein kleines Hotel, im Film hieß das zunächst „die alte Liebe“, dann wurde es „die neue Liebe“. Nomen est Omen. „Genau dort, wo wir in List die herrliche Porsche-Tour gemacht haben, bin ich freiwillig im Hafenbecken geschwommen, was man als Urlauber auf Sylt nicht wirklich tut. Aber so lernt man die Insel anders kennen. Also ich kann sagen, auch das Hafenbeckenwasser von List ist annehmbar.“ Auch die Zigarre spielt in ihrem Schauspielleben immer mit: „Früher habe ich immer zum Abschluss eines Filmes eine Zigarre geraucht. Das war ein Ritual, um genussvoll etwas zu beenden, einen Abschnitt zu beenden, der eben sehr schön und intensiv war und hab das mit einer Zigarre abgeschlossen. Was die Carlos André Collector 's Cut N°

1 Passion mit meiner Malerei und der Küche von Johannes King verbindet ist pure Leidenschaft.“

Christine Neubauer, die aus Bayern kommt, malt Bilder auf Mallorca und bringt sie neuerdings nach Sylt, von Insel zu Insel: „So wie meine Bilder hier empfangen worden sind, ist es ein sehr viel versprechendes Pflaster. Ich bringe die intensiven Farben einer Mittelmeerinsel in die in rauen Farben dieser Landschaft, ich finde das passt.“

Kollege **Heinz Hoening** kennt Sylt schon aus Kindertagen: „Der Sand ist es wert, dass man auf ihm läuft, wenn man auch ins Schwitzen gerät“. Alles was er macht, macht er mit Leidenschaft: „Wenn ich ein glühendes Eisen in der Hand habe - natürlich mit der Zange - und am Amboss stehe und schmiede, dann vergesse ich alles um mich herum. Man könnte sagen eine Art von Therapie, aber das ist mir zu doof. Da ist auch kein Leiden dabei, das tut gut. Und wenn ich dann noch aufwache und weiß, dass es für einen guten Zweck ist, dann erfüllt mich das. Ich merke es immer wieder, wenn so ein Nagel fertig ist und die Friedenstaube kommt dann rein, dann mache ich ihn handlich und da fühle ich mich einfach wohl. Das war schon immer so, wenn es ins Handwerk gegangen ist, es hat mich satt gemacht und glücklich gemacht.“ Als Künstler stellt der Schauspieler, der mit Lebensgefährtin **Gabi Lechner** anreiste, gerade in der neu eröffneten Galerie Walentowski in der Fußgängerzone von Westerland seine Friedensnägel aus, gemeinsam mit Udo Lindenberg, Otto Waalkes, Christine Neubauer, Harold Faltermeyer und erstmals auch Natascha Ochsenknecht. Denn auch abseits von Sonne, Strand, Strandkorb und Sylter Spezialitäten bietet die Insel ein äußerst abwechslungsreiches und anspruchsvolles Programm, mit dem sie ganz lässig und unverkrampft den Spagat zwischen kreativer Tradition und kulturellen Projekten der Gegenwart schafft. „In den letzten Tagen habe ich einige gute Persönlichkeiten kennengelernt, nicht nur dass, es waren sogar gute Menschen, mit denen man sogar lachen konnte“, erklärt der gelernte Schmied mit seiner ganz besonderen Humorabteilung. „Ich werde sicher kommen und die Galerie besuchen, vielleicht passiert hier ja was, es stehen genügend Nägel zum Verkauf, die Kunden sollen dafür sorgen, dass die traumatisierten Kinder, die ich in den Camps betreue, überhaupt kommen können, denn das kostet viel Geld. Peter Maffay hat Tabaluga, ich hab die Nägel.“

Zu den Kultgastronomen auf Sylt gehört auch der Schweizer **Pius Regli**, der sich vor über 30 Jahren in die Insel verliebt hat. Auch er ist einer der Gastgeber von **Carlos André Cooking for Friends**. Die umfangreiche Küche, erlesene Spezialitäten vom Tartar vom friesischen Ochsen

mit Lachskaviar bis zur Tabak Crème Brûlée mit Riserva Ducale Chianti Classico Rotweineis, entführen im **Manne Pahl** in ein Ambiente zwischen alpinem Berghüttencharme und friesischem Landhausstil. „Sylt erleben und Schweizer Charme genießen“ ist seine Devise, während er mit reichlich Champagner Duval Leroy die **Carlos André Collector 's Cut N° 1 Passion** verkostete.

Schöne Aussichten

Die Terrasse des Walter's Hof ist für viele Gäste der schönste Platz des Hotels, denn von hier schweift der Blick über Heide und Dünen bis zum offenen Meer. Dass der Walter's Hof so etwas wie eine Seele hat, liegt an seinem Inhaber und Gastgeber **Detlef Tappe**, der seit über 35 Jahren voller Leidenschaft sein kleines Hotel zu einem Ort zum Träumen und Lachen gemacht hat. „Wo Gäste lachen, kommen weitere hinzu.“ lautet sein Credo. Und beim Champagner Duval Leroy- Abschlussdinner wurde viel gelacht. Restaurant und Bar des Walter's Hof zählen übrigens zu den besten Adressen Kampens für feine Küche, Champagner, Whisky und neuerdings auch **Bruderkuss-Gin** des Schauspielers Bruno Eyron, den sein Küchenchef **Janko Rahneberg** auch gerne mal zum Sorbet verarbeitet.

Und das wurde geraucht: Carlos André Collector 's Cut N° 1 Passion

„Man braucht nichts von Zigarrenkompositionen zu verstehen, um die Poesie dieser Passion nach wenigen Zügen zu begreifen“, so Petra Lindenschmidt, Vice President Arnold André Dominicana und verantwortlich für diese neue, exquisite Produktlinie, „wohl aber vom Genießen!“ Diese wunderbare mittelschwere Toro Grande, umhüllt von einem elegant-würzigen H 2000/Ecuador-Deckblatt, bereitet wahren Aficionados einen langen, wertigen Rauchgenuss, denn sie wissen: Nur ein besonnenes Rauchverhalten garantiert echten Genuss.

Bei den ersten Zügen dominiert eine angenehme Süße. Schnell baut sich ein großes Volumen auf und eröffnet das freie Spiel der Sinne. Kraft tritt in den Hintergrund zugunsten von Eleganz und seidiger Harmonie. Feines Bittermandelaroma, daneben Anklänge an Holznoten und Leder drängen die Süße allmählich in den Hintergrund und verhalten sich ausgeprägter, aber dennoch harmonisch zu dem breiten Aromenspektrum, das sich schnell öffnet. Ab dem mittleren Drittel intensivieren sich das Bittermandelaroma und die Würze, ohne die Vielschichtigkeit zu ersticken. Im letzten Drittel reihen sich dezente Salz- und erdige Noten in das orchestrale Zusammenspiel ein. Fazit: würzig im Geschmack mit wechselhaftem Spiel der Aromen, bei einer Genussdauer von etwa 1 Stunde 40 Minuten.