



Schon in seiner Kindheit hat Starkoch Carsten Obermayr gern in der Küche experimentiert. „Einmal wollte ich eine ganze Rehkeule zubereiten“, erzählt er. „Leider passte die nicht in den Bräter. Ich hab den Knochen dann mit einem Messer meiner Mutter traktiert, sodass der Knochen ab und das Messer kaputt war“

## „Ich bin am Puls des Restaurants“

Küchenchef **Carsten Obermayr** sieht seinen Gästen genau an, was ihnen schmeckt. Zum Beispiel Jakobsmuscheln mit Majoran

**C**arsten Obermayr, 39, lässt sich gern in die Töpfe gucken. Wenn der Maitre de cuisine Raffiniertes wie geeiste Tomatensuppe mit Jakobsmuschel-Carpaccio und Orangen-Estragon-Pesto zubereitet, können die Gäste ihm dabei zusehen. Denn im Restaurant „Duke“ wird in einer großen Showküche gekocht.

**Fühlen Sie sich in Ihrer offenen Küche nicht ständig beobachtet?**

Ja, klar. Deshalb muss ich auch ganz besonders ordentlich vorgehen. Ich finde es aber sehr inspirierend, in einer Showküche zu kochen. Man blickt den Gästen in die Augen, man erkennt ihre Reaktionen, schaut, wie sie essen. Das ist ein ganz anderes Gefühl, als fern des Geschehens hinter verschlossenen Türen zu arbeiten. Es schmeichelt einem, wenn man sieht, dass es den Gästen schmeckt. Und man ist am Puls des Restaurants, in dem die Stimmung jeden

Tag anders ist. Das ist äußerst spannend!

**Wie würden Sie Ihre Art zu kochen beschreiben?**

Ach, ich habe da keine bestimmte Kochphilosophie. Mir ist es wichtig, mit jedem Produkt gut umzugehen und ungewöhnliche Zutaten zu kombinieren. Man muss ja zum Beispiel Matjes nicht immer nur mit Bratkartoffeln essen.

**Was wäre die Alternative?**

Toll zu diesem Fisch schmeckt eine Currymayonnaise mit einer Spur Zimt und Szechuanpfeffer, darin Würfel von Avocado, Grapefruit und gekochtem Selle-

rie, fein geschnittene Frühlingszwiebeln und als Krönung ein wenig Kaviar.

**Das klingt köstlich. Würzen Sie häufig mit Curry?**

Ja. Und unter den Kräutern mag ich Majoran am liebsten. Der schmeckt zu Kartoffeln genauso gut wie zu Jakobsmuscheln und Holunderblüten. Im Sommer verwende ich Holunderblüten übrigens sehr, sehr gerne. Aus ihnen kann man einen wunderbaren Saft zubereiten, der mit kaltem Sekt aufgegossen ein köstlicher Aperitif ist.

**Verraten Sie uns das Rezept?**

Gern. Sie lassen zwei Liter

Weißwein, einen Liter Mineralwasser, 800 Gramm Zucker, eine halbe Zimtstange und den Saft von sechs Zitronen aufkochen und gießen den Sud über 500 Gramm Holunderblüten. Lassen Sie den Saft mindestens zwei Tage ziehen und gießen Sie ihn dann durch ein Sieb.

**Könnten Sie uns zum Schluss noch etwas über den typischen Berliner Genuss erzählen?**

Die Berliner Küche ist herzlich, ehrlich und bodenständig. Traditionell kocht man Senfeier, Kohlrouladen und Eisbein. Ich interpretiere diese klassischen Gerichte aber gern neu. ▶



### Das „Duke“ im Ellington Hotel

Carsten Obermayrs exklusiver Arbeitsplatz: Das Restaurant „Duke“ ist eines der angesagtesten Häuser in Berlin. Es liegt zentral zwischen Ku'damm, Zoo und KaDeWe. Und wurde kürzlich mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. DZ im Hotel ab ca. 128 Euro. Adresse: Nürnberger Straße 50–55, 10789 Berlin, Tel. 0 30/68 31 50, [www.ellington-hotel.com](http://www.ellington-hotel.com).