



SCHÖNER

kochen

Die Liebe der Schwänin Petra zu einem Tretboot machte den Aasee in Münster weltberühmt. Mit dem Projekt Aasee-Terrassen inklusive Gourmetrestaurant bekam der Heimathafen des kuriosen Paars nun einen neuen Rahmen.



Martin Klieber lächelt lausbüsch. „Eigentlich müssten mich meine Mitarbeiter dafür bezahlen, dass sie hier arbeiten dürfen“, scherzt der Patron und Küchenchef vom Restaurant Am Aasee und nickt in Richtung Aussicht. Von der offenen Küche aus blicken die Köche durch große Panoramafenster direkt auf den See. Die Sonne scheint. Segelboote kreuzen – eine Kulisse, die in der Tat eher den Eindruck von Urlaub als Arbeit weckt. Das Restaurant Am Aasee feierte seine offizielle Eröffnung Ende Mai. Es ist Teil der Aasee-Terrassen und das Ergebnis eines Investorenwettbewerbs. „Unsere Aufgabe war es, eine Neubebauung des Hafens vorzuschlagen, die eine Verbindung zur Innenstadt Münsters herstellt und gleichzeitig den Anforderungen der Gastronomie, einer Segelschule und eines Vereins entspricht“, er-

Fotos: Berg

läutert Dr. Ludger Hellenthal von der GBV, Münster. Dieses Konzept setzte sich unter 38 Beiträgen durch: Das dreiteilige Gebäudeensemble beherbergt u. a. den Gastronomiekomplex. Dort wird vom Top-Restaurant bis zum Imbiss die gesamte kulinarische Bandbreite aufgeblättert.

Architekt Peter Bastian aus Münster wählte für das Projekt eine gradlinige, auf das Wesentliche reduzierte Formensprache in bester Bauhaus-Tradition. Diese setzt sich in der Innengestaltung des Restaurant Am Aasee elegant fort: Der 80 Plätze bietende Gastraum präsentiert sich hell und freundlich. Dezent, hellblaue Töne unterstreichen den maritimen Charakter. Brauntöne und Anleihen vom Loungestil bringen einen Hauch Lobbyambiente in die Einrichtung. Der atmosphärische Effekt ist eine sachliche, aufgeräumte Gemütlichkeit, die ohne die kühle Strenge so vieler Designtempel auskommt.

Haute Couture aus Edelstahl

Die automatische Schiebetür zur Küche öffnet sich. Sie gibt den Blick frei auf ein kleines Schmuckstück: Anthrazitfarbene Fliesen, die reine Edelstahlausführung und ein angenehmes Lichtkonzept bilden ein spürbar gelungenes Arbeits-Feng-Shui. Zwischen Restaurant- und Küchenbereich gibt es durch die fließende Designlinie keinen Bruch. Der offene Charakter der Küche unterstützt das homogene Bild: Köche wie Gäste haben durch ein Fensterelement auf Brusthöhe den vollen Durchblick – ein Detail, das Martin Klieber am Herzen lag. „Ein Koch, der nur hinter einer Mauer steht, ‚verdeppert‘ mit der Zeit. Ein Koch, der die Gäste miterlebt, fühlt sich einbezogen und kann mitreden“, erläutert er seinen Wunsch.

Martin Klieber weiß, wovon er spricht. Seit 35 Jahren ist er im Geschäft. Der gebürtige Elsässer arbeitete in Frankreich, England und viele Jahre in München – mit Stationen im Tantris und Austernkeller. Doch es war das erste Mal in seiner Karriere, dass er die Einrichtung einer Küche komplett selbst bestimmen durfte. „Und deshalb sollte alles so sein, wie ich es haben möchte“, sagt er bestimmend. Ein harter Brocken für Wolfgang Eibach. Der Küchenplaner aus Neunkirchen zeichnete mit seinem Unternehmen Eibach die Küche für den 250.000 € Arbeitsplatz inkl. des Getränkebuffets verantwortlich. „So intensiv habe ich seit Jahren nicht mehr mit einem Koch gerungen“, berichtet er. „Herr Klieber wollte hier keine Küche von der Stange.“ Das Resultat der konstruktiv-professionellen Streitereien ist ein Stück Haute Couture aus Edelstahl. 70 Kühlschubladen mit individuell regulierbaren Temperaturzonen wurden eingebaut. Geräte wie die Eismaschine oder das Vakuumiergerät verschwinden ebenfalls hinter Edelstahl, wenn sie nicht benötigt werden. Spezialisten wie der Brotbackofen von Manz, Creglingen, sorgen für das i-Tüpfelchen an Qualität.



Die Schwänin Petra mit ihrer großen Liebe, dem Tretboot.



Küchenplaner Wolfgang Eibach und Patron Martin Klieber (v. l.)



Auch der Ausschankbereich ist bis ins Detail geplant.



Vom Restaurant Am Aasee genießen die Gäste das Flair der Anlage.

Klein, aber oho

Martin Klieber gerät ins Schwärmen, wenn er die Funktionalität seiner Küche gestreichelt erklärt, wie er im Umkreis des jeweiligen Posten alles Notwendige in Griffnähe hat. Der nur 25 m² große Kochbereich ist in Bezug auf die Arbeitsabläufe durchoptimiert. Nur so lassen sich Veranstaltungen – z. B. 80-Personen-Bankette mit Siebengänge-Menü – auf der kleinen Fläche bewältigen. Diese Feuerprobe mit insgesamt 560 angerichteten Tellern hat die fünfköpfige Küchenmannschaft schon mehrfach bestanden. Das Herzstück ist der Herdblock (2,40 m x 1,20 m), eine Maßanfertigung von MKN, Wolfenbüttel, mit einem Detail, das bei den Herren vier Wochen lang für „Zündstoff“ sorgte: eine Wok-Station mit einem authentischen Gas-Warzenbrenner wie in Asien. In der Regel bieten die Hersteller hierfür nur eine Induktionslösung an. „Wenn auf der Karte Teriyaki-Ente mit Gemüse aus dem Hauswok steht, dann sollen unsere Gäste auch die Flammen hochschlagen sehen“, betont der Spitzenkoch. Zum Seeblick gehört zwangsläufig das Thema Fisch, ein Schwerpunkt von Martin Klieber. Sein Küche ist gehoben, aber nicht derart abgehoben, dass sie an jedem beliebigen Ort serviert werden könnte. Den Bezug zu Münster stellt er mit saisonalen, regionalen Gerichten wie der Spargelvariation mit westfälischen Schinkenchips her: Sie

besteht aus einer Crème brûlée von Spargel, einem Salat sowie einer Mousse aus Spargel und getrocknetem Schinken als Chips. „Ein Renner“, berichtet der Patron – wie das Liebespaar vom Aasee. **dia**

Restaurant Am Aasee
48149 Münster
www.am-aasee.de

Zum Backen, Braten, Garen, Grillen

Backöfen der Spitzenklasse!

Über 50 verschiedene Größen und Ausführungen!

MANZ
Made in Germany

MANZ Backtechnik GmbH
D - 97993 Creglingen
Tel. 0 79 33 / 91 40-0 • Fax 91 40-99
www.manz-backtechnik.de

Fotos: Degenkolbe, MS, Berg