

## Hamburg „Sich nie unter Niveau verkaufen“

Seit 30 Jahren gehört Heinz Wehmann zu den Spitzenköchen in der Hansestadt / Vierländer Ente ist sein Klassiker



Vater und Sohn: Heinz (links) und Julian Wehmann sind ein eingespieltes Team Foto: Helmut Heigert

*HAMBURG.* Heinz Wehmann hat ein Herz für Kinder. Insgesamt 30 mal kocht er mit Jungen und Mädchen in den Räumen der Stiftung Mittagskinder Wilhelmsburg. „Ich lerne dabei viel“, sagt der Sternekoch, der seit 30 Jahren Feinschmecker im Landhaus Scherrer an der Elbchaussee 130 mit seiner Kochkunst erfreut.

### **Präsenz in den Medien**

Spaß am Beruf, Freude daran, Gäste zu begeistern und genügend Freiräume für die eigene Kreativität – das sind Wehmanns Geheimrezepte für ein erfolgreiches Berufsleben. Trotz seiner Erfolge ist der Sternekoch bescheiden geblieben. „Wir sind nicht der Nabel der Welt“, sagt er. Schließlich kochten Spitzenköche nur für 3 bis 5 Prozent der Bevölkerung. Durch seine Präsenz in den Medien ist er aber auch einem breiterem Publikum bekannt. Mindestens 500 Rezepte hat er schon im Rahmen seiner Kochsendungen für den NDR entwickelt. Zum Teil nutzt er diese Kreationen auch als Rezeptmappen für seine eigenen Mitarbeiter. „Die Kunst besteht im Weglassen“, fügt er hinzu.

Mit seiner Kochkunst hat Wehmann Maßstäbe in der Branche gesetzt. Sein vor 30 Jahren eingeführtes Rezept einer Vierländer Ente hat sich in der Hansestadt gegen französische Entengerichte erfolgreich durchgesetzt. Wehmann hat die Renaissance der regionalen Küche früh erkannt und am Markt vorangetrieben. So wollte vor 30 Jahren kaum jemand Gerichte mit Kalbskopf essen. „Inzwischen kommen die Leute extra für diese Gerichte zu uns“, erzählt er. Auch andere Klassiker wie Hamburger Schellfisch mit Senfbutter und Grützwurst mit Apfelkompott und Püree haben ihre Liebhaber wieder gefunden. Auf der anderen Seite sorgt Wehmann ständig für Abwechslung auf seiner Karte, um auch seine 70 Prozent Stammgäste immer wieder neu zu begeistern. Hauptgerichte kosten im Landhaus 28 bis 39,50 Euro: „Es muss nicht immer Luxus sein, um Genuss auf dem Gaumen zu erzeugen.“

Wehmann zählt auch zu Vorreitern bei der Verwendung von Produkten aus ökologischem Anbau. „Man muss Bio eine Chance geben“, sagt er. Allerdings wolle er für eine 100-prozentige Verwendung von Bio-Zutaten nicht garantieren. Stattdessen setzt er auf enge Kontakte mit Zulieferern aus der Region und ist auch bereit, für gute Qualität anständige Preise zu bezahlen: „Ich diskutiere nicht mit meinem Enten-Lieferanten, wenn er 50 Cents mehr für das Kilo haben will.“

## **500 Weine auf der Karte**

Den schon von Armin Scherrer angelegten Weinkeller hat Wehmann weiter ausgebaut. Mehr als 500 Weine stehen auf der Karte. Seit einem Umbau kann ein Teil des 120 Quadratmeter großen Weinkellers auch für kleine Events genutzt werden. Im Restaurant des Landhauses finden bis zu 50 Gäste Platz. Außerdem können Wehmann und sein Team 26 Gäste im Bistro bewirten. Für kleine Veranstaltungen bietet das Ö 1 in einem ehemaligen Toilettenhäuschen bis zu 16 Gästen Raum. Im Sommerhalbjahr können außerdem bis zu 45 Personen auf einer Terrasse sitzen.

Sohn Julian Wehmann ist für das Marketing des Landhauses Scherrer zuständig. Insgesamt kümmern sich 25 Mitarbeiter um die Gäste, darunter 5 Azubis. Nachdem Wehmann eine Zeit lang keine Jugendlichen mehr ausgebildet hatte, zeigt er seit einigen Jahren wieder Flagge. Ein Grund sei, dass auf dem Markt nicht mehr genügend Fachkräfte vorhanden seien. „Die guten Mitarbeiter werden nur noch intern herumgereicht“, sagt Wehmann.

Catering betreibt er nur als Kundenbindung. Bis auf wenige Großveranstaltungen kocht Wehmann nur mit einem kleinen Team bei seinen Gäste zu Haus. An Bieterwettkämpfen bei Veranstaltungen beteiligt er sich grundsätzlich nicht: „Man darf sich nie unter Niveau verkaufen.“