

Klassiker mit neuen Aromen

Frankfurter Spitzenköche verraten ihre leckersten Weihnachtsrezepte – zwei Vorspeisen, zwei Hauptgänge und zwei Desserts – zum Nachkochen. Heute präsentiert Thomas Haus, Chefkoch im "Goldman", den vierten Gang unseres Gourmetmenüs und bringt Wild ins Spiel.



Respekt spielt für Thomas Haus eine große Rolle. Besonders, wenn es um die Mitarbeiter am Herd und im Service geht. Ohne deren tatkräftige Unterstützung hätte es der 39-Jährige schließlich kaum so weit gebracht. Seine berufliche Laufbahn begann der Küchenchef und Inhaber des "Goldman"-Restaurants mit einem Praktikum und einer Lehre im mehrfach ausgezeichneten Landhaus-Hotel "Waitz" in Mühlheim. Mit dem Abschluss in der Tasche machte er einen Abstecher in die Sterne-Küche von "Meier's Restaurant" in Johannesburg. Es folgte ein Aufenthalt auf der MS Europa, einem Luxusliner, mit dem er kochend über die Weltmeere reiste.

Wieder an Land verschlug es Haus für mehrere Jahre ins Hamburger "Cox". An das bekannte und beliebte Szene-Restaurant denkt er nach wie vor gern: "Dort kommen nicht nur hervorragende Gerichte aus hochwertigen Produkten auf die Teller. Dort ist Essen auch ein echtes Erlebnis." Die Präsentation der Speisen, die Atmosphäre des Restaurants – all das habe ihn sehr beeindruckt, so Haus. Im hohen Norden schaffte es der damalige Souschef außerdem zum ersten Mal an die Spitze des Küchenteams. In dieser Position machte der gebürtige Hanauer und "Frankfurter im Herzen" auch nach seiner Rückkehr in heimatische Gefilde auf sich aufmerksam. Als Küchenchef des "Biancalani" überzeugte er Gäste, Gastro-Kritiker – und Ardi Goldman. Der Immobilieninvestor, der im boomenden Ostend ein neues Restaurant eröffnete, holte ihn kurzerhand auf die andere Seite des Mains und sollte diese Entscheidung nicht bereuen. Immerhin sind Haus und sein Team maßgeblich daran beteiligt, dass das "Goldman" bis heute zu den besten Adressen der Stadt gehört.

Das Erfolgsrezept des engagierten Spitzenkochs ist eine kompromisslos einfache, innovative Küche auf hohem Niveau. Er verhilft traditionellen Produkten und klassischen Rezepturen zu

einem überraschend modernen Revival. Er verwendet regionale Zutaten aus voller Überzeugung und nicht wegen des derzeitigen Trends: "Ich möchte einerseits die hiesige Wirtschaft stärken und andererseits wissen, woher die Produkte stammen, die ich verarbeite", erläutert Haus. Für originelle Formen beim Anrichten ist der kreative Küchenkünstler ebenfalls zu haben. Auf eigens konstruierten Grills serviert er beispielsweise einen ganzen Fisch oder ein ganzes Koteletts. "Wenn der Fleischsaft auf die Holzkohle tropft, entstehen ein sinnlicher Geruch und eine wunderbare Atmosphäre", schwärmt er.

Als der inzwischen auch im deutschen Fernsehen vertretene Küchenchef das Restaurant von Ardi Goldman im vergangenen Jahr übernahm, hat er sich einen persönlichen Wunsch erfüllt – und einen Schritt getan, der viel Respekt verdient. Andrea Möller