

Der Scharfmacher

Acht Jahre lang war Olaf Niemeier Chefkoch im „Side“-Hotel. Sein Stil etablierte eine neue, pikante euro-asiatische Küche. Nun macht er sich selbstständig

Von Martina Goy

Den Rollschrank mit der zerkratzten Arbeitsplatte hat er abgeschlossen. Sogar zu Hause. „Das ist reine Gewohnheit“, sagt Olaf Niemeier (50). Bis zum Sommer des vergangenen Jahres stand das wichtigste Utensil seines Handwerks mit den in aller Welt gesammelten scharfen Messern, einer Reibe aus Halbfischhaut und anderem exotischen Werkzeug noch in einer anderen Küche – der des Fünf-Sterne-Design-Hotels „Side“.

Dort war Niemeier acht Jahre lang Chefkoch im Restaurant „fusion“ und etablierte auf höchstem Niveau eine Geschmacksvariante der euro-asiatischen Küche, die es in dieser ausgeprägten Form bis dahin in der Hansestadt nicht gab: richtig scharf, weil bei den Einheimischen gelernt. Bevor der gebürtige Düsseldorf 2001 die zaudernden Hamburger von seinem feurigen Stil überzeugte, hatte er fast 20 Jahre überwiegend in den größten und besten Hotels in Asien gekocht.

Doch diese Zeiten sind erst einmal vorbei. In der „Meatery“ des „Side“ regiert nun das Steak in seiner besten Verfassung, und der Weltenbummler Niemeier hat sich nach einem kurzzeitigen Gastspiel im österreichisch-asiatischen „Amadée“ selbstständig gemacht.

„Ich will meine eigenen Saucen, Chutneys und Gewürze verkaufen“, sagt er. Bislang waren die patentierten Leckerereien über „Otto-Gourmet“ zu bestellen. Bald soll eine weitere Vertriebschiene folgen. Auch das Geschäft mit den privaten Kochkursen läuft gut. „Ich bin bis Mai schon ausgebucht“, sagt Olaf Niemeier.

Denn da ist da noch die Sache mit den Auslandsreisen. Immer wieder kommen Anfragen aus aller Welt, er möge irgendwo eine neue Küche, ein neues Restaurant eröffnen oder für Prominenz kochen. „Das macht total viel Spaß“, sagt der Asien-Fan Niemeier. „30 Jahre lang zwölf Stunden und mehr in der Tretmühle sind genug. Jetzt darf es etwas weniger sein. Außerdem fördert diese Freiheit die Kreativität.“

Ehefrau Elvira freut sich sowieso. Weihnachten 2009 feierte sie nach 22 Jahren Ehe und 31 Jahren Zusammenleben endlich einmal mit dem Angetrauten gemeinsam. Die gelernte Hotelfachfrau begleitet ihn



PHOTO: EFTICOM/INGENIUM

Fen des euro-asiatischen Kochens: Olaf Niemeier in seiner privaten Küche. Außer Kochgeräten sammelt er auch Kochbücher. Bislang hat er 600 in seiner Bücherei

an all seine internationalen Arbeitsplätze. „Anders geht es nicht“, sagt Niemeier. „Dieser Job hat schon viele Ehen zerstört.“

Doch schon Silvester ist der leidenschaftlichen Koch wieder rückfällig geworden. Er lud sich ein paar gute Freunde zu einem Kochkurs als Jahresabschluss nach Hause ein. „Ich kann nicht anders“, sagt er. „Kochen ist mein Leben.“ Anders als viele Kollegen zaubert dieser Küchenbulle auch privat fast täglich am Herd.

Kommende Woche fliegt Niemeier für zwei Wochen nach Mauritius. Dort ist er bei der Eröffnung eines neuen Hotels dabei und zeigt der Küchen-Brigade im dazugehörigen

Restaurant seine asiatischen Kreationen. „Ich profitiere von Kontakten überallhin in die Welt“, sagt er. „Wenn ich wollte, könnte ich sofort wieder im Ausland anfangen.“ Seine Referenzen: die Stationen New York, Boston und London, danach viele Jahre Kochen in Shanghai, Hongkong, Taiwan und Indien. Sogar Bill Clinton war mal sein Gast.

„Riechen Sie mal“, sagt er und öffnet ein kleines Einmachglas mit einer ockerfarbenen Mischung. Der Geruch ist überwältigend, weil ungewöhnlich frisch. „Das ist Curry“, sagt Niemeier. „So wie ich es liebe und benutze. Das kriegen Sie hier in keinem Geschäft zu kaufen.“

Es folgt ein kleiner Ausflug in die

Welt der Schärfe. Der richtigen asiatischen Schärfe. „Die entfaltet sich nicht im Mund, sondern steigt nach dem Schlucken aus dem Hals nach oben an die Geschmacksnerven“, sagt der Experte. „Entscheidend ist die Zubereitung und Verwendung der Gewürze.“ Dem Mann macht Spaß, was er da macht, das ist zu spüren. Hier ist einer fast auf Mission. Was dazu führt, dass er, wenn nette, junge Gastronominnen ihn um ein bisschen Anschubhilfe bitten, dies gewährt. Anfang Mai beispielsweise präsentiert Niemeier ein exklusives Vier-Gänge-Menü zwei Tage lang in der Tennis-Gastronomie des Marienthaler Tennis- und Hockeyclubs. „Freunde haben

mich darum gebeten“, sagt er.

Kürzlich war er in Hannover. Dort kochte er im Privathaus der Keks-Familie Bahlsen. „Die sind schon lange Fans meiner Küche“.

Anzeige

GOSCHE.cc

sagt er. Und notiert nach einem Telefonat schnell den nächsten Termin. „Sich den Profi-Koch nach Hause holen liegt im Trend. Vor allem, weil die Gäste rauchen dürfen.“ Spricht's, zündet sich eine Pfeife an und genießt.