

# Küchen großer Meister

Die Küche von Karlheinz Hauser, Süllberg in Hamburg



Der Motorfreak zu Hause im Büro: Karlheinz Hauser

Auf dem historischen Süllberg in Hamburg kocht zwei Sterne-Koch Karlheinz Hauser mit modernstem Equipment.

„Die idealen Küchengeräte sind keine Frage der Ehre, sondern der Vernunft“, sagt Karlheinz Hauser bei unserem Lokaltermin und freut sich insbesondere über den jüngsten Neuzugang, den „intelligenten“ Combi-Steamer Salvis-CUCINA.

Die Historie des Süllbergs lässt sich bis in das Jahr 1060 zurückverfolgen. Damals wurde die erste Burg auf dem 75 m hohen Berg erbaut. Die Anlage, wie sich noch heute dasteht, wurde ab 1887 bis 1903 errichtet. Voller Majestät thront sie auf ihrem Berg - architektonisches Gesamtkunstwerk und Mittelpunkt von Hamburg Blankenese. Schon damals zählte der Süllberg zu den beliebtesten

Ausflugslokalen, Generationen von Hamburgern haben hier rauschende Bälle und Feste gefeiert. Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts wurde das Anwesen wiederholt verändert und umgebaut. Zuletzt von 1999 bis 2002, das Jahr des Einstiegs von Karlheinz Hauser als Unternehmer und Betreiber. Dieser Neuaufbau war sicherlich die aufwendigste Umgestaltung, denn das schöne Stück Archi-



Auf Hamburgs höchstem Berg: Hotel-Restaurant Süllberg

tektur der Wilhelminischen Epoche wurde nicht nur mit hochwertigem Interieur, sondern auch mit allen technischen Raffinessen ausgestattet. Das Gebäude-Ensemble umfasst einen großen Ballsaal mit Empore, den Aussichtsturm, das Kreuzdachhaus sowie die ehemalige Remise mit zehn Luxus-

zimmern und -suiten. Darüber hinaus mehrere Salons verschiedener Größen und unterschiedlichen Stils, zwei Restaurants und zwei Terrassen – und das alles unter einem Dach.

**Klassisch französisch**  
Auf der Basis seines fundierten Konzeptes, seiner besonderen

Liebe zum Detail und seiner Leidenschaft für die Gastronomie schaffte es Karlheinz Hauser, das Prachtstück Hamburger Geschichte wieder in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. „Meine Vision war es, Tradition und Geschichte mit zeitgemäßen und internationalen Lifestyle-trends in Einklang zu bringen.



Blick vom gegenüber liegenden Ufer: Blankenese mit Süllberg

Nach den aufwendigen Renovierungen ist es uns gelungen, das herausragende historische Ambiente mit chichen Accessoires wieder neu in Szene zu setzen“, sagt Karlheinz Hauser. Seit 2012 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, ist das Gourmetrestaurant „Seven Seas“ das Herzstück des Süllberg-Ensembles. Es bietet eine exzellente, klassisch französisch geprägte und mit Einflüssen der sieben Weltmeere akzentuierte Küche. Mit konzeptionellem Denken, Durchsetzungskraft und einem Gespür für das, was die Hamburger Feinschmecker mögen, verstand er es mit Hilfe eines gut geschulten Teams, ein innovatives Gastronomiekonzept zu verwirklichen und den Süllberg zu einem beliebten Treffpunkt für Hamburger und Gäste aus dem nahen und internationalen Umfeld zu machen. Bei geeigneten Temperaturen sind die beiden Terrassen auf Gäste eingerichtet, die das feine Essen genießen und die Fahrt der großen Schiffe auf der Elbe überblicken möchten.

**Qualitätsfanatiker**  
Der 47-Jährige Hauser ist fester Bestandteil der deutschen Gourmetszene. Er hat seine Kochkenntnisse nach seiner Ausbildung im Hotel Lindenhof im Schwarzwald in hoch dekorierten Häusern wie das Kulm in St. Moritz und im Königshof München weiterentwickelt. Entscheidend geprägt wurde er aber durch Eckart Witzigmann. Nach seiner anschließenden Zeit bei Gerd Käfer, mit dem er Caterings und Bankette auf der ganzen Welt ausrichtete, führte ihn sein Weg nach Berlin. Als Küchenleiter im Hotel Adlon organisierte er große Bankette für nationale sowie internationale Prominenz und richtete hoch-





Volle Kontrolle: Zwei-Sterne-Koch Karlheinz Hauser arbeitet seit 1992 mit Franke- oder Salvis-Combi-Steamer

karätige Diners im Schloss Bellevue aus. Im Frühjahr 2002 folgte Karlheinz Hauser dem Ruf in die Elbmetropole auf den Süllberg. Er gehörte fortan zu den beliebtesten Sterneköchen der Hansestadt und komponiert auf Basis der klassischen fran-

zösischen Küche leichte Gerichte und verbindet sie mit kreativen und modernen Elementen. Was immer er im Gourmetrestaurant „Seven Seas“ anrichtet, outet ihn als Qualitätsfanatiker, der nicht ruht und rastet, bis er allen Zutaten ihre geschmackliche Quint-

essenz entlockt hat. Wie etwa bei seinem „Niedertemperatur gegarten Seeteufel mit Tomaten-Ingwerfond und sphärischen Oliven“, „Kanadischen Hummer mit leichtem Tomaten-Ingwerfond, Tom Berries Poweraden und Babyspinat“, „Duett vom

Waliser Salzwiesenlamm mit Zitronenthymiansauce, gebackenen Böhnchen und Polenta-Maistörtchen“ oder seiner „Interpretation vom Joselito Schwein Filet, Backe, Secreto 18/63 und Schinken mit Polenta-Maistörtchen, Artischocken und Pimentos de Padrone“. Im Market Restaurant „Deck 7“ kann sich der Gast an „Zweierlei vom Holsteiner Weidekalb“, „Garne-len in Cocktail-Joghurt-Sauce und Charantaismelone in einer Papaya serviert“ oder an „Pulled Pork, zart gesmokte Schweine-schulter, Krautsalat und Bohnen im Fladenbrot serviert“ delek-tieren. Das kulinarische Ver-wöhnprogramm von Karlheinz Hauser kann auch außerhalb des Süllbergs über seinen Catering Service der „Hauser Catering & Consulting Company“ erlebt werden. Über diesen hat er beispielsweise Donald Trump in dessen Mar-a-Lago Club in Palm Beach in Florida, einen der exklusivsten Private-Clubs der USA, über zwei Jahre beraten. Weitere Referenzprojekte sind die Goldene Feder, die Goldene Kamera in Berlin, das Tennis Masters am Rothenbaum oder das Porsche LMP1-Projekt, wo er unter anderem für die Por-sche-Werksfahrer Mark Webber, Neel Jani, Timo Bernhard oder Romain Dumas in Le Mans ster-newürdig aufkochte. Speziell für solche Catering-Projekte hat sich Hauser einen mobilen Transporter mit vielen Multi-funktions-Küchengeräten im Innern bauen lassen, der seine Zuhause gelassene Küche fast vergessen macht.

„Mein Combi-Steamer denkt mit“  
Dem allem darf natürlich auch die Küchentechnologie im Süll-berg nicht nachstehen. Die aktu-ell wichtigsten Küchengeräte - Combi-Steamer und Druck-

Steamer tragen das Logo von Franke-Salvis. „Seit Käfer-Zeiten arbeitete ich mit Franke-Combi-Steamern und das war auch im Adlon Berlin nicht anders“, sagt Karlheinz Hauser. Insbesondere seit seinem Catering-Engage-ment in Hamburg seien Salvis-Geräte mit Touch-Screen-Bedienung für ihn unverzichtbar. „Ohne Combi-Steamer oder Druck-Steamer geht beim Catern in der moder-nen Küche so gut wie nichts mehr“, weiß Hauser zu berich-ten. Sie seien keine Frage der Ehre, sondern der Vernunft. Die Schweizer Salvis AG hat für innovative Köche wie ihn ihre neuen Combi-Steamer Salvis Cucina praktisch mit fünf Sin-nen ausgestattet und zu lern-fähigen Assistenten für Küchen-chefs gemacht. Mittels hochentwickelter Sensoren fühlt der Salvis-CUCINA nämlich die aktuellen Garraumbedingungen und die Konsistenz der Lebens-mittel. Er erkennt die Größe, die Beschickungsmenge sowie den Zustand der jeweiligen Produkte und errechnet selbständig bei-spielsweise die Zeit für die gewünschte Bräunung. Selbst Unterbrechungen wie die zwis-chenzeitliche Öffnung der Tür werden berücksichtigt. „Mit nur zwei Fingertipps kann ich die wichtigsten Prozesse abrufen, individuell variieren und zuver-lässig kontrollieren, der Salvis-CUCINA hält mir den Rücken frei für wirklich innovatives Schaffen“, so der Süllbergchef. Neu sei auch, dass er unter-schiedliche Gerichte gleichzeitig garen könne. Das System melde

ihm, wann er welche Speise her-ausnehmen kann und die Funk-tion Easy Sorge dafür, dass sich Hitze, Luft und Feuchtigkeit immer gleichmäßig verteilt. Durch den reversierenden Lüf-terbetrieb könne der Salvis-CUCINA auch zum Backofen für ofenfrische Brötchen, Cro-issants, Brote oder leckere Snacks

werden. Das neue Gerät in Hau-sers Küche hört auch nach geta-ner Arbeit nicht auf zu denken. Die Funktion Eco-Autoclean (EAC) erkennt, wie stark der Garraum verschmutzt ist und ermittelt unter vier verschie-de-nen Reinigungsstufen die opti-male Stufe um Schmutz und Kalk bedarfsgerecht zu entfernen

– wahlweise mit Fest- oder Flüs-sigreiniger. Über die eingebaute Reinigungsdüse mit Strahlzyklus erfolgt die optimale Verteilung von Wasser und Chemie im Garinnenraum.

Heinz Feller

Drei Fragen an Peter Walther, Area Sales Manager bei Salvis:



Peter Walther

**GHI: Welche Vorteile bringen die neuen Salvis-CUCINA Combi-Steamer den Köchen?**

Peter Walther: „Mit diesem Gerät hat Salvis ein Hightech-Gerät entwickelt, das in ständiger Interaktion mit dem Koch oder der Köchin steht. Es bietet mit seiner intuitiven Touch-Bedienoberfläche noch mehr Bedienungskomfort, ist mit seinen innovativen Steuerungsvarianten noch anwenderfreundlicher und durch eine höhere Kapazität noch flexibler und vielseitiger geworden. Durch das neue Einschub- und Steam-Ecosystem ist der Salvis-CUCINA darüber hinaus auf betrieblich individuelle Bedürfnisse angepasst und sorgt für bestes Raumklima bei deutlich reduzierten Betriebskosten“.

**GHI: Ein Combi-Steamer also, der mitdenkt?**

Peter Walther: „Ja. Es war uns wichtig, eine Technik zu entwickeln, die den Koch perfekt unterstützt. Sei es durch die einfache, sichere und schnelle Touch-Technologie, durch besseres Raumklima, aufgrund der 3-fach-Tür-Isolierungsverglä-sung oder durch beste Gar- und Backergebnisse aufgrund standardmäßiger wählbarer Lüfterdrehzahlen und Kerntemperaturfühler. Das alles sorgt für bessere Nutzung der Geräte und somit für eine raschere Amortisation“.

**GHI: Verwirren die vielen Gar- und Sonderprogramme nicht?**

Peter Walther: „Nein. So kocht man heute. Schnell, wirtschaftlich, einfach und in immer gleichbleibend hoher Qualität. Ob Heißluft, Dämpfen, Combi-Dämpfen oder Vitalisieren, die komfortable, an neuester Software-Technologie angelehnte Benutzerführung ist einfach im Handling und soll den Koch Schritt für Schritt zum gewünschten Ziel führen. Die Touchs mit Salvis- CUCINA sollen Spaß machen und nicht den Koch verwirren. Er bleibt kreativ, die ausgeklügelte Küchentechnologie schafft ihm Freiräume dafür.“



Zwei-Sterne-Restaurant: Seven Seas

**SUNRAIN®**  
Markisen für Sonne und Regen  
Kostenl. Hotline 0800/0101900

**L·E·I·N·E·R·**  
86497 Horgau  
Vertriebspartner unter:  
[www.sunrain-partner.de](http://www.sunrain-partner.de)