

Dirk Hoberg kocht entspannt und selbstbewusst am Bodensee: Im Konstanzer „Ophelia“ serviert er gewitzte Hochküche voller Aroma und aufregender Einfälle

Auf der ERFOLGSWELLE

TEXT: ULF SUNDERMANN, FOTOS: GÖTZ WRAGE

STECKBRIEF:

Name: Dirk Hoberg. **Alter:** 33 Jahre. **Hobbys:** Surfen, Snowboarden, Fitnessstudio.

Stationen: u.a. „La Vie“ in Osnabrück (noch unter Hans-Peter Engels), „Tristán“ auf Mallorca, „Steinheuers Restaurant“ in Bad Neuenahr und Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“, Baiersbronn. Seit 2010 Küchenchef des „Ophelia“ in Konstanz.

Restaurant: Maximal 35 Plätze bieten die beiden eleganten Salons mit Seeblick im Hotel „Riva“, in denen großformatige Fotomontagen Dauer und Vergänglichkeit gegenüberstellen.

Mitarbeiter: Sieben in der Küche, sechs im Service unter Leitung von Werner Hinze, gleichzeitig Herr über 450 europäische Weine

WANDEL ALS PRINZIP

Was hat Dirk Hobergs „Ophelia“ mit Shakespeare zu tun?

Keine Sorge: Shakespeares „Hamlet“ muss man nicht kennen, um bei Dirk Hoberg zu essen. Die ertrunkene Jungfrau aus dem Drama sieht der Küchenchef als Symbol für den Wandel, Erneuerung. Das passt zur feinfühlig modernisierten Jugendstilvilla, in der Bertold Söber einst die Nouvelle Cuisine an den Bodensee brachte. Noch besser passt es zu Hobergs Küche.

Ist Dirk Hoberg so smart, wie er aussieht?

Ja – blond, gut aussehend, ein Sonnyboy, der in der Freizeit am liebsten auf dem Kitesurfbrett steht oder sich im Fitnessstudio abmüht. Ruhig und gelassen, strahlt der gebürtige Osnabrücker aus, dass er das Richtige tut. Ein guter Mann für die Stadt Konstanz, die eher etwas bieder wirkt, zwischen Schweizer Behäbigkeit und badischer Bodenhaftung. Hoberg verschreckt die Gäste nicht, tischt aber leichte und komplexe Gerichte auf, eine entspannte Modernität.

Die sechs kleinen Einstimmungen zum Aperitif bringt Hoberg persönlich an den Tisch, eine unaufdringliche, dabei sehr verbindliche Geste, die ganz seinem Stil entspricht: höflich, besonnen, definitiv kein Küchen-Zampano. Aber auch kein Langweiler, das beweist der sportliche Chefkoch mit zwei Menüs, in deren Mitte etwa ein zart abgeschmecktes Karotten-Curry-Sorbet auf der Frische kleiner Pomelo-Stückchen

balanciert und dabei klebrige Süße ebenso vermeidet wie übermächtige Säure. Auf seine Kochkunst angesprochen, reagiert Hoberg noch immer norddeutsch-spröde: „Es geht hier doch nur ums Essen, und das muss am Ende dem Gast schmecken.“ Und wie!

Wie schmeckt's bei ihm?

Aufregend neu! Von seinen etwa 120 Kochbüchern („meine Freundin schimpft schon jetzt über den Platzbedarf“) bringt ihn besonders „Der große Ducasse“ immer wieder auf Ideen. Abstecher in die *fast-forward*-Gedankenwelt eines Sergio Herman schließt das nicht aus, wie das Austernpapier zu Artischocken und Muscheln mit Safran-Eis zeigt, ein Gericht von 2014: „Da haben wir noch sehr verspielt mit vielen Mikro-Elementen gearbeitet.“

Wie wichtig ist das Gemüse?

Es spielt eine große Rolle – neben der puristisch knapp gegarten Garnele werden zum Beispiel Kürbis und Radieschen in vier, fünf verschiedenen Spielarten ausgearbeitet. Das schmeckt dank Säure und leichter Ingwerschärfe frisch und lebendig, mit der konzentrierten Sauce als Ruhepol. Beim folgenden „Steinbutt – Blumenkohl“³⁴ verweist das vermeintliche Beiwerk (Kohlstrunk, -blätter und -röschen) das traditionelle Hauptprodukt, den Butt, nicht nur räumlich an den Tellerrand – „gebratenen Loup de Mer krieg ich heute überall, gut ausgearbeitetes Gemüse nicht“. Auch der Oldenburger Grünkohl, eines von

Hobergs Leib- und Heimatgerichten, hat so neu interpretiert schon den Weg ins „Ophelia“ gefunden.

Wie ist die Stimmung in der Küche?

Schon optisch wirkt die Küche elegant – dank großer Fenster, viel Luft und Licht; Dirk Hoberg mag keine Möbel, die ihm den Durchblick versperren. Auch sonst gilt: keine künstlichen Barrieren. Für sein Team ist er „der Dirk“, und wo einer vorher gearbeitet hat, ist dem Kochelite-Schüler nicht so wichtig: „Entscheidend ist, dass wir auf einer Wellenlänge liegen.“ Die Stimmung in der Küche muss schon deswegen passen, weil ein guter Koch nebenan in der Schweiz leicht das Doppelte verdient. Selber über die Grenze wechseln will Hoberg dennoch nicht: „Wir haben hier vor der Eröffnung gemeinsam Buchsäume und Betten geschleppt. Das verbindet.“

Hoberg hat nicht nur Freunde, sondern auch Kritiker. Worum geht es?

Einmal die Woche bekommt er Post von Menschen, die sein Restaurant ablehnen, weil er Foie gras serviert. Verantwortungsbewusster Einkauf ist für ihn ein Mittelweg: so kommt die Leber aus Frankreich statt aus Ungarn, Makrele aus deutscher Zucht statt aus überfischtem Wildfang. Und bei aller Sympathie – dass wir die Himbeeren im Kartoffelpüree zum Hasenrücken unverständlich fanden wollen wir nicht verschweigen. Kurze Pause, man merkt, in Hoberg arbeitet es: „Ich fand die Idee eigentlich ganz originell. Kann ich aber noch mal durchdenken, vielleicht bin ich da ja der Einzige.“ Dann grinst er. ■



GAMBA

Safran, Artischocke

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 123

VORSPETISE



Dirk Hoberg (4. von links) mit seinem Team auf der Wendeltreppe des Hotels „Riva“, einer dezent verjüngten Jugendstilvilla. Vor den Speisesalons liegt der See



HAUPTGERICHT

LAMM³

Linsen, Zwiebeln, Bohnen

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 124



MANGO

Kokos, Passionsfrucht

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 125

DESSERT