

# Die Reise zum Lebensmittelpunkt

Dirk Hoberg ist ein stiller Kochstar,  
der lieber seine Teller  
als sich selbst sprechen lässt.

Und was in seinem Restaurant „Ophelia“  
in Konstanz auf den Tisch kommt,  
ist schönste Aromenpoesie.

**K**ann man Glück schmecken? Kann man es auf dem Teller teilen? Kann ein Gast erahnen, ob ein Koch ein zufriedener Mensch ist? Wir machen mit den vier Grüßen aus der Küche die Probe aufs Wagnis: Auf einer Tartelette tariert sie die Geschmacksschergewichte Bodensee-Aal, westfälischer Pumpnickel und Entenleber wie von Zauberhand zu einem Aromen-Mobile aus und lässt auf einem Croustillant Allgäuer Rehrücken und australischen Wintertrüffel innigste transkontinentale Freundschaft schließen. Der Kalbskopf hat ein zärtliches Rendezvous mit Roter Bete, Schnittlauchcreme und Schwarzwälder Meerrettich, während das traditionelle Konstanzer Fladenbrot Dünnele als virtuose Variation mit Lauchröllchen und Forellenkaviar auf den Tisch kommt – und schon haben wir mit diesen vier kunstvollen Paradebeispielen an aromatischer Präzision und Perfektion nicht nur fast alle Zutaten der Biographie und Philosophie unseres Kochs gekostet, sondern auch eine Vorahnung für die Beantwortung der Glücksfrage verspeist.

Und sie verfestigt sich immer weiter. Nur wer mit sich ganz und gar im Reinen ist, schafft es, beim Gâteau und Eis von der Entenleber Apfel und Mandel, Kapern und Holunder, Früchtebrot und Brioche in vollendeter Geschmacksharmonie ohne die leisesten Mistöne oder Disproportionen miteinander zu vereinen. Nur ein vollkommen in sich ruhender Mensch kommt auf die Idee, die Robustheit einer bretonischen Sardine in höchste Finesse zu verwandeln, indem er sie mit seidendünn aufgeschnittenem Rettich ummantelt, mit Poveraden-Herzen und Gartengurken von der

ge von der Reichenau, den Ziegenkäse aus Lindau und die Rinder von den Weiden in Sichtweite seines Restaurants bezieht. Allerdings unterwirft er sich keiner regionalistischen Doktrin und fischt bei seinen Meeresfrüchten gerne im Nordatlantik. Und von seinen Tellern hat er inzwischen allen „Firlanz“ verbannt, wie er es selbst sagt, all die Kapriolen und Pirouetten ohne aromatischen Mehrwert, all die narzisstischen Tupfer und Sphären. Prachtvoll anzuschauen sind die Gerichte allerdings immer noch, allen voran der gebratene Kaisergranat aus Norwegen, der mit Tomatenbutter blutrot glasiert und auf Fregola sarda gebettet wird, begleitet von einem leuchtenden Püree aus der winzigen Reichenauer Cocktail-Tomate mit dem schönen Namen Inselperle und einer Ringelskulptur aus pergamentdünn aufgeschnittenen, abwechselnd angeordneten Streifen von gelben und grünen Zucchini.

Man spürt und schmeckt bei jedem Gang die ungeheure Lust und Freude, mit der dieser freundliche, bescheidene, zurückhaltende Koch am Herd steht, Privilegien eines glücklichen Menschen, die er so großzügig wie demütig mit seinen Gästen teilt. Den Zander aus Schweden flämmt er kurz ab, drapiert ihn auf Fenchelsauerkraut, nappiert ihn mit Muschel-Fumé und Vin Jaune, dekoriert ihn mit Nudeln voller Imperial-Kaviar und finalisiert ihn verschwenderisch mit Safran vom Bodensee, jenem kostbaren Gewürz, das im Orient als Quelle des Glücks gilt. Das rosa gebratene Poltinger Lamm kombiniert er ganz klassisch mit Roscoff-Zwiebeln, grünen Bohnen, Buchweizen, Jus und Velouté vom



G. GOPPEL

Gemüseinsel Reichenau als Streifen, Barren und Brunoise besänftigt, mit Imperial-Kaviar und einem Creme-fraîche-Eis nobilitiert und mit einem enorm intensiven Süppchen in der Espresso-Tasse aus den Sardinen-Karkassen kontrastiert.

Dirk Hoberg macht keinen Hehl daraus, dass er an seinem Ziel angekommen und im Besitz des Glücks ist. Seit 14 Jahren ist er Chefkoch des „Ophelia“ im Konstanzer Luxushotel Riva und hat seither keinen einzigen Gedanken daran verschwendet, die Zelte am Bodensee jemals wieder abzubrechen. Seine Frau stammt aus der Gegend, sein Sohn wächst hier behütet auf, die eigene Wohnung ist längst gekauft, die tägliche Radtour zur Arbeit eine einzige Freude, der Blick von der offenen Küche über den See und die Konstanzer Riviera ein immerwährender Traum. Gewandert ist Hoberg in seinem Leben als Koch ohnehin schon genug. Nach einer ersten Station im Spitzenrestaurant „La Vie“ in seiner westfälischen Heimatstadt Osnabrück arbeitete er im „Tristan“ auf Mallorca, in der „Alter Post“ an der Ahr und in der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn, kannte nichts anderes als die Welt der zwei und drei Michelin-Sterne und ergriff die Chance beim Schopf, als ihm 2010 die Chefstelle im neu eröffneten „Ophelia“ angetragen wurde. Dort erköchte er sich in Windeseile selbst zwei Sterne, und wenn eines Tages der dritte käme, wäre der Gerechtigkeit Genüge getan.

Immer regionaler, konzentrierter, wesentlicher ist Dirk Hoberg mit den Jahren geworden, der inzwischen fast sein gesamtes Gemüse und die Saiblin-

Lamm und beweist damit, wie viel Raffinesse in der Einfachheit stecken kann. Und mit dem Rücken von der Bodensee-Kuh zeigt er uns, wie innig die Liebe zu seiner Wahlheimat und wie souverän der Umgang mit seinen Zutaten längst ist: Das Fleisch stammt von alten Milchkühen, die ein schönes Leben an den Ufern des Sees hatten, wird acht Wochen lang gereift, nach der Garung wie Wagyu in allerfeinste Streifen geschnitten und von Kohlrabi, Pfifferlingen und fermentierter Karotte so zurückhaltend begleitet, wie es sich gegenüber einem altherwürdigen Tier geziemt.

Selbst bei den Desserts schmecken wir, dass Dirk Hoberg am Bodensee in seiner Mitte angekommen ist. Zum Lindauer Ziegenkäse gibt es nicht nur Buchecker, alten Balsamico und Sauvignon-Blanc-Schaum, sondern auch Konstanzer Feigen, die der Chef im Garten eines Stammgastes pflückt. Ein anderer ruft ihn zuverlässig an, wenn die Haselnüsse hinter seinem Haus reif sind – und wenn es noch nicht so weit ist, nimmt Hoberg für das Hauptdessert zu den Waldbeeren in tausend Variationen Haselnüsse aus dem Piemont, die sich mit Pavlova und Chantilly, Eis von der Tahiti-Vanille und Creme aus Amalfi-Zitronen ein letztes Mal an diesem berausenden Abend zu einem Tellerfreudenfest vereinen. Danach gibt es noch vier Miniaturen als Petit Four – und eine sehr große Portion geteiltes Glück dazu. JAKOB STROBEL Y SERRA

**Ophelia**, im Hotel Riva, Seestraße 25,  
78464 Konstanz, Telefon: 0 75 31/36 30 90,  
[www.restaurant-ophelia.de](http://www.restaurant-ophelia.de).  
Menü ab 250 Euro.