



Glückliche Gäste im »Tannenhof«

Anke Borchardt hat bei Bertold Siber in Konstanz gelernt, Sternekoch, first class. Sie ist eine Meisterköchin. Sie ist souverän. Sie macht alles selbst. Sie tranchiert den Wildrücken am Tisch. Das beeindruckt. In letzter Zeit verlangten ihre Stammgäste von ihr, zu zaubern. Sie tat es. Austern. Hummer für die Golfer. »Die waren unheimlich glücklich.« Glückliche Gäste in der »Tannenstube« in Bad Harzburg und auf Anhieb dreizehn Punkte im Gault-Millau. Ist Kochen Kunst? »Auf jeden Fall! Und das sollte man auf dem Teller auch sehen.« Geschmack und Schönheit – Anke Borchardt hat dafür ein Händchen. »Früher wollte ich mal Kunst studieren. Das Kreative kommt bei mir stark durch.«

Erfunden hat sie das »Sole-Menü«. Das Hotel Tannenhof, zu dem das Restaurant »Tannenstube« gehört, ist eines der Solehotels in Bad Harzburg. Die Sole-Therme liegt direkt nebenan. »Ich dachte mir: Wenn man die Sole trinken kann, kann man mit ihr auch kochen.« Die Sole fließt beim Kochen ganz natürlich mit ein, gewürzt werden muss nicht mehr. So entstand das gedünstete Zanderfilet mit Kräuterfülle und das Kalbsrückensteak mit Pfannengemüse und Solekartoffeln. »Das macht außer mir niemand.«

Anke Borchardt hat gleich zwei Ausbildungen absolviert und beide in ersten Häusern. Celler Fürstenhof, Hotelfachschule Bad Reichenhall. An den Wochenenden jobbte sie in den Restaurants der Spitzenköche, bei Heinz Winkler, Alfons Schuhbeck, »bei den ganzen Koryphäen im Münchner Raum«, und entschloss sich nach dem Abschluss ihrer Lehre zur Hotelfachfrau, Köchin zu werden – noch einmal drei Jahre Ausbildung! Diesmal beim berühmten Bertold Siber am Bodensee.

»Das Sole-Menü macht außer mir niemand«

»Der hat eigentlich überhaupt keine Lehrlinge genommen. Ich war die Einzige! Er hat gesehen, dass da jemand hochmotiviert hinter

Feigen, Äpfel, rote Beeren – der »Vitaminstoß« mit dem cremigen Frischkäse vom Ziegenhof Buntenbock.

der Kochkunst steht!« Was folgte war harte Arbeit. Jeden Morgen um fünf Uhr zur Bodenseefischerei und danach zum Wochenmarkt. »Ich habe gelernt, die Lebensmittel immer so frisch wie möglich zu kaufen, die Ware zu begutachten, sie direkt zu verarbeiten und sensibel mit den Lebensmitteln umzugehen.«

Dieser Standard will gehalten werden! Konstanz war witterungsbedingt ein kleines Paradies. Jeden Tag Wochenmarkt, das gibt es nicht im Harz. Aber: Regional, frisch und herkunftrein, – will heißen: garantiert unverseucht! – das ist auch Harzer Qualität. Erdbeeren, Spargel, Kartoffeln, alle Erzeugnisse direkt vom Erzeuger und das Wild aus dem Nationalpark. Gerade was Wild betrifft ist Anke Borchardt bekannt für geschmacksintensive Kreationen, die das Alltägliche sprengen: Rotwildmedaillons mit Wacholder-Spekulatius-sauce, »nicht so ganz gewöhnlich«, Wildrouladen, Sauerbraten vom Hirschkalb mit Spätburgunder-Wildsauce. Alles wird verwertet, alles frisch verarbeitet, die Knochen für Brühe,





Da lacht die Chefin – Anke Borchardt ist bekannt für ihre geschmacksintensiven Kreationen der nicht alltäglichen Art.

Suppen und Saucen ausgekocht, nichts Fertiges, keine Tüten. »Das ist sicherlich die aufwändigere Art zu kochen, aber für mich die einzige Art. So habe ich das gelernt und so mache ich das.«

»Küstenbewohner gehen meilenweit für diese Bouillabaisse«

Die Speisekarte der »Tannenstube« ist nicht groß, aber das Spektrum breit. Lachs à l'orange, gegrilltes Lachssteak auf Blattspinat, feine kandierte Orangenstreifen (karamelisiert mit Orangenmarmelade, Puderzucker und einem Hauch Grand Marnier) und Orangen-Wermuthsauce. Selbst Küstenbewohner wandern meilenweit für Anke Borchardts Bouillabaisse. Das Rezept hat sie von ihrem alten Chef, der das Kochen übrigens bei Großmeister Bocuse gelernt hat. Für Steakfans hat Anke Borchardt eine eigene Steakkarte, Fleisch vom Angus-Rind und Hereford-Rind aus Iowa. Und für eingefleischte Fans Steaks von Donald Russel-Rindern, einem irischen Produzenten, der bewusst nicht auf Massen-

ware setzt. Kleine Mengen am Knochen gereift, dadurch bleibt das Fleisch saftig und besitzt einen ausgezeichneten Eigengeschmack.

Massentierhaltung, Tierquälerei, Gift in der Nahrungskette, was sagt Anke Borchardt dazu? »Traurig! Und unnützlich! Wenn man die Natur so lassen würde, wie sie ist, gäbe es diese Skandale nicht. Die Tiere mit minderwertiger Nahrung in kürzester Zeit hochmästen, das muss man nicht.« Dass dabei die Qualität auf der Strecke bleibt, leuchtet unmittelbar ein. »Das Fleisch der Rinder von Donald Russel ist doppelt so teuer wie normales Rindfleisch und natürlich wirkt sich das auf den Preis aus. Aber meine Gäste verstehen das.« Denn die Qualität ist hervorragend und die Preise sind vernünftig.

»Warum sind so wenige Frauen Chefköchinnen?«

»Es ist ein harter Beruf. Wenn ich bei Eckart Witzigmann oder Alfons Schuhbeck arbeiten würde, käme ich unter 16 – 18 Stunden nicht nach Hause. Das ist in der Spitzenküche üblich. Hätte mein Mann einen anderen Beruf, würde ich ihn überhaupt nicht zu Gesicht bekommen.« Ralph Borchardt ist Geschäftsführer des Hotels »Tannenhof«, Anke Borchardts Eltern gehört das Hotel. »Hier bei uns ist der Idealfall eingetreten. Meine ganze Familie ist mit im Haus.« Der Bodensee ist schön, aber immer dort leben? Anke Borchardt: »Ich liebe die Berge.« Ralph Borchardt: »Die ganze Region hier hat einfach eine unheimlich hohe Lebensqualität.« www.solehotels.de *maru*

Die Tannenstube – auf Anhieb 13 Punkte im Gault-Millau.

Fotos: Jörg Scheibe

