



Kathrin Baake vor dem Malmöer Restaurant „Bloom in the Park“, wo sie Küchenchefin ist.

FOTOS (3): BLOOM IN THE PARK

Ein schwedischer Stern geht über der Seenplatte auf

Die skandinavische Küche ist seit einigen Jahren schwer angesagt. Darum freut sich Holger Gniffke ganz besonders, dass eine schwedische Küchenkünstlerin aus Malmö beim Treffen der nordischen Spitzenköche, der Burmé, dabei ist. Die Sterneköchin Kathrin Baake ist nicht auf dem direkten Weg in den Sternenhimmel aufgestiegen.

Von Ingmar Nehls

SEENPLATTE. „Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt, aber nur wenige, die den Geschmack zu schätzen wissen“, sagt Kathrin Baake. Besser als mit so einer Überzeugung kann man sich nicht für Burmé empfehlen. Gut, eine interessante Vita und ein Michelin-Stern wären natürlich auch ganz nett. Und selbst das bringt die Küchenkünstlerin mit. Kathrin Baake ist die große Überraschung beim zweiten großen Genuss-Event am 16. September auf

der Penzliner Burg und vielleicht sogar ein Signal, dass Burmé sich in Zukunft sogar international öffnet.

„Wir freuen uns wahnsinnig, denn die Veranstaltung hat in diesem Jahr einen eindeutig skandinavischen Einschlag“, sagt Holger Gniffke, der selbst großer Schwedenfan ist und den Familienurlaub gleich für einen Abstecher nach Malmö nutzte, um die Küchenchefin zu besuchen.

Kathrin Baake ist nicht auf dem direkten Weg in den Sternenhimmel aufgestie-

gen. Sie hat nicht mal den direkten Werdegang einer Köchin genommen. Sie ist eine Quereinsteigerin mit außerordentlichem Talent und deutschen Wurzeln. Nach ihrem Magisterexamen an der Philosophischen Fakultät der Universität Regensburg ist sie nach Schweden umgezogen.

Nirgendwo sonst so viele Spitzenköche zusammen

„Sowohl mit meiner Großmutter als auch neben der Uni hab ich mich immer heimisch in der Küche gefühlt und mich deshalb dazu entschlossen, diesen Karriereweg einzuschlagen“, erzählt Kathrin Baake. In Schweden hat sie eine einjährige Erwachsenen-Ausbildung zur Köchin gemacht. Während dieser Zeit hat sie sowohl ein mehrmonatiges Praktikum bei dem heute dreisternigen Geranium in Kopenhagen absolviert, als auch bei Vollmers in Malmö, wo sie auch ihren ersten richtigen Job in einer schwedischen Küche bekam und neben der Schule arbeitete. Nach ihrem Fachbrief, den sie als Klassenbeste abschloss, arbeitete sie für Karim Khouani in dem damaligen Restaurant „Ambiance a Vindåkra“.

„Später sind wir mit diesem Restaurant in die Innenstadt Malmö umgezogen und das Restaurant wurde in Restaurant Sture umbenannt. Nach drei Jahren mit Karim übernahm ich die Position als Küchenchefin nach Titti Qvarnström“, erzählt sie.

Aktuell ist sie Küchenchefin im Restaurant „Bloom in the Park“ in Malmö. Holger Gniffke musste sie nicht lange bitten, nach Penzlin zu kommen. „Meine Motivation liegt vor allem darin, deutsche Kollegen kennenzulernen, mir ein Netzwerk aufzubauen. Ich möchte auch die Heimat nicht aus den Augen verlieren“, sagt die Sterneköchin.

Für einen Austausch unter Köchen gibt es keine bessere Adresse als Penzlin. Denn Burmé ist konzentrierter Geschmack: Neben Kathrin Baake haben bisher schon zwölf Sterneköche für die zweite Gourmetveranstaltung auf der Burg am 16. September zugesagt. Insgesamt sind es sogar 36 Kochkünstler.

Holger Gniffke ist es gelungen, die Alte Burg in Penzlin zu Mecklenburgs kulinarischem Mekka zu erheben. Bei keiner anderen Veranstaltung im Land können die Besucher so eine Ansammlung von hoch dekorierten Köchen geschmacklich erleben. „Aus



Sicht der beteiligten Köche ist es landesweit das hochwertigste Event im Jahr“, sagt Gniffke stolz.

Was Köche wie Kathrin Baake auf die Burg zieht, ist der lockere Branchentreff, der mit dem Besuchertag am Sonntag beginnt, sich bei einer Party am Abend bis spät in die Nacht fortsetzt und am Montag mit Workshops und Gesprächen endet. Wie im Vorjahr fällt der Besuchertag wieder auf einen Sonntag, denn nur so hat Holger Gniffke eine Chance, dass viele Köche zusagen. „Am Sonnabend haben alle noch

Nicht immer ist einfach, was einfach scheint.

ihre Häuser voll mit Gästen. Darum schlagen sie erst Sonntag auf, manche in den frühen Morgenstunden, weil sie eine lange Anreise haben“, sagt Holger Gniffke.

Ob Kathrin Baake die längste Anreise hat, bleibt abzuwarten. Ihr Weg bisher allerdings ist außergewöhnlich. Die Besucher dürfen gespannt sein, was sie auf den Teller zaubern wird.

Kontakt zum Autor
i.nehls@nordkurier.de



Man darf gespannt sein, was die Schwedin in Penzlin auf den Teller zaubert.