

gelesen: sm, tq

## GOURMETGESCHICHTEN

### Reif für das Festland



VON DIETER BRAATZ, KRITIKER DER  
ZEITSCHRIFT „DER FEINSCHMECKER“

Jens Rittmeyer ist von Sylt aufs Festland zurückgekehrt. In Hörnum hatte der Chefkoch seit 2010 das Restaurant „Kaiz“ im Hotel „Budersand“ von Auszeichnung zu Auszeichnung geführt. Mit diesem Anspruch steht er nun seit Februar in der Küche des Gourmetstübchens „N°4“ im „Navigare NSBhotel“ in Buxtehude.

Die Vier im Namen steht für die Hausnummer wie auch für die Anzahl der Tische – und an jedem Tisch dürfen maximal vier Personen Platz nehmen. Der Gastraum im Tiefparterre des historischen Backsteingebäudes der NSB-Reederei liegt neben der Küche, durch eine große Scheibe können die Gäste den Köchen bei der Arbeit zusehen. Auf der anderen Seite grenzt das „N°4“ an das Hauptrestaurant „Seabreeze“, in dem Rittmeyer ein modern aufbereitetes regionales Angebot bietet.

Die Leidenschaft des 41-Jährigen, geboren in Halle an der Saale, gilt aber der kreativen Kochkunst mit bevorzugt regionalen Produkten. In den vergangenen Jahren hat er in Norddeutschland und Dänemark ein Erzeugernetzwerk aufgebaut. Rittmeyer hat sich vor allem einen Namen als ideenreicher Erfinder von Gemüsegerichten gemacht, ohne dabei notwendigerweise vegetarisch oder vegan zu kochen. An Menüs in dieser Richtung denkt er auch, wenn seine Küchenmannschaft demnächst um einige Zugänge aus Sylt vervollständigt sein wird.

Im „N°4“ beschränkt sich der Chefkoch zurzeit auf ein Menü am Abend, das allerdings mit neun Gängen. Titel: „Eine Reise durch Norddeutschland und Skandinavien“. Vor dem Start gibt es ein paar „Snacks“: eine gebackene Sonnenblumenwurzel mit ihrer Creme, eine kleine Tasse mit einem höchst intensiven Pilzfond, ein wachswiechiges Wachteilei und ein paar Blätter Schwarzkohl mit Rapskern-Hollandaise

Am Anfang der Menüfolge steht ein Teller mit Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen, Sauerampfer und Forellenkaviar. Der hervorragende Färder-Lachs wird anschließend mit geräucherter Buttermilch aus der Horster Meierei und etwas Dill serviert. Der nächste Höhepunkt ist eine getauchte Jakobsmuschel, perfekt gegart, mit einer köstlichen Soße aus dem Bart der Muschel, brauner Butter und Selleriesaft. Erst jetzt – mitten im Menü – bringt Jens Rittmeyer Brot an den Tisch: eine Scheibe hervorragendes Blaubeerbrot mit Ziegenbutter.

Weiter geht es mit verschiedenen Bete-Arten und gebeizter Makrele in Ölraukesud mit Schinkenaroma. Noch interessanter ist die nächste Kreation: eine Gemüsezwiebel, auf Meersalz gebacken, mit Apfelsauce und Rapskernöl-Hollandaise effektiv angerichtet. Nicht nur in Japan wird Rindfleisch nach Kobe-Manier gefüttert und massiert, Jens Rittmeyer hat im Norden das Holstein-Wagyu entdeckt. Das exzellente Fleisch serviert er mit Topinambur-Pastinaken-Stampf, Rosenkohlblättern und Zitronenthymiansud. In Dänemark hat der Food-Scout den würzig-kraftigen Thybo-Käse entdeckt, der mit Birne und Walnüssen auf den Teller kommt, zum Abschluss wird Amberschokolade mit Preiselbeeren, Apfel und Sauerklee gereicht.

Zu Rittmeyers Speisenfolge serviert Restaurantchef und Sommelier Christian Seyer auf Wunsch die „große Weinreise“ (59 Euro), mit Weinen, die nicht jedes Restaurant auf der Karte hat. Etwa den 201er Le Clos du Bourg vom Loire-Weingut Huet oder den 201er Serrat de la Plane von Roussillon-Winzer Georg Meissner.

Restaurant N°4 im „Navigare NSBhotel“, Harburger Straße 4, 21614 Buxtehude, Tel.: 04161-749 00  
Küchenzeiten: Mi-Sa 18.30-23 Uhr  
Sitzplätze: 16 im Restaurant  
Service: sehr zuvorkommend und kompetent durch Christian Seyer  
Fazit: Höchst kreative Küche. Und im „N°4“ erläutert der Küchenchef höchstpersönlich jeden Gang