

FESTIVAL

25.02.2018, 11:10

Michelin-Sternekoch Görne begeistert Gourmets in Pinneberg

Lesedauer: 4 Minuten

Marlies Fischer



David Görne (rechts) und Marc Ostermann in der Küche des Hotels Cap Polonio in Pinneberg
Foto: Susanne Plaß SHGF

Der Wahlfranzose David Görne gab am Sonnabend beim 31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival im Hotel Cap Polonio sein Debüt.

Pinneberg. Heimspiel für David Görne: Der Hamburger Koch hat am Wochenende sein Debüt beim 31. Schleswig-Holstein Gourmet Festival gegeben. Im Hotel Cap Polonio in Pinneberg tischte er ein ausgefallenes Menü

mit vielen Köstlichkeiten aus seiner Wahl-Heimat Frankreich auf. Denn in unserem Nachbarland hat Görne ein Novum geschafft: Als erster Deutscher in Frankreich erhielt er 2016 den begehrten Michelin Stern.

Als ihn vor rund zwei Jahren der Anruf von Juliane Caspar, Chefin des Guide Michelin in Paris, in seiner Wirkungsstätte G.A. – abgekürzt für Guten Appetit – in der herrschaftlichen Villa Manoir de Retival erreichte, ging für Görne ein Traum in Erfüllung. Bislang galt sein 2010 eröffnetes Kleinod mit gerade mal 16 Plätzen hoch über der Seine im Städtchen Codebec-en-Caux in der Normandie als Geheimtipp. Kochte der Hamburger zuerst alleine am Herd, stehen ihm heute zwei Köche sowie vier Auszubildende zur Seite.

Der Weg zu Pfannen und Töpfe führt übers Jurastudium

Der Weg an Pfannen und Töpfe führte den Hanseaten, der aus einer Akademikerfamilie stammt, über ein Jurastudium. Nach drei Semestern trockener Texte sattelte David Görne um. Kochbücher waren seine Leidenschaft, und darum startete er eine Ausbildung zum Koch in seiner Heimatstadt bei Thomas Martin im Louis C. Jacob. In seiner Zeit anschließend bei Dirk Luther in der Meierei in Glücksburg verinnerlichte der 41-Jährige sein Motto: "Das pure Produkt in seinem Charakter, im Jus präsentieren, ein Stück Fleisch oder Fisch begleitet von einer perfekten Sauce und frischem Gemüse, dabei den arteigenen Geschmack jeder Zutat herausheben - sonst nichts."

Danach kocht David Görne heute noch – aber seit fast acht Jahren im eigenen Restaurant G. A. mit engem Kontakt zu seinen Gästen. Das ist dem Hamburger wichtig, und so ist auch sein Genusstempel eingerichtet. Die Gäste sitzen um seinen sechsflammigen Herd Namens ‚Piano‘ und sind live dabei, wenn die Speisen entstehen. „Das schafft eine familiäre Atmosphäre“, so der Sternekoch.

Görne ist ein Verfechter regionaler Köstlichkeiten

David Görne ist auch im Land der Haute Cuisine ein Verfechter der regionalen Köstlichkeiten, die er in Radfahr-Distanz erreichen kann.

Den Weg an den Hamburger Stadtrand fand er über Marc Ostermann, seit 2004 Küchenchef im elterlichen Hotel Cap Polonio in Pinneberg. "Die Zusammenarbeit klappt prima. Wir waren schon vor 16 Jahren Kollegen bei Thomas Martin im Jacob", so der Schleswig-Holsteiner. Er hat sein Team auf

den frankophilen Gastkoch vorbereitet: „Wir schauen uns an, welche Produkte er verwendet und wie sein Kochstil ist. Wenn möglich, bringen wir unsere hiesigen Top-Produkte mit ein.“

Sechs schmackhafte Gänge mit korrespondierenden Weinen

Und so gab es sechs schmackhafte, sehr gut zubereitete und überzeugende Gänge mit korrespondierenden Weinen: getauchte Felsenauster mit Kaviar, Forelle und Makrele mit Lakritz und Apfel, gefolgt von zarter Foie gras als Terrine im Macaron, gebraten, als sehr delikates Eis und als Mousse.

 Erster Gang des schmackhaften Menüs: getauchte Felsenauster mit Kaviar, Forelle und Makrele mit Lakritz und Apfel 

Foto: Marlies Fischer

Als dritter Gang kam eine sanft gegarte Jakobsmuschel mit Brunnenkresse-Jus, Nussbutter und schwarzer Trüffel auf den Tisch, danach Kabeljau mit Muskatkürbis, Ingwer und Kokosmilch. Als Hauptgang wurde drei Monate gereiftes US Prime Beef Entrecôte mit Wintergemüse und einer sehr intensiven Rotwein-Jus serviert. Den Abschluss bildete ein zart schmelzendes Schoko-Törtchen mit Ananas-Sorbet und Kumquats.

Rund 100 Gäste waren am Sonnabend Abend rundum satt-zufrieden und quittierten David Görnes Kochkünste mit begeistertem Applaus. Und der hanseatische Franzose sagte zu, sein Heimspiel gerne wiederholen zu wollen.

So, 25.02.2018, 11.10 Uhr

Mehr Artikel aus dieser Rubrik gibt's hier: [Pinneberg](#)

Sie haben Fragen zu Abendblatt PLUS?

>>> [Hier klicken <<<](#)