

# Dirk im Glück

Durch Auftritte beim NDR-Fernsehen ist Dirk Luther im Norden allbekannt. Von der Fachwelt wird der Glücksburger Sternekoch zu den besten Küchenchefs in ganz Deutschland gerechnet. Seine Erfolgszutaten: Ehrgeiz und Demut.

Von Oliver Stenzel

Beim Betreten des Hotels muss man nicht lange nach Dirk Luther suchen. Er steht im Eingang und unterhält sich mit einem Gast. Seine Haare sind streng nach hinten gekämmt. Er trägt eine weiße Kochjacke mit Namensschriftzug und elegante Schuhe. Er sieht genau wie der Küchenchef aus, den jedermann seit zehn Jahren aus dem NDR-Fernsehen kennt. Wenn man ihn aber noch nie gesehen hätte, könnte er auch wie ein liebenswürdiger Oberarzt wirken, der gerade einen geheilten Patienten auf den Heimweg schickt.

Gastlichkeit bedeute für ihn, den Besucher des Alten Meierhofs in Glücksburg nicht nur an der Tür zu begrüßen, sondern ihn dort auch wieder zu verabschieden, antwortet Dirk Luther wenig später auf die Frage, wie er das Wesen seiner Tätigkeit beschreiben würde. Und er berichtet, dass er tatsächlich einmal Arzt hatte werden wollen, bevor er sich dazu entschloss, in die Fußstapfen seines Vaters zu treten und den Kochberuf zu erlernen: „Für mich haben der Koch und der Arzt etwas gemeinsam. Beide verfolgen das Ziel, den Menschen etwas Gutes zu tun und sie glücklich zu machen. Diese Chance hat nicht jeder in seinem Beruf.“

Seit sie sich aus ihren Küchen ins Licht der Öffentlichkeit gewagt haben, hört und sieht man viel vom Leben der Köche. Man weiß um ihre langen Arbeitstage, ihr hartes Regiment in der Küche und um ihre großen Egos, die im Scheinwerferlicht noch größer erscheinen. Dirk Luther verkörpert in vieler Hinsicht das Gegenbild. Fragt man ihn beispielsweise nach seinen Arbeitszeiten, gibt er zu, den Meierhof in der Regel am frühen Vormittag zu betreten und erst am späten Abend wieder zu verlassen. Aber das Größte sei für ihn dabei, dass er von morgens bis abends etwas lernen könne, ergänzt er sofort. „Mein ganzes Leben ist so gestrickt, dass ich mir etwas anhöre, das jemand vielleicht besser weiß als ich. Denn jeder hat ja in einem speziellen Bereich spezielle Kenntnisse. Und in einem Hotel kommen so viele Menschen zusammen.“

So spricht kein Chef, der den alten Titel für einen Meisterkoch noch wortwörtlich nimmt. Vielleicht sei er einfach zu bodenständig dafür, bekennt der 44-Jährige, der sein Handwerk bereits seit über einem Vierteljahrhundert ausübt. Er könne sich heute noch an den Geschmack des Apfelsafts aus dem Schrebergarten seines Großvaters erinnern, entgegnet Luther auf die Frage nach dem Beginn seiner Passion. „Zur Erntezeit waren meine Großeltern oft verreist. Dann mussten wir alles einmachen: Kartoffeln, Bohnen, Kirschen und so fort. In meiner Familie drehte sich immer alles ums Essen. Das hat mich geprägt.“

Von der gutbürgerlichen Küche, die sein Vater als Küchenchef des Saseler Dorfkrugs auch zu Hause kochte, ist der gebürtige Hamburger noch heute begeistert. Er selbst aber bekam rasch Lust auf mehr. „Ich habe zusammen mit Thomas Martin gelernt, der heute Küchenchef im Hamburger Louis C. Jacob ist“, erinnert sich Luther. „Der hatte danach bei dem legendären deutschen Sternekoch Peter Wehlauer gearbeitet und mir davon berichtet. Da ist der Funke übergesprungen.“

Eine solche Geschichte ist nicht ungewöhnlich. Ungewöhnlich aber ist, wie der aufstrebende Luther reagierte, als man ihm mit Mitte zwanzig selbst den Küchenchefposten im Louis C. Jacob anbot, wo er damals als Sous-

chef arbeitete. „Ich fand mich zu jung dafür und einfach noch nicht fertig genug“, berichtet er. Prompt empfahl er der Direktion, lieber seinen Freund Thomas Martin zu fragen, der dann tatsächlich sein neuer Chef wurde: „Er ist drei Jahre älter als ich und hatte dementsprechend drei Jahre mehr Erfahrung. Für mich wäre es damals der verkehrte Zeitpunkt gewesen.“

Die Verbindung von Ehrgeiz und Demut ist nicht nur im Kochberuf selten zu finden. Vielleicht konnte sie deshalb auch der Grundstein für eine außergewöhnliche Karriere sein. Als Dirk Luther mit 29 Jahren seine erste Küchenchefstelle im Duvenstedter Töpferhaus antrat, verschwand das Restaurant gerade aus dem Fokus der Restaurantführer. Er brauchte lediglich neun Monate, um seinen ersten Michelin-Stern zu erochen. Wenige Jahre später kam der zweite hinzu, den er auch in Glücksburg hält, wohin er 2006 wechselte. In der Fachwelt wird er seit einiger Zeit als geeigneter Kandidat für die höchste Auszeichnung des Guide Michelin gehandelt. Würde auch ihm ein dritter Stern als angemessen erscheinen? „Ich äußere mich nie zu meinem Stellenwert, das müssen andere beurteilen“, bekennt Luther. „Unsere Aufgabe ist es, in der Küche jeden Tag strebsam zu sein.“

In dieser Küche bekommt er im 14-Tage-Rhythmus Besuch vom Fernsehteam des Norddeutschen Rundfunks. Wer Luther als TV-Koch des NDR im Schleswig-Holstein Magazin erlebt, würde nicht auf den Gedanken kommen, einen der ernsthaftesten Spitzenköche Deutschlands bei der Arbeit zu beobachten. Er präsentiert sich hier als begnadeter Küchenkomiker, der am Reformationstag seinen Namensvetter zitiert, endlich einmal „Germany's Next Topf-Model“ werden möchte oder wie in der vergangenen Woche beim Kochen mit dem Sekundenschlaf zu kämpfen hat. Er habe mit dem NDR-Journalisten Carsten Prehn einfach einen optimalen Coach und Pointenlieferanten, betont Luther bescheiden, wenn man ihn nach seinem Comedy-Talent fragt. Aber natürlich, ganz ohne entsprechende Begabung könne man ein solches Format sicher nicht realisieren, für das er sich übrigens

bewusst entschieden habe: „Ich freue mich, wenn die Besucher meines Restaurants mir am Abend sagen, dass sie ihren Alltag hier für ein paar Stunden vergessen haben. Wenn mir im Fernsehen etwas Ähnliches für drei Minuten gelingt, bin ich glücklich.“

Wer genau hinschaut, erlebt vor der Kamera jedoch auch einen Meister, der sein Messer so gewandt wie kein Zweiter führt, bei dem selbst das Rühren ästhetisch wirkt, und der auch seine leicht nachkochbaren Fernsehgerichte so akkurat anrichtet, als würden sie im Gourmetrestaurant serviert. „Alles, was er macht, macht er so schön wie eine Zeremonie.“ Dieses Zitat stammt von dem Südtiroler Koch Roland Trettli und war ursprünglich auf Deutschlands ersten Dreisternekoch Eckart Witzigmann gemünzt. Man könnte es sich gut ausleihen, wollte man Dirk Luthers Arbeitsweise in der Küche mit einem Satz beschreiben.

Im Prinzip kann im Alten Meierhof jeder seine Kochkünste genießen, denn als kulinarischer Generaldirektor des Hotels zeichnet er nicht nur für die Karte seines Spitzenrestaurants, die Meierei Dirk Luther, sondern auch für die der Brasserie und selbst die der Bar verantwortlich. Er schätze diesen großen Aufgabenbereich, weil seine Küchenphilosophie so das ganze Haus durchdringen könne: „Es soll ja nicht nur der Thunfischbauch aus dem Acht-Gänge-Menü perfekt sein, sondern auch das Clubsandwich, das sich der Gast mal zwischendurch bestellt.“ Besonders freue er sich aber, wenn Menschen in seinem Gourmetrestaurant speisen, die noch nie in der Spitzen-gastronomie essen gegangen sind, es in der Meierei zum ersten Mal riskieren und ihm danach sagen, dass sie so etwas noch nicht erlebt hätten.

Allerdings kommen mittlerweile auch die Tester der großen Gastroführer zu ähnlichen Urteilen. In fast allen deutschen Guides steht Luthers Meierei heute kurz vor der Höchstwertung. Der erste Führer, der sie ihm Ende 2011 auch gab, legte im vergangenen Monat noch einmal nach. In der neuen Ausgabe des Gusto bekam Luther neben der Maximalbewertung von zehn Pfannen einen Zusatzpfeil verliehen und wird somit zur Spitzengruppe

der höchsten Notenstufe gerechnet. Diese Wertung erreichen in ganz Deutschland neben ihm nur drei seiner Kollegen. Einer von ihnen ist der Dreisternekoch Joachim Wissler, der Dirk Luther seit vielen Jahren regelmäßig in Glücksburg besucht, um dort für seine kulinarischen Gastspiele mit ihm in der Küche zu stehen. „Wir pflegen einen Erfahrungsaustausch, den ich unglaublich genieße und wertschätze“, unterstreicht Luther. „Dabei gehen wir sehr respektvoll miteinander um. Wir sitzen uns sogar noch.“

Es passt zu Dirk Luthers Habitus, dass er auch seinen eigenen Küchenstil natürlich und in bewusster Verbindung zu bestehenden Traditionslinien entwickelt hat. Um sich im Topsegment zu positionieren, setzen viele Köche heute auf avantgardistische Küchentechniken oder wenden sich der Nordischen Küche zu, um die von der französischen Haute Cuisine geprägte Umlaufbahn der deutschen Spitzenküche zu verlassen. Dirk Luther aber beginnt, von Alain Ducasse und Joël Robuchon zu schwärmen, wenn man ihn nach seinen Vorbildern fragt: „Für mich ist die klassische Küche stets das Höchste geblieben. Seit ich in dem Beruf arbeite, habe ich viele Trends kommen und wieder gehen sehen. Aber die französische Küche ist immer noch da.“ Allerdings, fügt er an, dürfe man sich auf diesem Fundament nicht ausruhen, sondern müsse schon nach links und rechts schauen, um seine eigene Handschrift zu entwickeln.

Tatsächlich erlebt der Gast in Dirk Luthers Meierei heute eine Verbindung von klassischem Wohlgeschmack und überraschender Experimentierlust, die ihresgleichen sucht. Die Entwicklung neuer Gerichte zähle zu den anspruchsvollsten und forderndsten Aufgaben seiner Tätigkeit, stellt der Koch fest, dem im Gespräch ansonsten immer wieder der Kommentar „Alles ist gut!“ entfährt. Er habe das Leben bislang nur von seiner Sonnenseite kennengelernt, sei im Beruf ebenso glücklich wie mit seiner Frau und seinen beiden Kindern, fasst er seine Vita zusammen. Das klingt beinahe wie im Märchen. Aber manchmal werden Märchen eben wirklich wahr. In Glücksburg allemal.



„Unsere Aufgabe ist es, in der Küche jeden Tag strebsam zu sein.“ Dirk Luther, Küchenchef im Restaurant Meierei in Glücksburg. Foto Stenzel