

KOCHEN MIT GILLES NIEL VOM RESTAURANT »DIE TRAUBE«

Backe, backe Käsekuchen

Im Parterre die urige Weinstube mit den alten holzgetäfelten Wänden und Schnitzereien. In der ersten Etage empfangen helle Restauranträume den Gast. Nebenan, im Reich der Küche, regiert Gilles Niel (52) und

plaudert mit Gerd-Peter Hohaus (Text) und Volker Schimkus (Fotos) bei der Zubereitung eines „Cake Reblochon“ über China-Küche auf Tahiti, Horst Janssen und das Leben zwischen Blankenese und Ottensen.

Mit Klatsch-Mus gefüllte Plaudertaschen an Schnattergemüse im TV-Küchenstudio serviert – das ist nicht unbedingt die Welt von Gilles Niel. Der bodenständige Franzose konzentriert seine Energie und Kreativität lieber auf die kleine, aber feine Küche des Traditions-Weinlokals „Zur Traube“. Obwohl er sich durchaus auch mal Anregungen von den Entertainer-Köchen holt. Schon wegen des Unterhaltungswerts haben bei ihm Jamie Oliver und Tim Mälzer die höchsten Einschaltquoten.

Für uns fährt Gilles heute den Backofen auf 180 Grad. Es gibt „Cake Reblochon“, einen herzhaften Kuchenauflauf mit Austernpilzen und Kuhrohrmilchkäse, den man sich



wunderbar als Vorspeise oder auch „nur so“, zum Wein schmecken lassen kann.

Der Chef de Cuisine zieht beim Erzählen das Messer in dieser unbeschreiblichen Leichtigkeit über den Wetzstahl, die den Laien erfurchtsvoll zur Küchenschabe schrumpfen lässt. „Eigentlich“, sagt Gilles, dessen

Mutter Köchin war, „wollte ich als kleiner Junge Schlachter werden. Das änderte sich aber, als ich hörte, dass dabei Tiere getötet werden.“ Diese Tatsache hat allerdings nichts damit zu tun, dass unser Rezept vegetarisch ist und Gilles mit dem mörderisch scharfen Messer nur die Austernpilze zerkleinert.

Die ersten Stationen nach der Kochschule in Frankreich führten Gilles nach Irland (Killarney) und England (Bristol). Vielleicht auch daher die Inspiration zur „Cake“-Reblochon-Variante. Es folgte der Militärdienst, der ihn für ein Jahr nach Tahiti verschlug, wo er seine Kameraden mit traditioneller französischer Kost bei der Fahne hielt. Er selbst kam im wahrsten Sinne des Wortes „auf den Hund“. Als



Die gebratenen, ein wenig abgekühlten Austernpilze nun unter den Teig heben ...



... Teig in die Backform füllen und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben

Koch immer auch an internationaler Küche interessiert, speiste Gilles außerhalb der Kaserne – bei einem Chinesen. Es war Hund, wie er nach der Mahlzeit erfuhr ...

Im Hier und Jetzt werden Eier und Mehl zu einem Teig verrührt. Die „Kü-

Nach 45 Minuten ist ihr herzhafter Cake fertig: Koch Gilles Niel (l.) und MOPO-Redakteur Gerd-Peter Hohaus

chenschabe“ das österreichischen Bergkäse hobeln, der ebenfalls zu späteren Seele des „Cake“ gehört.

An die Elbe kam Monsieur Niel („Nie-el“ gesprochen) im Jahre 1971. Im „Strandhof“ an Blankeneser Strandweg wurde Gilles für drei Jahre Küchenchef bei Lou Bouillon – dem Urgestein französischer Kochkunst in Hamburg. Gern gesehener Gast damals der geniale Zeichner Horst Janssen. Von der Prominenz der

Blankeneser Nachbarn ahnte der junge Franzose nicht. Fasziniert war er allerdings von dessen enormem Trinkvermögen. Als Janssen, der es gern süß mochte, einmal eine Portion Mousse au Chocolat orderte und die nicht vorrätig war, unterstrich der Künstler seinen unbändigen Jieper mit einem 500-Mark Schein. Dem Mann wurde geholfen, und Gilles trauerte seit er dessen Identität erfuhr, all den „bekritzelter“ Papiertischdecken nach, das unwissend im Müll gelandeten waren.

Seit 22 Jahren ist Gilles mit Leib und Seele Ottensen. Er kochte unter anderem in der Filmhauskneipe, im Leopold II. und seit September nun in der von Karin Weinstube restaurierten Weinstube „Zur Traube“. Unser hervorragend gelungener Reblochon-Cake ist längst gegessen und Gilles trinkt sein Feierabendbier bei Michael im „Alt Ottensen“ (Holländische Reihe) oder guckt noch auf ein Gläschen bei den zwei jungen türkischen Wirten in „Familieneck“ (Friedrichsallee 2) vorbei.

„Zur Traube“, Karl-Theodor-Straße 4, Küche: täglich 12.30 Uhr, Tel. 39 90 82 3



Morgen: Heiko Stock za

