



Hummer, Kaviar, FC St. Pauli: Das Lebensmenü des Lüneburger Sternekochs **Michael Röhm** hat viele Zutaten. Ein Bericht über die Heimat der Kutscherpfanne, Fernsehköche, Michelin-Tester und wahre Vorbilder.

Von **Peter Goldammer**



er die Lüneburger Heide durchfährt, könnte meinen, kulinarisches Brachland zu bereisen. Vor den Gaststätten werben Gehwegaufsteller für die »Große Kutscherpfanne«. Die rustikale Namensgebung soll regionale Ursprünglichkeit suggerieren, doch in der Regel verbirgt sich dahinter nur ein Haufen Schweinefleisch mit Bratkartoffeln und brauner Soße. Die Region ist, wie es im Gastrojargon heißt, »unterpreisig«. »Hauptsache viel – egal was«, lautet die Devise vieler Gastronomen.

Die Wahrheit liegt auf dem Teller

Doch es geht auch anders. Seit zehn Jahren strahlt ein Stern über Lüneburg – verliehen vom Gourmetführer Guide Michelin für Michael Röhm, den Chefkoch und Inhaber des Restaurants Zum Heidkrug in Lüneburg.

Ob er sich als Star fühle, frage ich ihn, aber Röhm schüttelt den Kopf: »Als Koch ist man kein Star! Als Koch ist man Handwerker, Kaufmann und Manager – wegen des Personals –, aber kein Star!« Und seine Kollegen im Fernsehen, die mit den eigenen Kochbüchern, eigenen Dosen- und signierten Rührstäben, sind das keine Stars? Sein Kopfschütteln wird energischer. »Beim Kochen zählt nicht das

Brimborium«, erklärt er lautstark und deutet auf das weiße Tischtuch. »Beim Kochen«, sagt Michael Röhm, »liegt die Wahrheit auf dem Teller!« Man hat ihm schon mehrmals eigene Kochsendungen angeboten, aber er hat immer abgelehnt. Bei einigen regionalen Sendungen würde er gern mal auftreten, mehr jedoch nicht. »Wenn ich Sonntagmorgen zum Bäcker gehe, grüßen mich viele Leute, und ich grüße sie – aber wäre ich regelmäßig im Fernsehen, würde ich es nicht mehr zu den Brötchen schaffen. Plötzlich schütteln einem wildfremde Leute die Hände, wollen ihr Kochbuch signiert haben – das ist nichts für mich!«

Ob er die Tester kenne, die jährlich seine Arbeit bewerten, will ich wissen. »Nein, die Tester kenne ich nicht«, sagt Röhm und will sie auch gar nicht kennenlernen. »Man weiß«, sagt er, »dass die nachmittags einen Tisch reservieren und um halb sieben im Restaurant stehen. Dann liegt die Ware in der Küche, und die Karte ist geschrieben, da kann man nichts mehr machen – außer gut kochen.«

Undercover-Agenten der Gourmetszene

Ob er Vorbilder hat, frage ich Michael Röhm. Er legt die Stirn in Falten. Beim Kochen wollte er immer schon seinen eigenen Stil finden, aber als Mensch sei



Haus mit Tradition

Das zweigeschossige Giebfachwerkhäus, mit zahlreichen Spitzbogenblenden und gekuppelten Nischen verziert, stammt aus der Zeit 1450 bis 1470 und gehörte zum Kloster Heiligenthal. Im Jahre 1857 wurde es vom Kornhändler und Brauer Jürgen Benecke übernommen und beherbergt seitdem die Gastronomie. Das Haus ist von Dienstag bis Samstag geöffnet. Tischbestellungen sind ratsam. An den Ruhetagen ist das angeschlossene Hotel ebenfalls nicht geöffnet, daher steht es für Übernachtungen von Sonntag auf Montag und von Montag auf Dienstag nicht zur Verfügung. **Kontakt:** Hotel und Restaurant Zum Heidkrug, Am Berge 5, 21335 Lüneburg, Tel.: (04131) 241 60, Fax: (04131) 24 16 20, Mail: info@zum-heidkrug.de