



Vier Sterne, aber keine Starallüren: Seit 2012 ist **Marc Rennhack** Küchenchef im Cuxhavener Gourmetrestaurant **Sterneck**.

Fotos (2) Leuschner

Ein Star im Sternenhimmel

Marc Rennhack greift zum Messer. Ein kleiner Schnitt genügt, um den Langostino von seinem Darm zu befreien. Ein Arbeitstag wie jeder in der Küche des Cuxhavener **Gourmetrestaurants Sterneck**. Und doch ist dieser Tag nicht alltäglich. Der Spitzenkoch hat gerade erfahren, dass er seine beiden Michelin-Sterne verteidigt hat. Zum vierten Mal überzeugte er die Tester mit seiner Kochkunst. VON HEIKE LEUSCHNER

Kurz nach 12 Uhr weiß Rennhack Bescheid. Doch die Anspannung ist auch am Nachmittag noch nicht völlig aus dem 41-jährigen gewichen. Seine Gefühlslage vor dem entscheidenden Urteil? „Anders als sonst. Wenn man einen Stern verliert, ist es für einen selbst sehr schwierig, aber auch für das Haus, in dem man kocht.“ Er lächelt. „Es ist extrem. Man schwitzt, ist nervös, ein bisschen wie beim Kinderkriegen.“

2012 hat der Mann, der aus Herdecke stammt, die Sterneck-Küche im Badhotel Sternhagen von seinem Vorgänger Markus Kobschull übernommen. Auch dieser hatte bereits zwei Michelin-Sterne für das Gourmetrestaurant mit Nordseeblick erkocht. Rennhack setzt den Erfolg nahtlos fort. Wie ungewöhnlich das ist, habe er selbst gar nicht erfasst. Erst Berufskollegen hätten ihn auf diese „einzigartige Leistung“ aufmerksam gemacht.

Den Druck, dem er sich als Spitzenkoch aussetzt, spürt er täg-

lich. Missen möchte er ihn deshalb aber nicht. Schließlich ist es eine besondere Auszeichnung, im Guide Michelin 2016 zu den bundesweit nur 39 Köchen zu gehören, deren Handwerk gerade mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde. Kritiker bescheinigen Rennhack eine Küche, die moderner ist als die seines Vorgängers. „Marc Rennhack kocht erfrischend und aromatisch seine moderne Klassik. Er würzt beherzter als sein erfolgreicher Vorgänger und achtet immer auf die guten Produkte“, lobt das Fachmagazin „Feinschmecker“. Eine Besonderheit des Westfalen: Er verwendet gern Obst in herzhaften Gerichten.

Qualität ist das Fundament, auf dem Rennhacks Kreationen aufbauen. Das spürt man fast in jedem Satz des zurückhaltenden Spitzenkochs. Die Langostinos, die aktuell mit Petersilie, Banane und Curry auf der erlesenen Menükarte stehen, stammen aus Neuseeland. „Wir kaufen aber auch in der Region ein“, sagt der Wahl-Cuxhavener.



Dezent: Im Guide Michelin fällt die besondere Qualität des Cuxhavener Gourmetrestaurants Sterneck nur durch die kleinen roten Randmarkierungen ins Auge.

Fünf Tage in der Woche steht er in der Hotelküche. Einen Tag bereitet er vor, um Feinschmeckern im Sterneck dann von Donnerstag bis Sonntag drei Menüs zu kredenzen. Eines davon ist vegetarisch. Selbst vegan, also gänzlich ohne tierische Produkte, hat Rennhack schon gekocht. „Aber nur auf ausdrücklichen Wunsch. Wir haben alles hergeholt, was wir an Gemüse gefunden haben.“

„Wir“ – das sind vier Mitarbeiter, die für die Gourmetküche bei Sternhagen zuständig sind. „Ein kleines Team“, sagt Rennhack, „ich kenne keine andere Zwei-Sterne-Küche in Deutschland, die mit so wenig Personal aus-

kommt.“

Eine besondere Empfehlung aus der aktuellen Karte mag der Koch nicht abgeben. „Alles ist gut“, sagt er nüchtern. Natürlich auch der aus Frankreich stammende Wolfsbarsch, den Rennhack mit einem Pastinakensalat und Miesmuscheln als warme Vorspeise serviert. „Die Muscheln“, erklärt er, „werden ganz einfach gekocht und anschließend in einem Muschelfonds geliert.“ Dazu gibt es eine leichte Tomatenfondssauce, die mit etwas Olivenöl abgebunden ist.

Seine Inspirationen holt er sich überall. „Man geht irgendwo einkaufen, über einen Wochenmarkt, man verreist oder liest.“ Man sollte auch selbst gern und mit Genuss essen gehen. Wie oft er eine neue Menükarte schreibt? „Wenn es langweilig wird“, sagt Rennhack. Und das kann einem Sternekoch schon mal alle „drei, vier Wochen“ passieren.

Werdegang

Seine Lehre absolviert der 41 Jahre alte Marc Rennhack im Restaurant „Schiffswinkel“ in seiner Geburtsstadt Herdecke sowie in der „Appenzeller Stube“ in Dortmund. In seiner ersten Chefkochposition im Restaurant „L'Orchidée“ in Bremen gelang ihm das Kunststück, den von seinem Vorgänger Arnd Feye übernommenen Stern direkt zu verteidigen und über drei Jahre lang zu halten. In seiner aktuellen Position im Cuxhavener Restaurant „Sterneck“ wiederholte er diesen Erfolg sogar mit zwei Sternen.