

Immer für eine Überraschung gut

KOCH AUS LEIDENSCHAFT

30 Jahre reiste er von einer Raffinerie zur nächsten. Doch dann sprang Klaus Thiem (62) dem Tod zweimal von der Schippe. Danach erfüllt der Anlagenbauer sich einen langgehegten Traum: eine Tapas-Bar.

VON PATRICIA WAGNER

HUSUM „Du hast einen Pakt mit dem lieben Gott und dem Teufel – und keiner will dich“, sagte Klaus Thiems Arzt nachdem er ihn sieben Stunden lang am Herzen operiert hatte. Das ist jetzt drei Jahre her.

Weitere drei Jahre zuvor war Thiem zusammengebrochen. Herzstillstand. Seine Nachbarin fand ihn gerade noch rechtzeitig. „Meine Familie zeigte mir die rote Karte. Ich musste was ändern“, sagt er und schiebt seine rote Mütze zurecht. Mützen in allen Formen und Farben sind sein Markenzeichen. Und die schwarzen Kochhandschuhe. Die hat er gegen den Reisekoffer eingetauscht.

Heute betreibt Klaus Thiem „Hartmann's Landküche“ – eine Mischung aus Bistro, Tapas-Bar und kleinem Restaurant – mitten im nordfriesischen Husum. „Manchmal muss man zu seinem Glück gezwungen werden“, kommentiert er. Hartmann's Landküche hat in der Region Kultstatus erreicht. Wer einen Tisch ergattern möchte, sollte einige Tage vorher reservieren.

Auf kulinarische Ländergrenzen wird in Thiems Tapas-Bar wenig Rücksicht genommen, auch wenn die Bezeichnung spanisch anmutet. „Tapas-Bar habe ich es deshalb genannt, weil sich Kleinigkeiten-Bar doch irgendwie doof anhört, oder?“, erklärt der Hobby-Koch, der allerdings einen besonderen Hang zur französischen Landküche hat. Eine Speisekarte sucht man in dem Lokal vergebens,



Die Küche ist mittendrin: In Hartmann's Landküche kann jeder Klaus Thiem beim Kochen zusehen.

BANDIXEN

denn Thiem kocht nur, worauf er gerade Lust hat – und was Jahreszeit und Region hergeben. Von der Kartoffelsuppe mit Bärlauch über Nordseekrabben mit Spargel und Chorizo bis hin zu Spanferkel mit Orangensauce. Seine Küche ist einfach und ursprünglich, ohne Chi Chi.

Ursprünglichkeit und Ehrlichkeit. Das scheinen auch seine Gäste zu schätzen. Sogar Sterneköche haben schon bei ihm gegessen. Der Chef einer Großkantine sagte ihm einmal: „Der Unterschied zwischen uns beiden ist: Ich muss das tun, was der Besitzer verlangt. Du machst dein Ding, du musst dich nicht verstellen.“

Als in der Husumer Neustadt Geschäftsräume zum Verkauf standen, war Thiems Chance gekommen. Einst residierte dort das Tanzcafé Hartmann, das 1919 gegründet und in den 50er Jahren das Tanzbein geschwungen wurde. Thiem übernahm Möbel von einem Antiquitätenhändler, dekorierte die Wände mit Frauenporträts einer brasilianischen Künstlerin. Und mittendrin: die Küche. Jeder kann ihm beim Kochen zusehen, er sieht seine Gäste. Herz der Landküche ist ein langer Holztisch, an dem alle miteinander speisen, trinken und

sich unterhalten können. Das funktioniert – auch in Nordfriesland. Selten verlässt man das Lokal, ohne neue Leute kennengelernt zu haben.

Und Hartmann's Landküche ist nicht nur zum kulinarischen, sondern auch zum kulturellen Treffpunkt geworden. Alle drei Wochen spielen auf „Hartmann's Kleiner Bühne“ Jazzbands, lesen Autoren aus ihren Werken oder finden Tanzkurse statt.

Dass es Thiem nach Husum verschlagen hat, war eher Zufall. Als er vor zirka sechs Jahren mit Lebensgefährtin Andrea – damals lebte er noch in Hamburg – durch die Stormstadt flanierte, fiel ihm das Schaufenster einer Bank auf, in dem Immobilienangebote hingen. Dazwischen ein Häuschen in Seeth bei Friedrichstadt, in das sich beide spontan verliebten. Drei Tage später war der Kaufvertrag unterschrieben.

Aufgewachsen ist Klaus Thiem auf einem großen Gut im niedersächsischen Helmstedt. „Ich bin mit Erde und den Jahreszeiten großgeworden. Das ist ein Riesenschatz für mich“, erklärt der 62-Jährige. Von klein auf wollte er Koch werden. Schon mit 14 probierte er an Mutters oder Omas Herd aus, was die Küche hergab. An sein erstes

selbstgekochtes Gericht kann er sich noch gut erinnern. „Ich hab für meine Kumpels improvisiert und das kam richtig gut an: Ich hab einfach Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Tomatenmark in der Pfanne ausgelassen und machte damit ein fluffiges Rührei.“ Diese Experimentierfreude ist bis heute geblieben.

Doch mit 19 entschied sich Thiem für ein Ingenieurs-Studium in Gießen – schon damals war ihm klar, dass die Kochausbildung ein Knochenjob ist. Nach dem Studium war er als Anlagenbauer 17 Jahre lang für einen Großkonzern tätig. Weitere 17 Jahre mit einer eigenen Firma.

Diese Zeiten sind vorbei. Und damit Thiem seine Kochleidenschaft auch weiterhin Spaß macht, öffnet Hartmann's Landküche nur donnerstags, freitags und sonntags.

In seiner freien Zeit frönt der Koch seiner zweiten Leidenschaft: dem Lesen. Im Moment haben es ihm Architekturbücher angetan. „Wenn ich dann mal ganz alt bin, kann ich mir gut vorstellen, nochmal Architektur zu studieren“, erklärt er augenzwinkernd. Klaus Thiem ist eben immer für eine Überraschung gut.