

Spitzenkoch bei Freye – und selbst die „Handlanger“ stehen Schlange

Sven Niederbremer besucht seinen alten Freund in Bassum und tischt auf

Von Frauke Albrecht

BASSUM • Manchmal juckt es Martin Freye in den Fingern – dann wäre er gern wieder einer dieser „Kochverrückten“, die zwar voll unter Strom stehen, aber durch die Welt jetten und in den besten Häusern aufpassen. Da er aus seiner aktiven Zeit als Koch mit Stationen in Südafrika, Asien und in der Schweiz noch viele dieser, wie er selbst sagt, „Wahnsinnigen“ kennt und den Kontakt hält, hatte er geplant, im Januar beim Weltwirtschaftsgipfel in Davos mit zu helfen.

Doch leider sei ihm privat etwas dazwischen gekommen, sodass er absagen musste. „Schade“, bedauert Freye, aber ganz muss er dann doch nicht auf diese verrückte Welt verzichten. Er holt sich nämlich einen der „arbeitswütigen“ Spitzenköche ins eigene Haus.

Am 10. Oktober kocht Sven Niederbremer zusammen mit Martin Freye im Gasthaus Freye ein Fünf-Gänge-Menü.

Freye kennt Niederbremer schon lange. „Wir haben zusammen im Park-Hotel gearbeitet.“ Kürzlich besuchte er seinen alten Kumpel in Heidelberg. Sven Niederbremer ist Küchenchef im Heidelberger Schloss. Das Restaurant hat seit 22 Jahren einen Michelin-Stern.

Der Bassumer fragte Niederbremer, ob er nicht Lust hätte, mit ihm zusammen am Herd zu stehen. Niederbremer sagte spontan zu.



Sven Niederbremer kommt für einen Tag nach Bassum, um zu kochen. Derzeit arbeitet der 42-Jährige als Küchenchef in Scharff's Schlossweinstube. Das Restaurant hat einen Michelin-Stern. • Archivfoto: Schritt

Martin Freye freut sich sehr darauf. „Sven kocht in einer anderen Liga.“ So könne er seine eigenen Fähigkeiten mal wieder trainieren.

„Man kommt aus der Übung, verlernt vieles. Einiges muss ich mir erst mal wieder anlesen“, schmunzelt er. Die meisten seiner Gäste bevorzugen eine gutbürgerliche Küche. Die gehobene Gastronomie oder auch Experimente, die den Koch herausfordern, würden eher selten gewünscht.

Die Menüwahl hat Freye seinem Freund überlassen. Als Appetitanreger gibt es „Amuse bouche“, gefolgt von Steinköhler mit Salat von grünem Spargel mit Kapern-Eigelb-Vinaigrette.

Dann kommen Spanferkelwangen mit Texturen von Blumenkohl und Lavendel auf den Tisch – sowie Roastbeef im Ganzen gebraten

mit im Salz gebackenem Lauch, Waldpilzen und Kartoffelbutter. Zum Schluss noch eine Erdnuss-Nugat-Schnitte mit Ras-el-hanut-Creme.

Die Gäste dürfen den Köchen auch mal in den Topf schauen. Freye verspricht: „Es wird stressig werden in der Küche.“

Kurioserweise stehen selbst die „Handlanger“ Schlange. So habe sich unter anderem der Marktleiter eines großen Verbrauchermarktes in Bassum, selbst passionierter Hobbykoch, erkundigt, ob er nicht wieder helfen könne, schmunzelt Freye. Bereits im vergangenen Jahr war dieser mit dabei, als mit Mike Süßer ein anderer prominenter Gast an der Seite Freyes am Herd stand.

„Das war echt Stress“, erinnert sich der Gastwirt. Am Vortag hatte er noch ei-



Martin Freye (M.) kochte im vergangenen Jahr mit Mike Süßer (r.). Im Bild auch Martin Franke. • Archivfoto: Voges

ne Hochzeit zu beköstigen, musste aber früh aufstehen, um zum Großmarkt zu fahren. „Ich habe geflucht“, erinnert er sich. Doch als er mit Süßer in der Küche agierte, war es „großartig“.

Und deshalb freut er sich riesig darauf, mit dem Spitzenkoch zu arbeiten. Der 42-Jährige ist in der Region kein Unbekannter, baute in Bremen das Outer Roads (Beluga-Restaurant) auf, eröffnete das Moro in Walle, war Küchenchef in Hotels und Restaurants in den USA und Afrika und arbeitet derzeit in Scharff's Schlossweinstube.

Ein unstetes Leben – nachdem sich Martin Freye manchmal zurücksehnt.

Anmeldungen für den 10. Oktober nimmt Freye unter Tel. 04241/2628 entgegen. Der Preis beträgt pro Person 89,90 Euro (inklusive Getränke).