

hotel benther berg café-restaurant

Generationswechsel:
Hinderk Aggen (links) zieht sich langsam aus dem Hotel Benther Berg zurück. Juniorchef Reinders Aggen übernimmt Verantwortung im Betrieb.
Siegmond

Juniorchef bringt neue Ideen

Reinders Aggen, Koch und Hotelbetriebswirt, führt einen kulinarischen Kalender ein

Im Hotel Benther Berg ist die Nachfolge geregelt. Junior Reinders Aggen übernimmt als Geschäftsführer die Aufgabenbereiche seines Vaters Hinderk – und steht auch selbst am Herd.

VON KERSTIN SIEGMUND

BENTHE. Die Liebe zum Beruf ist ihm tatsächlich in die Wiege gelegt worden. „Als Kind habe ich viel Zeit in der Hotelküche zugebracht. Das Bruzzeln, die Gerüche und den Duft der Kräuter fand ich faszinierend“, sagt Reinders Aggen. Damals habe sich sein Interesse am Kochen entwickelt. Seit Anfang des Jahres ist der 29-Jährige neben seinen Eltern Geschäftsführer des Hotels Benther Berg, das sich auch wegen seines Restaurants mit gehobener Küche einen Namen gemacht hat.

Aggen hat sich nach dem Abitur an der Marie-Curie-Schule in Ronnenberg für den Beruf des Kochs entschieden. Die Grundlagen, aber auch die enormen Belastungen, die der Beruf mit sich bringt, lernte er im Zwei-Sterne-Restaurant von Karl-Heinz Hauser in Ham-

Apfel-Sellerie-Püree

Die Zutaten:

- Äpfel (Boskop)
- Knollensellerie
- 2 Esslöffel Butter
- 70 ml Apfelsaft
- Salz, (Cayenne-)Pfeffer
- Honig, weißer Balsamico

Und so wird's gemacht:

Die Äpfel und die Sellerieknolle schälen und im Verhältnis zwei zu eins (die Menge der Äpfel richtet sich nach der Größe des

burg-Blankenese kennen. Stationen im „Es Passeig“ in Palma de Mallorca für die mediterrane Küche, in der „Holländischen Kakao-stube“ in Hannover für die Patisserie und im „Münchhausen“ in Aenzen des Sterne Kochs Achim Schwekendieck sowie drei Monate in Los Angeles für die Sushi-Küche folgten. Dazwischen schob Ag-

Sellerie) raspeln oder kleinschneiden. In einen Topf geben, Apfelsaft und Butter hinzufügen, mixen und anschließend weichschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

„Das ist ein Lieblingsrezept, das wegen seiner süßsäuerlichen Note warm oder kalt als Beilage zu Wild oder Rind, aber auch gut zum Dessert, etwa zum Bratapfel, passt“, sagt Reinders Aggen. Je nach Verwendung mit Balsamico oder Honig abschmecken.

trieb kam, 1965 das Hotel eröffnete und 1980 einen neuen Trakt mit 60 Betten anbauen ließ. Nun ziehen sich Hinderk und Johanna-Marie Aggen langsam aus der Geschäftsführung zurück. Junior Reinders ist für 35 Mitarbeiter, davon elf in der Küche, verantwortlich.

Erste Veränderungen konnten die Gäste bereits kosten. Der Juniorchef führte einen kulinarischen Kalender ein, der im Januar mit einem Showkoch begann. Vor den Augen der Gäste flambierte Aggen Crêpes Suzettes und schmeckte Lachstatar ab. „Die Gäste wollen genießen, aber auch unterhalten werden“, sagt Aggen. Die nächste Neuerung steht vom 15. bis 28. Februar an. Dann bereitet er asiatische Gerichte zu.

Der junge Koch verlässt sich auch auf das Gespür des langjährigen Küchenchefs Ulrich Brakhan und der erfahrenen Kollegen Gustav Habermann und Mark Jürgens. „Die Rezepte entwickeln wir Hand in Hand.“ Klassische und neue Gerichte sollen die Gäste überzeugen. „Vorgefertigte Produkte gibt es in unserer Küche nicht“, sagt Aggen.

gen ein Studium zum Hotelbetriebswirt ein.

Seit Mitte 2013 bereitet er sich auf den Einstieg in den Betrieb vor, den seine Großmutter als Gastwirtschaft an den Bergterrassen gründete. Sein Vater Hinderk (72) stieg auf Umwegen in die Gastronomie ein. Er studierte Elektrotechnik, bevor er 1954 in den Be-