

„Ich bin Koch aus Leidenschaft“

Der 32-jährige Lars Kock eröffnet morgen das seit vier Jahren leer stehende Restaurant „Gosch's Gasthof“ im Friedrichsberg

SCHLESWIG. Rund vier Jahre lang stand eines der traditionsreichsten Lokale der Stadt leer: „Gosch's Gasthof“ an der Ecke Friedrichstraße/Husumer Baum. Ab morgen ist er wieder geöffnet. Der junge Koch Lars Kock (32) wagt hier zusammen mit seiner Partnerin Britta Frahm (28) den Schritt in die Selbstständigkeit. Mit unserem Redaktionsmitglied Joachim Pohl sprach Lars Kock über sein Konzept und seine Ideen für das Restaurant.

Herr Kock, ist alles fertig für die Eröffnung am Sonnabend?

Wir sind gut davor und werden sicherlich fertig. Derzeit arbeiten die Elektriker noch in der Küche. Mit den Fußböden sind wir fertig. Da gab es ein Problem mit dem Holzwurm, deshalb mussten die behandelt werden. Die Abnahme mit dem Amtsveterinär ist durch, jetzt kommt noch die Feuerwehr.

Wie kam es dazu, dass Sie Gosch's Gasthof wieder zum Leben erwecken?

Ich saß Anfang Januar mit meiner Lebensgefährtin zusammen, und da haben wir besprochen, dass jetzt die Zeit da ist, um sich selbstständig zu machen. Ich habe dann mit der Flensburger Brauerei gesprochen. Die kennen mich seit vielen Jahren, weil ich in mehreren anderen Betrieben schon gearbeitet habe. Der zuständige Mitarbeiter hat dann sondiert, wo etwas frei ist oder wird, und Ende Januar kamen wir auf dieses Gebäude zu sprechen. Im Februar haben wir dann mit dem Eigentümer Hans-Jürgen Gosch verhandelt.

Kommt der zufällig von der Insel Sylt?

Nein, der hat mit dem Sylter Gosch nichts zu tun, die sind nur Namensvettern.

Das Haus stammt aus dem 18. Jahrhundert. Und es stand immerhin fast vier Jahre leer. Wie ist denn der bauliche Zustand?

Von - bis. Es gibt noch Original-Bestandteile aus dem 18. Jahrhundert und die deshalb denkmalgeschützt sind. Kleinere Mängel haben wir jetzt ausgebügelt. Türen mussten abgeschliffen und neu lasiert werden. Wir haben alle Räume neu gestrichen. Die Kabel im Schankraum und in der Küche wurden neu verlegt; die waren noch komplett mit Stoff ummantelt. Die Fenster rechts vom Eingang wurden vor wenigen Jahren komplett neu gemacht, die links sollen in den nächsten zwei Jahren erneuert werden. Da gibt es auch gewisse Auflagen. Die müssen im dänischen Stil erhalten werden.

Welche Art von Gastronomie plant Ihr hier?

Eine deutsche, gut bürgerliche Küche – allerdings mit einigen modernen Aspekten. Klassische Gerichte zum Teil neu interpretiert, so würde ich es sagen. Wir machen zum Beispiel unser Sauerfleisch selbst, pökeln und legen es selbst ein. Die Rinderleber hingegen machen wir mit geschmortem Sellerie. Bei der Fischkarte setzen wir auf Individualität. So machen wir den Zander mit Wurzelgemüse, das besteht bei uns aus Kohlrabi und Roter Bete. Mit Roter Bete machen wir auch ein Stroganoff, das ist bei uns ein Schweinefilet. Das ist ein ganz tolles Gemüse, das ein bisschen in Vergessenheit geraten ist. Wir setzen insgesamt auf eine sehr bodenständige, sehr erdige Küche.

Mit „Land & Meer“ haben wir ein Pendant zum allseits bekannten „Surf & Turf“. Das ist bei uns ein Stück Rumpsteak und dazu ein Stück Dorsch im Speckmantel. Wir setzen hauptsächlich auf deutsche Weine, da haben wir ein paar schöne Weingüter im Angebot. Auch

bei Whisky und Rum haben wir individuelle Produkte gefunden, die man in kaum einem Supermarkt findet.

Welche Rolle spielt die Draußen-Gastronomie?

Wir haben jetzt vier große Tische draußen, doch wir haben die Erlaubnis für sieben. Drei weitere kommen also noch. Mal sehen, wie wir das dann hier stellen.

An welches Publikum richten Sie sich?

Wir setzen hauptsächlich auf die Einheimischen. Wir möchten, dass das ein Publikumsmagnet gerade für den Friedrichsberg und generell für die Schleswiger wird, auch für Busdorf, für Fahrdorf, für Selk. Aber selbstverständlich freuen wir uns auch über jeden Urlauber, der zu uns kommt.

Wo standen Sie bisher am Herd?

Zuletzt war ich im „Vertigo“ im Flensburger Holm-Hof, da wird Spanisch gekocht. Von 2014 bis 2018 war ich Küchenchef in der „Strandterrasse“ in Langballigau. Ich koche leidenschaftlich gern. Wenn ich früher um 22 Uhr nach Hause kam, habe ich mich noch an den Herd gestellt und etwas für meine Freundin gekocht.