



„Hallo, ich bin der Ben!“

Frische Kräuter und frische Ideen: Benjamin Thomas kocht im vermutlich kleinsten Restaurant Hessens, im „Fenster Fuenf“ in Vöhl-Dorfitter.

„Der Ben“, das ist Benjamin Thomas, 32 Jahre alt und Besitzer, Inhaber und Koch des „Fenster Fuenf“. Das Restaurant ist in Dorfitter, in der Nähe des Edersees. Der Ben möchte, dass seine Gäste ihn duzen, so ist er näher dran an ihnen.

„Stell dir vor, es gäbe einen Ort der Ruhe, mit gutem Essen, familiärer Atmosphäre und einer Leidenschaft für Genuss, Ideen und leckeren Gerichten“, sagt der Ben. „Dann bist du im Fenster Fuenf“. Benjamin Thomas hat mit seinem Team, Laureen Seitz und Maik Scholl, einen, wenn nicht

sogar den kleinsten „gustatorischen“ Ort für Gäste erschaffen, den es in der nordhessischen Region – vielleicht sogar in Deutschland – gibt. Am 1. Februar 2015 war die Eröffnung.

Seine Lehrzeit als Koch verbrachte Benjamin Thomas in der ambitionierten Küche

von Karl-Friedrich Isenberg – einem Küchenurgestein - im Hotel Schloss Waldeck. Für das Restaurant „Turmuhr“ kochten sie klassisch französische Küche. Entenleberparfait, der Allzeit-Klassiker Chateau Briand und Hummer standen auf der Speisekarte. Von Isenberg hat Thomas viel gelernt.



Klein und fein: Benjamin Thomas' Restaurant hat nur Platz sechs bis acht Gäste. „Ab neun Personen wird's richtig kuschelig“, sagt er.



Das Achtgeben auf erstklassige Qualität, die Leidenschaft am Kochen, die Präzision und die Genauigkeit beim Zubereiten der Speisen. Dort bekam er den Grundscliff durch einen harten Gastronomen, laute Töne, aber auch ein „Danke, dass du uns geholfen hast“. „Lebe und arbeite für den Betrieb“, gab der Meister ihm mit auf den Weg.

„Wir sind ‚fine dining‘, keine Sterneküche“, sagt der junge Koch zehn Jahre später über sein kleines Restaurant, „aber ich kann Gäste, die nicht wissen wie Sterneküche schmeckt, an sie heranzuführen“. Nach seinem Wehrdienst als „Küchenbulle“, bei dem er lernte für mehrere hundert Menschen zu kochen, wagte Benjamin Thomas den Schritt in die Selbstständigkeit. Als Show-, Event- und Mietkoch war er fast zwei Jahre in Deutschland unterwegs. „Als junger Koch schickt man sich in die Welt,

mit dem Glauben, alles zu können. Dass das nicht stimmt, merkt man bald. Was heute gut scheint ist schon Morgen schlecht“.

Seine nächste Station war das Hotel Sonne in Frankenberg. In der Patisserie für die Desserts verantwortlich, musste er sich an das neue Niveau einer „richtig, richtig feinen Küche“ gewöhnen. „Hier wurde ‚Perfektion‘ groß geschrieben. Jedes Blatt, jeder Tupfer, jede Zutat musste an der richtigen Stelle sein“, erinnert sich Thomas. „Sterneküche heißt, einen riesigen Fundus an Wissen zu besitzen. Du läufst in einem schmalen Kanal und bei der geringsten Abweichung fällst du hinaus“.

Diese Präzision konnte er während seiner Zeit in den Küchen der Kreuzfahrtschiffe von Seaborn gut anwenden. Gut eineinhalb Mal umrundete er in den Galleys (Küchen) der schwimmenden Hotels die Welt. An langen Arbeitstagen auf engstem Raum lernte



Thunfisch trifft auf Bienenwachs: Im heißen Wachs wird der Fisch besonders schonend gegart, alle Geschmacksnuancen bleiben erhalten.



Thomas Tugenden wie Kameradschaft und Kollegialität kennen. Die klassische Kreuzfahrerküche servierte Hummer, Surf und Turf und sehr viel Fisch. Da über 500 Personen täglich verköstigt werden mussten, lautete das Motto: hohe Qualität mit wenig Aufwand. Die Teller müssen alle gleich aussehen, die Speisen alle gleich gut schmecken. Mach das Beste, aus dem was du hast. Wenn Zutaten ausgegangen sind, muss man kreativ sein, umdenken.

Der Wunsch nach festem Boden unter den Füßen und einem festem Bett trieb ihn fort von Bord, nach Heidelberg. Dort machte er seinen Küchenmeister, stellte sich bei Christian Krüger vor und arbeitet in der Sterneküche des Restaurants „Axt“ mit dem Sternekoch zusammen. Der Querdenker lehrte ihn Techniken zu nutzen, die ein Produkt aufwerten und es zu etwas Besonderem machen.

Im Januar 2012 war er wieder zurück in seiner nordhessischen Heimat – mit einem Konzept für ein Online-Restaurant im Kopf. Ein Menübausatz oder eine Kochbox

die es ermöglicht, zu Hause und in wenigen Schritten aus den Zutaten ein komplettes Essen zu kochen. Mit diesem Foodkonzept wurde er Dritter Preisträger bei Promotion Nordhessen.

Und aus dieser Internetgemeinde wünschten sich immer mehr Menschen, der Ben möge doch einmal für sie kochen, ganz real, nicht digital. Daraus entstand das „Fenster Fuenf“.

TEXT UND FOTOS: LOTHAR KOCH



KONTAKT

Fenster Fuenf

Alte Korbacher Straße 5
34516 Vöhl-Dorffitter
Telefon 0 56 31 / 9 37 33 33
www.fenster-fuenf.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 17 – 21 Uhr
Samstag und Sonntag 12 – 14.30 Uhr
Montag Ruhetag





Ein nicht alltäglicher Gaumengenuss

Thunfisch in Bienenwachs gegart, mit Maispüree, gebratenem Zuckermais, Hokkaidokürbis und Macadamianusschaum.

Zutaten für 4 Personen

400 Gramm	Thunfischfilet
500 ml	Bienenwachs
1 Dose (500gr.)	Mais
125 Gramm	Butter
2 – 3	Schalotten
500 ml	Geflügelfond
250 ml	Gemüsefond
1 Paket	Macadamianüsse
1 Stück	Hokkaidokürbis
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Rosmarin, Thymian	

Zubereitung

Thunfisch in Blöcke zu jeweils 100 Gramm schneiden, salzen, pfeffern, in eine Form legen und mit dem auf 80 Grad erhitzten Bienenwachs (Mikrowelle) übergießen. 15 Minuten ziehen lassen, bis das Bienenwachs ausgehärtet ist.

Tipp: Benjamin Thomas verwendet dafür eine Einweg-Form, da das harte Wachs nicht mehr vollständig ausgewaschen werden kann.

In der Zwischenzeit 250 Gramm Mais und zwei in feine Würfel geschnittene Schalotten in Butter anschwitzen, ohne dass die Schalotten braun werden. Mit 250 ml Gemüsefond ablöschen und 5 bis 10 Minuten auf kleiner Temperatur köcheln lassen. Alles pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Rest vom Mais in Olivenöl, Zucker, Pfeffer und Salz bei niedriger Temperatur anschwitzen, den Mais nur erwärmen.

Der Hokkaidokürbis wird in hauchdünne, kurze Streifen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian gewürzt und in Olivenöl kurz bissfest gegart.

Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und dann die 500 ml Brühe angießen, um die Hälfte reduzieren, pürieren und alles einmal kurz aufkochen. Die Masse durch ein feines Sieb passieren und den Sud mit eiskalter Butter montieren. Das heißt, die kalte Butter wird in der hei-

ßen Sauce aufgeschlagen, dadurch entsteht eine Emulsion.

Tipp: Erst kurz vor dem Servieren aufschlagen.

Den Thunfisch vorsichtig aus dem erhärteten Bienenwachs lösen, Maispüree auf den Teller streichen, ein Thunfischfilet darauf legen, mit 1 bis 2 Esslöffeln Mais ergänzen und den Fisch mit dem gegarten Kürbis garnieren.

Als Vorsuppe servierte Benjamin Thomas einen Maronencappuccino mit Mandelküchlein und Speckbröseln.

Genießen Sie dieses Essen im „Fenster Fuenf“, Alte Korbacher Straße 5, 34516 Vöhl-Dorfitter.

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag, 17 bis 21 Uhr,
Samstag, 12 bis 14.30 Uhr,

Reservierungen unter:

www.fenster-fuenf.de

TEXT UND FOTO: LOTHAR KOCH