



Links: Der Chefkoch Andreas Müller (rechts) und Souschef Sören Fölster. Unten: Es muss schon lange nicht mehr immer Kaviar sein ...



Ein kulinarisches Imperium an der Obereider

Der Ursprung aller Unternehmen liegt in der Küche. Denn erst der Zustand des (gerne gut) Gegessenhabens befähigt dazu, über die weitere Versorgung der Menschheit, sei es mit Heringen oder Autos, sei es mit Spargel oder Regenrinnen, nachzudenken und deren Erbeutung, Anpflanzung oder Herstellung anzugehen.

Text: Stephan OPITZ · Fotos: Henrik MATZEN

Und so müssen wir uns diese Ursprungsgeschichte wohl vielleicht vorstellen wie folgt: In der einen Höhle saßen wir zusammen und wussten vor lauter Kälte nicht so recht, was wir mit dem Mammutsteak von der gestrigen Jagd anfangen sollten – in der Höhle nebenan aber loderte bereits ein kräftiges Feuer, ein freundliches Wirtspaar mit Schürzen aus Bärenfell hatte einen Spieß darüber aufgebaut, und dann trotteten wir dorthin, gaben wortlos unser Steak ab und bekamen es nach angemessener, aber nicht zu langer Wartezeit vorgesetzt, erfüllt von Röstaromen der lieblichsten Art und unterfüttert mit einer Botschaft: Bleibt mal hier, wir kochen euch was Gutes, So viel zur Zeitraffergeschichte des wirklich ältesten Gewerbes der Welt.

Unternehmen wachsen – nie von allein, manchmal durch Druck von außen, manchmal durch Tatkraft von innen und häufig durch eine manchmal zufällige, manchmal absichtliche Mischung aus beiden Faktoren. Und – wenn in einem Unternehmen gut gegessen werden kann, dann kann das dem Wachstum des Unternehmens ziemlich zuträglich sein.

Eines der bedeutendsten Familienunternehmen Schleswig-Holsteins ist die Firma ACO in Büdelsdorf, deren Ursprünge weit zurückreichen. Wer sich Entwässerungsinnen in Europa und auch weltweit anschaut, der wird auf denen häufig ACO lesen. Und wer die schöne gusseiserne Brücke von 1847 über dem alten Eiderkanal bei Kluvensiek

unweit Bovenau zu sehen bekommt, der kann Carlshütte darauf lesen – dieser Eisenverarbeitungsbetrieb in Büdelsdorf ist einer der Ursprünge des heute weltweit operierenden Unternehmens. In den frühen 1980er-Jahren arbeiteten in und für diese Firma circa 250 Menschen – gegenwärtig sind es etwa 4.500. Das zur Anschaulichkeit von Wachstum, immer verbunden mit immer klügeren Systemen und Bauteilen für die Entwässerung. Und mit Engagement und Leidenschaft für Kunst (NordArt), Musik (SHMF-Spielstätte) und Kulinarik (zwei Restaurants und Catering auf allen Ebenen). Aber – der Reihe nach.

Die heutigen Seniorchefs von ACO, Johanna und Hans-Julius Ahlmann, deren Sohn Iver die Geschäftsleitung inzwischen mit übernommen hat, haben dieses Wachstum bewirkt, als sie Anfang der 1980er die Firma übernahmen. Von Anfang an spielte Kulinarik immer eine Rolle – „eine Keimzelle des Unternehmenserfolgs war unsere Küche zu Hause, in der ich die immer zahlreicher Unternehmensgäste aus aller Welt bekochte und bewirtete. Erst gingen die mit unseren Kindern spielen und dann setzten wir uns an den Tisch“, erzählt Johanna Ahlmann, die übrigens vor ihrem Philologiestudium ein halbes Jahr lang eine Hotelfachschule besucht hat. Aber ACO wuchs und wuchs – es wurde einfach zu viel. Und die ACO-Gäste aus aller Welt hatten Büdelsdorf nicht als weltweit erstrangige Gastronomieadresse verbucht. Erste Maßnahme aus der Ahlmannküche hinaus: Umbau des Gartenhauses, um dort Gäste zu beherbergen, zu bewirten und kleine Ausstellungen zu zeigen. Auch das war bald zu klein, das vormalige stattliche Direktorenwohnhaus wurde ebenfalls für Bewirtungszwecke umgebaut und 2002 kam Angelika Mohr, gelernte Hauswirtschaftsleiterin aus Schafflund, die aber auch schon im Sudan für den deutschen Entwicklungsdienst und in London gearbeitet hatte. Wer im Sudan gewirtschaftet und gekocht hat, der erobert Büdelsdorf im Vorbeigehen, dachten sich die Ahlmanns, als sie Frau Mohr einstellten. Und richteten 2005/2006 für sie die alte Meierei, das heutige Gartenrestaurant der NordArt, her. Ein Wirtschaftsgebäude aus dem 19. Jahrhundert, dessen entkerntes Inneres in eleganten Grau- und Weißtönen gehalten ist und von Juni bis Anfang Oktober, Laufzeit der NordArt, ein kulinarisches Angebot bereithält, das einen verführen könnte, sich es dort während der Öffnungszeiten von 12 bis 19 Uhr richtig gut gehen zu lassen, und anschließend unter Mitnahme eines erleuchtenden Abendgetränkens seinen Schlafsack auf dem schönen NordArt Gelände, bei Regen unter einem der ganz großen Bäume, auszurollen. Die edlen hausgemachten Torten und Kuchen stehen im ergänzenden Wettstreit mit zwei bis drei Tellergerichten und noch weiteren Kleinigkeiten (Perlhuhnkeule! Lammrücken im Kräutermantel! Safrangelber Risotto mit Schnittlauch!). Wenn die Sonne scheint, zieht man sich in die von Buchenhecken begrenzten Terrassenbereiche zurück, im anderen Fall in die luftigen Innenräume. Denn die NordArt, die internationale Kunstausstellung auf dem ACO-Gelände (laut taz 2017 die „entspanntere und weniger prätentiöse Schwester von Biennale und Documenta“), wuchs wie die Firma; begründet 1998 vom Ehepaar Ahlmann zusammen mit Wolfgang Gramm, da kamen vielleicht 5.000 Leute – in diesem Jahr sind es 100.000. Nichts aber stört Kunstgenuss mehr als Abwesenheit von kulinarischem Genuss – und da die NordArt eine öffentlich zugängliche Initiative der Firma wurde, folgte die Einrichtung einer ersten öffentlich zugänglichen Restauration mit der Alten Meierei einem ziemlich konsequenten Denken und Handeln. Was man generell im weltweit tätigen Familienunternehmen ACO ganz gut beobachten kann.

Und was auch zur Folge hatte, dass 2008 Andreas Müller, geboren 1968 in Altenburg/Thüringen, Meisterkoch und Betriebswirt, eingestellt wurde. Denn die innerbetriebliche kulinarische Entwicklung bei ACO ging ebenso rasant weiter wie die allmähliche Eroberung der hungrigen, gleichwohl kulinarisch nicht anspruchslosen Öffentlich-



Angelika Mohr – sie hält Haus und Hof zusammen.



Von links: Oliver Haug, Andreas Müller, Johanna und Hans-Julius Ahlmann.

keit. Andreas Müller, der schon für den US-Präsidenten Gerald Ford gekocht hat, ist so welterfahren nach Stationen in edlen und besten Restaurants der Schweiz, Frankreichs, der USA, in Dortmund und Berlin, dass die Aufgaben bei ACO ihm allenfalls Respekt, aber auf keinen Fall Schrecken einjagen – „auch als wir 2009 im Zusammenhang des Besuchs von Bundeskanzlerin Merkel mal so eben 1.500 kleine Essen raushauen mussten; und zwar so, dass in 45 Minuten alle etwas bekamen“ (Müller füllte Spargelragout in große, ausgehöhlte Kartoffeln – Schüsselchen zum Verzehr geeignet).

Für das Schleswig-Holstein Musikfestival renovierten Ahlmanns (sozusagen im öffentlichen Kulturinteresse – das macht auch nicht jeder) ihre alte Thormannhalle – im Jahr 2011 begannen dort die öffentlichen Proben des im Nordkolleg beherbergten Festivalorchesters. Und seitdem gehen dort glänzende Konzerte über die Bühne. Brauchen Konzertbesucher etwas zu essen und zu trinken? Brauchen sie – nötig sogar. Was war also naheliegender, als dass Ahlmanns im Einkaufszentrum Rondo, vis-à-vis von der Thormannhalle, noch ein Restaurant etablierten – nicht abhängig von den Laufzeiten einer Kunstausstellung, sondern ein ganzjährig betriebenes Bistro, das CARLS HÜTTE. Das ist eine kleine, elegante Oase im Rondo (80 Plätze, funktional-skandinavisch inspirierte Eleganz). Dort kocht David Holst (begleitet vom Restaurantchef Heinz Jansen) seit zwei Jahren: Der weiß, was er kann und wie eine sehr gute, lässige und nicht überkandidelte Küche aussehen, riechen und schmecken kann.

Wenige, einfache und fast durchgehend regionale Sachen – aber auf hohem Niveau: So geht das. Mittags aromatisch-hauchdünne und klassisch bis mediterran belegte Flammkuchen, Gemüsetempura für vegane Gemütslagen. Oder Steaks vom Angus Rind, aufgewachsen unter besten Umständen auf Wiesen in Holzbunge.

CARLS HÜTTE IM RONDO



Das Restaurant CARLS HÜTTE – allerbeste Gastwirtschaft!

Eigene Teigwaren, auf Wunsch im Käselaib geschwenkt. Kalbsschnitzel mit Kartoffeln und Preiselbeeren. Gemüse nach Jahreszeit und frisch wie nix. Lachstranchen, erst einen Hauch angebraten, dann im Rauch nachgezogen. Holsts Fritten sind eine Wucht, dito der Cheeseburger dazu. Beschließende Cheesecakes oder Schoko-Mousses. In der Weinkarte liegt Österreich vorne – wunderbare, interessante Sorten und Lagen, die man zu fairen Preisen auch im CARLS HÜTTE erwerben kann. Wie übrigens allerlei für dringende kulinarisch-häusliche Notlagen: Im CARLS HÜTTE kriegt man viel Gutes auch für außer Haus.

Für die Logistik und Qualitätssicherung der mittlerweile weit über 80.000 Gäste im ACO-Kulinarium (demnächst soll die 100.000er-Grenze genommen werden) zeichnet seit einem Jahr Oliver Haug, ein Schwabe, verantwortlich, dessen beruflicher Werdegang über eine kaufmännische Lehre, Praxis in der Kino- und Cateringbrache (in der Reihenfolge; und unter anderen für die Bundespräsidenten Köhler und Wulff sowie für die Köchin Sarah Wiener) und ein Betriebswirtschaftsstudium so ganz allmählich an Eider und Kanal führte. Bei ihm laufen die Fäden im Bereich ACO Hospitality zusammen, die im Übrigen mit der ACO Academy eine Partnerin hat, welche wiederum nach Bewirtung und Beherbergung verlangt. Business Catering wird auch extern angeboten – für mittlere bis große Gruppen. Oliver Haug macht ganz und gar nicht den Eindruck, dass ihm die Töpfe und Pfannen des kulinarisch hochgelobten deutschen Südwestens hier oben fehlen würden. Im Gegenteil.

In der Küche der Ahlmanns fing das alles mal an. Und wie es weitergehen wird, können wir alle miterleben – als Gäste irgendwo im Ahlmann-Kulinarium, zwischen Rendsburg und Büdelsdorf, hier oben, im Norden, wo der Himmel hoch ist. So hoch wie nirgendwo sonst in Mitteleuropa. Unter ihm lässt sich gut tafeln. Auch an der Obereider.



Von links: Merle Mendel, Heinz Jansen, David Holst

CARLS HÜTTE

Im Rondo-Einkaufszentrum, Am Ahlmannkai 2
24782 Büdelsdorf, Tel. 043 31-35 43 86

www.carls-huette.de
Öffnungszeiten: Restaurant und Bar montags bis sonnabends 11 bis 23 Uhr, sonntags 12 bis 20 Uhr, Küche 12 bis 14,30 Uhr und 18 bis 21,30 Uhr, sonntags durchgehend, Kleine Gerichte auch am Nachmittag.

Ausstellungscafé Alte Meierei

Auf dem Gelände der NordArt
Vorwerksallee 3, 24782 Büdelsdorf

Öffnungszeiten: Dienstags bis sonntags, montags Ruhetag. Von 12 bis 19 Uhr gibt es Kaffee und Kuchen, von 12 bis 15 Uhr eine kleine Auswahl an warmen Gerichten.

Gruppenreservierungen:
Angelika Mohr, Tel. 043 31-35 46 97
Nur für Besucher der NordArt. 2017 noch bis zum 8. Oktober, www.nordart.de

ACO Hospitality

Am Friedrichsbrunnen, 24782 Büdelsdorf
Tel. 043 31-35 47 33, www.aco-hospitality.de