

Er kocht und kocht und kocht in der ersten Liga

Fallerleben Hartmut Leimeister hat seinen Stern im 20. Jahr.

Von Claudia Caris

Er ist Wolfsburgs dienstältester Sternekoch. Dennoch ist auch Hartmut Leimeister (59) immer noch gespannt, wenn gegen Jahresende die Verleihung der Sterne durch den „Guide Michelin“ ansteht. Erneut hat er seine Auszeichnung verteidigt und geht damit ins 20. Jahr – ohne Unterbrechung!

1989 kam der gebürtige Unterfranke als Küchenmeister ins Fallerleber Restaurant „La Fontaine“ im Hotel Ludwig im Park. „1997, als der VfL in die Bundesliga aufgestiegen ist, bin auch ich in die erste Liga aufgestiegen“, zieht der Fußballfan einen sportlichen Vergleich zu seiner über viele Jahre konstant hohen Leistung. Und schiebt schmunzelnd gleich einen anderen Vergleich nach, der zeigt, wie stark er inzwischen mit Wolfsburg verwurzelt ist: „Er kocht und kocht und kocht.“

Und damit soll so bald auch

„Kochen ist wie Fußballspielen – man braucht Teamgeist!“

Hartmut Leimeister, Chef de la Cuisine im „La Fontaine“

noch nicht Schluss sein: Nach einer mehrmonatigen gesundheitlichen Zwangspause steht er wieder an den Kochtöpfen und versichert: „Ich denke noch nicht ans Aufhören. Und natürlich ist mit der erneuten Auszeichnung immer noch der Ansporn da, für die Gäste das Bestmögliche auf den Tisch zu bringen.“ Das ist feine Küche der Jahreszeit. „Ich arbeite viel mit heimischem Wild und mit Fisch, und jetzt in der Vorweihnachtszeit natürlich sehr viel mit Gänsen und Enten“, erzählt der Meisterkoch. Im „Michelin 2016“ ist er unter anderem mit „Zweierlei vom Reh mit Apfel und Sellerie“ gelistet.

Mit den zwei anderen Sternekollegen in der Stadt, Sven Elverfeld und André Münch, kann Hartmut Leimeister – von Freunden und Stammkunden „Hardy“ genannt – gut leben, betont er: „Es ist schön, dass hier in Wolfsburg gleich zwei weitere Sterneköche arbeiten. Das belebt. Es kocht sowieso jeder sein eigenes Stüppchen, jeder hat seinen eigenen Stil. Ich bleibe meinen Wurzeln treu.“

Die lagen einst im Konditor-Handwerk, ehe Leimeister dann beschloss, Koch zu werden und sich bei Spitzenvertretern der Branche wie Harald Wohlfahrt weiterentwickelte.

Das gesamte Team des Hauses – von der Inhaber-Familie Schulz-Hausbrandt über Hoteldirektorin Christina Mackuth und Restaurantleiter Danny Thies bis hin zu Leimeisters langjährigem Sous Chef Stephan Schünemann – freut sich mit dem Chef de Cuisine. Sein Erfolgsrezept: „Kochen



Küchenmeister und Sternekoch Hartmut Leimeister. Foto: regio24/Helge Landmann

ist wie Fußballspielen – man braucht Teamgeist!“, ist Hartmut Leimeister überzeugt und erzählt: „Wir haben mit einem Gläschen

Sekt auf den jüngsten Erfolg angestoßen.“ Und verrät augenzwinkernd, dass er selbst sich lieber ein hauseigenes Pils gegönnt hat.

[WOLFSBURG](#)
[GIFHORN](#)
[VW](#)
[VFL](#)
[EINTRACHT](#)
[SPORT](#)
[NACHRICHTEN](#)
[LEBEN](#)
[ccnntag](#)
[SPECIALS](#)
[ANZEIGEN](#)
[LESERSERVICE](#)
[INHALT](#)

[Stadt Wolfsburg](#)
[Fallerleben](#)
[Vorsfelde](#)
[Velpke/Lehre](#)
[Brome](#)
[Boldecker Land](#)
[Bilder aus der Region](#)
[Videos aus der Region](#)

Hartmut Leimeister erkocht sich den Michelin-Stern

Auf 125.000 Wolfsburgern kommen gleich drei Sterne-Köche in der VW-Stadt. Einer davon ist Hartmut Leimeister vom Restaurant La Fontaine im Hotel Ludwig am Park. Und Leimeister ist Wolfsburgs langjährigster Sternekoch, feiert sogar ein kleines Jubiläum: Er hat seinen Michelin-Stern für hervorragende Koch-Leistung vor 20 Jahren bekommen und ihn bisher jedes Jahr verteidigt.

VORIGER ARTIKEL

Weniger Blutspenden durch mehr Bürokratie?

Artikel veröffentlicht: Dienstag, 13.12.2016 15:53 Uhr

Artikel aktualisiert: Dienstag, 13.12.2016 16:00 Uhr



Tolles Team: Sterne-Koch Hartmut Leimeister (r.) und seine Küchenmannschaft aus dem Restaurant La Fontaine in Fallerleben. Foto: Britta Schulze

Quelle: Britta Schulze



Fallersleben. „In dem Jahr, als der VfL in die erste Bundesliga aufgestiegen ist, habe ich meinen ersten Stern erhalten“, erinnert sich der 59-Jährige. Obwohl er im Laufe der Jahre eine gewisse Routine entwickelt hat, ist er immer wieder aufgeregt, ob er seinen Michelin-Stern behalten kann. „Die Tester kommen natürlich inkognito ins Restaurant, und das Ergebnis wird erst bei der Veröffentlichung des Michelin-Restaurant-Guide vorgestellt“, weiß der Koch.

Der gebürtige Unterfranke arbeitet schon seit 26 Jahre im La Fontaine und will dem Restaurant auch bis zum Ruhestand noch treu bleiben: „Die Besitzerfamilie Schulz-Hausbrandt lässt mir freie Hand bei meiner Arbeit und mit meinem Team um Sous-Chef Stefan Schünemann habe ich eine tolle Unterstützung. Außerdem schätze ich mein Stammpublikum und habe mir im Laufe der Jahre einen guten Ruf erkocht“, so Leimeister.

Der Calberlaher kocht beruflich gerne Wild und Krustentiere, privat mag er es hingegen eher bodenständig. „Eine leckere Rinderroulade oder Bratkartoffeln sind schon etwas Feines, wenn sie gut zubereitet sind. Es muss ja nicht immer die gehobene Küche sein“, weiß der Küchenchef. Er ist jedenfalls stolz auf seinen Stern und die kulinarische Vielfalt in Wolfsburg. „Die nächsten Sterneküchen gibt es in Hannover und Celle, da sind wir in Wolfsburg wirklich sehr gut aufgestellt.“