



Der Mann verkauft „Ladies“. Klingt ungewöhnlich und etwas anzüglich, passt aber zum Eigensinn und Stil von Gabriel Mitchell. Die Kreationen des US-Amerikaners heißen „Princess Tam Tam“, „Flamenco“ oder „Elodie“, sind durch und durch weiblich, perfekt gestylt, mal süß, mal scharf – und meist vollkommen anders, als man es auf den ersten Blick erwartet. Mitchell, 52, macht grundsätzlich, wozu er gerade Lust hat. Wenn der New Yorker eine Idee hat, wird sie umgesetzt. Und zwar je ungewöhnlicher, desto lieber. In Hamburg sind seine Köstlichkeiten, die er „The Ladies“ getauft hat, aber noch kulinarisches Neuland.

VON ANDREA MÜLLER

Seit einer Woche darf sich die ABC-Straße in der Hamburger City, direkt gegenüber von Google, über einen neuen, ziemlich außergewöhnlichen Gourmetempel freuen. Es gibt dort eben keine „normalen“ Tartes, keine Macarons und keine Patés, wie wir sie sonst aus der französischen Edelpatisserie mit pastellfarbenen Törtchen mit Marzipanblümchen drauf kennen. Das Interieur vom Maison Mitchell, welches der Besitzer „meine Boutique“ nennt, präsentiert sich als ein Karamellschungel – in den Mitchell an diesem Tag vom Teint bis zum bronzefarbenen Anzug perfekt hineinpasst. Hier also werden die kleinen Köstlichkeiten kreiert und verkauft, alle zum Mitnehmen. Darunter auch Torten für besondere Anlässe, Hochzeiten, runde Geburtstage oder Jubiläen, deren Herstellungspreise durchaus auch den Wert des Brautkleids überschreiten können. Catering gehört auch zum Service des Hauses, ausführliche Beratung für die perfekte Torte selbstverständlich auch.

Neben Tartes und Madeleines bietet Mitchell sogenannte Choux an, eine Art kleine Windbeutel aus Brandteig, die wie all seine Produkte eine wilde Mischung aus klassischer französischer Patisserie mit herzhaften Elementen sind, die Mitchell mit Geschmacksrichtungen aus aller Welt kombiniert. Da werden gerne mal Steinfrüchte wie Avocados oder Oliven mit Süßem gemischt, er spielt mit Gewürzen, Kräutern und Gemüse, mischt Chili, Thymian und Thai-Basilikum mit Himbeeren oder Blaubeeren.

Was abenteuerlich und erst mal völlig unpassend klingt, der Mix aus süß und herzhaft, ist so ausgetüftelt und perfekt aufeinander abgestimmt, dass man sich fragt, warum nicht früher ein etwas verrückter Koch auf die Idee gekommen ist: „Wir brechen mit Leidenschaft das Konventionelle. Und ich liebe die Gesichtsausdrücke meiner Kunden, wenn sie sich eine meiner Ladies einverleiben. Die sagen immer: Wow, was ist da drin, wie hast du das gemacht?“

Ehe Mitchell Patisserie wurde, arbeitete er in New York als Innenarchitekt und Designer. „Das hat mich alles gelangweilt. Ich wusste eigentlich schon immer, dass ich etwas anderes machen wollte. Ich war schon etwa 35, als ich eine Weile mehr nebenbei als Food-Designer für Lifestyle-Magazine arbeitete. Da habe ich Blut geleckt. Das war mein Weg. Ich wollte etwas mit Essen machen, was nicht nur toll aussieht, sondern auch toll schmeckt.“

Es war einer dieser Glückstage. Eine Freundin hatte zum unkomplizierten späten Mittagessen in ihren schönen, ursprünglichen Garten geladen, Petrus fühlte sich offenbar so willkommen wie die Gäste und schickte Lieblingswetter. Warm, nicht heiß, die Sonne freundlich, der Himmel ein großer Horizont mit ein paar Schäfchen-Arrangements. Der Blick von dem Grundstück über Heide und Watt bis Dänemark fällt wohl unter das Suchtmittelgesetz. Ein großer Frieden lag über allem. Und Dankbarkeit. Für das Wetter, das ja im Norden nicht selbstverständlich ist, die Beständigkeit, für das Glück, hier sein zu dürfen. Auf einer Insel, die noch an so vielen Stellen zur Ruhe kommen kann und ihre Gäste dabei mitnimmt. Es stoisch tut, auch wenn auf die Flut der Urlauber in diesen Wochen keine Ebbe folgt. Wahrscheinlich fragt sich so mancher, der Stunden am Auto-



Ein Mann und seine LADIES

Gabriel Mitchell hat in der Hamburger City eine Luxuspatisserie eröffnet, wie man sie so bislang nur aus seiner Heimat New York, aus Paris oder San Francisco kennt



So lernte er sein Handwerk unter anderem bei Pierre Hermé in Paris, dem französischen „Gott der Macarons“, der den europaweiten Macaron-Hype auslöste. Inzwischen blickt Mitchell auf eine 18-jährige Karriere in der klassischen französischen Patisserie in New York, San Francisco und Paris zurück. Obwohl international ausgerichtet, ist er

selbst durch und durch „amerikanisch“. Für seinen Job, sagt er, lasse sich kaum ein deutsches Wort finden. Er sei weder Bäcker noch Koch, sondern „Food-Designer“ und „Executive Pastry Chef“. Also ein High-End-Patisserie, der generell den Deutschen erst mal erklären möchte, was er hier eigentlich genau tut.

Es beginnt mit der Auswahl der Zutaten: Limonen aus Amalfi, sizilianische Pistazien, Schokolade aus fairem Anbau, Zimt aus Ceylon. All das kombiniert er mit regionalen Bioprodukten. Das Gute an der französischen Patisserie sei der kreative Spielraum, den sie biete. Anders als die relativ starren deutschen Rezepte, die quasi Pflicht

sind, vermittelt sie in erster Linie ausgefeilte Techniken. So kann „der Amerikaner“, wie er in Paris ausschließlich genannt wurde, seine Kreativität mit ausgefallenen Ideen austoben. „Um die Regeln zu brechen, muss man die Techniken der Patisserie perfekt beherrschen. Dann kann man alles machen. Die eigene Philosophie mit individuellen Details kombinieren. Viele meiner Rezepte sind Ergebnis meiner jahrelangen Weiterentwicklung von Klassikern, Linzertorte oder Mousse au Chocolat, die ich verändere und neu interpretiere habe.“

Zu seinen Highlights gehören etwa Erdbeertarte „Flamenco“ mit Thymian, die extrem zitronige Zitronentorte „Sunshine“. Seine Madeleines und Schweineöhrchen sind derart bunte Neu-Interpretationen, dass man den Ursprung nur noch mit Mühe erkennen kann. „Azteka“ ist die Grande Dame im Maison Mitchell, eine Schokoschnitte mit einem Hauch von Zimt und Chili, sie lässt einen auf der Stelle das schlechte Gewissen aufgrund der Kalorien vergessen.

Inspiration für seine Arbeit finde er überall, auch auf der Straße. „Wenn ich über den Wochenmarkt gehe und die vielen Produkte sehe, fängt es sofort an, in meinem Kopf zu arbeiten“, sagt Mitchell, der schon als kleiner Junge mit seiner alleinerziehenden Mutter international gekocht hat. Später in der Highschool hat er sich bei einem Kochseminar angemeldet, sein „Beef-Stew mit Honigmöhren und Maisbrot“ bekam beim Kursleiter volle Punktzahl. Immer wieder hat er die Rezeptkarten aus dem „Time Magazine“ nachgekocht. Eigentlich wundert er sich selbst, warum er Architektur und Design studierte und auf diesem Gebiet viel zu lange verharrte. Er sagt: „Es gibt nur zwei interessante Dinge im Leben: Essen und Musik.“

Mitchell ist nicht nur ein Macher, sondern einer, der mit genügend Caprice für die ständige Veränderung des Lebens ausgestattet ist. Sein Flair ist „very international“, sein Auftritt charismatisch und emotional. Die Frage, warum es nach New York, San Francisco und Paris ausgerechnet Hamburg sein sollte, begründet er mit der Welt-offenheit der Hamburger. „In Hamburg legt man Wert auf Qualität und Design. Und es ist ja immerhin das Tor zur Welt. Man kann alles ausprobieren.“

Das Gleiche sagte schon vor über 20 Jahren der Comedian Thomas Hermanns, als er auf St. Pauli den ersten „Quatsch Comedy Club“ bundesweit ins Leben rief. Dem Berliner fehle nun mal der gute Geschmack, dem Münchner der Sinn für Neues. Also Hamburg. Wenn die These stimmt, wird Mitchells Laden explodieren.

Die Wahl der Stadt hat aber noch einen privaten Hintergrund: Seine Heimat New York habe er damals verlassen, nachdem er am 11. September von Staten Island aus zusehen musste, wie die Twin Towers in Schutt und Asche gelegt wurden. Damit war sein Herz gebrochen, und Mitchell zog nach San Francisco. Lernte dort seinen Lebenspartner, einen Mediziner mit Hamburger Wurzeln, kennen, mit dem er später nach Paris und kürzlich in die Hansestadt zog. „Ich liebe Europa“, sagt Mitchell, der gedanklich bereits die weltweite Expansion seiner „Ladies“ plant.

Er ist entschlossen, seinen Sinn für schöne Dinge an der Elbe zu etablieren. Ab Spätsommer wird es im Maison Mitchell auch Konfitüren und Kerzen geben, die nach Brioche, Vanille oder Zimt riechen – quasi als die „kalorienfreie“ Variante seiner Köstlichkeiten. So haben externe Kunden die Möglichkeit, sich zumindest den Duft der weiten Welt, die Gabriel perfekt verkörpert, per Online-Shop nach Hause zu holen.

Info: Maison Mitchell, ABC-Straße 46, 20354 Hamburg; maisonmitchell.com

MEMO VON FRAU BLIESWOOD

Urlaub hat zwei Wahrheiten

Guten Morgen! Während Sie gerade Ihr Sonntagsfrühstück genießen, stehe ich – laut ADAC Stauprognose – in irgendeiner Baustelle zwischen Hamburg und Saint-Tropez. 66 Prozent aller Schulen sind seit Donnerstag dicht. Mit Hamburg machen sich gerade Berlin und Brandenburg auf den Weg. Na prima!

Also ab in die Ferien! Und weil ich eigentlich Typ *Schnecke* bin (ich verlasse ungern unser Haus!), fahren wir dieses Jahr mit dem Auto. Da kann man nämlich so richtig schön viel mitnehmen von dem, von dem man doch eigentlich Ferien machen wollte. Und man ist selbstbestimmt – kein Air-Berlin-&-Eurowings-Sklave. Nur Herr Blieswood und unser jüngerer Sohn Dean halten mit mir durch. Die älteren Kinder reisen inzwischen auf eigenen Wegen an. Zeit für ein paar Gedanken zum Thema Ferien.

Erkenntnis Nummer eins: Man muss ab und zu wegfahren, um zu wissen, wie schön man es zu Hause hat! Wie gut die eigene Matratze ist! Das eigene Badezimmer!

Erkenntnis Nummer zwei: „Ist es schon Morgen genug, um aufzustehen?“ Diese völlig sinnbefreite Frage weckt mich in den Ferien dauernd. Nachts wachliegen ist kein Spaß. Nachts wachliegen in der Fremde ist der Horror. Es riecht förmlich nach: „Was mache ich hier eigentlich?“ Blöd: Hat sich mein Körper endlich an die neue Umgebung gewöhnt – reisen wir ab.

Erkenntnis Nummer drei: Das Kühlschranks-Massaker vor der Abreise ist absolut befreiend! Endlich ist auch das unterste Gemüsekopf im heimischen Kühlschrank komplett leer und frisch geputzt. Tschüs, trauriger Apfel, angebrochene Currypaste, altes Mango-Chutney!

Erkenntnis Nummer vier: Ich habe immer zu viel Klamotten mit. Reduziere ich mich aber, fehlt genau das, was ich gerade anziehen wollte.

Erkenntnis Nummer fünf: Nichts hat einen so irren guten Placeboeffekt wie eine gut ausgestattete Reiseapotheke. Früher hatte ich das Flugangstlösende Mittel „Tavor“ (siehe Michael Jackson) dabei. Inzwischen verzichte ich sogar auf das Blutdruckmessgerät und vertraue meinen Atacand Herztabletten. Die Frage: Wohin bei Herzrasen?, ist etwas ins Hintertreffen geraten.

Erkenntnis Nummer sechs: Ich mache Ferien vom *Ich!* Beispiel: Brauche ich dieses irren schöne, dünne Kleid dort im Schaufenster? Im Hamburger Regen wäre meine Antwort natürlich *Nein* gewesen – auf keinen Fall brauche ich das. In den warmen Ferien hat meine unvernuftige Seele es gegen ein *Ja* ausgetauscht. Sie schreit: Her damit!

Erkenntnis Nummer sieben: Gegensätze ziehen sich an – allerdings nur, wenn sie nicht zu lange aufeinanderhocken! Ich kann mich nirgendwo so leidenschaftlich über Herrn Blieswood ärgern wie in den Ferien. Seine Jagd nach Erholung sieht nämlich ganz anders aus als meine. Er: Sonnenölspritzpumpe (ich hasse es! Klebt überall), drei Bücher, immer neue Zeitungen und das „Bitte keine Fragen“-Gesicht. Aus seiner Sicht sind Unterhaltung und essen gehen völlig überbewertet.

Ich dagegen: mindestens immer drei Handtücher, Kindle paperwhite, und ein „Was machen wir jetzt?“-Getöse. Mein Kopf möchte immer etwas vorhaben, worauf er sich freuen kann. Die Frage, wo wir zum Abendessen hingehen, ist für mich zum Beispiel absolut stimmungswesend. Herr Blieswood dagegen freut sich nur darauf, nichts müssen zu müssen. Zum Ferienglück gehören zwei Wahrheiten: eine, die ich sage. Und eine, die er versteht!

Erkenntnis Nummer acht: Ein Euro ist nur 50 Cent in den Ferien wert! Deshalb nicht zu lange buchen, man ist eh schon nach der Hälfte der Zeit pleite.

Erkenntnis Nummer neun: Nach spätestens zehn Tagen freue ich mich heimlich auf zu Hause. Auf mein Bett, meine Badewanne, meinen leeren Kühlschrank. Nur unter Folter würde ich allerdings gestehen, dass ich am liebsten zu Hause geblieben wäre.

Erkenntnis Nummer zehn: Das Beste an den Ferien sind sowieso die Fotos danach und die Erleichterung, dass alle wieder gesund zu Hause sind!

BÄRBEL KÖRZDÖRFER

SYLTER MOMENTE

Die Flut kommt



VON INGA GRIESSE

zwei gewartet hat (und bizarre 94 Euro zahlt), warum er sich das antut. Um spätestens, wenn er in Westerland vom Hänger rollt, die Frage zu vergessen.

Jo, es gibt noch mehr Autos, noch mehr Leute, aber warum nicht? Wieviel genau ist zu viel? Ein Einheimischer sag-

te in der Wurstschlange bei Familia kumpelhaft zu unserer Ältesten, die er (zu ihrer Freude) wohl für eine Einheimische hielt, dass die Touristen im Sommer ja noch in Ordnung wären, aber: dass die jetzt auch im Herbst und Winter kämen! Ich musste nur daran denken, wie die Enkelkinder auf dem Hindenburgdamm so inbrünstig riefen, dass man es bis an den geliebten Strand hätte hören können: „Unser Sylt, juuuuu!“ Tut mir leid, liebe Insulaner, ihr müsst teilen, fürchte ich. Wir danken es auch. Aber auch die nächste irre Straßensperre, die für Extra-Stau sorgt, kann uns nicht schrecken. Kaum dass es in Westerland wieder läuft, nun die

Sperrung zwischen Braderup und Keitum. Wir bleiben treu. Nicht nur wegen der Kinder. Auch unserwegen.

Gute Nachrichten aus Kampen. Für die „Sturmhaube“ gibt es wieder eine Zukunft, nach all den Fehlinterpretationen, dass der Ort mit den höchsten Immobilienpreisen dringend ein Schicki-Lokal in Strandnähe braucht, soll nun der „Fluch“ gebrochen werden. Die Gemeinde als Eigentümerin hat sich nach fünf Pächterwechseln in 20 Jahren nun für eine quasi lokale Lösung entschieden. Bundesweit wurde das Objekt

Anfang Februar ausgeschrieben, fünf Bewerber kamen in die engere Wahl. Der Hamburger Immobilienentwickler Michael Zankel mit Erstwohnsitz in Kam-



Die „Sturmhaube“ tanzt nur diesen Sommer nicht