

DER ROTE FADEN

11.03.17

## Ein Norderstedter Koch und sein ungewöhnlicher Heiratsantrag

*Oliver Schirg*

Hans-Joachim Grunert vor seinem Restaurant Atrium in Norderstedt

Foto: Andreas Laible

**Hans-Joachim Grunert, Chef des Restaurants Atrium in Norderstedt, über das Kartoffelschälen, Perfektion und seine Hochzeitspläne.**

Hamburg. Eine Zigarre. Hin und wieder muss es eine Zigarre sein. Dann, wenn ihm nach Ruhe ist. Nach Runterfahren. Es ist später Nachmittag. Hans-Joachim Grunert sitzt in seinem Restaurant Atrium, die letzten Gäste sind längst gegangen. Gerade hat er sich von seiner Kollegin und Lebenspartnerin Cornelia verabschiedet. Während sie nach Hause eilt, hat er hier noch zu tun. Aufräumen, Küche putzen, den nächsten Tag vorbereiten.

Doch erst einmal sinniert er darüber, wie schön es manchmal sei, eine Zigarre zu rauchen. „Meist nach einem guten Essen, das in mehreren Gängen serviert wurde“, sagt der 49-Jährige. Dazu ein Glas mit gutem Rum wäre toll. Hans-Joachim Grunert beschreibt sich als Genussraucher. „Ich kann auch über Wochen darauf verzichten.“



ANZEIGE [HAMBURGERJOBS.DE](https://www.hamburgerjobs.de)

### **UPS sucht Paketzusteller in Hamburg-Nord**

Sie sind auf der Suche nach einer eigenverantwortlichen Tätigkeit? Dann bewerben Sie sich jetzt hier! [mehr](#)

## **Es kommen etwa 100 Gäste pro Tag**

Aber wenn er die Zigarre in den Händen hält, „dann bedeutet das, dass ich Zeit für Muße habe“. Etwas Liebliches muss es sein. Meist raucht Grunert eine Zigarre mit einem Maduro-Deckblatt, das sich durch einen leicht süßlichen Geschmack und eine ölige Haptik auszeichnet. Es stammt meist vom oberen Teil der Tabakpflanze und war lange der Sonne ausgesetzt. Daher der intensive Geschmack.

Hans-Joachim Grunert führt im Norderstedter Gewerbegebiet Glashütte ein Betriebsrestaurant. Seine Kundschaft stammt längst nicht mehr nur aus den umliegenden Unternehmen. „Bei uns kann jeder frühstücken oder zu Mittag essen.“ Im Durchschnitt besuchen täglich 100 Gäste das Restaurant. Weniger als 70 sind es nie. In Spitzenzeiten können sich schon mal 160 Menschen in dem atriumartigen Glasbau drängen. „Ich will mein eigener Herr sein, auch wenn ich in den vergangenen Jahren immer mal wieder ans Aufhören dachte.“

## **"Ich schmecke alles ab"**

Die Kochlehre hat der gebürtige Hamburger schon mit 15 Jahren im bayerischen Oberstauden begonnen. „Ich hatte hier die Hauptschule abgeschlossen“, erzählt Grunert. „Aber damals musste man in Hamburg mindestens 16 Jahre alt sein, wenn man eine Lehre starten wollte.“ In Bayern gab es eine derartige Jugendschutzregelung nicht, und so kam er in einem Hotel im Allgäu unter. „Ich wollte immer Koch werden“, sagt Grunert. In den Ferien habe er seinem Bruder, der in einer Hotelküche auf Helgoland arbeitete, geholfen. Während andere Jungen in seinem Alter lieber Fußball spielten, liebte Grunert die Küche.

„Dort kann ich meine Kreativität ausleben“, sagt er. An das erste selbst kreierte Gericht kann er sich allerdings nicht erinnern. „Wahrscheinlich waren es schön

dekorierte und belegte Schnittchen.“ Hört man Grunert zu, ist Kreativität in der Küche etwas sehr Irdisches und Leibliches. „Ich schmecke alles ab, was ich koche.“ Das klingt profan. „Für mich ist damit Lust verbunden, die am besten schmeckende Rezeptur herauszufinden.“ Für ihn steht fest: „Ein Koch, der Speisen nicht gern abschmeckt, liebt seinen Beruf nicht.“

Für jemanden, der schon stolz ist, wenn er ein solides Nudelgericht auf den Tisch bringt, wirken diese Worte ein wenig befremdlich. Aber Hans-Joachim Grunert beschreibt die Arbeit in „seiner“ Küche als ein ständiges Ringen um Nuancen. „Der Unterschied zwischen ‚schmeckt gut‘ und ‚schmeckt toll‘ mag manchmal nur eine Prise mehr oder weniger Gewürz sein.“ Das herauszufinden kann man nicht lernen. „Ich schmecke es einfach.“ Und wenn nicht? „Dann bitte ich meine Lebenspartnerin um Rat.“

## **Gutes Essen, das bezahlbar ist**

Sich diesen Perfektionismus im Alltag einer Betriebskantine zu erhalten – das mag die eigentliche Herausforderung für einen Koch und Geschäftsführer wie Grunert sein. So jedenfalls will der 49-Jährige seinen Satz verstanden wissen: „Koch sein ist für mich mehr eine Berufung als ein Beruf. Da steckt mein Herzblut drin.“

Ein Blick in die Speisekarte verdeutlicht die Größe der Herausforderung. Mehr als zehn Euro muss der Gast in der Regel nicht bezahlen, wenn er ein Mittagessen inklusive Vorspeise, Salat und Dessert haben will. „Gutes Essen, das bezahlbar ist, schließt sich für mich nicht aus“, sagt er. So geht ein Skrei-Filet im Serranoschinkenmantel mit Bratengemüse, gedrehten Nudeln und mediterraner Tomatensoße bei Hans-Joachim Grunert für 8,90 Euro über den Tresen. „In einem anderen Restaurant kostet das Ganze schon mal 22 Euro.“

## **Strenge Hierarchie in der Küche**

Vor Jahrzehnten, im Allgäu, war er zwar der Jüngste unter den Lehrlingen. „Aber ich hatte durch meine Ferienjobs schon Erfahrung: Wie man mit einem Messer umgeht, schnell Möhren schneidet, ohne sich zu verletzen, das kannte ich alles.“ Der Startvorteil half dem Jungen, brachte ihm Anerkennung, wobei immer klar war, wer Koch ist und wer Lehrling. „In einer Küche herrscht eine strenge Hierarchie.“

Auch sein Faible für Genauigkeit dürfte dem jungen Hans-Joachim Grunert geholfen haben. „Es stört mich, wenn Lebensmittel weggeworfen werden“, sagt er und meint damit nicht den wirtschaftlichen Hintergrund. „Die Liebe zum

Detail fängt beim Gemüseputzen an und hört beim genauen Abschmecken nicht auf.“

So schält Hans-Joachim Grunert die frischen Kartoffeln, die er vom Bauern um die Ecke bezieht, noch selbst. Viele Kantinen haben diese zeitraubende – und damit teure – Arbeit längst ausgelagert. „Für mich bedeutet Handarbeit am Ende die größte Sicherheit, dass es etwas Gutes wird“, sagt er und hofft, dass seine Gäste diesen kleinen, feinen Unterschied bemerken.

Drei Jahre dauerte die Lehre in Oberstaufen. Dann ging Grunert auf Wanderschaft durch Hotels und Restaurants in Europa: „Deutschland, Italien, Spanien, die Schweiz – wenn du ein guter Koch werden willst, musst du verschiedene Länder sehen und erleben, wie dort gekocht wird.“ In der Schweiz mochte er am liebsten Maluns – geriebene Kartoffeln, die lange in einer Pfanne mit Butter gebraten und dann mit Apfelmuss serviert werden. „In Spanien gefiel mir die Möglichkeit, frisches Gemüse mit Olivenöl zu verarbeiten und dabei mit Knoblauch, frischem Salbei oder Thymian zu experimentieren.“

## **Vorliebe für rustikale Küche**

Heute sitzt er oft am Abend daheim vor seinem Computer und tüftelt an Rezepten. „Ich erfinde nicht vollkommen neue Gerichte“, sagt er. Vielmehr geht es darum, herauszufinden, ob sich seine Vorstellungen in der Realität eines Betriebsrestaurants umsetzen lassen.

Zuletzt hatte Hans-Joachim Grunert die Idee, Lammhack mit Aprikosen, Schafskäse und Gewürzen – „so in Richtung Ägypten“ – anzubieten. „Das Problem war nicht, dass es nicht geschmeckt hätte. Wir haben es deshalb nicht gemacht, weil das für mich und meine Hilfskräfte zu aufwendig und zu kompliziert gewesen wäre.“

Grunert selbst mag am liebsten rustikale, deutsche Küche: „Grütwurst, Grünkohl – so etwas.“ Was nicht ausschließt, dass ihm manchmal nach etwas Italienischem ist. Als Gast sei er durchaus kritisch, sagt er. „Ich schaue genauer hin und ertappe mich oft bei der Frage: Wie hätte ich das gemacht? Wäre das in Ordnung für mich?“

Für die Beantwortung der Frage, ob er diesen harten Weg als selbstständiger Restaurantbesitzer noch einmal gehen würde, lässt Hans-Joachim Grunert sich etwas Zeit. „Ich würde wohl kritischer an die Sache herangehen als vor neun Jahren“, meint er. „In den ersten Jahren zahlten wir viel Lehrgeld.“

## **Ein ungewöhnlicher Heiratsantrag**

Die Preise waren zu niedrig kalkuliert, und es dauerte seine Zeit, bis das Betriebsrestaurant sich eine Stammkundschaft aufgebaut hatte. Inzwischen möchte Grunert die Freiheit, die diese Art Arbeit – „bei allem Stress“ – mit sich bringt, nicht missen. Auch dass sein Tag schon um vier Uhr morgens beginnt, stört ihn wenig. „Ich bin ein Fröhmann, das Abendgeschäft wäre nichts für mich.“

Eines möchte er aber doch bald ändern: seinen Familienstatus. Vor 22 Jahren ist er von seiner Europa-Tour in seine Geburtsstadt Hamburg zurückgekehrt – und zwar der Liebe wegen. Er hatte bei einem Besuch seiner Geschwister – Grunert ist das jüngste von sechs Kindern – die Nachbarin seiner Schwester kennengelernt, ebenjene Cornelia, die seither seine Lebensgefährtin ist. Nun hält er den Moment für gekommen, endlich um die Hand seiner „Conny“ anzuhalten. Im Hamburger Abendblatt. „Ja, ich frage sie hiermit, ob sie mich heiraten will.“

---

LINKS ZUM ARTIKEL

---

[Auch mit 83 Jahren ist es für Samba nicht zu spät](#)

[Karin Klose – ein Leben für die Musik](#)

[Nachtzug in ein neues Leben](#)