

# Genuss auf dem Gipfel

Seit knapp einem Jahr lenkt Küchenchef Andy Philipp die Geschicke des Restaurants Campfire in der Globetrotter Lodge auf dem Aschberg. Mit der Leitung des auf gehobene Wild- und Steakgerichte spezialisierten Restaurants hat der leidenschaftliche Koch seine ganz persönliche Herausforderung gefunden.

*Text:* Karen JAHN · *Fotos:* Christian KAISER





*Längst mehr als  
nur Kollegen:  
Küchenchef Andy  
Philipp (rechts)  
und sein Souschef  
Lars Struve*

Es ist Ende Juli. Brennende Sommerhitze lässt die Luft über der hügeligen Knicklandschaft der Hütener Berge flimmern. Nur ein paar Schleierwolken mischen sich ins leuchtende Blau des weiten schleswig-holsteinischen Himmels. Wir sind mit Andy Philipp im Restaurant Campfire verabredet. Von der Autobahn aus sind es nur noch ein paar Kilometer Landstraße, bis wir im Örtchen Aschefel den letzten Abzweig hoch in Richtung Aschberg nehmen. Sanft bergauf geht es, vorbei an Feldern, Wiesen und Weiden, auf denen von der Hitze träge gewordene Kühe in kleinen Grüppchen bewegungslos verharren. Minuten später ist das Ziel erreicht, und Andy begrüßt uns mit festem Handschlag. „Wir sind per du, okay? Das machen wir hier alle so“, gibt er sympathisch unkompliziert den Ton an.

30 lichtdurchflutete Doppelzimmer mit Panoramablick über den Naturpark bietet die Globetrotter Lodge ihren Gästen direkt auf dem Berg, der mit knapp 100 Metern der elfthöchste Punkt in Schleswig-Holstein ist. Eine Grenzverschiebung zwischen drinnen und draußen schwebte dem verantwortlichen Hamburger Architekten Holger Moths bei seinen Planungen vor. Bei der Umsetzung wählte er vor allem natürliche Materialien wie Teakholz aus nachhaltigem Anbau, schlichte Eichenholzmöbel sowie skandinavisch anmutende Birken-elemente. Das Ergebnis ist ein sich harmonisch in die Naturlandschaft einfügendes Gebäudeensemble. Neben den Gästezimmern verfügt die Globetrotter Lodge über einen großen Seminar- und Veranstaltungsraum sowie über den rund 20 Meter hohen Aussichtsturm inklusive Kletterwand, auf



*Feuer und Flamme: Im Restaurant Campfire kann man neben Wildgerichten auch köstliche Steaks vom Lavasteingrill genießen.*



dem auch standesamtliche Trauungen stattfinden. Den kulinarischen Mittelpunkt bildet das Campfire mit seinen 75 Sitzplätzen drinnen und etwa noch einmal so vielen auf der Terrasse. Auch von hier aus kann man den fulminanten Blick über die Hüttener Berge genießen.

Wir sind etwas zu früh dran, Andy Philipp hat noch zu tun, also erst einmal nichts wie rauf auf den Turm. Oben erwartet uns ein atemberaubender Ausblick über die Halbinsel Schwansen bis hinüber nach Angeln. Rechts von der Globetrotter Lodge sehen wir das sieben Meter hohe Standbild Otto von Bismarcks, das nach jahrelanger Odyssee 1930 hier oben wieder aufgebaut wurde. Seitdem richtet der alte Reichskanzler seinen ernsten Blick über die Landschaft. Wir blicken nördlich. Hier sieht man den Schleswiger Wikingturm, zu dessen Füßen das Blau der Schlei leuchtet. Etwas weiter östlich lässt sich trotz der heute diesigen Sichtverhältnisse die Eckernförder Bucht erahnen, und südöstlich erkennen wir den Wittenensee, immerhin der viertgrößte See in Schleswig-Holstein. Besonders Wanderer und Radwanderer kommen in der von Wäldern, Hügeln, Seen und Knicks geprägten und durch die Eiszeit geformten Endmoränenlandschaft der Hüttener Berge auf ihre Kosten.

„Nicht der schlechteste Arbeitsplatz“, bestätigen Andy und sein Souschef Lars Struve schmunzelnd

unsere anschließende Schwärmerei. Die beiden kennen sich seit mehr als 20 Jahren, haben beide ihr Handwerk im renommierten Schleswiger Ringhotel Waldschlösschen gelernt und dort viele Jahre erfolgreich gearbeitet. Längst verbindet das sympathische Duo mehr als nur der gemeinsame Arbeitsplatz. Wenn Andy und Lars von ihrer Arbeit erzählen, wirkt es, als spiele sich das alles in einer großen Familie ab. Dass beide vor Jahren sogar ihre Frauen im ehemaligen Kollegenkreis des Waldschlösschens kennenlernten – wer hätte etwas anderes erwartet?

Als ehrlich und authentisch beschreibt Andy Philipp seine Handschrift als Koch. Großen Wert legt der Küchenchef auf Frische, Regionalität und Qualität. Soweit es geht, bezieht er Produkte aus der Region, etwa von der Landschlachterei Hartwich in Tetenhusen, vom Fischhandel Meergold in Eckernförde oder vom Wittenseer Hühnerhof. „Jeder, der bei mir zum Essen kommt, soll erfahren können, wo das Stück Fleisch herkommt“, sagt er. Auch das Saisonale spielt eine große Rolle, die Karten werden je nach Jahreszeit und Marktangebot verändert. Auf der Tageskarte stehen kleine, unkomplizierte Gerichte vom Matjesfilet übers Schnitzel vom Landrasseschwein bis hin zur ehrlichen Currywurst. Nachmittags serviert das Team selbstgebackene Kuchen, und abends locken verschiedene Steak- und Wildgerichte ins Restau-

#### GUT ZU WISSEN:

Die Globetrotter Lodge und das Restaurant Campfire erreicht man über die A7, Abfahrt Owschlag (Nr. 7). Der L 265 in Richtung Eckernförde etwa drei Kilometer folgen. In Ascheffel ist der Abzweig nach links in Richtung „Aschberg/Globetrotter Lodge“ ausgeschildert. Die Straße führt direkt zum Ziel.



rant, aber auch eine kleine, feine Auswahl an Fischgerichten sowie an vegetarischen und veganen Alternativen. So könnte man zum Beispiel als Vorspeise ein Rindercarpaccio mit Olivenöl und gehobeltem Deichkäse, Blattsalat und Olivenbaguette wählen und als Hauptspeise eine Keule vom Rehwild mit Piment und Wacholder im Ofen geschmort, mit Pfifferlingssoße, zweierlei Möhre und Vanille-Majoran-Kroketten. Süßer Abschluss könnte ein geblähtes Limetten-Joghurt-Parfait mit Aprikosen-Vanille-Coulis sein.

Wir begleiten Andy in die Wildkammer. Im kleinen Kühlraum des backsteinroten ehemaligen Wirtschaftshauses hängt das Wild bis zur Weiterverarbeitung ab. „Wir verarbeiten von den Tieren alles, bis auf das Fell“, erklärt er. Gerade macht er sich mit einem scharfen Messer daran, ein abgehängtes Reh aus der Decke zu schlagen, ihm also das Fell abzuziehen, um es anschließend küchenfertig zu zerlegen. Fleischgenuss mit gutem Gewissen – das geht, weil die Tiere in der Natur gelebt haben und stressfrei erlegt wurden und weil fast nichts in der Mülltonne landet. „Aus der Schulter machen wir Ragout oder Grill-

und Bratwurst, und die Knochen brauchen wir für Fonds und Soßen“, erklärt der Küchenchef. Das Wild bekommt er von Jägern aus der Region. 85 Tiere waren es in der letzten Jagdsaison, darunter sowohl Rot- als auch Dam- und Rehwild. „Nur ein Wildschwein war bisher noch nicht dabei“, bedauert Andy.

Den Karriereschritt auf den Aschberg hat der Vater zweier Kinder bisher keine Sekunde bereut. „Ich brauchte einfach die neue Herausforderung. Hier ist alles noch im Werden, und ich kann meine Ideen und meine Handschrift einbringen“, sagt er zufrieden. Auch im Waldschlösschen leitete er bereits viele Jahre als Küchenchef sein Team, war aufgestiegen, bald nachdem er – für einen Koch sensationell früh – bereits mit Mitte 20 seinen Meister in der Tasche hatte. „Für mich war eben von Anfang an klar: Wenn ich Koch werde, dann richtig.“ Viele Jahre organisierte Andy Philipp im Waldschlösschen mit seinem Team das internationale Schleswig-Holstein Gourmet Festival, und mehr als einmal sorgte er für das leibliche Wohl prominenter Gäste, darunter Ex-Kanzler Schröder und Wladimir Putin.



## BLICKPUNKT BRILLEN & CONTACTLINSEN

[www.blickpunkt.sh](http://www.blickpunkt.sh)

Eckernförde: St. Nicolaistr. 12, Tel.: 04351 - 883028

Kiel: Alter Markt 10, Tel.: 0431 - 91263



L I N D B E R G 

Warum er nie aus Schleswig-Holstein rauswollte? „Ich bin Angeliter“, sagt Andy lapidar, „noch Fragen?“ Bodenständig, ehrlich, natur- und heimatverbunden, diese Attribute werden den Menschen aus der Region eben zu Recht zugeschrieben. Mit seiner Frau, dem fünfjährigen Sohn und der siebenjährigen Tochter lebt Andy in Idstedt, einem kleinen Ort in Angeln. Mit zur Familie gehören außerdem die beiden Hunde, ein Irish Setter und ein Cocker Spaniel, sowie zwei Shetlandponys, die direkt am Haus stehen. Ausgleich vom anstrengenden Beruf findet der 43-Jährige zum einen bei Pass und Tölt auf dem Rücken seines Islandpferdes. Zum anderen ist er seit frühester Jugend passionierter Hobbyangler, ob am Idstedter See vor der Haustür oder im Urlaub auf Island. Geradezu ins Schwärmen gerät er, wenn er von verschiedenster Zubereitung der selbst gefangenen Beute erzählt. Dass er diese Leidenschaft beruflich im Campfire nur begrenzt ausleben kann, trägt er mit augenzwinkernder Fassung: „Ich bin hier ja kein Fischrestaurant, diese Krux muss ich tragen.“ Neben seinem Souschef hat sich Andy Philipp noch vier weitere Köche und eine Köchin ins Campfire-Team geholt. Schon innerhalb des ersten Jahres hat sich zwischen den sieben Profis eine engagierte und kreative Dynamik entwickelt. Man vertraut sich blind, zieht an einem Strang. Andy Philipp weiß das zu schätzen: „Du kannst eben immer nur so gut sein, wie dein Team ist“, sagt er. Und wer weiß, vielleicht wäre der alte Reichskanzler Bismarck, der Legende nach ja eher Freund von einschlägigem Hering, hier oben auf dem Berg noch zum echten Fan von Wild- und Steakspezialitäten geworden.

#### AUF EINEN BLICK:

Restaurant Campfire in der Globetrotter Lodge,

Am Aschberg 3, 24358 Ascheffel

Tel. 043 53-99 800 010

[www.globetrotter-lodge.de](http://www.globetrotter-lodge.de)

Frühstück: Montags bis freitags von 7 bis 11 Uhr, samstags, sonn- und feiertags von 8 bis 11 Uhr. Warme Küche: Täglich von 12 bis 21 Uhr, Tageskarte von 12 bis 18 Uhr, Abendkarte von 18 bis 21 Uhr



## Brunnenkressesuppe

Rezept für sechs Personen

#### ZUTATEN

1 Stange Porree	400 g Brunnenkresse
60 g Butter	100 ml trockener Weißwein
2 EL Mehl	150 g Schlagsahne
1 l Geflügelbrühe – wer es vegetarisch möchte, kann auch Gemüsebrühe nehmen	50 g Crème fraîche Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

#### ZUBEREITUNG

1. Den Porree putzen, klein schneiden und in der Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe auffüllen, aufkochen und 15 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Die Brunnenkresse putzen, grob schneiden und in die Suppe geben.
3. Die Suppe nochmals aufkochen lassen, dann mit dem Mixstab fein pürieren.
4. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und – wer mehr Säure mag – mit Zitrone abschmecken.

Als Einlage passen hervorragend frische Nordseekrabben, gebratene Perlhuhnbrust oder Schinken.



## Rücken vom Damwild mit Wacholderjus, Pilzen und Kürbis

Rezept für sechs Personen

### ZUTATEN

#### ... für den

##### **Damwildrücken:**

ca. 2 kg Fleisch mit  
Knochen  
Pfeffer, Salz

#### ... für die Wacholderjus mit Röstgemüse:

klein gehackte Knochen  
vom Damwildrücken  
100 g Zwiebeln  
60 g Sellerie  
60 g Möhren  
50 g Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
3 l Wasser  
2 Lorbeerblätter  
2 Gewürznelken  
6 schwarze Pfefferkörner  
8 angedrückte  
Wacholderbeeren  
Thymian, Majoran

#### ... für die Pilze:

500 g Steinpilze, Pfifferlinge,  
Semmelstoppel,  
Buchenpilze  
usw. – was der Markt  
bietet  
Salz, Pfeffer

#### ... für das Kürbispüree:

1 kg Muskatkürbis  
150 g gestampfte Kartoffeln  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

### ZUBEREITUNG

#### **Damwildrücken**

1. Fleisch vom Knochen lösen und von Sehnen und Silberhaut befreien. Von allen Seiten anbraten, auf ein Blech legen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2. 20 Minuten bei 110 Grad im Ofen garen, anschließend drei Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.

#### **Wacholderjus** (am Tag vorher zubereiten!)

1. Die Knochen in einem Bräter scharf anbraten.
2. Zwiebeln, Sellerie und Möhren klein schneiden und mit anrösten.
3. Das Tomatenmark zugeben, kurz mit anrösten lassen, mit Rotwein ablöschen und reduzieren.
4. Das Wasser und die Gewürze zugeben und vier Stunden köcheln lassen. Währenddessen Fondpflege betreiben, also abschäumen und eventuell Wasser nachgeben.
5. Den Fond durch ein feines Sieb passieren, auf einen Liter reduzieren, mit etwas Salz abschmecken und eventuell mit Butter oder Stärke binden.

#### **Pilze**

Die Pilze putzen, in Butter kurz anbraten, salzen und pfeffern.

#### **Kürbispüree**

1. Kürbis in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Auf einem Backblech 40 bis 50 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen, bis das Fruchtfleisch weich ist.
2. Kürbisfleisch abschaben und mit einem Mixstab fein pürieren.
3. Mit den gestampften Kartoffeln vermengen und mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.