

# HANSEstyle

Mode, Kultur, Genuss. Hamburg.

**NEUE SERIE**

Das Innenstadtgespräch

**OFFEN & DIREKT**

Steven Gätjen  
wird Sie überraschen!

**ERKUNDEN SIE  
WILHELMSBURG**

**FIT WERDEN MIT  
INA MENZER**

Das exklusive  
Parkbank-Training

Schulerfolg  
**AUF DIE LEHRER  
KOMMT ES AN!**

**REZEPT**  
Zander aus der  
„Stock`s“-Küche

**TOP-FRISEURE**  
LOOKS UND TRENDS

**SPEZIAL**

**SYLT**

News, Tipps und  
Persönlichkeiten



Heiko Stock – Hamburger Jung  
... vom Fischkopf zum Alm-Öhi  
unterm Reetdach



Wie seit alten Zeiten soll dieses Haus Dir Glück bringen

Krugstelle Anno 1751

STOCKS

ÖET

# HEIKO STOCK

COOKAHOLIC – PROFESSIONAL SUSHI CHEF – ALM-ÖHI – FOODIST

In der HANSEstyle Serie „Lecker Hamburg“ lernen Sie Hamburgs Top-Gastronomen kennen. Diesmal: Heiko Stock, 47, der sich über die Grenzen Hamburgs als jüngster selbständiger Sternekoch Deutschlands bekannt machte und im Herbst das 20-jährige Jubiläum in seinem idyllisch gelegenen reetgedeckten Restaurant Stock's feiert.

Heiko Stock – sein Nachname erzeugt Wortbilder – doch „verstockt“ ist anders. Hellwach, spritzig und fast ein wenig aufgeregter wirkt er. Wie ein großer Junge, der mit leuchtenden Augen erzählt, dass er schon als Achtjähriger den Wunsch verspürte, Koch zu werden. Kein Wunder, dass den Sohn einer Friseurin und eines Schlossers auch Umwege über Praktika in technischen Berufen nicht abhalten

nun, nach diversen Stationen im Ausland, wieder seinen Platz in der Küche. Jetzt kann Stock auch mal gelassen in den Urlaub reisen: „In den vergangenen 27 Jahren hatte ich maximal eine Woche Entspannung am Stück. Seit letztem Jahr kann ich auch einmal mit der Familie ausspannen.“ Kein Wunder, dass darunter auch sein Privatleben litt – mit der Mutter seiner mittlerweile erwachsenen Kinder ist er schon lange nicht mehr zusammen. Neben dem Restaurantleiter Thomas Pfeiffer unterstützt ihn heute seine Lebensgefährtin Katrin Pagelsdorf als Gastgeberin im Stock's: „Seit 12 Jahren ist sie an meiner Seite, darauf bin ich besonders stolz, wenn ich auf die vergangenen Jahre zurückblicke.“ Innovativ ist er, Ideen hat er! Er geht mit der Zeit und richtet sich nach den Wünschen der Gäste. So konzentrierte er sich



**Stock's spezielles Zander-Rezept auf Seite 16**

*„Einem Sternekoch kann man es fast nie recht machen, fast zwei Jahre war ich noch auf Drill programmiert.“*

konnten, seinen Traumberuf zu leben. Und den hat er bislang auch sehr erfolgreich gelebt: von Lehrjahren, die keine Herrenjahre waren über Stationen in exklusiven Restaurants bis hin zu den eigenen Läden. Mit Lehrmeistern wie einem Eckart Witzigmann, der ihn geprägt, aber ihm auch gezeigt hat, anders zu sein im eigenen Restaurant; „Einem Sternekoch kann man es fast nie recht machen, fast zwei Jahre war ich noch auf Drill programmiert.“

## **DIE RICHTIGE COOK-LIFE-BALANCE HAT ER ENTDECKT**

Heute ist er entspannt, kann loslassen, was mit Sicherheit auch damit zusammenhängt, dass er sich intensiv von seinem Chefkoch Lukas Schröder unterstützen lässt, dem acht Köche zur Seite stehen. Der lernte einst bei ihm und hat

jahrelang in seinem ersten Restaurant in Ellerbek nur auf Fisch (damals Stock's Fischrestaurant), dann „frischte“ er die Speisekarte des neuen Restaurants peu à peu mit Fleisch und Extras auf, machte wie ein Steffen Henssler seinen Professional Sushi Chef in Los Angeles und ist seitdem auch für exquisiten Sushi bekannt.

## **VOM FISCHKOPF ZUM ALM-ÖHI**

Hemmungen vor seinem „feinen“ Lokal sollte übrigens keiner haben, denn Stock lebt seine Bodenständigkeit in den Speisen aus: „Mir sind alle Gäste herzlich willkommen. Wir haben für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel etwas.“ Das war ihm in Ellerbek schon wichtig und als er 2001 das Restaurant an der Alsterschleife in Lemsahl kaufte, ahnte wohl keiner, dass der Fischkopf

auch noch zum Alm-Öhi werden würde. Die Wohnung über dem Stock's, in der er anfangs noch wohnte, baute der passionierte Skifahrer 2012 zu einer Kaminstube im Almhüttenstil par excellence aus. Beliebt nicht nur zur ungemütlichen Jahreszeit – die Gäste können sich ganzjährig mit herzhaften Schmankerln von drei Extra-Köchen verwöhnen lassen. Wer die Frische von Heiko Stocks Produkten lieber zu Hause genießen will, vermag sich in ausgewählten Supermärkten Hamburgs mit Dressings, Suppen und dem beliebten Quark aus der Stock's Genusswelt eindecken. Oder Stocks neuester Idee folgen: dem Selbstabholer-Service Stock's Finest To Go – mit Sushi, Sashimi, Burger, Wiener Schnitzel und mehr. Die eigene Küche dafür soll dann irgendwann in das reetgedeckte Garagenhäuschen ausgelagert werden, in dem bis vor Kurzem die Fertigung der Frischeprodukte stattfand.

Wahrscheinlich werden diese Räumlichkeiten aber im September erst einmal für die 20-Jahr-Feier genutzt. Über 1.000 geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft, Medien und Sport feiern dann die Erfolgsgeschichte des Hamburger Jung, der schon so früh die Leidenschaft für seinen Beruf entdeckte.

Text: Nathalie E. Reinschmidt  
Fotos: Ulrich Lindenthal-Lazhar



Exklusiv für HANSEstyle:  
Rezept  
aus dem  
**STOCK'S**  
zum  
Nachkochen

# TIPP DER KÜCHE

von Chefkoch Lukas Schröder

## STOCK'S ZANDER

MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE, MINIGEMÜSE UND NOILLY PRAT-SCHAUM

### Süßkartoffelpüree

- 1 Süßkartoffel
- 80 ml Kokosmilch
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 g frischen Mühlenpfeffer
- 10 g frischen Ingwer (gerieben)
- 10 g Butter

Süßkartoffel in 10 g Butter anschwitzen, Ingwer und Kokosmilch dazugeben. Nun ca. 20 Min. weich kochen. Anschließend pürieren. Mit Zucker und Salz abschmecken.

### Minigemüse

- 4 Mini-Rote-Beete
- 2 Mini-Gelbe-Beete
- 6 Mini-Möhren
- 3 Mini-Zucchini

Das Gemüse im Wasserdampf garen.

### Noilly Prat-Schaum

- ½ Karotte
- ½ Fenchel
- 1 Stange Staudensellerie
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel gestoßene Pfefferkörner

Alles mit 20 g Butter anschwitzen und mit 15 cl Weißwein und 50 cl Noilly Prat ablöschen und ein bis zwei Minuten sieden lassen, so dass das Gemüse etwas ausgekocht wird. 70 ml Sahne und 80 ml Milch hinzufügen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, 2 Esslöffel Speisestärke zum Andicken einrühren. Das Ganze nun durch ein Sieb passieren und mit dem Pürierstab aufschäumen.

### Fisch

- 2 Zanderfilets à 150 g
- Frisée-Salat

Den Fisch mit Salz und Pfefferwürzen, dann mehlieren. Mit der Hautseite in die Pfanne einlegen und braten. Mit etwas kalter Butter arosieren, Thymian und Rosmarin dazugeben. Alles auf einem Teller anordnen, mit 3 g Frisée-Salat dekorieren und genießen!



### STOCK'S Restaurant und Kaminstube der Hotspot für Genießer in Hamburg

An der Alsterschleife 3  
22399 Hamburg  
040 611 36 20  
[www.stocks.de](http://www.stocks.de)



Autorin Nathalie E. Reinschmidt und Heiko Stock