

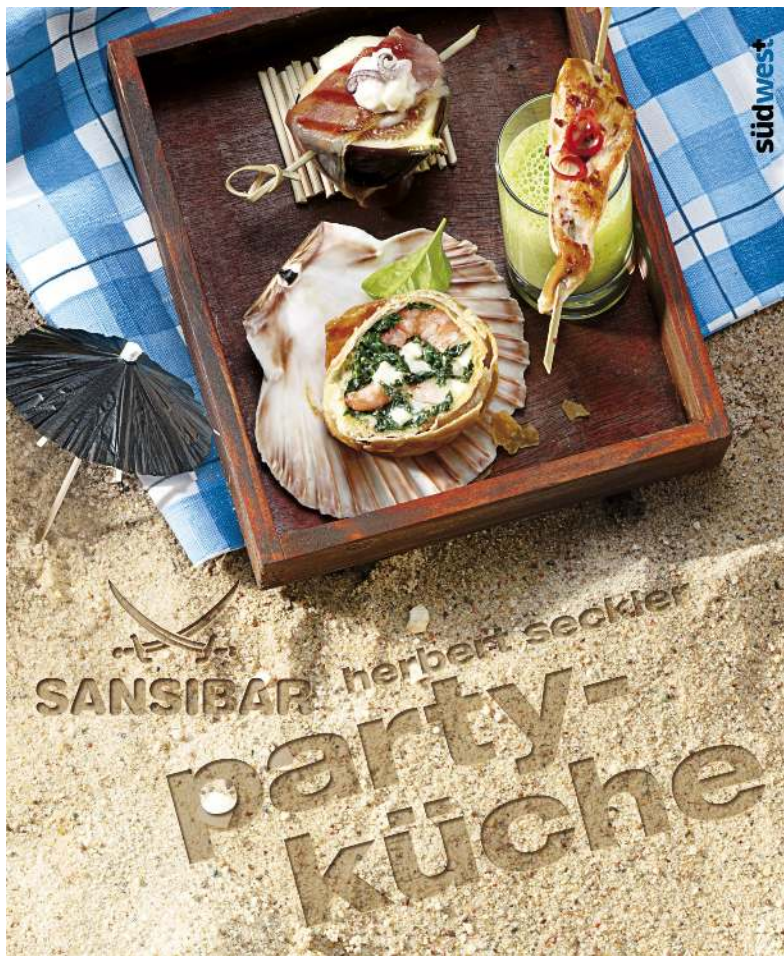


südwest



SANSIBAR herbert seckler

party-
küche



SANSIBAR herbert seckler
party-
küche

sudwest





herbert seckler partyküche

Unter Mitarbeit von Martin Lagoda
Mit Fotos von Nikolai Buroh

südwest



Bild 1

Inhalt



Bild 2

Editorial - wunderbar unkompliziert

Bauchgefühl

Freier Himmel - open end

Zwanglos, **aber mit Stil**

Lange **Nacht** am **Lagerfeuer**

Flucht in die **Karibik**

Überfall der Gäste

Wir **rocken** die Nacht

Streetfood & a Taste of **Holiday**

Hüftgold - das Beste zum Schluss

Register

Impressum

Bevor Sie loslegen

Zu den Mengen Je nach Größe des einzelnen Häppchens wird pro Person meist 1 Stück berechnet, manchmal auch 2 oder 3.

Zu den Sansibar-Produkten Vereinzelt werden bei den Zutaten Sansibar-Produkte empfohlen. Dies deshalb, weil sich die speziellen Sansibar-Produkte zum Teil deutlich von vergleichbaren anderen handelsüblichen Produkten unterscheiden. Dennoch können Sie natürlich auf andere Produkte ausweichen – entsprechende Hinweise werden in den Rezepten gegeben; dies führt möglicherweise aber nicht zum selben Geschmackserlebnis.



Editorial - wunderbar unkompliziert



Die Sansibar: ein Mythos, dem man sich schwerlich entziehen kann. Und dazu tragen viele Faktoren bei, sei es die Insel mit ihrer einzigartigen Landschaft, die erstklassige Küche, der perfekte Service oder auch die Marke Sansibar.

Liebe Leserinnen und Leser,

als GALA-Redakteur weiß ich: Die schönsten Erlebnisse, die spektakulärsten Geschichten und berichtenswertesten Anekdoten erlebt man meist erst dann, wenn die Party so gut wie vorbei ist. Irgendwann zwischen Dessert und dem allerletzten Drink. Wer zu früh geht, der hat am nächsten

Tag nichts zu erzählen. Doch es wäre schlichtweg gelogen, wenn ich diese berufliche Erfahrung als Ausrede benutzen würde, um zu rechtfertigen, warum ich so gern und meist auch sehr lange in der Sansibar bin. Denn so berühmt oder erfolgreich oder vermögend – nicht selten auch alles zusammen – die Gäste in diesem längst legendären Restaurant sind: In die Sansibar gehe ich nie aus Recherchegründen, sondern allein deshalb, weil man hier so schöne Abende, so unvergessliche Feiern erleben kann.

Herbert Seckler, den in der Sansibar alle nur beim Vornamen rufen, ist schlicht und einfach ein ziemlich genialer Gastgeber. Entsprechend schwer tue ich mich damit, sein Lokal in den Dünen hinter Rantum als In-Lokal zu bezeichnen. In-Lokal – das klingt zu sehr nach Sehen und Gesehenwerden, nach der großen Show – und wird nicht annähernd dem gerecht, was die Sansibar auszeichnet: den unzähligen Gründen, die dafür verantwortlich sind, dass man sich hier um eine Reservierung sehr zeitig bemühen sollte, egal ob nun gerade Hochsommer ist oder eine verregnete Novembernaut ansteht. Ein guter Abend war in der Sansibar noch nie eine Frage des Wetters. Das Herrliche hier ist vielmehr: Alles ist wunderbar unkompliziert, entspannt, spielerisch. Mag sein, dass das »Stübchen« ganz am Ende des Lokals als inoffizieller VIP-Bereich gilt. Tatsache ist: Es gibt keine schlechten Tische hier, stattdessen perfekten Service. Die Küche ist hervorragend, aber nie präntentiös. Schnell steht der Wein auf dem Tisch, von den Regalen unter der Decke locken unzählige Spirituosen, von draußen weht die Nordseeluft herein, und drinnen darf sich jeder Gast perfekt aufgehoben und umsorgt fühlen. Alles wirkt luftig und leicht. Freizeitstress? Den haben vielleicht die anderen, aber nicht wir hier drinnen, in der Sansibar.



Das vielleicht Schönste aber ist: Dafür, dass es ein wirklich toller Abend wird, sind die Gäste letztlich selbst verantwortlich – egal ob sie nun Bohlen, Jauch, Netzer oder Springer heißen. Herbert liefert ihnen lediglich die ebenso gemütliche wie perfekte Kulisse für ihre langen Urlaubs- und Wochenendnächte. Er ist kein Event-Gastronom, sondern ein Menschenfreund mit Sinn für erstklassige Produkte.



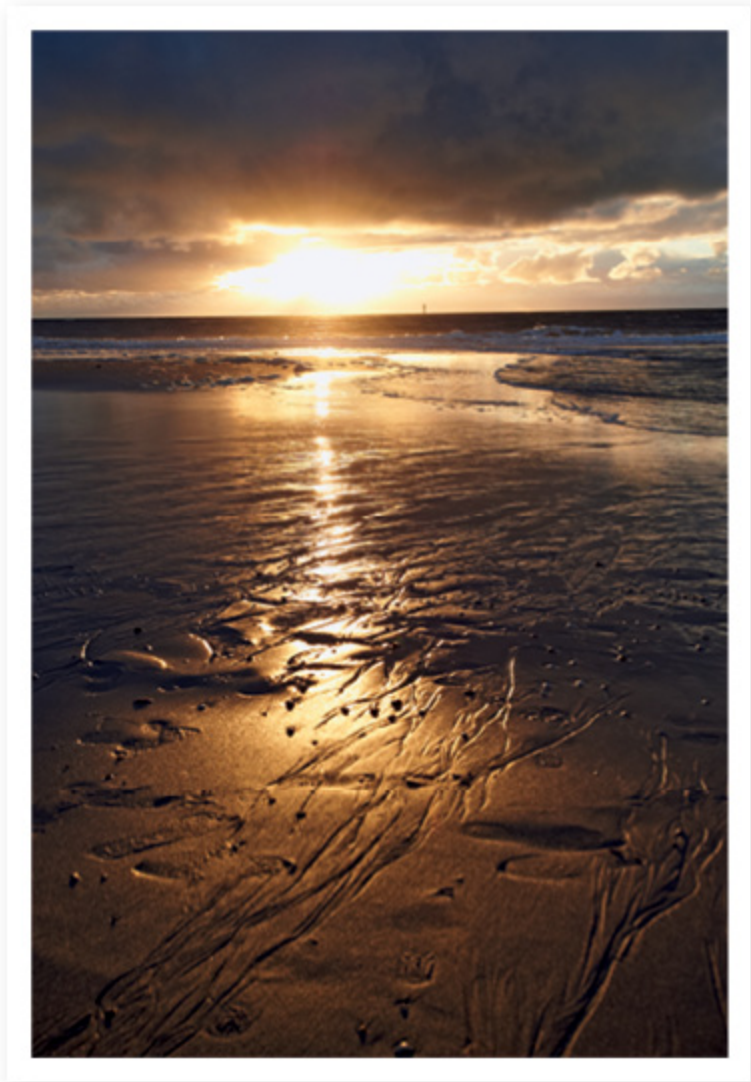
Nur zu besonderen Gelegenheiten legt deshalb ein DJ in der Sansibar auf, ansonsten sind es die Gespräche an den

Tischen, die den Sound und die Stimmung des Restaurants prägen. Völlig zu Recht erzählt Herbert gern, dass er nicht durch die Welt reisen muss, um Trends zu sehen oder um auf Ideen zu kommen, wie er seine Marke Sansibar noch größer machen kann. Ihm reiche ein Blick in seinen Gastraum, denn da sitzen sie doch alle, feiern sich selbst und das Leben: Großunternehmer und Mittelstand, Fabrikanten und Entertainer, Vordenker und Meinungsmacher. Tauschen sich aus, erfinden die Welt neu oder lassen sich einfach mal fallen. Die Sansibar ist eine Mischung aus Wohnzimmer und Sehnsuchtsort, und Herbert ist ihr Mann des Vertrauens.

Es ist ein Mythos, dem man sich schwerlich entziehen kann. Längst gehört auch für mich mindestens ein Essen hier zu jedem Sylt-Besuch dazu – egal wie kurz mein Aufenthalt auf der Insel auch sein mag. Weil es ein wunderbares Gefühl ist, diese schlichte Holzhütte in den Dünen zu betreten. Nicht zum Gucken, sondern zum Genießen.

Ihr
Alexander Stilcken
Stv. Ressortleitung Unterhaltung bei Gala







Bauchgefühl

Über die Gastlichkeitskultur der Sansibar: Herbert Seckler im Gespräch mit dem Foodjournalisten Martin Lagoda

Martin Lagoda Herbert Seckler ist normalerweise mit allen per Du. Wie halten wir es in diesem Gespräch für das Buch?

Herbert Seckler Das ist mir egal.

Lagoda Dann nehmen wir das Du. Unser Thema ist die Gastfreundschaft. Du hast einmal gesagt, die Menschen kämen nicht nur zum Essen und Trinken in die Sansibar, sondern um dem Alltag zu entfliehen und sich für einen Moment fallen zu lassen. Wie macht sich das bemerkbar?

Seckler Wir verkaufen nicht Essen und Getränke, wir verkaufen Urlaub. Wir verkaufen Erholung und Freizeit. Und die Magie Sylt. Wenn man sich dann da hinsetzt und beobachtet, wie die Menschen am ersten Tag noch von der Arbeit gestresst ankommen, sieht man gleich, wie das in wenigen Stunden von ihnen abfällt. Auf einmal wirken sie ganz entspannt.

Lagoda Woran liegt das?

Seckler Das ist die Magie. Das ist alles.

Lagoda Kannst du die Magie beschreiben?

Seckler Wenn ich das könnte, wäre ich Jesus.

Lagoda Ist es der Mythos Sansibar oder etwas anderes?

Seckler Da war vorher schon etwas, und dadurch ist der Mythos Sansibar entstanden. Wie soll man das erklären? Es gibt Dinge zwischen Himmel und Erde, für die man keine Erklärung findet.

Lagoda Gibt es dieses Unerklärliche nur an dieser Stelle auf Sylt oder auch an anderen?

Seckler Nur an dieser. (Herbert Seckler grinst.)

Lagoda Wie kommst du diesem Bedürfnis entgegen, dass die Leute sich hier fallen lassen wollen?

Seckler Der Mensch, der hierhin kommt, darf nicht gestört werden in dem, was er empfindet. Er soll bedient, umsorgt und umhegt werden, aber keinesfalls gestört. Man darf diesen Prozess nicht durch Regeln und Zwang unterbrechen. Das ist mir irgendwann einmal auch dank hilfreicher Gespräche mit meiner Frau Helga aufgegangen, und ich bin glücklich, dass ich das erkannt habe.

Lagoda Dazu gehört auch Psychologie ...

Seckler ... ich habe nie Psychologie studiert.

Lagoda Aber du kommst ja ursprünglich vom Kochen, und die Arbeit am Herd steht nicht im direkten Kontakt mit Menschen, also den Gästen, für die gekocht wird.

Seckler Deswegen habe ich aufgehört zu kochen. Ich wollte lieber mit Menschen Umgang haben. Ich hätte nie mein Glück und meine Erfüllung ausschließlich in der Küche gefunden.

Lagoda Du machst das nicht alles alleine, du hast einen Stab von Mitarbeitern. Was muss von denen ausgehen? Die haben ja nicht immer dieselben Vorstellungen wie du.

Seckler Die kriegen ein Schmerzensgeld. (Herbert Seckler grinst.)

Lagoda Was meinst du damit?

Seckler Mit mir zu leben, wie ich so bin, das ist nicht ganz einfach. In vielen Dingen bin ich sehr eigen. Was ich von meinen Mitarbeitern möchte, geht nur über vorleben, vorleben, vorleben. Ich lasse jedem seine persönliche Freiheit, mache aber schon klar, was ich möchte. Deshalb funktioniert das Team auch so gut, weil jeder er selbst und auf seine Weise nett sein kann. Hier wird keiner in eine Form gepresst. Das überträgt sich auf den Gast, hier ist alles echt. Mit meiner immer noch bestehenden Stammcrew habe ich täglich viele Stunden zusammengearbeitet, und das über Jahrzehnte. Wir haben

uns diesen Spirit gegenseitig eingehaucht. Deswegen sind wir dahin gekommen, wo wir jetzt sind.

Lagoda Was hat es mit diesem Spirit auf sich?

Seckler Da stecken nicht nur meine Ideen drin, auch meine Mitarbeiter tragen viel dazu bei. Mit Helga rede ich ebenfalls über solche Dinge, sie hat gute Einfälle. Ich mag junge Leute sehr, die auch eigene Ideen haben. Darauf lege ich Wert. Und jeder kann jeden Tag kommen und sagen, Chef, das ist Mist, da hast du eine falsche Idee gehabt, das funktioniert so nicht. Das Wichtigste ist die innere Großzügigkeit in der Gastronomie. Das ist für mich der Schlüssel. Das Piefige, Gierige und Geizige, das ich woanders oft antreffe, macht mich fertig. Und das meine ich auch dem Gast gegenüber, der nicht als Ausbeutungsobjekt dastehen soll. Ich habe beispielsweise meinen Mitarbeitern verboten, nach irgendetwas zu fragen.

Lagoda Fragen wonach?

Seckler Beispielsweise danach, ob die Leute einen Aperitif, eine Vorspeise oder ein Dessert haben wollen. Das sind alles Nepper-, Schlepper- und Bauernfängertricks, die es früher in den Striptease- oder anderen Nepplokalen gab. Inzwischen hat sich das zur Kultur entwickelt. Ich trinke beispielsweise nicht gerne Alkohol, wenn ich unterwegs bin. Wenn ich in ein Lokal gehe, um zu essen, werde ich als Erstes gefragt, ob ich einen Aperitif möchte. Ich sage dann, ich hätte gerne ein Wasser. Dann kommt der

Nächste und fragt, ob ich Champagner möchte. Aber ich habe ja mein Wasser. Dann kommt jemand mit der Weinkarte, und ich sage, ich habe mein Wasser. Nach dem Essen wird nach einem Schnaps gefragt und dann nach einem Espresso. Ich bin also dauernd dabei, etwas ablehnen zu müssen, was ich von vornherein gar nicht wollte. Dann ist mein Tag versaut. Wenn ich aber ein zweites Wasser möchte, ist niemand da, den ich ansprechen kann. Das Personal steht oft nur herum und beobachtet die Gäste, um ihnen etwas anzudrehen, ist aber nicht da, wenn der Gast wirklich jemanden braucht. Das ist in meinen Augen böse.

Lagoda Und das passiert hier nicht? Hier wird nicht gefragt ...

Seckler ... ja, da wäre etwas los. Das versuche ich meinen Leuten beizubringen. Wehe, es hält ein Gast länger als eine oder zwei Minuten seine Hand hoch, und keiner geht hin. Das sind meine Maßstäbe. Der Gast möchte einen sauberen und freundlichen Mitarbeiter, der jederzeit greifbar ist. Mir fällt da noch beispielhaft eine Geschichte ein, die ich in einem sehr prominenten Restaurant erlebt habe. Nachdem ich zum wiederholten Mal gefragt worden war, welchen Wein ich haben möchte, habe ich dem Kellner mitgeteilt, gut, dann nehme ich jetzt einen Wein. Ich habe ihn gefragt, welchen Wein er selbst nehmen würde. Er nannte mir einen, und ich habe gesagt, dann bringen Sie die Flasche. Die könnte er dann selbst trinken, er dürfte sich gern zu mir an den Tisch setzen. Wenn es

darum geht, einen Eintritt zu zahlen, dann zahle ich den Punkt.

Lagoda Und was hat der Kellner dann gemacht?

Seckler Er hat mich unverschämt angeguckt und mich mit Verachtung gestraft. Deswegen gehe ich eben nicht mehr gern woanders hin. Warum soll ich mir den Abend versauen lassen?

Lagoda Noch einmal zu den Mitarbeitern. Wie vermittelst du den Neuen die Sansibar-Mentalität?

Seckler Das in vielen Jahren gewachsene Potenzial überträgt sich fast automatisch auf die neuen Kollegen. Wer nichts taugt, ist auch bald wieder weg. Aber das sind nicht viele. Man muss sich von unserem Teamgeist anstecken lassen können.

Lagoda Kannst du das näher erklären?

Seckler Wenn man nicht an das glaubt, was man macht, wenn man nicht dasselbe Ziel hat, kann untereinander nie eine Verbindung entstehen. Diese Verbindung konnten manchmal selbst Mitarbeiter nicht aufbauen, die ich mal als seelenlose Essensverkäufer bezeichnen möchte und die es nicht lange bei uns ausgehalten haben. Du kommst und identifizierst dich oder nicht. Du wachst in dieses System hinein oder nicht. Schon oft haben Gäste gesagt, Mann, das macht richtig Spaß, die Sansibar-Leute zu beobachten.

Lagoda Du hast schon mehrfach gezeigt, dass du auf besondere Situationen, beispielsweise bei Stromausfall, spontan und unkonventionell reagieren kannst.

Seckler Das bin ich. Das hat man oder nicht. Ich bin jemand, der gut improvisieren kann. Ich bin nicht der große Planer und Organisator. Ich sehe, was passiert, und dann kann ich sofort entscheiden. Bei mir ist zu hundert Prozent Bauchgefühl dabei. Dafür kann ich tausend andere Sachen nicht. Pläne zu entwickeln macht mich ganz nervös.

Lagoda Wahrscheinlich hast du dann auch nie eine Schulung gemacht.

Seckler Nie. Aber wenn jetzt jemand käme und mir zeigen wollte, wie es geht, dann müsste der ja mehr Ahnung haben als ich, müsste mehr Erfolg und mehr Geld haben als ich. Nur wenn so einer käme, würde ich ihm zuhören.

Lagoda Hat man dich schon gefragt, ob du andere Leute schulen willst?

Seckler Schon ganz oft. Aber das habe ich immer abgelehnt.

Lagoda Nur einmal angenommen, du würdest einen Kursus geben. Welche Botschaft hättest du für deine Zuhörer, was wäre dein wichtigster Rat?

Seckler Ich kann mir nicht vorstellen, dass mein Stil auf andere anwendbar ist. Bei mir spielen, wie gesagt, mein

Bauchgefühl und die Seele mit und auch das Glück, das mir diese Arbeit gibt. Aber damit können andere vielleicht nichts anfangen. Denn das ist nicht einfach übertragbar. Im Übrigen finde ich Schulungen sowieso fragwürdig, denn wer gibt schon Schulungen? Das sind doch oft Leute, die ihr Leben lang nichts gerissen und geschafft haben, und dann wollen sie dir was über Verkaufspsychologie erzählen. Letzten Endes entscheidet in der persönlichen Arbeit vor allem die eigene Kreativität, und die muss man haben.



Herbert Seckler gründete die Sansibar 1978. Das Haus brannte 1982 ab und wurde danach im größeren Stil wiedereröffnet. Damit schuf Seckler einen Mythos. (Bild 3)

Lagoda Wie gehst du vor, damit sich deine Gäste auch kulinarisch wohlfühlen?

Seckler Ich höre zu. Ich bin in meinem Restaurant präsent und ich rede mit den Leuten. Ich erzähle meinen Gästen nicht, guckt mal, was wir für tollen Fisch haben. Vielmehr frage ich den Gast, schmeckt es dir, hast du genug Sauce? Magst du auch die Sauce? Ich verkaufe nicht, ich frage. Und deswegen bekommen meine Mitarbeiter Schmerzensgeld, weil ich unter Umständen sofort in die Küche gehe und sage, dies und das wird ab sofort anders gemacht. Im Endeffekt entscheiden die Gäste, was gekocht wird, und nicht wir. Im Gegensatz zu manchen Köchen sehe ich die Kocherei nicht als künstlerisch wertvollen Akt. Ein Beispiel: Ich hatte mal einen sehr ambitionierten Koch, er machte einen Steinbutt im Kräuterbett. War klasse. Der erste Gast probierte und stach sich an der Brennnessel. Dann der zweite, dritte und vierte Gast genauso. Ich ging also in die Küche und sagte das dem Koch. Er aber antwortete, er könne doch nichts dazu, wenn die Gäste zu blöd seien, so etwas zu essen. Das ist für mich kein akzeptabler Weg. Wenn ich koche, dann das, was die Gäste mögen. Als Koch bin ich Dienstleister und kein Künstler.

Lagoda Dann müssten die Köche doch mehr Kontakt zu den Gästen haben.

Seckler Dafür bin ich da. Ich bin der Kommunikator.

Lagoda Welche Rolle spielt das Ambiente als Wohlfühlfaktor? Einrichtung und Ausstattung der Sansibar sind im Prinzip sehr schlicht gehalten.

Seckler Glück, Zufall. Die Leute fühlen sich einfach wohl. Ein Lokal lebt nicht von der Deko und der Einrichtung, sondern von seinen Gästen. Die Stimmung in einem Restaurant hängt von den Menschen ab. Wenn ich ein volles Lokal mit witzigen Menschen habe, habe ich ein tolles Lokal. Hier kann auch jeder hinkommen, wie er will, ob in Gummistiefeln vom Strand oder in der Abendgarderobe. So entsteht auch diese bunte, freie Mischung, die ebenfalls zu einer guten Atmosphäre beiträgt.



Sansibar und Wein - dies bedingte sich von Anfang an gegenseitig. Dass sich die Sansibar zu einem unverwechselbaren Label entwickelte, ist neben Herbert Seckler nicht zuletzt auch dem Stab exzellenter Mitarbeiter zu verdanken.

Lagoda Ist das nur hier so oder gibt es das auch in anderen Strandrestaurants auf Sylt?

Seckler Über die anderen reden wir nicht.

Lagoda Du sagst, dass du bereit bist, deinen Gästen alle Wünsche zu erfüllen. Gibt es da auch Grenzen?

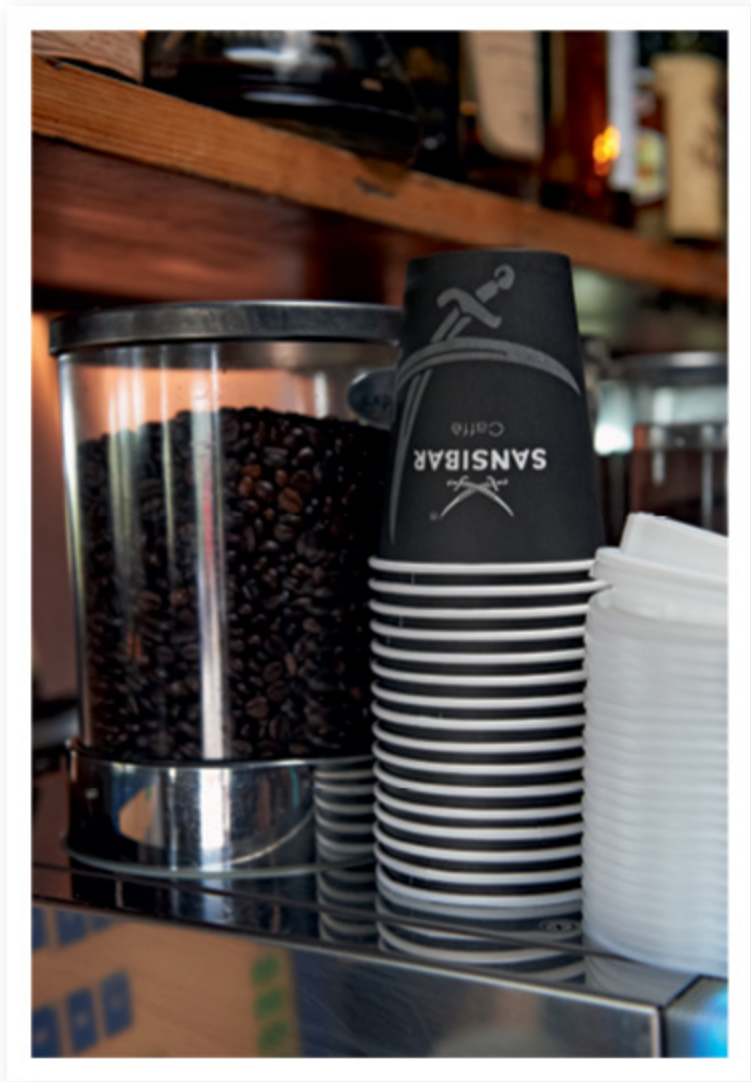
Seckler Nein, noch nie passiert.

Lagoda Nun könnte es doch sein, dass das Ganze eine gut einstudierte Show ist, und hinter den Kulissen zeigt sich Herbert Seckler plötzlich als ein ganz anderer Typ als vorne auf der Bühne. Woran kann ich erkennen, dass das alles echt ist?

Seckler Wenn ich jemand wäre, der sich 35 Jahre lang verstellen kann, dann wäre ich jetzt Schauspieler in Hollywood. Dazu gehört auch, dass ich mir vor Interviews wie diesem vorher nie die Fragen geben lasse – viele andere Leute, die interviewt werden sollen, bestehen sogar darauf. Ich antworte immer spontan, aus dem Bauch heraus und eben so, wie ich bin. Da ist nichts einstudiert.

Lagoda Hast du auch Erwartungen an deine Gäste?

Seckler Auf die Idee bin ich noch nie gekommen.



Lagoda Es gibt Gastronomen, die erwarten schon von ihren Gästen, dass sie einigermaßen kultiviert auftreten und nicht unverschämt meinen, sich alles herausnehmen zu können.

Seckler Ich kenne kaum einen Koch oder Gastronomen, der nicht aus sehr einfachen Verhältnissen kommt. Da empfinde ich einen solchen Gedankengang als geisteskrank, überheblich und abgehoben. Wer so denkt, hat in der Gastronomie nichts zu suchen. Wer definiert denn Stil, Art und Kultur – wer? Wer erlaubt sich zu sagen, dass er von einem anderen, also von dem Gast, eine bestimmte Kultur erwarten darf? Das ist in meinen Augen nicht nachvollziehbar.

Lagoda Dann gibt es also in der Sansibar auch keine Konflikte mit Gästen?

Seckler Ich bin jetzt seit 35 Jahren im Geschäft und habe in der Zeit, glaube ich, drei Leute rausgeschmissen.

Lagoda Und warum?

Seckler Das ist schon mindestens 20 Jahre her. Und ich kann mich nicht erinnern, dass es in den letzten 20 Jahren einen Disput gab. Wenn mir einer blöd kommt, dann gehe ich halt, was soll ich mich aufregen?

Lagoda Und es gibt auch keine Konflikte der Gäste untereinander?

Seckler Nein, so etwas kenne ich nicht. Vielleicht ist das der Spirit, vielleicht ist das die Magie des Platzes, dass es

das hier nicht gibt. Ich muss allerdings zugeben, dass bei den vielen Menschen, die sich hier regelmäßig aufhalten, das Individuum nicht mehr darstellbar ist. Man kann sich als Gast nur ganz, ganz schwer in dieser Masse produzieren.

