



## Frischer Wind in der Schiffergesellschaft

*Frank Höhne und Michael Engel*

*Von Friederike Grabitz*



*Frank Höhne (l.) und Michael Engel (r.) vor dem Gildehaus der Kapitäne, der „Schiffergesellschaft“. Bild: Friederike Grabitz*

Seefahrer hatten immer eine besondere Bedeutung in der Handelsstadt Lübeck. Eine der fünf Innenstadt-Kirchen ist ihnen gewidmet, die Jakobikirche. Gleich gegenüber befindet sich das Gildehaus der Kapitäne, die „Schiffergesellschaft“. Das Gebäude mit seiner roten Giebel-Backsteinfassade stammt aus der Frührenaissance, 1535 kaufte es die St. Nikolaus Bruderschaft. Der Berufsverband der Seefahrer war gleichzeitig eine der ersten karitativen Einrichtungen: Sie versorgte die Hinterbliebenen von Seeleuten und gab ihnen Zimmer in dem großen Haus. Noch heute gibt es im Nachbargebäude zwei Wohnungen für Angehörige von Seefahrern. Für Menschen in Notlagen war außerdem dort, wo heute der „Gotteskeller“ ist, eine Notunterkunft. Die Gilde wurde vor 150 Jahren aufgelöst, die Gemeinschaft der Kapitäne existiert weiterhin. 2019 nahm die Gemeinschaft die erste Kapitänin auf.

Seit 1886, als die Genossenschaft in eine wirtschaftliche Notlage geraten war, verpachtet sie den großen Raum im Erdgeschoss als Restaurant. Es ist das vielleicht klassischste Lokal der Stadt und beliebt bei Freunden der gehobenen deutschen Gastronomie, bei Touristen, für Firmenfeiern oder als Treffpunkt zum Beispiel für maritime Vereine.

Vor der prächtigen Rokoko-Tür verkünden zwei Steinstelen das eigenwillige Motto der Seefahrer: „Allen zu gefallen, ist unmöglich!“. Die Welt, die sich hinter der Tür in den Gasträumen auftut, gefällt vielleicht nicht allen, aber sehr vielen: Unter den hohen Holzbalkendecken hängen dutzende Schiffsmodelle, darunter auch das älteste dokumentierte Grönland-Kajak, das Seefahrer von einer Expedition 1605/1606 mitbrachten. Die vom Tabakrauch früherer Jahrzehnte dunklen Wände zeigen maritime Szenen, und die Sitzbänke sind mit Wappen der Schifffahrtskompanien verziert.

Die Küche ist gutbürgerlich mit „kreativem Twist“. Aktuell gibt es auf der Karte zum Beispiel Möhrentatar auf Bulgursalat, Büsumer Krabbensuppe oder Nordseescholle, Lübecker Honigschinken, Labskaus, Spargel, vegane Pita und hausgemachte Rote Grütze. Wer beim Speisen Privatsphäre möchte, kann einen der hinteren Ga-

sträume reservieren, und im Sommer ist der Garten mit seinen 140 Plätzen beliebt.

Seit 2015 leiten Michael Engel und Frank Höhne das Restaurant gemeinsam, wobei Engel sich hauptsächlich um die Küche kümmert. Beide sind schon lange eng verbunden mit dem Haus. Engel trat hier seine erste Stelle als Koch an und war schon nach einem Jahr Postenchef. Er hatte schon als Kind davon geträumt, Koch zu werden. In dem Siedlungshaus nahe Lübeck, wo er aufwuchs, half er seiner Großmutter in der Küche und lernte viel von ihr. „Wir hatten eine kleine Landwirtschaft zur Selbstversorgung – das, was man heute „Urban Gardening“ nennt“, erzählt er.

1993 sammelte er Erfahrungen in anderen Häusern an der Küste, in Konstanz und auf der Insel Mainau. Dort bekochte er bei seiner Meisterprüfung die Besitzerin der Insel Gräfin Bernadette. Später gründete er eine Familie, das vertrug sich nicht mit der Schicht- und Wochenendarbeit in der Gastronomie. 17 Jahre lang machte er in einer anderen Branche Außendienst in Mecklenburg-Vorpommern und Schleswig-Holstein. Mit einer Stelle im gastronomischen Großhandel, bei „Chefs Culinar“ in Lübeck, kehrte er zurück in die Gastronomie. Dort lernte er Frank Höhne kennen, der als Prokurist sein Kollege war.

Höhne hatte ebenfalls eine berufliche Verbindung zur Schiffergesellschaft: Er absolvierte dort eine Ausbildung zuerst zum Restaurantfachmann, danach zum Koch. Auch er wuchs in Lübeck auf. Seine Eltern waren als Flüchtlinge in die Stadt gekommen und hatten sich in einem Lager in Lübeck-Blankensee kennen gelernt. Als Geselle arbeitete er im „Atlantik Hotel“ in Hamburg und seit 1989 bei „Citti“ bzw. „Chefs Culinar“. Dort waren die ehemaligen Geschäftsführer der Schiffergesellschaft seine Kunden. Sie sagten ihnen: „Wenn ihr aufhören wollt, sagt uns Bescheid“.

Tatsächlich kam der Anruf: „Wollt ihr das Restaurant übernehmen?“ Engel und Höhne machten erst einmal einen Rückzieher. Küche und Gasträume in dem denkmalgeschützten Haus mussten saniert werden, das würde sehr teuer werden. „Die Kapitäne haben dann gesagt: „Gut, wir investieren“. Und sie haben Wort gehalten“, sagt Frank Höhne. Am Ende, ergänzt Michael Engel, hat die Sanierung 1,3 Millionen Euro gekostet, „die haben wir innerhalb von zwei Monaten auf den Kopf gehauen“. Engel und Höhne übernahmen das Restaurant mit seinen 60 Mitarbeitenden Anfang März 2015.



Sie sind eine wichtige Adresse in der gastronomischen Szene der Stadt. Regelmäßig kommen prominente Gäste. Vor einigen Jahren wollte Prinz Charles Mitglied der Gesellschaft werden, wurde aber abgelehnt. Aufgenommen wurden lange Zeit nur Kapitäne mit großem Patent, die ihren Wohnsitz in oder bei Lübeck haben.

*Schiffsmodelle im Gastraum erzählen von der Jahrhunderte langen Geschichte des Hauses.*

*Bild: Friederike Grabitz*



---

Heute ist deutsches Essen „eine Spezialität“, sagt Engel. „Haute Cuisine ist wie Haute Couture, sie wechselt jedes Jahr. Wir nicht, wir sind Trachtenmode und Volksmusik. Wir sind Oldschool“. Und das kommt bei den Gästen gut an: Die Küche „wie bei Oma“ ist auch bei vielen jungen Gästen beliebt.

Ohne das besondere Profil des Hauses aufzugeben, haben die beiden Geschäftsführer viel frischen Wind in die alten Gemäuer gebracht. Sie haben die Küche um viele vegetarische und vegane Kreationen ergänzt, bieten saisonale Gerichte an. Eine Zeitlang lagen die Essenskarten im Zeitungsformat auf den Tischen.

Bei der Ausbildung setzen sie weiterhin auf Qualität und haben Familie mit ins Boot geholt. Frank Höhnes Schwester und Michael Engels Tochter haben hier gelernt. Engels Sohn ist auch Gastronom, er lernte sein Handwerk in dem Fünf-Sterne-Hotel „Traube Tonbach“ und ist heute Teil des Schiffergesellschaft-Teams. In Zeiten, in denen deutsche Küche fast schon exotisch ist, leben sie gemeinsam die Werte der klassischen Gastronomie.