

IDEEN & KONZEPTE

Nordisch-südliche Herzensküche



Mit dem Savu haben Koch Sauli Kemppainen und Gastgeber Vedad Hadziabdic ein gemeinsames Projekt verwirklicht / Foto: Pia Negri

Einhalb Jahre dauerte die Planung, nun haben Spitzenkoch Sauli Kemppainen und Gastgeber Vedad Hadziabdic ihr gemeinsames Restaurant Savu in Berlin eröffnet. Die beiden Kollegen und Freunde haben sich damit ihren Traum von Freiheit erfüllt? der Freiheit, eigene Entscheidungen zu treffen, immer wieder Veränderungen zuzulassen, sich Ziele ganz ohne Scheuklappen zu setzen. Sie wollen heute besser sein als gestern und dabei authentisch bleiben. Sowohl die nordische Seele des Finnen als auch das südliche Temperament des Bosniers sollten sich im Konzept, im Raum und auf der Karte widerspiegeln. Die auf den ersten Blick ungewöhnliche Kombination von nordischer Küche mit der Küche des Südens erklärt Kemppainen: ?Alle Erfahrungen, die ich in den letzten Jahrzehnten in Toprestaurants gesammelt habe, fließen in meinen Gerichten zusammen. Wie ich koche, kommt aus dem Herzen.? In acht verschiedenen Ländern hat der kulinarische Botschafter Finnlands bereits gearbeitet, besonders Italien und Spanien haben ihn nachhaltig beeinflusst.

?Vedad war der Erste, der zu meinen Speisen auf Anhieb die richtigen Weine gefunden hat. Dieses gute Gefühl blieb in meinem Kopf?, erklärt Kemppainen. Hadziabdics Weinkompetenz sei aber nur ein Grund von vielen für die Partnerschaft. Beide hatte sich im Berliner Gourmetrestaurant Quadriga im Brandenburger Hof kennengelernt. Hier erkochte Kemppainen 2010 einen Michelinsterne.

Die von Hadziabdic sorgfältig kuratierten Weine im Restaurant Savu stammen hauptsächlich von italienischen, deutschen und französischen Winzern, die er persönlich kennt. Sie

komplementieren oder kontrastieren gekonnt die individuellen säure- und salzbetonten Kombinationen. Als Gastgeber setzt Hadziabdic auf eine entspannte Atmosphäre: ?Die Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen. Ich habe den Anzug abgelegt, Service auf höchstem Niveau ist mir aber genauso wichtig wie damals, als ich in Häusern mit hohem Anspruch, aber strengerer Etikette tätig war.?

Ausstattung und Interieur wiederum dominieren nordische Details und Produkte. Die Gemälde hat ein Berliner Künstler ganz speziell für das Savu erschaffen: Darauf bildete er für Kemppainen wichtige Zutaten wie Dill, Karotte, Artischocke und Steinpilz ab.