



**Abenteuerliche Reise: Mit einer Spitfire um die Welt**

Stadt des Monats: Newcastle  
> City of the month: Touring Newcastle with Paul Smith

**Flight of a lifetime: Two pilots in a vintage plane**

Die Mini-Inseln vor Vancouver  
> Hyperlocal island cooking off the coast of Vancouver



TEXT JESSICA BRAUN

FOTOS KYLE JOHNSON

# Große

# Küche

# auf



# kleinen

# Inseln

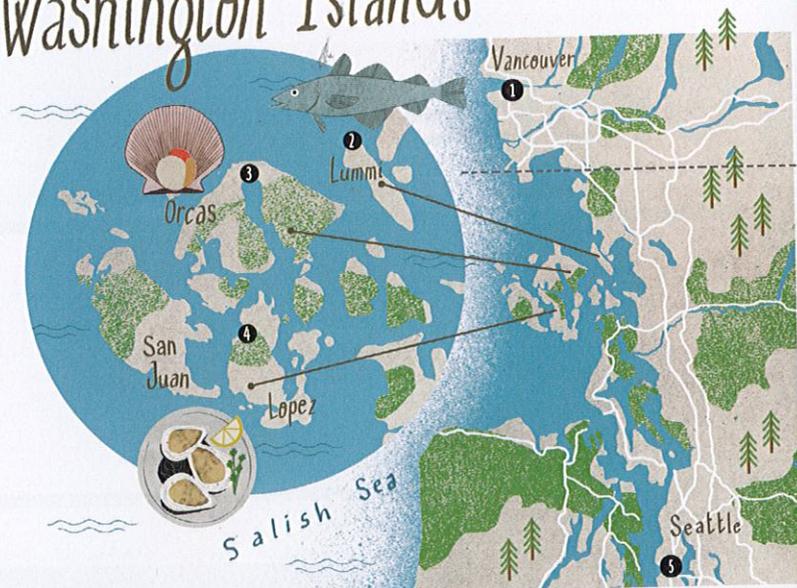
Jay Blackinton (links) serviert auf Orcas Island hyperlokale Küche – und französischen Naturwein (rechts)  
 > Jay Blackinton (left) serves hyperlocally sourced food on Orcas Island – accompanied by French natural wine (right)

Auf Orcas, Lopez und Lummi Island nahe Seattle verwirklichen drei außerordentliche Küchenchefs ihre Visionen. Was sie antreibt: nur mit dem was Land und Meer vor Ort hergeben

**Minimalism writ large**  
 On Orcas, Lopez and Lummi Islands near Seattle, three exceptional chefs are fulfilling a vision: They cook only what the surrounding earth and sea provide

J

## Washington Islands



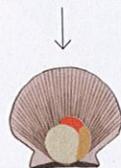
- 1 VANCOUVER 2 THE WILLOWS INN / LUMMI ISLAND  
 3 HOGSTONE'S WOOD OVEN / ORCAS ISLAND  
 4 URSA MINOR / LOPEZ ISLAND 5 SEATTLE

Jay Blackinton stapft mit schnellen Schritten über den Acker. Der Nebel hat sich verzogen über Orcas Island, einer kleinen Insel im Pazifik im US-Bundesstaat Washington, jetzt scheint die Sonne warm auf die Maple Rock Farm. Blackinton bleibt vor einer Reihe federigen Grüns stehen und sticht den Spaten in die Erde. Kurz rütteln, fest ziehen – schon hat der 31-Jährige eine Karotte am Schopf aus der Erde gezupft. Am Abend wird er sie – nur vom Rauch seines Holzofens gewürzt und versteckt unter einer bunten Decke aus Kapuzinerkresse, Borretsch und Korianderblüten – in seinem Restaurant Hogstone's Wood Oven servieren. Klingt wenig aufregend? Seine Gäste sehen das anders – sie nehmen für solche Gerichte mehrstündige Anreisen mit Auto und Fähre in Kauf. Denn Jay Blackinton, rasierter Kopf, Bartstoppeln, Brille, gilt als Ausnahmetalent am Herd.

Leere Strände, an denen Wale vorbeiziehen, stille Wälder mit verwunschenen Wasserfällen: Die Washington Islands, zwischen den USA und dem kanadischen Vancouver in der Salish Sea gelegen, bieten Seglern, Wandern und Anglern perfekte Bedingungen. Doch ein Koch, der hier etwas reißen will, braucht Durchhaltevermögen: Die Saison ist kurz, Fachkräfte sind rar, die Fähre ist gern unpünktlich und das Handynetzt löchrig. „Das ist nur was für Verrückte“, sagt Blackinton. In der Abgeschiedenheit liegt aber auch eine Chance: Wer Talent hat, kann hier ungestört seinen eigenen Stil entwickeln. Blackinton ist auch nicht der einzige „Verrückte“, der die Region zur Fine-Dining-Destination macht: Auf Orcas, Lopez und Lummi Island kochen einige der besten Küchenchefs der USA.

Mit Anfang 20 radelte Blackinton als Fahrradkurier durch Seattle, lebte vegan und stand abends als Gitarrist einer Punkband auf der Bühne. 2009 beschloss er, seine Ernährung zu radikalisieren: „Ich wollte als Selbstversorger auf dem Land leben.“ Er entschied sich für Orcas Island mit seinen wilden Obsthainen und regenassen Wäldern. Auf der Maple Rock Farm fand er Arbeit. Blackinton lernte schlachten und jagen. Als der Koch-Autodidakt aus Spaß begann, auf der Farm Pizzabende zu veranstalten, sprach sich das unter den rund 5500 Insulanern schnell herum. 2013 eröffnete er in Eastsound, dem größten Ort der Insel, sein eigenes Restaurant. Es ist ein grauer Holzbau mit Flachdach, drinnen drängen sich kaum zwei Dutzend Stühle um die mit Steinguttellern gedeckten Tische. Von den Plätzen am Tresen kann man in die kombüsegroße Küche schauen. Der Küchenchef arbeitet dort Hüfte an Hüfte mit seinen fünf Mitarbeitern, den lodernden Ofen im Rücken. Von der Pizzaschmiede hat sich das Hogstone's mit den Jahren zum Fine-Dining-Restaurant gewandelt. Eine natürliche Entwicklung, findet Blackinton. Was die 172 San Juan Islands hervorbringen, sei so viel besser als die

#### ÜBERNACHTEN AUF DEN INSELN STAY THE NIGHT ON THE ISLANDS



#### ORCAS ISLAND

Ob in der Jurte oder einer der komfortablen Hütten: Im Doe Bay Resort ist das Meer direkt nebenan.  
 > Whether you spend the night in a yurt or a comfortable cabin, the sea is always nearby at the Doe Bay Resort.  
[doebay.com](http://doebay.com)

EN > Jay Blackinton marches swiftly across the field. The mist has lifted over Orcas Island, a small Pacific island off the coast of Washington State, and the sun is shining warmly onto Maple Rock Farm. Blackinton, 31, stops in front of a row of feathery greens, plunges in his spade, wiggles it and pulls up a carrot. Seasoned only with wood smoke and smothered in nasturtium, borage and cilantro flowers, it will be served that evening at Blackinton's restaurant, Hogstone's Wood Oven. Not impressed? His guests certainly are. They travel for hours by car and ferry just to dine at his island eatery because Jay Blackinton – shaved head, stubbly beard, glasses – is regarded as a very talented chef.

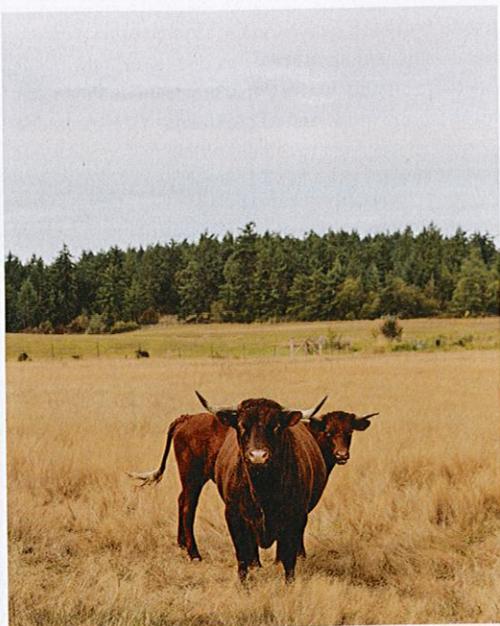
With whales gliding by secluded beaches, and quiet forests with enchanted waterfalls, the Washington Islands in the Salish Sea between the U.S. and Canada are ideal for sailors, hikers and anglers. But chefs hoping to fulfill their vision here require staying power. The season is short, skilled staff are hard to find, the ferry is often late and cell service is patchy. “Only a crazy person would do this,” Blackinton admits. But the isolation also has its advantages: People with talent can develop their style here undisturbed. And Blackinton isn't the only “crazy person” to have made the islands a fine-dining destination: Some of the country's best chefs now cook on Orcas, Lopez and Lummi Islands.

In his early twenties, Blackinton pedaled the streets of Seattle as a bike messenger, followed a vegan lifestyle and played guitar in a punk band. In 2009, he went even more radical: “I wanted to live off the earth and be self-sufficient.” He chose Orcas Island with its wild orchards and rain-drenched forests, and found work at Maple Rock Farm. When the self-taught chef started holding pizza nights, word spread among the roughly 5500 islanders. >



Vom Turtleback Mountain auf Orcas Island erstreckt sich ein fantastischer Ausblick über die Inselgruppe; Jay Blackinton erntet essbare Blumen  
 > The view of the islands from Turtleback Mountain on Orcas Island is truly magnificent; Jay Blackinton, harvesting edible flowers





Insel-Impressionen: Rinder auf Lopez Island, Nebel vor Orcas Island, Blaine Wetzel, der im berühmten Noma in Kopenhagen lernte, der Grill seines Restaurants The Willows Inn (im Uhrzeigersinn); gegrillte Muscheln im Ursa Minor auf Lopez Island (rechte Seite)

> Island impressions: Cattle on Lopez Island, mist off Orcas Island, Blaine Wetzel, who trained at Copenhagen's famous Noma restaurant, his outdoor grill at the The Willows Inn (clockwise from top); grilled mussels at the Ursa Minor on Lopez Island (facing page)



Produkte vom Festland. „Alles schmeckt aromatischer, intensiver.“ Deshalb kocht er hyperlokal – und möglichst hyperreduziert: „Am liebsten ist es mir, wenn ich nur zwei Zutaten habe und die dann richtig hochpitchen kann.“ So wie die mit Seetangöl akzentuierten Austern, die am Morgen noch in der Austernbank am zehn Gehminuten entfernten Crescent Beach hingen. Oder die mit gerösteten Shiso-Blättern servierten Tomaten. Vom Holzfeuer getrocknet und dann gegrillt, konzentriert sich ihr Geschmack unter der karamellisierten Haut. Abhängig vom Warenangebot kreiert das Team neben den (verdammten guten) Pizzen jeden Abend bis zu 14 solcher Gerichte. Begleitet von Naturweinen aus Blackintons Weinkeller ergeben sie ein sehr beeindruckendes Sieben-Gänge-Menü.

Auf Gäste muss Blackinton nicht warten. Die San Juan Islands sind ein wenig wie Sylt: rau – und reich. Oprah Winfrey hat sich 2018 auf Orcas Island ein Haus gekauft, Microsoft-Gründer Bill Gates besitzt ein Anwesen auf den San Juans. Für die meisten Gäste bedeutet Luxus aber immer noch, eine Jurte zu mieten, statt ein eigenes Zelt aufzuschlagen. „Meine Frau Nova und ich kamen früher regelmäßig zum Zelten her“, sagt Nick Coffey, während er in seinem Restaurant Ursa Minor auf Lopez Island orangefarbene Miesmuscheln auf dem Grill bräunt. „Wir brachten nie Lebensmittel mit, weil wir uns hier bestens versorgen konnten.“ Die Insel mit ihren vielen Farmen und steilen Klippen liegt 45 Fahrminuten von Orcas Island entfernt. „Wir kauften bei den Bauern Gemüse, Fleisch und Käse, sammelten Beeren und Pilze, kochten am Lagerfeuer. Und ich fuhr jedes Mal mit neuen Ideen für meine Jobs nach Seattle zurück.“ 2017 eröffnete er mit seiner Frau das Restaurant – nicht zuletzt, weil Lopez Island etwas bietet, das Coffey in der Stadt fehlte: Meer vor der Tür und Wald hinter dem Haus. „Wir haben hier unseren eigenen kleinen Strand. Bevor ich ins Restaurant fahre, gehe ich eine Runde schwimmen oder sammle Algen für die Küche.“

Das Ursa Minor liegt inmitten der einzigen größeren Siedlung auf der 2500-Einwohner-Insel. Die wenigen Menschen, die abends auf der Straße unterwegs sind, pflegen den Insel-Dresscode: Flanellhemd und Fleece. Auch im Ursa Minor tragen die meisten Gäste Wandersandalen. Auf ihren Tellern liegen kalifornische Garnelen, nackt und rosa auf Shiso-Blätter gebettet, bedeckt von hauchdünnen Kohlrabischeiben. Venusmuschelscheiben sind auf fermentierte weiße Erdbeeren gehäuft, die wie Kiesel in einem See aus Nussmilch liegen. Obwohl es Montag ist, sind alle 45 Plätze besetzt. Der Laden läuft also, trotzdem kämpft Coffey mit einem Problem: Der knappe Wohnraum erschwerte es, qualifizierte Mitarbeiter zu finden. Anfangs kroch Nick Coffey nach der Arbeit selbst in sein Zelt, bis er ein Haus auf der Insel fand. „Die meisten Häuser werden vermietet, oder ihre Besitzer nutzen sie nur im Sommer. Ich bekomme immer wieder Anfragen von Leuten, die für mich arbeiten wollen. Aber ich weiß nicht, wo ich sie unterbringen soll.“



#### LOPEZ ISLAND

Wer eins der Lopez Farm Cottages bucht, kann unterm Sternenhimmel im Outdoor-Whirlpool baden. > Spend the night at the Lopez Farm Cottages and relax beneath the stars in the jacuzzi. [lopezfarmcottages.com](http://lopezfarmcottages.com)

EN > In 2013, he opened his own restaurant in Eastsound, the island's biggest town. The flat-roofed wooden building seats about two dozen people, food is served from stone crockery, and from the bar, you can see straight into the galley-sized kitchen where the chef de cuisine stands hip to hip with his five kitchen staff, the glowing wood-fired oven behind them. Over the years, Hogstone's has morphed from a pizza place into a fine-dining restaurant – a natural development, in Blackinton's view. He regards what the 172 San Juan Islands produce as being far superior to anything you can get on the mainland: "Everything tastes more aromatic and more intense." That's why he sources his products hyper-locally – and cooks with as few ingredients as possible. "What I like best is taking just two ingredients and really bringing out the flavors." Using algae oil to accentuate the oysters that were hanging in an oyster bank ten minutes' away on Crescent Beach that very morning, say, or topping woodfire-dried, grilled tomatoes that unfold their flavor beneath their caramelized skin with roasted perilla leaves. Every evening, the team creates up to 14 dishes from whatever ingredients are available in addition to their (excellent) pizzas. Accompanied by a natural wine from Blackinton's wine cellar, they become an impressive seven-course meal.

Blackinton doesn't want for business because the San Juan Islands are known as much for their rough weather as for their wealthy clientele. Oprah Winfrey bought a house on Orcas in 2018 and Bill Gates owns a property in the San Juans, but for most guests, renting a yurt instead of pitching their own tent is still the height of luxury. "My wife, Nova, and I used to come here regularly from Seattle to camp," says Nick Coffey, as he browns orange mussels over the grill at the Ursa Minor, his restaurant on Lopez Island. "We never brought any groceries because we had everything we needed here." Lopez Island, with its tall cliffs and numerous farms, is a 45-minute ferry ride from Orcas. "We bought vegetables, meat and cheese from the farmers, gathered berries and mushrooms, and cooked the food over a campfire. Every time, I would return to my job in Seattle with new ideas." In 2017, Coffey and his wife opened the restaurant here – in part because the island had what he found lacking in the city: the ocean on his doorstep and the woods behind his house. "We even have our own small beach. Before heading to the restaurant, I go for a swim or collect algae for the kitchen."

The Ursa Minor is located in the middle of the island's one larger settlement. Only about 2500 people live on Lopez Island, and in the evening, those few on

#### ZUM ZIEL

Lufthansa fliegt im Februar fünf- bis siebenmal in der Woche von Frankfurt (FRA) nach Vancouver (YVR). Die App für Ihre Meilengutschrift: [miles-and-more.com/app](http://miles-and-more.com/app)

#### GETTING THERE

In February, Lufthansa is flying five to seven times weekly from Frankfurt (FRA) to Vancouver (YVR). Use the app to calculate your miles: [miles-and-more.com/app](http://miles-and-more.com/app)

# Join us

The three magazines of the Lufthansa media family reach millions of readers: business travelers, holidaymakers on dream vacations and shopping tourists. Check in – and book your advertisement now.



Keine Clubs, keine Bars, nicht mal ein Kino. Dennoch lockt der Ruf der wilden Inseln viele talentierte junge Köche an. Das liegt auch an Blaine Wetzels, dem Chef des The Willows Inn. Vor knapp zehn Jahren kündigte er damals 24-Jährige aus Olympia, Washington, seine Stelle im Kopenhagener Noma – schon damals eines der besten Restaurants der Welt –, um auf Lummi Island ein heruntergewirtschaftetes Gasthaus zu übernehmen.

„Nur ein Sommerjob, mehr war nicht geplant“, sagt Wetzels, während er seinen Transporter zu der Bio-Farm lenkt, die zum Restaurant gehört. „Aber als ich auf der Veranda saß und die Sonne untergehen sah, schien plötzlich alles möglich.“ Umgeben von rauer See und oft von Nebel eingehüllt, ist die 24 Quadratkilometer große Lummi Island eine Welt für sich: Obwohl in Paddelentfernung von Orcas Island gelegen, gehört die Insel nicht zum San Juan County. Während ihr Norden noch halbwegs durch Straßen erschlossen ist, bedecken den bergigen Süden dunkle Nadelwälder. Die Einwohnerzahl wird auf gut 900 geschätzt. Als Blaine Wetzels 2010 zum ersten Mal herkam, gab es nur einen kleinen Laden. Doch der junge Koch hatte schon im Noma gelernt, mit dem zu arbeiten, was die Jahreszeiten einem schenken. Hier sind es die herzförmigen Kalifornischen Taschenkrebse aus der Salish Sea, deren süßes Fleisch auf der Zunge schmilzt. Die obszön großen Elefantenrüsselmuscheln, für die chinesische Käufer viel Geld zahlen. Der pfefferige Meeresspargel, der am Strand wächst. Und die Lachse, die hier vorbeiziehen und von den Lummi, der indigenen Bevölkerung, noch immer auf traditionelle Weise aus dem Wasser gepflückt werden. In der Region sprach es sich schnell herum, dass ein Wunderkind aus dem Noma nun im Willows Inn kochte. Blaine Wetzels, schwarzes T-Shirt, schwarze Hose, schwere Boots, geht mit der Farm-Managerin Mary von Krusenstiern die Beete ab. Hier gedeihen basketballgroße Salatköpfe, ein Fenchelwald, Dahlien mit feuerfarbenen Blüten – die Grundlage für Wetzels einzigartige Küche. „Eigentlich ist aber Mary die Chefin des Willows Inn“, sagt Wetzels. „Denn sie sagt uns, was wir als Nächstes kochen müssen.“

Am späten Nachmittag ist das Meer in der Bucht unter dem Willows Inn grau und unbewegt. Auf der Veranda brennen Kerzen, drinnen flackert ein Feuer im Kamin. Während Wetzels von Tisch zu Tisch geht, um mit den Gästen zu plaudern, setzt der von ihm gerühmte Sonnenuntergang ein. Währenddessen wird das Menü serviert: Jemand hat japanische Rüben in durchscheinende Rädchen geschnitten, als nach Senf schmeckende Schuppen bedecken sie das weiße Fleisch einer Venusmuschel. Der von Hand gefischte geräucherte Rotlachs – glänzend wie eine geölte Speerspitze und so fest, dass man ihn mit den Fingern in einzelne Bissen zerpfücken kann – kommt in einer lackierten Holzkiste auf den Tisch. Höhepunkt aus dem Garten: Odessa-Zucchini, butterig wie Polenta, in einer grünen Reduktion aus Liebstöckel und Kamille. Es hat drei Jahre gedauert, ihn zu züchten.

Aber jeder einzelne Tag war das Warten wert. ◆



#### LUMMI ISLAND

Nach dem Dinner in die Daunen: In Blaine Wetzels Willows Inn kann man auch Zimmer mieten.

► Dinner followed by a restful night: At The Willows Inn, Blaine Wetzels' place, you can also rent a room. [willows-inn.com](http://willows-inn.com)

EN ► the street all wear flannel and fleece. Inside the restaurant, plates arrive bearing California shrimp, naked and pink on a bed of perilla leaves and covered with slivers of kohlrabi. Fine slices of clam lie on fermented white strawberries like gravel in a sea of nut milk. It's Monday night, and all 45 seats are taken. But although business is good, Coffey has trouble finding qualified staff because there's so little housing to be found. Coffey himself used to crawl into a tent at night before he found his current house. "Most are rented, or their owners use them only in the summer. I regularly get people wanting to work for me, but I don't know how to house them."

There are no clubs, no bars or even a movie theater on the islands, but the call of the wild has drawn many talented young chefs, thanks in part to Blaine Wetzels, head chef of The Willows Inn. Almost ten years ago, the then 24-year-old from Olympia, Washington, quit his job at the Noma in Copenhagen – one of the world's best restaurants even then – and took over a rundown inn on Lummi Island. "It was supposed to be just a summer job," says Wetzels, driving his van to the organic farm belonging to the restaurant. "But sitting on the veranda, watching the sunset, I began thinking that anything was possible." Lummi Island is only 24 square kilometers in area and a world of its own. Surrounded by rough seas and often swathed in mist, it's within paddling distance of Orcas but no longer belongs to San Juan County. The northern part has some roads, but evergreen forest covers the mountainous south. Lummi Island has an estimated population of about 900. When Wetzels arrived in 2010, there was only one small store, but the young chef had learned at the Noma how to work with what the earth and sea had to offer. Here, it was California rock crab from the Salish Sea, whose flesh melts on your tongue, obscenely large elephant trunk clams and the peppery sea asparagus he found growing on the beach, not to mention the wild salmon that the Lummi, the region's indigenous people, still pluck from the water the traditional way. The news that a Noma prodigy was cooking at The Willows Inn soon made the rounds. Blaine Wetzels – black T-shirt, black pants, heavy boots – walks among the garden beds with farm manager Mary von Krusenstiern. Basketball-sized lettuces, a fennel forest and fiery petalled edible dahlias grow here – the basis of Wetzels' unique cuisine. "But Mary is the real boss here," he says, "she tells us what to cook next."

It's late afternoon and the sky above The Willows Inn is a uniform gray. Candles gleam on the veranda and the fireplace glows inside. As Wetzels moves among the tables, the food arrives: Transparent slices of Japanese radish, shaved into wheels, cover the white clam meat like mustard-flavored scales; hand-caught, smoked red salmon, its meat so firm you can tear it apart with your fingers, arrives at the table in a lacquered wooden box; Odessa zucchini, a squash as buttery as polenta, in a green lovage and chamomile reduction. It took three years to grow the squash, but the wait was worth it. ◆

Nick Coffey und Nova Askue experimentieren auf Lopez Island mit den Zutaten, die sie vorfinden. Und servieren etwa Rote Bete mit Beeren, Walnüssen und Kōji, einem fermentierten Reis (rechts) ► Nick Coffey und Nova Askue experiment with the ingredients they find on Lopez Island. Their creations include beets with berries and walnuts and koji, a type of fermented rice (right)



Der Klimakrise ist etwas gewachsen: Bäume.



Beleafit



Bäume statt Blumen zum Valentinstag: [baumgeschenk.org](http://baumgeschenk.org)

Wenn wir gemeinsam 1.000 Milliarden Bäume pflanzen, kühlen wir unsere Erde um bis zu 1° C ab. #Beleafit



Jetzt mitpflanzen! Unter [plant-for-the-planet.org](http://plant-for-the-planet.org) oder in der Plant-for-the-Planet App

G+J Plant-for-the-Planet wird unterstützt vom Verlag Gruner + Jahr