

WK+ Neue Kolumne

Max Bomm und Elias Schlichting – die neuen WK-Gastrokolumnisten

Mit Leidenschaft für gutes Essen und Wein: Max Bomm und Elias Schlichting sind die neuen Gastrokolumnisten des WESER-KURIER und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise durch Bremen.

26.09.2025, 09:50 Uhr

🗨 Jetzt kommentieren!

🔖 Auf der Merkliste



Von Silke Hellwig



Die neuen Gastrokolumnisten Max Bomm (rechts) und Elias Schlichting.
Foto: Frank Thomas Koch

Meistgelesene A

- 1 [Experten geben Ti Corona in Bremer Stratus-Variante](#)
- 2 [Neustädter Hafen Stauerei DCP me](#)
- 3 [Transfer-Gerücht Werder-Interesse marokkanischem](#)
- 4 [Bremens historisc Institut für niede verkauft drei Häu](#)
- 5 [Fußball-Bundeslig Stadionverbote: wie Werder sitzt Stühlen](#)

ALLE AR

Elias Schlichting und Max Bomm sind die neuen Gastro-Kolumnisten des WESER-KURIER. Wie gewohnt werden sie künftig Woche für Woche ein Restaurant, ein Café oder einen Imbiss vorstellen – aus Bremen, aus der Region, aus dem Norden, "vom Essen für zehn Euro bis zum Fine Dining". Sie werden sich dort ankündigen, "um einen tieferen Einblick in die Geschichte des Restaurants, der Betreiber und in die Philosophie zu bekommen", sagt Bomm.

Die beiden Bremer, 27 und 36 Jahre alt, sind sogenannte Weinscouts bei einem großen Bremer Weinhändler und damit für den strategischen Einkauf zuständig. Wo Wein ist, ist sehr häufig auch gutes Essen. Bomm und Schlichting kochen gerne selbst, lassen sich aber auch nicht weniger gerne bewirten.

ANZEIGE

Kulinarik spiele in ihrem Leben eine große Rolle. "Nicht nur aus beruflichen Gründen, das ist auch mein größtes Hobby", so Elias Schlichting. Sie sei Identifikation und Heimat. "Wer in Wien ein Wiener Schnitzel isst, fühlt sich gleich angekommen – sei es als Tourist oder als Einheimischer", ergänzt Bomm.

LESEN SIE AUCH



Kolumne "Gabelprobe"

Proper by Sildi in Bremen: Sildi Llahi begeistert mit gehobener Küche

Sildi Llahi führte früher eine Pizzabude. Nun erfüllt er sich in der Bremer Neustadt seinen Traum: ein Restaurant für gehobene Küche.

Das bremische Gericht, bei dem sich Bomm in Bremen zu Hause fühlt: Knipp. Er habe sich schon als Kind fürs Kochen interessiert. "Nach der Schule habe ich oft die Küchenschlacht im ZDF geschaut." Beim Kochen am eigenen Herd probiere er sich selbst aus und lasse sich durch Foodblogger in den sozialen Netzwerken oder Kochshows inspirieren.

Den Anspruch, selbst auf Guide-Michelin-Niveau kochen zu können, habe er nicht. Seine Lieblingsküche: die mediterrane. "Ich mag intensives Essen und Schärfe." Wenn Elias Schlichting Gäste bewirten und Zeit hat, tischt er Bœuf Bourguignon auf, erzählt er. Seine Lieblingsküche sei die französische.

Wenn Bomm auf Reisen ist, sei es für ihn selbstverständlich, die lokale Küche auszuprobieren. Er plane manche Urlaube um, um bestimmte Restaurants besuchen zu können. Auch auf den Geschäftsreisen in Weinregionen probieren und genießen die beiden regionale Küche. "Wenn man nach Hause kommt, stellt man sich auf die Waage und wundert sich", so Bomm.

ANZEIGE

LESEN SIE AUCH



Keine Kulinarik an der Weser?

Bremens Gourmet-Szene bleibt ohne Spitzenplatzierungen

Eine karge kulinarische Landschaft in Bremen: Kein Restaurant der Stadt konnte einen Platz auf der Liste der "500 besten Restaurants in Deutschland" ergattern. Auch bei anderen Gourmetführern steht nicht viel.

Was macht einen guten Restaurantbesuch aus? Es gehe nicht allein um gutes Essen, selbst wenn es im Vordergrund stehe. "Man muss sich willkommen fühlen. Das Personal ist wichtig. Es gibt nichts Schlimmeres als Desinteresse des Personals oder dass man den Eindruck bekommt, man wird abgezockt", sagt Bomm. Selbst wenn er bereit sei, für gute Qualität tiefer in die Tasche zu greifen – wenn das Angebot überteuert ist, "verliert man ganz schnell die Freude".

Das erkenne man beispielsweise gut an der Weinkarte. "Man sollte sich nicht blenden lassen." Wenn das Ambiente schäbig ist, aber das Essen toll, störe ihn das nicht sonderlich. "Ich komme aus dem Ruhrgebiet, da habe ich an den letzten Buden perfekte Currywürste gegessen." Auch Elias Schlichting sagt: "Einige meiner liebsten Restaurants in Bremen sind optisch nicht besonders schön."

LESEN SIE AUCH



Gastronomie in Bremen und umzu

"Bremen isst gut": Neuer Newsletter des WESER-KURIER

Wo kann man gut essen gehen? Welche Orte lohnen sich für einen Ausflug? Diesen Fragen widmet sich Chefredakteurin Silke Hellwig im neuen Gastronomie-Newsletter des WESER-KURIER "Bremen isst gut".

Die Gastronomie leide bekanntlich unter Personalmangel, fährt Elias Schlichting fort. Da müssten die Gäste etwas nachsichtiger mit den Gastronomen sein, meint er, wenn "der Service etwas holpriger ist". Es gebe einfach immer weniger Berufskellner.

Ist Bremen eine gute Adresse für Feinschmecker? "Jein", sagt Max Bomm. "Es gibt tolle Adressen, aber man wird davon in Bremen nicht überhäuft. Man muss eher danach suchen." Auch Sterneküche fehlt, meint der Bremer. In seiner Heimatstadt Dorsten, rund 75.000 Einwohner, gebe es zwei Sternerestaurants, eines geführt von TV-Koch Frank Rosin.

"Man kann in Bremen fünf bis sechs Stammrestaurants haben", sagt sein Kollege. "Aber Bremen bietet keine immense kulinarische Vielfalt. Da sind vergleichbar große Städte besser aufgestellt."