

Leseprobe aus:
Arnold
Der beste Rat, den ich je bekam



Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf
www.hanser-literaturverlage.de

© Carl Hanser Verlag München 2016

HANSER



Frank Arnold

Der beste Rat, den ich je bekam

Lebensrezepte von Spitzenköchen

Carl Hanser Verlag

Die Inhalte dieses Buches wurden sorgfältig recherchiert und erarbeitet. Dennoch übernehmen Autor, Beitragende und Verlag keine Haftung für die Richtigkeit von Angaben, Ratschlägen und allen weiteren Inhalten sowie für eventuelle Druckfehler.

Die Mitwirkung der Köche an diesem Buch erfolgte ausschließlich auf Initiative von Dr. Frank Arnold. Weder Dr. Frank Arnold noch Familienangehörige, Freunde oder Mitarbeiter der ARNOLD Management GmbH sowie des Verlags haben Vergünstigungen, finanzielle Zuwendungen oder Einladungen von den Beitragenden oder deren Arbeitgebern erhalten. Keiner der im Buch vertretenen Spitzenköche oder deren Arbeitgeber hat sich zu einer Mindestabnahme von Büchern oder Leistungen zur Förderung des Buchvertriebs verpflichtet.

1 2 3 4 5 21 20 19 18 17

ISBN 978-3-446-25498-5

© Carl Hanser Verlag München 2017

Illustrationen: illustratoren.de/Silke Bachmann

Satz: Kösel Media GmbH, Krugzell

Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany



MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C006701

Für meinen Bruder Stefan
(1975–2016),

der die Gespräche beim Kochen suchte,
die Gesellschaft mit Familie und Freunden genoss
und das gute Essen liebte.

Ich vermisse dich.

INHALT

- 11 Vorwort

- 17 Christian Bau – Lass deine Frau teilhaben am Erfolg
- 20 Sonja Baumann – Nur wer seinen eigenen Weg geht, kann von niemandem überholt werden
- 24 Wolfgang Becker – Sichere dich immer ab, damit es perfekt wird
- 27 Holger Bodendorf – Lerne von den Stärken der anderen
- 30 Jean-Claude Bourgueil – Mach deine Gäste glücklich und der Erfolg kommt (fast) von allein
- 34 Bobby Bräuer – Man braucht auch Glück im Leben
- 38 Berthold Bühler – Manchmal muss man einen Rat bewusst ignorieren
- 41 Thomas Bühner – Definiere dein Ziel
- 45 Daniel Bumann – Man wächst mit der Verantwortung
- 48 Andreas Caminada – Gehe die Dinge so frühzeitig wie möglich an
- 53 Thomas Dorfer – Man muss sich ab und zu ein bisschen Zeit lassen
- 56 Christian Eckhardt – Fokussiere auf deine berufliche Entwicklung, nicht auf deinen Kontostand
- 60 Sven Elverfeld – Mach, was dir Freude bereitet, aber das mit Verstand
- 64 Klaus Erfort – Entscheide aus dem Bauch und arbeite mit freiem Kopf

- 68 Kevin Fehling – Glaub an dich und gib Vollgas
- 73 Denis Feix – Fehler sind erlaubt – aber nur wenige
- 76 Konstantin Filippou – Koch für den Gast, nicht für dein Ego
- 79 Rolf Fliegauß – Work hard, play hard
- 84 Sebastian Frank – Nimm nicht jeden Knochen, der dir hingeworfen wird
- 87 Sonja Frühsammer – Lege nur auf den Teller, was du selbst essen würdest
- 91 Vreni Giger – Nimm dich selbst nicht so wichtig
- 96 Tanja Grandits – Geh, wohin dein Herz dich führt
- 100 Hans Haas – Sei weltoffen und aufgeschlossen
- 103 Peter Hagen-Wiest – Vertrau dir selbst
- 106 Karlheinz Hauser – Lerne die Vielfalt kennen und sei selbst auch vielseitig
- 110 Martin Herrmann – Das Erreichte zählt, nicht der Weg dorthin
- 114 Dirk Hoberg – Schaff dir Erinnerungen, von denen du zehren kannst
- 118 Daniel Homann – Motiviere dein Team und dich selbst
- 122 Hans-Peter Hussong – Nutze dein Talent bestmöglich
- 125 Harald Irka – Bleib bescheiden – als Koch und als Mensch
- 128 Christian Jürgens – Begegne Veränderungen offen, furchtlos und mutig
- 133 Thomas Kellermann – Lass dich voll und ganz auf deinen Beruf ein
- 136 Michael Kempf – Besonnen führen und Mitarbeiter sorgfältig auswählen
- 139 Peter Knogl – Um Erfolg zu haben, brauchst du Mentoren

- 144 **Andreas Krolik** – Wenn sich Chancen auftun, dann spring auch mal ins kalte Wasser
- 148 **Reto Lampart** – Sei du selbst und vergiss nie, wo du herkommst
- 151 **Christian Lohse** – Such dir die richtige Plattform für dein Können
- 155 **Claus-Peter Lumpp** – Pack Gelegenheiten beim Schopf und hör auf dein Bauchgefühl
- 159 **Dirk Luther** – Erst Fleiß ermöglicht Kreativität
- 162 **Johanna Maier** – Wer Gutes sät, wird Gutes ernten
- 167 **Eric Menchon** – Stell dein Team an die erste Stelle
- 170 **Dieter Müller** – Sonntags wird gekocht – nicht gekickt
- 174 **Silvio Nickol** – Pflege deine Neugier
- 178 **Heiko Nieder** – Ratschläge sind keine Schläge
- 181 **Norbert Niederkofler** – Egal was du machst, mach es richtig
- 185 **Wahabi Nouri** – Wenn dir eine neue Welt eröffnet wird, erschließe sie dir
- 189 **Rudolf Obauer** – Verstehe die Region, in der du arbeitest
- 193 **Christoph Rainer** – Führe jedes Restaurant wie dein eigenes
- 196 **Tim Raue** – Spreng deine Grenzen
- 200 **Jörg Sackmann** – Bleib nicht stehen, sondern gehe immer weiter
- 204 **Thomas Schanz** – Beherrsche die gesamte Palette
- 207 **Alfons Schuhbeck** – »Don't stop thinking about tomorrow«
- 212 **Ronny Siewert** – Wo du glücklich bist, arbeitest du am besten
- 216 **Douce Steiner** – Bleib am Boden, verfolge konsequent deine Ziele und wirtschaft vernünftig

- 221 [Hans Stefan Steinheuer](#) – Zwei Standbeine sind besser als eines
- 224 [Paul Stradner](#) – Konzentriere dich auf das Wesentliche
- 227 [Simon Taxacher](#) – Nur wer sich jeden Tag neu erfindet, bleibt sich treu
- 231 [Franz Wiget](#) – Lege deine Sorgen und Freuden in die Hand Gottes
- 234 [Heinz Winkler](#) – Sucht unkonventionelle Wege zum Erfolg
- 239 [Joachim Wissler](#) – Glück bedeutet, im Leben zu stehen
- 243 [Eckart Witzigmann](#) – Ziehe in die Welt hinaus und lerne
- 247 [Harald Wohlfahrt](#) – Geh konsequent deinen Weg und sei hart zu dir selbst
- 252 [Rico Zandonella](#) – Ohne Präzision überlebst du nicht
-
- 258 Verzeichnis der Köche
- 285 Über den Autor

VORWORT

Essen bringt Menschen zusammen. Es führt zu wundervollen Gesprächen, dem Vertiefen von Freundschaften und zum Austausch von Wissen und Erfahrung. Jeder hat sie, die Erinnerungen an großartige Abende mit Familie, Freunden und Bekannten. Ob privat oder beruflich, gemeinsames Essen schafft einen Rahmen für Erlebnisse und Emotionen.

An gutem Essen kann man jeden Tag eine schier unendliche Freude entwickeln. Wenn man sich dafür öffnet, kann leckeres Essen das Leben bereichern – ob morgens, mittags oder abends. Schon der Besuch auf einem Wochenmarkt mit seinem Angebot voller Frische und Vielfalt lässt so manchem das Herz höherschlagen. Die Faszination von außergewöhnlichen, exotischen oder überraschenden Speisen und Zutaten aus Feinkostläden oder Spezialitätengeschäften für Fisch, Fleisch, Käse, Patisserie oder Wein kann einen in wahre Begeisterung versetzen.

Sterneköche faszinieren uns, weil sie mit diesen Zutaten, die jeder von uns zu Hause haben kann, etwas schaffen, das nur wenigen von uns gelingt. Selbst bei einfachen Gerichten lassen Sterneköche einen Unterschied entstehen, den man bemerkt. Mit ihren Menüs schaffen sie Erlebnisse, die man vielleicht nie vergisst. Einigen Meistern ihres Faches gelingt es sogar, wahre Kunstwerke in der Küche zu kreieren und die Kunst des Kochens in ihrer höchsten Vollendung auszuüben.

Was macht aber den Unterschied aus zwischen einem mit-

telmäßigen Koch und einem exzellenten? Was kann man von Spitzenköchen lernen – wenn man über ihre faszinierenden Rezepte hinausschaut? Denn nicht die Kochrezepte haben mich interessiert, sondern die Lebensrezepte. Die Lebensrezepte von Spitzenköchen. Und so fragte ich die Besten der Besten: »Was war der beste Rat, den Sie je bekamen?«

Mich faszinieren Spitzenleistungen. Ich habe zu diesem Thema zwei Bücher geschrieben, die beide Bestseller wurden. *Management – Von den Besten lernen* ist weltweit in vielen Sprachen erfolgreich und erhielt unter anderem den Buchpreis *Beste Bücher des Jahres*. Der Bestseller *Der beste Rat, den ich je bekam – Lernen von Denkern und Machern* befasste sich mit den Lebensweisheiten von Spitzenmanagern und Spitzenpolitikern. Ich bin Managementberater und begleite Top-Führungsteams sowie einige der besten Manager ihrer Branche. Viele waren so großzügig, ihren besten Rat nicht nur mit mir, sondern auch mit vielen Lesern zu teilen. Der große Erfolg des Buches zeigt, dass es für viele interessant und nützlich ist, sich mit den authentischen Erkenntnissen und Erfahrungen von wirklichen Könnern auseinanderzusetzen. Bei den Gesprächen zu *Der beste Rat, den ich je bekam – Lebensrezepte von Spitzenköchen* faszinierten mich nicht nur die Persönlichkeiten und deren Leistungen, sondern auch die Parallelen zu Höchstleistungen auf anderen Gebieten.

Bei Spitzenköchen kann man in exzellenter Weise beobachten, wie sie Prinzipien zur Erbringung von Höchstleistung umsetzen. Gerade in der Spitzengastronomie steht natürlich eine Person im Zentrum der öffentlichen Wahrnehmung. Das ist nicht bei allen Hochleistungsteams so. Die exponierte Stellung des Sternekochs heißt aber nicht, dass dem Team nicht eine ganz herausragende Bedeutung in der Gourmetküche beizumessen ist. Hochleistungsteams funktionieren aufgrund von Prinzipien

wirksamer Führung. Diese Führung versehen Sterneköche mit ihrer eigenen Handschrift.

In der Sternegastronomie kann man auf faszinierende Weise einige wesentliche Einstellungs- und Verhaltensmerkmale von Hochleistungsteams erkennen, die man in folgende Dimensionen gliedern kann: Führung, Strategie, Struktur und Kultur.

Führung: *Erstens*, Spitzenköche setzen hohe Ziele und stellen große Erwartungen an die Leistung jedes einzelnen Mitglieds im Team. Orientierung an gemeinsamen Zielen ist zentral. Jedem Teammitglied sind die Ziele klar und der Beitrag jedes Einzelnen zum Erfolg des Ganzen ist Grundbedingung. *Zweitens*, Spitzenköche fördern die Entwicklung der einzelnen Mitglieder im Team. *Drittens*, die unterschiedlichen Fähigkeiten der Teammitglieder werden genutzt und für das gemeinsame Ziel eingesetzt. *Viertens*, Spitzenköche fokussieren sich auf die Nutzung des kollektiven Wissens. Sie schaffen Voraussetzungen und Synergien, um das Wissen im Team zu erhöhen. Spitzenköche prägen jedoch stärker als Führungspersönlichkeiten in anderen Hochleistungsteams das Wissen und die Ausrichtung. *Fünftens*, Spitzenköche führen durch Vorbild und Persönlichkeit.

Strategie: *Erstens*, Spitzenköche haben klare Ziele für ihr Restaurant. *Zweitens*, sie konzentrieren sich auf Ergebnisse und darauf, ihre eigenen hohen Standards zu erreichen. *Drittens*, die eigenen Grenzen immer weiter nach oben zu verschieben und das eigene Leistungsniveau kreativ und innovativ zu erweitern, trägt zur dauerhaften Sicherung ihrer Spitzenposition bei. *Viertens*, Spitzenköche konzentrieren sich auf ihren Stil und ein klares Profil ihres Hauses.

Struktur: *Erstens*, Spitzenköche achten darauf, dass alle Teammitglieder die gesamte Palette der erforderlichen Leistungen zumindest grundlegend beherrschen und den Gesamttablauf in

der Küche kennen. *Zweitens*, jedes Teammitglied hat ein klares Rollenverständnis und ist auf die Leistung als Team konzentriert. *Drittens*, die Fähigkeiten und Stärken der Teammitglieder sind bekannt und werden genutzt. *Viertens*, in den Hochleistungsteams in der Sterneküche kommt es auf individuell sehr gut ausgebildete und lernbereite Leute an. *Fünftens*, Spitzengastronomie ist auf allerhöchste Verlässlichkeit und Präzision ausgerichtet, da Fehler auf diesem hohen Niveau nur sehr begrenzt passieren dürfen. *Sechstens*, der reibungslose und intensive Informationsfluss ist zentral für das sichere Funktionieren, d. h. dem konstanten Erreichen der höchsten Maßstäbe.

Kultur: *Erstens*, Spitzenköche sorgen für gemeinsame Werte. *Zweitens*, großes Vertrauen im Team ist zentral. *Drittens*, Wissen wird umfassend geteilt. *Viertens*, die Wertschätzung der Teammitglieder genießt einen hohen Stellenwert. *Fünftens*, Fehler werden sofort angesprochen und im Nachhinein analysiert. *Sechstens*, Flexibilität und Vielseitigkeit im Können ist in der Spitzengastronomie wichtig, um die hohen Leistungsstandards auch beim Ausfall von Teammitgliedern sicherstellen zu können. *Siebtens*, das ständige Suchen nach Verbesserungsmöglichkeiten ist selbstverständlich. *Achtens*, die Orientierung an der Qualität der Produkte und der Leistungserbringung ist kompromisslos. *Neuntens*, Spitzenköche und ihre Teammitglieder in der Sterneküche sind hochgradig von sich aus motiviert.

In den Beiträgen dieses Buches wird Ihnen vielleicht die eine oder andere dieser skizzierten Einstellungen und Verhaltensweisen auffallen, die die Spitzenköche bezeichnen als *den besten Rat, den sie je erhielten*.

Die Lebenserfahrung und Weisheit von rund 120 Michelin-Sternen fließt in dieses Buch. Es entstand nur durch die großzügige Mitwirkung vieler Menschen:

An erster Stelle danke ich den hier versammelten Spitzenköchen für ihre Zeit und ihre Offenheit. Die Gespräche waren Freude, Bereicherung und Inspiration. Für das entgegengebrachte Vertrauen danke ich von Herzen.

Ich danke Christoph Frey für die engagierte und gewissenhafte Unterstützung im Management und Entstehen des Projekts.

Silke Bachmann danke ich für ihre wundervollen Illustrationen. Jo Lendle und Christian Koth vom Carl Hanser Verlag danke ich für ihre Förderung dieses Buches.

Besonders danke ich Evelyn Boos-Körner. Mit ihren wertvollen Impulsen, ihrer großen Kreativität und langjährigen Erfahrung im Verlegen von Büchern hat sie Großartiges zur Verwirklichung dieses Werks beigetragen.

Meinen Eltern, Klaus und Gunhild, danke ich für ihre große Unterstützung.

Mein größter Dank geht an meine Frau Isabel Arnold, die mit strategischem Weitblick wesentlich zum Gelingen dieses Buches beigetragen hat. Das Schönste ist, dass sie in allen Zeiten unsere Familie gemeinsam mit unseren Kindern Julius und Valérie zu einer Quelle von Kraft und Freude macht.

Ich liebe gutes Essen. Ich genieße die Gespräche mit Familie, Freunden und Bekannten. Der Austausch von Erlebnissen, Wissen und Erfahrung in guter Gesellschaft ist eine wunderbare Bereicherung des Lebens. Und Gespräche in der Küche bringen Familien näher zusammen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Reise in die Gedankenwelt der Spitzenköche.

Genießen Sie es!

*Frank Arnold,
Zürich, 6. Januar 2017*



Christian Bau

LASS DEINE FRAU TEILHABEN AM ERFOLG

Christian Bau ist Küchenchef und Gastgeber im Sterne-Restaurant *Victor's Fine Dining by Christian Bau* in Perl-Nennig an der Mosel. Seine Frau Yildiz Bau ist als Servicechefin ebenfalls dort angestellt. Nach seiner Ausbildung im Hotel *Götz Sonne Eintracht* in Achern machte der leidenschaftliche Koch auf seinen Lehr- und Wanderjahren in zahlreichen Spitzenrestaurants Station. Christian Bau kochte nicht nur in der *Talmühle* in Sasbachwalden und im *Le Canard* in Offenburg, sondern stand auch über fünf Jahre bei seinem wichtigsten Mentor und mittlerweile Freund Harald Wohlfahrt in der *Traube Tonbach* am Herd. Seit 1998 ist er in Perl-Nennig, wo er im selben Jahr seinen ersten Stern des Guide Michelin erkochte. Bereits ein Jahr später folgte der zweite und 2005 der dritte Stern. Die drei Guide-Michelin-Sterne hält Christian Bau seitdem ununterbrochen. Sein »BauStil«, den er zusammen mit seiner Frau Yildiz erfolgreich umsetzt, versteht Spitzengastronomie als ganzheitliches Erlebnis aus Kochkunst, Service und Ambiente.

Den besten Rat, den ich je bekam, gab mir mein Mentor und Freund Harald Wohlfahrt mit auf den Weg, als ich mich zusammen mit meiner Frau Yildiz entschieden hatte, die *Traube Tonbach* zu verlassen. Obwohl ich auch als Koch von Harald unendlich viel gelernt hatte, bezog sich dieser äußerst wertvolle Rat aufs Privatleben und lautete schlicht: »Nimm ein Kindermädchen!«

Inzwischen begreife ich, wie richtig und wichtig diese Empfehlung war. Der Beruf als Koch, zumal in der Spitzengastronomie, ist auch für angestellte Köche wie mich extrem anspruchsvoll, fordernd und zeitintensiv. Ich wüsste nicht, wie ich es schaffen könnte, diese Herausforderung zu meistern, ohne eine Frau an der Seite, die ihren Mann zu 100 Prozent unterstützt. Es gibt

nicht wenige Tage, da bin ich um 8.00 Uhr im Restaurant, stehe dann bis zu achtzehn Stunden in der Küche und mache nachts gegen halb drei das Licht aus, bevor ich schließlich zusperre. Zu Hause angekommen, falle ich dann todmüde ins Bett und schlafe sofort ein. So geht das mehrere Tage die Woche und natürlich auch am Wochenende. Das lässt kein Familienleben im herkömmlichen Sinne zu.

Harald Wohlfahrt und ich haben als Freunde viele lange und inhaltsreiche Gespräche geführt. Dabei wurde dieser großartige Mensch und Koch nicht müde, eines immer wieder zu betonen: »Das Wichtigste ist, dass deine Frau dich unterstützt. Deswegen schaff ihr die Möglichkeit für eigene Freiräume und auch dafür, mit dir zusammenzuarbeiten, wenn sie es möchte.« Aber natürlich sollte die Frau an der Seite eines Spitzenkochs nicht nur an der Arbeit teilhaben, sondern auch am Erfolg. Dieser Erfolg ist nämlich nicht mein Erfolg alleine, sondern beruht wesentlich auf der Tatsache, dass ich mich auf die Unterstützung und Rückendeckung meiner Frau – und auch meiner Töchter – jederzeit verlassen und darauf aufbauen kann. Als Servicechefin und erste Gastgeberin im *Victor's Fine Dining* versteht Yildiz nicht nur die Herausforderungen meines Arbeitsalltags, sondern bietet vor allem auch den exorbitanten Service, der meine Gerichte so perfekt ergänzt und zusammen mit dem Ambiente erst den ganzheitlichen »BauStil« ergibt. Wenn ich von Erfolgen spreche, dann spreche ich immer in der Wir-Form, denn meine Erfolge sind auch die Erfolge meiner Frau. Aus diesem Grund bitte ich meine Frau auch immer, mich auf Feierlichkeiten und Veranstaltungen zu begleiten. Sehr häufig sind mittlerweile auch meine wundervollen Töchter dabei, die mitten im Leben stehen und sich (fast) nie über meinen fordernden Beruf beschwert haben. Generell haben meine »drei Frauen« sich nur äußerst selten darüber beklagt, dass ich zu wenig Zeit für sie

hätte. Aber nicht nur auf Veranstaltungen begleiten mich meine Frau und meine Töchter, sondern ich bitte sie außerdem, auf meine mittlerweile jährlichen Promotion-Reisen mitzukommen. Auch diese Erlebnisse stärken den Zusammenhalt und die Harmonie in meiner Familie, für die ich so dankbar bin.

Meine Frau und ich arbeiten seit unserem achtzehnten Lebensjahr immer in den gleichen Betrieben und sind heute fast vierundzwanzig Stunden am Tag zusammen. Da gibt es natürlich schon einmal kleinere Reibereien und aufgrund unserer unterschiedlichen Funktionen im Restaurant auch manchmal Kompetenzprobleme. Da wir uns aber gegenseitig respektieren und genau wissen, wo die Stärken des anderen liegen, ist aus diesen Diskussionen bisher immer ein Resultat entstanden, dass das Ergebnis unserer gemeinsamen Arbeit noch besser gemacht hat.

Natürlich habe ich von Harald Wohlfahrt und meinen anderen Lehrmeistern weitere wertvolle Ratschläge bekommen – zum Kochen, zur Mitarbeiterführung, zum nachhaltigen Wirtschaften und viele andere mehr. Aber die Basis meines Erfolgs liegt im Familienleben. Mittlerweile sind wir seit über zwanzig Jahren verheiratet und haben zwei wundervolle Töchter. Ich hole meine ganze Kraft, die ich für die jahrelangen Höchstleistungen, die einem die Sterneküche abverlangt, brauche, aus meiner Familie. Diese glückliche Konstellation verdanke ich dem Rat von Harald Wohlfahrt, der mir schon sehr früh klargemacht hat, dass eine gleichberechtigte Ehe, in der Triumphe geteilt werden, und ein erfülltes Familienleben das Fundament für Glück und Erfolg sind.

Christian Baus Tipp zum Kochen

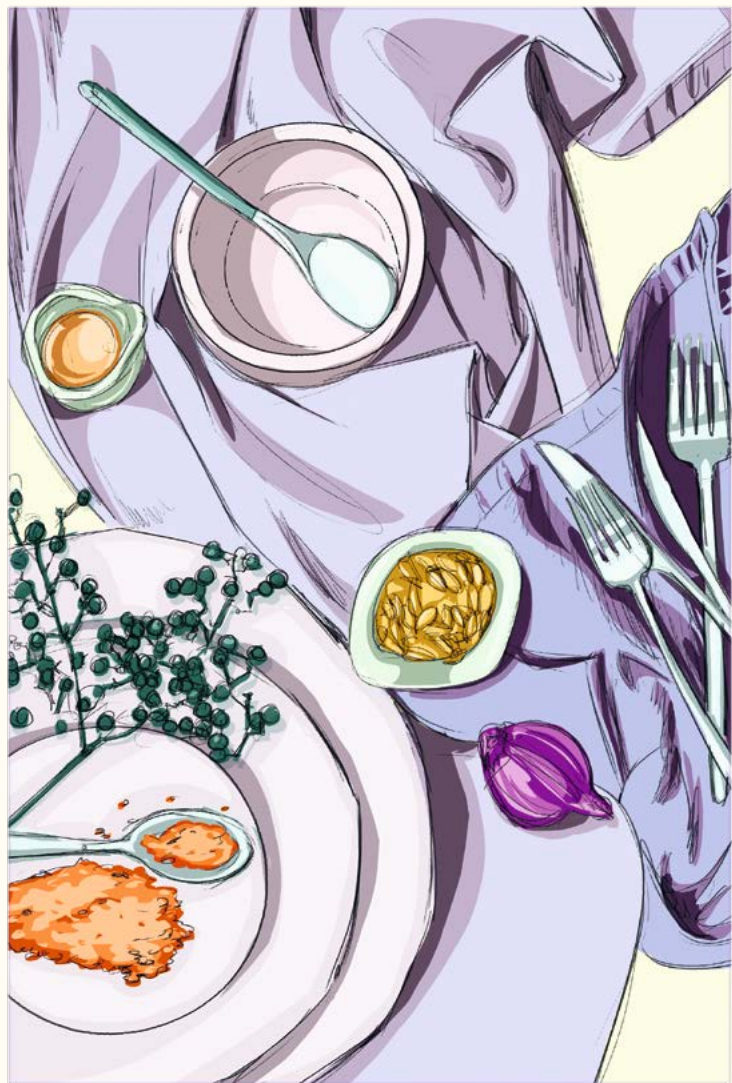
WENN DIE PRODUKTE NICHT EXZELLENT SIND, WIRD DER AUFWAND RIESIG

In der Küche ist die Qualität des Produkts der entscheidende Erfolgsfaktor. Das gilt für alle Küchen: Das ist beim Alltagskoch genau dasselbe wie beim Hobbykoch, beim Kantinenkoch genauso wie in der Spitzengastronomie. Sterneküche zu realisieren und tolle Gerichte zu kreieren ist nur möglich, wenn man einwandfreie Zutaten verwendet. Deswegen scheue ich keine Mühe, das beste Produkt für uns zu bekommen. Natürlich sind gute Produkte meist teurer als Durchschnittsware, aber es ist mindestens genauso teuer, mittelmäßige Produkte so zu verarbeiten, dass ein hochwertiges Gericht entsteht. Es gilt dann zu kaschieren, teures Beiwerk zu verwenden und auch bei der Arbeit am Herd einen enormen Aufwand zu betreiben. An den Fragen meiner Gäste merke ich immer wieder, dass die Leute beim Einkauf oft zu sparsam sind oder falsch einkaufen. Ich kann es nur noch einmal betonen: Der größte Aufwand, den wir in der Küche betreiben, muss es sein, gute Produkte zu bekommen. Der Rest ist dann das Handwerk.

Sonja Baumann

NUR WER SEINEN EIGENEN WEG GEHT, KANN VON NIEMANDEM ÜBERHOLT WERDEN

Sonja Baumann leitet seit 2015 gemeinsam mit Erik Scheffler die Küche des Restaurants *Gut Lärchenhof* in Pulheim, in dem sie zuvor als Souschefin unter Bernd Stollenwerk und Sven Messerschmidt arbeitete. Der Guide Michelin bewertet sie mit einem Stern, der Gault-Millau mit 17 Punkten. Sonja Baumann machte ihre Ausbildung als Köchin im besten *Halbedel's Gasthaus* in Godesberg. Nach ihrem Lehrabschluss arbeitete sie zunächst als Demi-Chef im Restaurant *Alte Feuerwache* in Würselen bei Aachen, bevor sie 2008 zum *Gut Lärchenhof* wechselte.



Einen entscheidenden Rat erhielten Erik Scheffler und ich von unserem damaligen Chef, als wir beide noch Souschefs im Restaurant *Gut Lärchenhof* waren. Sven Messerschmidt sagte zu uns: »Nur wer seinen eigenen Weg geht, kann von niemandem überholt werden.« Seine Intention war, uns klarzumachen, dass wir uns beim Kochen nicht verbiegen, sondern unseren eigenen Stil durchsetzen sollen. Wenn man Koch ist, geht es darum, dass man so kocht, wie es einem persönlich am besten gefällt, schmeckt und Spaß macht.

Als Erik Scheffler und ich dann im Januar 2015 gemeinsam die Leitung der Küche des Restaurants *Gut Lärchenhof* übernahmen, setzten wir diesen Rat um. Wenn man in der Küche arbeitet, kann man nicht unbedingt von Beginn an so kochen, wie es einem gefällt – das geht erst, wenn man selbst Chef ist. Ansonsten ist man natürlich an den Stil des Küchenchefs gebunden. In meiner Laufbahn fiel mir das nicht immer leicht, weil ich manchmal nicht damit einverstanden war, wie es andere gemacht haben. Im Grunde muss man sich da immer wieder mal arrangieren und sich mit seinen Ideen unterordnen.

Als ich selbst Chef de Cuisine geworden bin, war eigentlich von Anfang klar, dass jetzt eine neue Ära anfängt. Wir wollten einen komplett neuen Kochstil prägen: weg von der etwas schweren französischen Küche hin zur skandinavischen leichten Küche mit viel Gemüse und wenigen Komponenten auf dem Teller. Zu viel Chichi, also Garnituren, geschnittene Gemüse und sonstige Spielereien, haben unserer Meinung nach auf dem Teller unseres Restaurants nichts verloren. Alles, was wir auf den Teller tun, hat einen Sinn, daher verzichteten wir konsequent auf unnötige, rein dekorative Komponenten.

Das Tolle war, dass uns unsere Chefs tatsächlich freie Hand gelassen haben! Sie mussten zwar etwas schlucken, bis sie damit klargekommen sind, weil unser Stil ein kompletter Bruch zu

dem war, was vorher serviert wurde. Aber die Resonanz der Gäste und die Auszeichnung mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten innerhalb eines Jahres sprechen eine deutliche Sprache. Wir sind froh, dass wir als Köche unseren eigenen Weg gegangen sind!

Zu unserem Erfolg trägt natürlich das ganze Team bei. Wir sind nur ein kleines Team von sieben oder acht Köchen, obwohl wir nicht nur das Gourmetrestaurant und das Bistro für die Golfspieler auf unserem Gelände betreiben, sondern auch Catering für bis zu tausend Personen anbieten. Für alle sichtbar, hängt in unserer Küche ein Zitat von Arnold Schwarzenegger: »You can't climb the ladder of success with the hands in your pocket.« Das finde ich sehr bezeichnend, gerade für die Tätigkeit als Koch: Das ist nicht einfaches »Vor-sich-hin-Arbeiten«, sondern es muss viel Leidenschaft und Engagement dahinterstecken, mit denen man auch sein Team infiziert und motiviert.

Unser Team ist wie eine Familie, weil wir auch alle persönlich miteinander befreundet sind. Das Zusammenspiel funktioniert bei uns gut, keiner steckt die Hände in die Hosentaschen! Das dürfte daran liegen, dass Erik Scheffler und ich praktisch alles vorleben und versuchen, mit gutem Beispiel voranzugehen. Das fängt beim Putzen an und hört bei den langen Arbeitszeiten auf. Sieht das Team, dass die Chefs selbst mitarbeiten und genauso viel machen wie alle anderen, dann fällt es ihnen leichter, auch ordentlich zuzupacken.

Sonja Baumanns Tipp zum Kochen

EINFACH MAL SCHÖN UND LECKER MACHEN

Hobbyköche könnten sehr davon profitieren, wenn sie einfach einmal draufloskochen würden. Sobald man etwas Sicherheit im Umgang mit den Produkten, Garmethoden, Geräten und Hilfsmitteln gewonnen hat, ist es an der Zeit, die eingetretenen Pfade eines funktionierenden Rezepts zu verlassen.

Meine persönliche Devise lautet: »Einfach mal schön und lecker machen.« Am besten gehen Sie einmal ohne Einkaufsliste in den Supermarkt oder auf den Wochenmarkt, schauen, was Ihnen gut schmeckt, und überlegen sich, was Sie daraus kochen möchten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, lösen Sie sich davon, geradlinig nach Rezept zu kochen, und gehen Sie Ihren eigenen Weg. Dabei gilt: Alles ist erlaubt! Probieren Sie ruhig auch mal neue Kombinationen aus, z. B. Sauerampfer mit Sauerrahm oder Joghurt fürs Dessert. Versuchen Sie einfach, ein Gericht schön aussehen und sehr lecker schmecken zu lassen. Wenn man selbst denkt, das sei das Leckerste, was man jemals im Leben gegessen hat, dann kann man davon ausgehen, dass es den Gästen auch schmeckt.

Sonja Baumanns Tipp zum Lesen

Crenn, Dominique; Leibowitz, Karen: Atelier Crenn – Metamorphosis of Taste; Houghton Mifflin Harcourt, Boston, 2015.

Wolfgang Becker

SICHERE DICH IMMER AB, DAMIT ES PERFEKT WIRD

Wolfgang Becker führt seit 1994 das Gourmetrestaurant *Becker's* in Trier. 2001 erkoche er sich den ersten Michelin-Stern, 2009 folgte der zweite. Der Gault-Millau ehrt Beckers Kochkunst seit 2011 mit 18 Punkten. Wolfgang Becker lernte zunächst Winzer und schloss daran 1989 eine Ausbildung zum Koch an. Nach seiner Lehrzeit im Schwarzwald und anschließenden Stationen im Restaurant *Scheid* in Wasserliesch, im Restaurant *Altes Badhaus* in Eberbach, im *Imperial* im *Schlosshotel Bühlerhöhe* sowie in der *Schwarzwaldstube* bei Harald Wohlfahrt kehrte Wolfgang Becker zurück in den elterlichen Betrieb. 1997 übernahm er gemeinsam mit seiner Frau das Familienunternehmen, zu dem auch *Becker's Weingut* gehört. Nachdem er dort die Küche für seine Zwecke ausgebaut hatte, eröffnete er

2007 auf dem Nachbargrundstück das im puristischen Stil neu erbaute *Becker's Hotel* und Restaurant. Im ursprünglichen Weinhaus, im Gourmetrestaurant *Becker's* sowie in der Weinbar des Hotels werden Weine aus eigener Produktion serviert.

Als gelernter Winzer und Koch habe ich zwei Berufe, die eine große Gemeinsamkeit und ein Ziel haben: Genuss. Die Verbindung von Wein und Essen ist naheliegend. Aus beiden Bereichen – der Winzerei und dem Kochen – habe ich zwei verschiedenen Menschen einen ähnlichen Rat zu verdanken, der mir stets nützlich war. Dabei geht es darum, immer genau und mit Bedacht zu handeln und sich immer noch einmal abzusichern, damit eine Sache auch wirklich perfekt wird.

Ich bin auf dem elterlichen Weingut in Trier aufgewachsen und habe schon in jungen Jahren Begeisterung für das Thema Wein entwickelt. Von klein auf arbeitete ich im Weingut mit. Mein Lehrmeister dort war mein Vater, der in allem, was er getan hat, stets sehr gewissenhaft handelte. Er sagte wiederholt zu mir: »Auch wenn du dir in einer Sache sicher bist, solltest du die Möglichkeit nutzen, dich nochmal abzusichern.« Spätestens nach einem denkwürdigen Vorfall im Weingut wurde mir klar, wie wertvoll dieser Rat ist: In der Kellerarbeit wurde damals noch zur Mostvorklärung eine Hochgeschwindigkeitszentrifuge eingesetzt. Sie läuft mit einer sehr hohen Drehzahl (6500 Umdrehungen/Minute) und trennt dabei mithilfe der Fliehkraft die Festteile des ungeklärten Mostes von der Flüssigkeit. Ein Mitarbeiter hatte die neue Zentrifuge zusammengebaut. Ich hatte Respekt vor diesem Gerät, weil es beeindruckende Kräfte entwickelt und in anderen Betrieben wegen unsachgemäßer Installation und Fehlbedienung schon schwere Unfälle passiert waren, weshalb ich diese Maschine lieber eigenhändig zusammenbaute. Die Arbeit eines Fremden in dieser Angelegenheit

wollte ich – auch wenn es einen großen Mehraufwand bedeutete – vor dem Einschalten lieber nochmals überprüfen. Es stellte sich prompt heraus, dass die Zentrifuge nicht korrekt zusammengebaut war. Was für ein Glück, dass ich hier die Möglichkeit genutzt habe, mich abzusichern!

Nicht nur bei der Weinkellerei, sondern auch beim Kochen ist es essentiell, dass man mit einem hohen Maß an Präzision arbeitet. Sehr prägend vermittelte mir dies mein Küchenchef Ludwig Bechter im *Schlosshotel Bühlerhöhe*. Er arbeitete mit höchster Akkuratessse. Bei jeder Zutat, bei jeder Schnitttechnik, bei jedem Teller musste bei ihm alles bis ins kleinste Detail und auf den Millimeter genau stimmen. Jede Zutat musste vorher probiert werden. Er vergewisserte sich immer noch einmal, ob alles vollkommen war. Heute arbeite ich genauso und verlange auch von meinen Mitarbeitern, dass sie sehr genau arbeiten. Nichts ist für mich schlimmer, als wenn schlampig angerichtet ist, wenn etwas weggelassen wird, wenn das Gericht auf irgendeine Art und Weise nicht vollkommen ist. Es ist extrem wichtig für mich, mich stets abzusichern, damit alles perfekt ist.

Heutzutage ist es nicht immer einfach, dies durchzusetzen. Eine Laissez-faire-Haltung und eine gewisse Lässigkeit entsprechen eher dem aktuellen Lifestyle als präzises Arbeiten und das Abmühen mit Details. In der Sterneküche ist es wie bei der Olympiade: Da zählen auch Zehntel- und Hundertstelsekunden, da kommt es auf die letzten Prozente an, da muss ganz hart an der Grenze des Machbaren agiert werden. Und das geht nur, wenn man präzise und millimetergenau arbeitet und sich am Schluss nochmal absichert, dass alles perfekt ist!

Wolfgang Beckers Tipp zum Kochen

ARBEITE MIT BEIDEN HÄNDEN

In jedem meiner Kochkurse für Hobbyköche beobachte ich Teilnehmer, die nur eine Hand benutzen. Das ist ein eigenartiges Phänomen. Da nimmt ein Hobbykoch eine Schüssel, eine Pfanne oder eine Sauteuse und hält sie in der Hand, statt sie abzustellen, um eine zweite Hand frei zu haben. Von da an agiert die Person nur noch einhändig: Zutaten hineingeben, anbraten, umrühren, aufschlagen, zerkleinern – alles erfolgt nur mit einer Hand. Die andere Hand wird einfach nicht eingesetzt, dabei ist sie für ein präzises Arbeiten doch so wichtig. Wirklich akkurat schneiden, vorbereiten oder etwas füllen können Sie nur, wenn Sie beide Hände einsetzen. Neben der Qualität des Gerichts leidet außerdem ganz gewaltig die Optik: Um das Gericht auf einem Teller wirklich schön und ansprechend anzurichten – das Auge isst mit –, ist das Fingerspitzengefühl beider Hände gefordert. Wer mit einer Hand anrichtet, dem rutscht laufend das Essen vom Löffel oder von der Gabel, und es gibt kein optisch überzeugendes Ergebnis.

Wolfgang Beckers Tipp zum Lesen

Horberth, Hans: Kulinarische Kontraste – Das Spiel der Gegensätze; Matthaes, Stuttgart, 2011.

Holger Bodendorf

LERNE VON DEN STÄRKEN DER ANDEREN

Holger Bodendorf leitet seit 2001 das *Landhaus Stricker*, ein Fünf-Sterne-Hotel auf Sylt mit den zwei Restaurants *Siebzehn84*, das für eine junge, leichte Küche steht, und *Bodendorf's*, das südfranzösisch-mediterran geprägt ist. Seit 2003 trägt Letzteres einen Michelin-Stern und ist mit 18 von 20 Punkten im Gault-Millau bewertet. Schon im Jahr 2000 hatte Bodendorf für das Restaurant *Veneto* im Hotel *Windrose* in Wenningstedt einen

Michelin-Stern erkocht. Der *Schlemmer Atlas* führt den gebürtigen Heiligenhafener als einen der fünfzig besten Köche Deutschlands. Holger Bodendorfs weitere berufliche Stationen spannen sich vom *Landhaus Scherrer* und dem Hotel *Atlantic* (beide in Hamburg), dem Zwei-Sterne-Lokal *Petermann's Kunststuben* in Zürich über das *Da Gianni* in Mannheim, das damals zwei Michelin-Sterne trug, bis zu *Tappe's Restaurant* in Kampen.