

# chefs!

Jetzt bewerben!  
CHEFS TROPHY  
AUSBILDUNG  
2023



**Köchin als Kinostar:** Agnes Karrasch und ihr Weg in die Spitzenküche | **Winzer und Koch:** Warum Christian Stahl zwei Leidenschaften pflegt | **Die Welt zu Gast auf Mauritius:** Ein Gourmet-Festival im Paradies | **Heiß auf Handwerk:** Für Thomas Wohlfeld ist der Name seines Lokals Programm

# Wenn der Zeitgeist mitkocht

**Küchendirektor Bernhard König vom Parkhotel Adler im Südschwarzwald und sein Sous Chef Alexander Kolodziej verstehen ihr Handwerk so gut, dass Fleischloses ebenso zum Feinschmeckererlebnis wird wie Fisch und Fleisch.**



**D**as Parkhotel Adler im Naturpark Südschwarzwald hat in den vergangenen Jahren den Wandel vom altherwürdigen, schon etwas angestaubten Grandhotel zum elegant-stylischen Boutique- und Resort-Hotel geschafft. Katja Newman, die geschäftsführende Gesellschafterin in 16. Familiengeneration, ließ nicht nur das Hotel renovieren, sondern auch den Küchenkurs novellieren. Vor der Pandemie gab es noch zwei Restaurants im mittlerweile 384 Jahre alten Schwarzwaldhaus des Anwesens. Eines davon hatte gerade einen Michelin-Stern erhalten, als der erste Lock-

down kam. Beide Gastronomiebetriebe aufrechtzuerhalten, das war damals wirtschaftlich nicht möglich. In Folge wurde das Gourmetrestaurant geschlossen und im verbliebenen Hauptrestaurant Adler Stuben das Niveau noch einmal angehoben. Küchendirektor Bernhard König versteht sein Handwerk so gut, dass Fleischloses ebenso zum Fein-

schmeckererlebnis wird wie Fisch und Fleisch. Unterstützung erhält er dabei von seiner neuen rechten Hand, Küchenchef Alexander Kolodziej.

Bernhard König selbst ist seit über zehn Jahren Küchendirektor im Haus, geprüfter Küchenmeister und bislang einer der wenigen diplomierten Gewürzsommeliers in Deutschland. Klar, dass er sich auf die Gemüseküche versteht. **chefs!** sprach mit ihm darüber, wie er vegetarische und vegane Gerichte für die Gäste zu einem Geschmackserlebnis macht.

**chefs!:** Was ist Ihr Anspruch bei der Entwicklung vegetarischer Gerichte für Ihre Adler-Menüs?

**König:** Der Gast darf Fleisch oder Fisch nicht vermissen. Er muss vom ersten Bissen an überzeugt sein, die für sich beste Wahl getroffen zu haben. Das gelingt, indem wir den Spannungsbogen durch verschiedene Texturen und vielfältige Geschmacksrichtungen aufbauen. Manche vegetarischen Gerichte sind sehr komplex.



Um eine Geschmacksdynamik zu erzielen, werden zum Beispiel Pilze oder Tomaten getrocknet, pulverisiert und später als natürliche Verstärker dazugegeben. Zum Finishen bevorzuge ich Fleur de Sel aus Portugal.

**chefs!:** Haben Sie ein Beispiel für ein neues vegetarisches Gericht parat?

**König:** Nehmen wir unsere Ziegenkäsebällchen auf einer pikanten Tomatencreme, die wir mit verschiedenen Gewürzen und Pasten einkochen und schließlich mit gemahlenden Sonnenblumenkernen und Parmesan binden. Dazu servieren wir einen Salat von Zucchini-Spaghetti, der mediterran abgeschmeckt ist.

**chefs!:** Was sind Ihre persönlichen vegetarischen Lieblinge auf der aktuellen Karte?  
**König:** Die Rahmsuppe von gelben Linsen mit Ras el Hanout zum Beispiel finde ich super. Von den vegetarischen Hauptgerichten würde ich persönlich Falafel mit Hummus, bunter Möhre und Karotten-Passionsfrucht-Sud wählen. ▶



## Mehr Spaß im Job?

*Komm zu uns!*

Mit Deinem Know-how und Deiner Kreativität in unserem exklusiven, zeitgemäß geführten Hotel auf hohem Niveau arbeiten.

**Chef de Partie (m/w/d)**  
**Chef de Rang (m/w/d)**

im prämierten Restaurant Adler Stuben

*Selbstverständlich:*  
Durchdienst, übertarifliche Bezahlung, tolles Team!








Inmitten des Naturparks Südschwarzwald – hoher Freizeitwert!  
In der Nähe von Freiburg (direkte Zugverbindung).

Hochschwarzwald Hotelbetriebs GmbH · Adlerplatz 3 · 79856 Hinterzarten  
☎ 07652 127 228 · ✉ personal@parkhoteladler.de · 🌐 parkhoteladler.de



SEIT 1446  
**Parkhotel Adler**  
GENUSS · WELLNESS · LIFESTYLE  
NATURPARK SÜDSCHWARZWALD



*We are Family*  
**Follow our Beat!**



**„In unseren Lebensmitteln stecken Herzblut und Stolz der Region. Das geben wir gern an den Gast weiter.“**

Bernhard König,  
Küchendirektor

**chefs!** Im Hotelpark sieht man verschiedenen Beete mit Kräutern. Werden diese biologisch angebaut?

**König:** In der Tat, und jedes Jahr vergrößert sich das Sortiment. Was dort auch wächst, sind ein Mirabellenbaum, Holundersträucher sowie wilde Kräuter wie Kapuzinerkresse, Sauerklee, Mädesüß und natürlich jede Menge Brennnesseln. **chefs!** Gerade im Winter gibt's Engpässe bei der Selbstversorgung mit frischen Kräutern. Wo kaufen Sie dann ein?

**König:** Wir beziehen dann die Ware von unserem lokalen Gemüselieferanten, der uns auch in der Saison parallel beliefert, und von einer Gärtnerei, die sich auf den Anbau von Kräutern spezialisiert hat.

**chefs!** Was würden Sie sagen – welche Gewürze und Kräuter liegen denn diesen Sommer im Trend?

**König:** Südostasiatische Gewächse sind im Kommen, weil sie ein enorm guter Booster für unser Immunsystem sind.

**chefs!** Haben Sie ein persönliches Lieblingsgewürz für sommerliche Gerichte?

**König:** Harissa! Kombiniert mit etwas Limettenabrieb, passt es zu fast allem.

**chefs!** Und welche Gemüse sind Ihre Favoriten für die Adler-Küche?

**König:** Jetzt, im Frühjahr, verarbeiten wir natürlich Spargel aus dem Markgräflerland und sammeln Bärlauch in den Bachauen. Für sommerliche Gerichte verwenden wir mit Vorliebe die zarten Blätter von Mangold oder von jungem Fenchel, der nach Anis duftet und den Gerichten eine besondere Note gibt. Als Eyecatcher und wegen seines interessanten Geschmacks binden wir unter anderem himbeerfarbenen Rha-

barber ein. Den Herbst verstehe ich als Gemüseparadies für jeden Koch. In den Adler Stuben haben dann junges Spitzkraut, verschiedene Rüben und bunte Bete wie die Ringelbete Chioggia ihren großen Auftritt.

**chefs!** Wieviel des im Adler verarbeiteten Gemüses kommt aus der Region?

**König:** Sofern verfügbar und wenn immer jahreszeitlich machbar beziehen wir unser Gemüse vom Kaiserstuhl und aus dem Markgräflerland. Unsere Lieferanten vor Ort sind in der Regel zugleich die Erzeuger der Ware. Außerdem besuchen wir Wochenmärkte und kaufen bei den lokalen Bauern ein, was uns spontan anspricht. Das geben wir gerne an die Gäste weiter, denn in unseren Lebensmitteln stecken viel Herzblut der Erzeuger und Stolz auf die Region. !

# chefs! ONLINE



Immer einen Klick wert:  
[www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de)

Das *chefs!* Magazin online  
mit vielen spannenden Inhalten & Tools

- + Informativ
- + Modern
- + Userfreundlich
- + Link zum großen Trophy-Netzwerk
- + Attraktive Werbeflächen



**chefs!**  
[www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de)