



Markus Kirchner nennt sich „Dirigent eines kulinarischen Orchesters“. Er fördert und fordert junge Talente wie den 22-jährigen Küchenchef des „Bottaccio“, Patrick Berndt (links im Bild)

MARKUS KIRCHNER Der Meister-Macher

Der Elchbraten schmort im Topf. Jungkoch Constantin Langer hebt den Deckel ab, Dampf steigt auf. „Zwei Stunden braucht er wohl noch.“

VON SABINE STROBEL

Constantin kommt wie viele erfolgreiche Kochprofis aus der Kaderschmiede von Markus Kirchner, Leiter der Gastronomie im Maritim Airport Hotel. Den Elch hat er gerade aus seinem Urlaub in der westschwedischen Provinz Dalsland mitgebracht. Dort entspannte der Patron ein paar Tage in der Natur. Die Ruhe genießen. Runterkommen. Da sein. Das würzige Stück Wild köchelt nun als Anschauungsobjekt in der riesigen, blitzblanken Küche des Hotels. Seit 15 Jahren gibt der 45-Jährige als Küchenchef und Küchendirektor Vollgas am Flughafen. 2014 übernahm er die Leitung der gesamten Hotelgastronomie. Heute ist der Meister-Macher verantwortlich für 50 Mitarbeiter, davon 20 Azubis. Morgens um vier Uhr geht's mit dem Frühstück für die Hotelgäste los, warme Küche bis Mitternacht, Pâtisserie und Konditorei, kalte Küche plus exklusives Catering für bis zu tausend Personen. Pro Jahr hat die Küchenbrigade von Kirchner rund 400.000 kulinarische Kundenkontakte. „Möglichst bei jedem Büfett gehe ich mit einem Löffel vorbei und probiere. Wenn mir was nicht schmeckt, hole ich den Koch raus und lasse ihn selbst probieren. Meist weiß er sofort, was ich meine. Denn draußen am Büfett schmeckt es anders als noch im Kochtopf. Meist fehlen Salz oder Gewürze, viele Speisen ziehen noch nach.“ Da heißt es dann nachwürzen und tief durchatmen. „Früher habe ich mich noch über Kleinigkeiten aufgeregt, versucht Fehler zu vermeiden. Heute weiß ich, dass mein Team durch Fehler lernt und den Freiraum braucht, sich ausprobieren zu dürfen.“ Das war ein langer Weg für

den Anspruchsvollen, der als ehrgeizig gilt. Wie würdet ihr euren Chef charakterisieren, frage ich die jungen Kochmützen, als Kirchner gerade mit einem Kunden telefoniert und abgelenkt ist. Die Antworten: „Er hat immer ein offenes Ohr. Eine Führungsfigur und Respektsperson. Er ist fair. Ehrlich. Und vor allem sehr direkt!“ Constantin, ein hauseigenes Küchentalent, ergänzt: „Herr Kirchner schreit auch nicht rum. Er ist eher der Typ 'freundlicher Teamplayer'“. Egal, wo ich hinhöre, weitere wertschätzende Antworten: „Man kann ihm private Dinge anvertrauen.“ „Der hört zu und steht hinter einem, auch wenn man mal Mist baut.“ Und: „Der kann sogar richtig gut kochen!“ Hat Kirchner seine Azubis bestochen? Nein, wer näher hinschaut, bekommt die logische Antwort: Stolz trägt Kirchner die Stickerei 'Top-Ausbilder des Jahres' auf seiner weiß gestärkten Kochjacke. Der beste Ausbilder Deutschlands (2006) engagiert sich seit Jahren auch an der Berufsbildenden Schule 2 der Region Hannover, um die künftige Elite zu fördern und sie

für Wettbewerbe fit zu machen. „Ich mag das, wenn mir die Jungen Löcher in den Bauch fragen und wissbegierig sind“, erklärt er schmunzelnd.

Viele seiner Azubis sind noch sehr jung. Kaum 17, wenn sie sich die Kochjacke zum ersten Mal umbinden. In der Rebellion zum Erwachsenwerden. Auf der Suche nach Orientierung. Kirchner macht sich Gedanken um das veränderte Sozialverhalten: „Manche von ihnen müssen erst einmal lernen, 'Guten Morgen' zu sagen, andere kennen keine geregelten Arbeitszeiten.“ Pünktlichkeit, Engagement und Verlässlichkeit – darauf kommt es doch an. Da verfliegt schon mal die Freude über den erstklassigen Ausbildungsplatz, die Motivation sinkt. Gerade im zweiten Ausbildungsjahr gilt es dann vor allem zu motivieren. Kirchners Rezept? „Ich übertrage von Jahr zu Jahr mehr Verantwortung. Und bin da, wenn man mich braucht.“

Die meiste Zeit nimmt er sich für seine Mitarbeiter, die er so zu Höchstleistungen motiviert. Aber er muss auch planen, organisieren und strukturieren. Für die Hotelkette Maritim reist er öfters ins Ausland, um andere Großküchen zu optimieren und zu beraten. Dann hält ihm vor allem Küchenchef Denny Kupitz Zuhause in Hannover den Rücken frei. „Wir kennen uns seit zwanzig Jahren. Er ist meine linke und meine rechte Hand. Und manchmal auch mein Hirn“, lacht Kirchner. Dank ihm kann er auch mal Urlaub machen oder auf seiner Harley in den Deister düsen. Das macht den Kopf frei für einen Job, in dem allein der Gast bestimmt, was auf die Karte kommt. „Küche ist keine Demokratie. Wir müssen mit unserer Küchenleistung die Gäste abholen, vielen Menschen gefallen, nicht Einzelne beeindrucken“, so Kirchner. Und dennoch: „Kochen ist und bleibt ein Mannschaftssport. Ohne ein eingeschworenes Team geht's nicht, jeder Posten zählt.“ Am meisten freut sich der Talent-Schmied, wenn ein Azubi rückblickend sagt: „Herr Kirchner hat bei mir die Leidenschaft fürs Kochen geweckt und das Feuer für meinen Beruf entzündet.“ Dann ist sein Werk getan. Und er kann sich endlich entspannen. Zum Beispiel in Schweden. ■



MARKUS KIRCHNER
STATIONEN
EINER KARRIERE

- 2014 Leitung der Hotelgastronomie, Maritim Airport Hotel
- 2005 Küchendirektor, Maritim Airport Hotel
- 2004 Olympiatrainer der schwedischen Köche-Nationalmannschaft
- 2000 Küchenchef, Maritim Airport Hotel
- 1996 Ausbildung zum Küchenmeister (IHK)
- 1995 Sous-Chef „Bottaccio“, Maritim Airport Hotel
- 1991 Hotel Interlaken, Schweiz
- 1989 Hotel Pullman, Luxemburg
- 1985 Ausbildung zum Koch im CCH

FOTOS: MARKUS LAMPE / LEIBERBRANDUNG

<p>Deutsche Jugendmeisterschaft Für jedes Bundesland 1 Teilnehmer</p> <p>Der Sieger</p>
<p>Niedersächsische Jugendmeisterschaft aller Berufsschulen 12-14 Teilnehmer</p> <p>Der Sieger</p>
<p>Preis des Regionspräsidenten der Stadt Hannover Qualifikation Vortest 8-10 Teilnehmer</p> <p>Qualifikation</p>
<p>Auswahl der Besten: Köche Plus 20 Teilnehmer</p> <p>Die 20 Besten</p>
<p>BBS - Berufsbildende Schule 2 der Region Hannover Pro Jahr ca. 220 Auszubildende</p>

DER LANGE WEG
ZUR DEUTSCHEN MEISTERSCHAFT

Von Hannover auf den Olymp der Nachwuchsköche

VON SABINE STROBEL

Die jungen Wilden aus der Kaderschmiede von Markus Kirchner kennen nur ein Ziel: den Petersberg bei Bonn, den Olymp der Nachwuchsköche. Dort findet alljährlich im Herbst die deutsche Jugendmeisterschaft statt. Doch der Weg dahin ist lang und entbehrungsreich. Er beginnt in der Berufsbildenden Schule der Region Hannover, kurz BBS 2. Die zwanzig besten, leistungsbereitesten Kochschüler des dritten Lehrjahres werden in eine Eliteklasse aufgenommen. „Köche plus“ nennt sich die und wird einmal monatlich von renommierten Küchenchefs begleitet. Die Idee dazu hatten Markus Kirchner vom Maritim Airport Hotel, Fernsehkoch Oliver Rasper und Marcus Heering, Berufsschullehrer der BBS 2. Einmal im Monat schauen die Jungen den Alten über die Schulter – kochen, essen, probieren und beurteilen gemeinsam die Gerichte. Und lernen. Hungrig sind sie. Sie brauchen viel Futter. So entwickelte sich die Eliteklasse bald zu einem fruchtbaren Nährboden für niedersächsische und deutsche Küchenmeister. Haben sie herausragendes Talent, Gefühl und Ehrgeiz, ist ihre

Karriere in der Spitzengastronomie vorgezeichnet. Wie zum Beispiel der 25-jährige Tony Hohlfeld, seit diesem Jahr Küchenchef im Sternrestaurant Ole Dee. Mittlerweile ist ein riesiges Netzwerk entstanden, und die Besten werden unter der Hand in ganz Deutschland vermittelt. Auch Markus Kirchner hatte so einen Mentor: sein damaliger Berufsschullehrer Gerhard Dammert, mit dem er noch heute befreundet ist. Er vermittelte ihn 1995 ins Maritim Airport Hotel. Ein väterlicher Freund, der stets zur Stelle ist, wenn man ihn braucht. So wie Kirchner heute für den Nachwuchs.

AUS KIRCHNERS KÜCHE (EHEMALIGE AZUBIS):

Ronny Bolschwig	Küchenleiter Klinikum Leer
Henk Brechtel	Küchenchef Kreuzfahrtschiffe
Steffen Fredersdorf	Küchenchef Steigenberger Frankfurt
Tony Hohlfeld	Küchenchef Ole Dee
Ingo Kleinert	Küchenchef Kantine VW Wolfsburg
Andre Kubowy	Küchenchef Botschaft Berlin
Sebastian Kupitz	Stv. Küchenchef Leonardo Hannover
Thomas Mukrasch	Leiter Küche VW Nutzfahrzeuge
Ulrike Müller	Lehrerin für Fachpraxis Koch/Köchin Berufsbildende Schule 2
David Nagel	Küchenchef Arabella Sheraton Pelikan
Norbert Schütte	Küchenchef Maritim Bremen
Dirk Uffinger	Souschef Mövenpick Kröpcke
Mark-Erich Volker	Küchenchef im Parkhotel Kronsberg
Sven Wiele	Küchenchef Maritim Hotel Travemünde
Lars Wolfram	Küchenchef im Bistro Schweizer Hof Hannover
Sven Wunram	Souschef Ritz-Carlton Guangzhou, China

KÜCHEN-TRENDS

Gegarte Cocktails

Im Interview spricht Markus Kirchner mit HANNOVER GEHT AUS! über die neuesten Trends am Kochhimmel.

VON SABINE STROBEL

Molekularküche ist out. Fusionsküche ist uralt. New-Fusion war gestern. Doch was gibt es Neues aus der Küche? Markus Kirchner kommt frisch von der „Chefsache“ in Köln, der europäischen Messe über die Zukunft der Küche. Was hat er uns Spektakuläres mitgebracht? Eckige Wassermelonen? Zigarrenasche oder Holzkohle, die man essen kann? Nein, diese Verrücktheiten werden sich nicht durchsetzen, meint Kirchner. Die Zeit der Selbstverwirklichung ist vorbei, der Kunde steht heute im Mittelpunkt. Denn der fordert zunehmend Qualität, die auch transparent ist. Am besten, ein direkter Link führt von der mobilen Speisekarte direkt zum Hersteller. Mit Videos, die glückliche Rinder auf grünen Weiden zeigen, idyllischen Gemüsebeeten und freundlich lächelnden Produzenten. Ein spanischer Spitzenkoch legte in der Nähe seines Restaurants sogar einige Parzellen Land an. Dort wachsen dann eigene Produkte, die in der Küche nebenan feldfrisch verarbeitet werden. Der Kunde kann



dabei zusehen, wie sein Essen nachwächst. Es geht dabei um Nachhaltigkeit und Nachverfolgbarkeit. Gegen Überproduktion und Völlerei richtet sich zum Beispiel die Aktion „United against Waste“. Vorbei sind die Zeiten, als nur die feinsten Edelteile vom Tier verarbeitet wurden. Statt Filet und Roastbeef hantieren Küchenkenner nun mit Rinderbrust und Keule. Und auch der Strunk vom Blumenkohl wird vollständig verarbeitet. Warum auch wegwerfen, wenn er doch so köstlich schmeckt? Das ganze Tier wird möglichst vollständig verarbeitet – das liegt ganz klar im Trend, meint Kirchner. Klingt unspektakulär. Ist aber die logische Gegenbewegung nach der chemisch-orientierten Molekularküche. Jetzt heißt es: Möglichst nature! Möglichst frisch! Das Ei sollte noch an dem Tag in die Pfanne kommen, an dem es gelegt wurde. Ein Plädoyer für das Natürliche, Naheliegende. Ganz unspektakulär. Gibt's denn wirklich gar nichts Visionär-Experimentelles auf der Trendmesse? Doch. Cocktails, die Sous-Vide gegart werden. Was bitte? Sous-Vide („Unter Vakuum“) wird seit Jahren in Profiküchen eingesetzt. Das Produkt wird vakuumiert und im Wasserbad gegart. Ergebnis der schonenden Gartechnik: die Vitamine und Nährstoffe bleiben erhalten; butterzarter Fisch oder Fleisch, auf den Punkt gegart. Der muss dann nur noch einmal kurz für die Röstaromen in die Pfanne – et voila! Zunehmend thronen Vakuumgarer in privaten Haushalten, und machen ihre Besitzer zu stolz schwelenden Mächtgernprofis. Aber kalte Cocktails im warmen Wasserbad? So geht's: Für eine Bloody Mary hochprozentigen Wodka mit getrockneten Tomaten, Sellerie und Gewürzen in einem Plastikbeutel vakuumieren. Bei 60 Grad im Wasserbad 45 Minuten sanft garen lassen. Jetzt nur noch Abseihen. Abkühlen. Und mit Tomatensaft pürieren. Kirchner ist sofort begeistert: „Das ist ein Aroma, ein geiles Geschmackserlebnis!“ Schon bei der nächsten Kundenveranstaltung im Maritim Airport Hotel will er die gegarten Cocktails anbieten. Mal schauen, was seine Gäste dazu sagen. SL