

Mehr Lust als Last

Florian Vogel ist der neue Küchenchef im Schloss Hohenkammer. Bereits als Kind hat er seine Leidenschaft fürs Kochen entdeckt und diese zum Beruf gemacht, obwohl der mit viel Stress verbunden ist

VON GERHARD WILHELM

Hohenkammer – Eigentlich müsste Florian Vogel total im Stress sein, furchtbar aufgeregt, denn am Donnerstag, 7. Mai, macht sein „Baby“ auf: das ins Schloss Hohenkammer umgezogene Restaurant Camers. Und vor Eröffnungen geht es bekanntlich hoch her. Aber der neue Küchenchef, gerade einmal 34 Jahre alt, ist die Ruhe selbst. Klar habe man ein bisschen Zeit zum Reden, alle Arbeiten würden gut voran gehen, einer pünktlichen Eröffnung stehe nichts im Weg. Und die an ihn gestellten Erwartungen in Sachen „gehobene Küche“ – er ist Nachfolger des renommierten Kochs Fritz Schilling, der in Ruhestand geht – trägt er mit Fassung: „Wenn man das Schloss so in der Sonne sieht, da lacht doch das Herz, hier arbeiten zu dürfen. Mehr Schlossrestaurant geht nicht.“

Ziel ist die Verwendung von möglichst vielen Produkten vom eigenen Bio-Gut Eichethof

Vogel ist, wie wohl viele Köche, schon früh zu seiner Leidenschaft gekommen. Als Kind half er seinen Eltern in der Küche, später kochte er in den Ferien für sie. „Ich hatte Spaß dabei“, sagt Vogel. Und den hat er bis heute, obwohl die Belastungen natürlich zugenommen haben. „Wenn man seinen Beruf aus Liebe macht, dann ist vieles auch keine Last mehr“, sagt der Küchenchef. Als Schulpraktikum wählte er – logischerweise – Koch. Das gefiel ihm und er machte weitere, freiwillige Praktika, ehe er seine Ausbildung in Westerstede, zwanzig Minuten von seiner Heimat Wilhelmshaven entfernt, absolvierte.

Seit Abschluss seiner Kochausbildung 2001 hat er in zahlreichen renommierten Gourmet- und Sternerestaurants Erfahrung in führenden Positionen gesammelt und bei Käfer in München bereits mit Fritz Schilling zusammengearbeitet. Weitere Stationen waren für ihn unter anderem: Dallmayr (Chef de Partie) und Hotel Königshof (Junior Chef) in München, Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig von Drei-Sterne-Koch Christian Bau (Chef de Partie) und das Restaurant Kastell in Wernberg-Köblitz (Chef de Partie). Zuletzt war Florian Vogel Küchenchef für den Gästebereich bei der Swiss Re Europe in München. Schloss Hohenkammer gehört seit 2003 Munich Re. Der Rückversicherungskonzern nutzt Hohenkammer seitdem wie andere Unterneh-

men und Veranstalter als Seminar- und Tagungszentrum.

Der 34-jährige Vogel schätzt an seinem Job die Vielseitigkeit. „Als Küchenchef muss man viele Fähigkeiten haben, man muss delegieren, führen können und muss Verantwortung übernehmen.“ Und man müsse ein gutes Team haben, bei

dem jedes Rädchen ins andere greife. „Service und Küche müssen harmonieren, damit letztlich der Gast glücklich und zufrieden ist“, sagt Vogel. Vier Köche arbeiten im Camers, dazu kommen ein Auszubildender im dritten Lehrjahr und ein Spüler, den Vogel als „fünfte Kraft“ beschreibt, wegen seiner Fähigkeit, auch

mal als Zuarbeiter aushelfen zu können. Florian Vogel will am bewährten Küchenkonzept nicht rütteln, aber „einen Tick moderner“ sein. „Wir wollen, dass es unseren Gästen nicht nur schmeckt, sondern sie auch ein wenig unterhalten werden. Die Teller sollen in ihrer Präsentation überraschen, sie sollen sich mit dem Essen in positiver Weise befassen.“ Und dafür will er sein bei anderen Köchen erworbenes Wissen einsetzen und sich nicht auf irgendwelchen Lorbeeren ausruhen. „Ich habe den Anspruch, im Detail perfekt zu sein und immer besser zu werden. Stillstand ist Rückschritt, habe ich gelernt.“

Ziel ist die Verwendung von möglichst vielen Produkten aus der eigenen Biolandwirtschaft auf Gut Eichethof sowie von anderen bekannten Fachhändlern, um Fisch und Fleisch in bester Qualität verarbeiten zu können. Vom Einkauf bis zur Herausgabe des Essens an den Service ist alles in Vogels Hand, auch bei der neuen Küche konnte er mitreden. „Das ist eine große Herausforderung und eine Ehre, an so etwas mitwirken zu können“, sagt der 34-Jährige.

Am 7. Mai wird das Schlossrestaurant in der großen Schlossstube (mit rund 40 Sitzplätzen, für Veranstaltungen auch mehr) offiziell eröffnet. Das Restaurant verfügt zudem über Nebenräume in unterschiedlicher Größe für kleinere Gesellschaften und eine Terrasse auf der Schlossinsel an der Südseite des Wasserschlosses.

