

Ehrliche Küche ohne Lüge

Auszeichnung. Bernd Rosenkranz von der Steigenberger Akademie ist „Deutschlands Küchenmeister 2010“. Er hat aber noch mehr vor.

LISA MARIA BACH

BAD REICHENHALL (SN). Bernd Rosenkranz weiß genau, was er will: „Eine ehrliche Küche machen.“ Was so einfach klingt, ist in Wahrheit ein hoch gestecktes Ziel für einen jungen Koch wie Rosenkranz. Ein Ziel, das man mit viel Arbeit, Übung und dem nötigen Perfektionismus erreichen kann – vor allem an Letztgenanntem mangle es ihm schon einmal nicht, wie er selbst sagt: „Ich bin sehr perfektionistisch. Viele sagen zu sehr, aber ich finde es genau richtig. Es reicht mir nicht, bloß gut zu kochen, sondern es muss auch optisch passen und stimmig sein.“ Ein Beispiel für seinen Perfektionismus? „Ich poliere jeden Teller vor dem Anrichten mit Wodka. Fingerabdrücke gehen gar nicht.“ Auch mit Gläsern ist er penibel: „Das falsche Glas – und schon schmeckt der Wein nicht mehr.“

Beruflich auf Überholspur

Vielleicht ist es gerade dieser Perfektionismus, dieser innere Drang, der den 23-jährigen gelernten Koch aus Bad Reichenhall dahin gebracht hat, wo er jetzt steht. Denn für seine 23 Jahre kann Rosenkranz schon auf eine beträchtliche berufliche Vita zurückschauen – letztes Highlight: die Ernennung zu „Deutschlands Küchenmeister 2010“ – eine Ehre für jeden Koch, wie Rosenkranz sagt. Um sich für das Finale des Wettbewerbs, das im März in Hamburg stattfand, zu qualifizieren, musste sich Rosenkranz erst gegen seine Kollegen aus der Bad Reichenhaller Steigenberger Akademie durchsetzen.

In Hamburg trat er gegen die anderen Städtesieger aus Erfurt, Köln, Heidelberg und Hamburg an – und gewann souverän. „Ich bin ganz unbeschwert an die Sache herangegangen, vielleicht hat es deswegen so gut geklappt“, sagt er.

„Saisongeschäft? Nein!“

Rosenkranz wusste, was er kann und was er in seiner jungen Karriere bereits alles erlernt hat: Nach der Kochlehre arbeitete der gebürtige Schwabe (seine Eltern führen in Reutlingen einen Gastronomiebetrieb) im Montafon (Vorarlberg), kehrte aber nach einem halben Jahr wieder an den Bo-

HN Porträt



Konzentriert: Perfektion am Herd.

densee zurück. „Ich habe dort die Wintersaison verbracht und gemerkt, dass das Saisongeschäft nichts für mich ist. Dieses Kommen und Gehen mag ich nicht, man bekommt keine Bindung an die Gäste.“ Auch zum Skifahren – mitunter ein Grund für seine Bewerbung – sei er kaum gekommen: „Saisongeschäft ist brutal stressig.“



Jungkoch Bernd Rosenkranz: „Kochen ist Handwerk.“

Bild: SN

Zurück am Bodensee bewarb er sich bei einem mit einem Michelinsterne ausgezeichneten Familienbetrieb. „Das war eine zweite Lehrzeit auf Spitzenniveau“, erinnert er sich. Nach zwei Jahren nahm sich der junge Mann eine dreimonatige Auszeit in Kapstadt. Bevor es ihn nach Bad Reichenhall verschlug, ging es noch in den Norden nach Flensburg und nach Kempten. Warum nicht wieder Bodensee? „Man geht nicht dorthin zurück, wo man schon einmal war. Sondern man probiert was Neues aus“, erklärt Rosenkranz seine Philosophie. In Bad Reichenhall machte er seinen Meister, 2011 will er mit dem Betriebswirt („ich will gscheit wirtschaften können“) fertig sein – was plant der umtriebige Jungkoch dann? „Meine Eltern planen was Neues, da steige ich vielleicht mit ein. Ich

habe schon recht klare Vorstellungen.“ Auf jeden Fall soll es etwas sein, das nicht alle machen. „Ich will meine Sache und meinen Stil machen, gegen den Strom schwimmen und mich von der Masse abheben“, sagt er. Wie? „Nicht unbedingt durch Extravaganz, sondern durch Geschmack und Purismus.“ Stolz ist er auf den Titel „Küchenmeister 2010“ schon. Wichtiger sei es ihm, zu wissen, dass er auf dem richtigen Weg ist: Sein Ziel: ein eigener Betrieb und gute, ehrliche Küche. Das heißt: wenige Speisen, wenige Komponenten auf den Tellern, dafür alles frisch und aus ausgesuchten regionalen Produkten. „Ehrliche Küche heißt auch: keine Fertigprodukte, keine Mikrowelle und keine Geschmacksverstärker. Köche, die damit kochen, haben ihre Seele verkauft.“