



Christian Koch
Hotel Restaurant Pempel

EssensArt

„Ich muss den Kirchturm sehen, sonst werde ich krank“

Von Inge Thaetner

Einfach „Pempel“ heißt das Restaurant in Großalmerode, in das Christian Koch hineingeboren wurde. Das war vor 39 Jahren. Wie nun? Koch oder Pempel, Name oder Spitzname? Wer die Geschichte des Hauses Pempel liest, lernt schon im ersten Satz die bestechende Seite von Christian Koch kennen: Humor und Freude, bei fast allem, was er tut. Pempel, so sagt er uns, ist nämlich weder ein Spitzname noch die nordhessische Variante des südhessischen Äpfelwoi-Bembels. Die Pempels hat es vor weit über 100 Jahren tatsächlich in Großalmerode gegeben, einer von ihnen hieß sogar Christian. Sie hatten eine Fleischerei, und der heutige Christian ist sozusagen ein Pempel in siebter Generation; auch wenn er Koch heißt. Genug der verwirrenden Aufklärung?

Blieben wir beim leidenschaftlichen Koch Christian, der vor allem eins wollte: auf hohem Niveau lernen und kochen. Schon für das Schulpraktikum suchte er sich die Küche von Sternekoch Andrée Köthe, 1 Stern, (Witzenhausen-Dohrenbach) aus. Und nach Abschluss der Hotelfachschule in Altötting absolvierte er ein weiteres Praktikum bei der Sternekochlegende Dieter Müller. Die Lebenseinstellung „was man macht, macht man gut und richtig, sonst macht es keinen Spaß“ prägte den Berufseinstieg und gilt bis heute. Auch die Ausbildung fand natürlich nicht irgendwo statt, sondern im Hotel Schloss Wolfsbrunnen bei Stefan Wandt (1 Stern). Am meisten geprägt habe ihn die Arbeit im Hotel Hohenhaus. Dort, bei Achim Schwekendiek (1 Stern) verinnerlichte er die Einstellung, dass jeder Gast dieselbe Mühe verdiene. Was heißt, das Essen wird für jeden Gast frisch zubereitet. Und zwar von A bis Z. Nicht nur das Fleisch, auch die Beilagen kommen nach der Bestellung frisch in die Pfanne, nichts ist vorproduziert, was

die Arbeit in der Küche nicht unbedingt leichter macht, aber die Freude am Kochen fördert. Ein gemeinsamer Spaß im Hause Koch-Pempel, denn Christian teilt sich die Küche mit Ehefrau Silvia. Sie hatte er kennengelernt als Silvia noch Heise hieß und Arzthelferin war. Für den gemeinsamen Lebensweg machte sie eine Kochausbildung im Pempel bei Christian, der inzwischen seinen Restaurantfachmann als Prüfungsbester abgelegt hatte. Am Ende der Ausbildungszeit erkohte Jungköchin Silvia sogleich den Frau-Holle-Pokal, die begehrte Trophäe der Nachwuchsköche. Mit ihrer Kochkunst sichert sie ihrem Christian nicht nur reibungsloses Einvernehmen in der Küche, sondern auch seine kulinarischen Ausflüge in die Sterneküchen zu Stefan Marquardt (Meersburg), in den Deidesheimer Hof zu Stefan Neugebauer oder Achim Schwekendiek, jetzt im Hotel Schloss Münchhausen. Die Einsätze sind unentgeltlich, aber für Frohnatur Christian Koch nicht mit Geld aufzuwiegen. „Unendlich viel“ gebe es dort zu lernen, schwärmt der Mann aus Großalmerode, der Stadt inmitten des Naturparks Meißner-Kaufunger Wald. Warum kam er eigentlich aus der Welt der Sterneköche zurück ins 6700-Seelen-Städtchen? Er zeigt lachend zum Fenster hinaus. „Ich muss den Kirchturm sehen, sonst werde ich krank“, sagt er ebenso geradlinig wie unprätentiös. Nicht ohne die Pfanne mit der marinierten Entenbrust loszulassen, die gleich eingebettet zwischen Polentalasagne und Beerenjus zum Gast gehen wird, während sich Köchin Silvia dem Dessert Quetschenüller mit Mandeleis widmet und die Almeröder Äpfelarte anrichtet. Dann macht sie Pause. Die achte Generation Pempel, Vincent (7) und Tizian-Lennart (5), muss von der Schule abgeholt werden. Nachmittags hat Christian Familiendienst – als Fußballtrainer für den Nachwuchs.

EssensArt