



//PRESSEMITTEILUNG

Küche als Kaderschmiede: Wohlfahrts Schüler erkochen über 60 Sterne

Wie es ist, wenn sich Schüler und Lehrmeister nach vielen Jahren wieder eine Küche teilen, zeigten in dieser Woche die Drei-Sterne-Köche Christian Bau und Harald Wohlfahrt. Gemeinsam kochten sie ein Gourmetdinner für 200 Gäste in der Traube Tonbach. Wie viel beide Spitzenköche mit dem Traditionshaus in Baiersbronn verbinden und wie stolz der Küchenchef der Schwarzwaldstube auf die Erfolge seiner ehemaligen „Wohlfahrt-Schüler“ ist, wurde dabei besonders deutlich.

BAIERSBRONN / TONBACH, 04. April 2014 (dh) – Neben dem kulinarischen Intermezzo am Herd prägten am 1. April große Zahlen und schöne Erinnerungen den Abend in der Traube Tonbach. Nicht nur das Traditionshotel feiert in diesem Jahr sein 225-jähriges Bestehen, auch Küchenchef Harald Wohlfahrt wurde während der Begrüßungsrede zum Gastkochdinner mit seinem ehemaligen Souschef und heutigem Drei-Sterne-Kollegen Christian Bau auf ein Jubiläum aufmerksam gemacht: Auf den Tag genau vor 38 Jahren begann 1976 seine eigene Karriere als 20-jähriger Saucier in der Traube Tonbach.

Wohlfahrts heutige Wirkungsstätte, die renommierte Schwarzwaldstube, befand sich damals noch in der Planung, doch Traube-Inhaber Heiner Finkbeiner glaubte an das große Talent seines Neuzugangs und ließ ihn 1977 ins neue Gourmetrestaurant des Hotels vorrücken. Die Zwischenbilanz nach 38 Dienstjahren zeugt vom richtigen Gespür. Als Küchenchef erreicht Wohlfahrt mit seinem Team alle Höchstbewertungen in den relevanten Gastronomie-Guides und hält diese Auszeichnungen seit über zwei Jahrzehnten. Durch seine Kochkunst, seinen Ehrgeiz und die Unterstützung des Hauses wurde aus der Schwarzwaldstube eine der ersten Gourmetadressen Europas und aus dem Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Schwarzwald ein Reiseziel für Feinschmecker weltweit.

Besonders stolz ist der 58-jährige jedoch auf seine Schüler, denn die Schwarzwaldstube gilt auch als Kaderschmiede für den Köche-Nachwuchs. „Mitzuerleben, wie viele meiner Mitarbeiter erfolgreich ihre ganz eigene Linie entwickeln und selbst hervorragende Köche geworden sind, ist die schönste Bestätigung für meine Arbeit“, so Wohlfahrt. „Ich freue mich, dass ich der nächsten Generation etwas Rüstzeug für ihre Zukunft mit auf den Weg geben kann.“ Kein anderer deutscher Spitzenkoch hat so viele besternte Köche mit ausgebildet oder als Mentor begleitet wie der Grand Chef aus Baiersbronn. Heiner Finkbeiner teilt den Stolz seines langjährigen Küchenchefs und verdeutlicht: „Von den vielen talentierten Köchen, die sich auf einem Posten in der Schwarzwaldstube bewiesen haben und einen Teil ihrer Lehr- und Wanderjahre hier in der Traube Tonbach verbrachten, kochen heute über 40 selbst erfolgreich auf Sternenniveau – mehr als 10 sogar mit zwei oder drei Sternen.“

Neben den Drei-Sterne-Köchen Klaus Erfort, Kevin Fehling, Thomas Bühner und Joachim Wissler gehört auch Christian Bau vom Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg nahe Trier zu jenen, die es mit einer knapp fünfjährigen Station in der Traube Tonbach zu Beginn seiner Kochkarriere in die Top-Liga der deutschen Spitzenköche geschafft haben. Als junger Commis kommt er 1993 in die Schwarzwaldstube, anderthalb Jahre später wird er mit gerade mal 23 Jahren Wohlfahrts Souschef, während seine Frau Yildiz im Service des Restaurants arbeitet. „Kochen konnte ich damals schon ganz ordentlich“, erklärt der heute 43-jährige Dreisterner, „aber meine Frau und ich haben in der Traube alles gelernt, was wir für unser eigenes Restaurant brauchen – den Feinschliff in der Küche, den richtigen Umgang mit Gästen, Mitarbeitern und Medien, aber vor allem den Qualitätsanspruch fürs Gastgebersein.“

Heute gehört Bau wie Wohlfahrt zu den besten Köchen Deutschlands und ist einer von gerade mal elf dreifach besternten Kollegen. Sein einstiger Lehrmeister ist ein guter Freund geworden, doch bleibt immer auch Mentor und Ratgeber. Wie eng die Beziehung ist, wird deutlich, wenn Wohlfahrt selbst gefragt wird: „Es ist die größte Reputation für mich, wie erfolgreich Christian Bau ist.“

Schüler von Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach waren im Laufe der Jahre u.a. Jörg Sackmann (Restaurant Schlossberg, Baiersbronn), Hendrik Otto (Lorenz Esszimmer, Berlin), Christoph Rüffer (Haerlin, Hamburg), Sebastian Zier (La Mer, Sylt), Silvio Nickol (Palais Coburg, Wien, Österreich), Wolfgang Becker (Becker's, Trier), Dirk Hoberg (Ophelia, Konstanz), Douce Steiner (Gasthaus zum Hirschen, Sulzburg), Nouri Wahabi (Piment, Hamburg), Matthias Diether (First Floor, Berlin), Paul Stradner (Brenners Park-Restaurant, Baden-Baden), Boris Benecke (Wald & Schloßhotel Friedrichruhe), Klaus Erfort (Gästehaus Erfort, Saarbrücken), Thomas Bühner (La Vie, Osnabrück) und Kevin Fehling (La Belle Epoque, Travemünde).

Pressekontakt für Fragen und Bildmaterial:

Daniela Heykes

ROOM426. Relations

Netzwerk für Esskultur und Medien

Schulenburgstraße 6

D-38446 Wolfsburg

t: +49 176-800 84340

e: heykes@room426.com

www.room426.com