



„Ich liebe Herausforderungen“

Mark Deitelhoff, Küchenchef bei Kirberg, bringt seine Erfahrungen aus der Spitzengastronomie in das Catering ein. Er kocht mit Rock-Musik und Herzblut, mag selbst deftige Eintöpfe und wenn er Freunde einlädt, kocht er am liebsten...gar nicht.

Interview: Martin Eschbach

Warum sind Sie Koch geworden?

Meine Eltern haben mein Verständnis für die Gastronomie geprägt. Sie besaßen ein Restaurant mit gutbürgerlicher Küche am Timmendorfer Strand, so dass ich schon früh in die Töpfe geschaut habe.

Und wie sind Sie zum Catering gekommen?

Eigentlich hatte ich mich auf die Stelle als Küchenchef in Kirbergs mehrfach ausgezeichneten Restaurant Schloss Morsbroich beworben. Zu dieser Zeit hatte ich das Catering nicht im Fokus. Aber es bot sich eine neue spannende Aufgabe, und ich lernte Gastronomie von einer ganz anderen Seite kennen. Es macht großen Spaß, das Kirberg Küchenteam zu leiten, weil da einfach gutes Know-how vorhanden ist.

Gibt es einen Ort, an dem Sie besonders gern kochen oder der Sie inspiriert?

Ja, die Kölner Flora. Die Mischung aus Tradition und Moderne, die man dort vorfindet,

hat was unglaublich inspirierendes. Und traditionelle Rezepturen neu zu interpretieren, ist immer ein Thema in Kirbergs Küche.

Bitte ergänzen Sie den Satz: „Der Beruf des Kochs erfordert heute...

...viel logistisches und organisatorisches Geschick mit einer Prise Esprit und Kreativität. Ein Koch muss offen für Neues und vielseitig sein und über den Tellerrand schauen.

Gibt es Köche, die Sie besonders inspirieren, und haben Sie einen Lieblingskoch?

Alfred Friedrich, weil er handwerklich perfekt und noch dazu eine tolle Persönlichkeit ist. Und Joachim Wissler – auf Grund seiner experimentellen Produktentwicklung und seiner innovativen Küchentechnik.

Welche Einsätze machen Ihnen besonders viel Spaß?

Generell liebe ich Herausforderungen. Neue Veranstaltungskonzepte reizen mich besonders. Ob Rock am Ring oder Renn-

serien wie die Deutsche Touren Meisterschaft – die Mischung macht's.

Welche Musik hören Sie beim Kochen?

Rock!

Welche Nahrungsmittel verarbeiten Sie am liebsten?

Saisonale und regionale. Wir arbeiten beispielsweise mit Landwirten aus der Region zusammen. Die bauen für uns bestimmte Gemüsesorten, wie die fast vergessene Weißwurzler oder alte Tomatensorten, an.

Bitte ergänzen Sie den Satz: „Wenn ich Freunde einlade, koche ich am liebsten...

... gar nicht, sondern probiere dann gerne gemeinsam mit ihnen neue szenige Restaurants aus, um mich zu inspirieren.

Was essen Sie selbst am liebsten?

Deftige Eintöpfe. Mit ein paar frischen Kräutern und besonderen Gewürzmischungen, mal scharf, mal exotisch.

Vita

- 21.12.1969 geboren in Hagen
- 1989 bis 1992 Ausbildung zum Koch im Restaurant Jörg Müller auf Sylt
- Ab 1994 Chef de Partie im Restaurant Imperial im Schlosshotel Bühlerhöhe, Bühl, Sous-Chef im Restaurant La Frasca, Kassel, Sous-Chef im Schlosshotel Cecilienhof, Potsdam, Küchenchef im Haute Cuisine im Werner-Senger-Haus, Limburg/Lahn.
- Seit 2004 Küchenchef bei Kirberg



Das schnelle Lieblingsrezept

Rindfleisch Gemüseintopf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rinderwade
200 g Knollensellerie
200 g Karotten
1 Lauchstange
1 gespickte Zwiebel
Salz, Pfeffer, 1,5 l Wasser
Gemüse: 80 g Fenchel, 80 g Steckrübe, 100 g Karotte, 80 g Pastinake, 100 g Staudensellerie, 80 g Spitzkohl, 80 g Kichererbsen, 100 g Schnibbelbohnen, 3 Stangen Frühlinglauch, 80 g Birne
Gewürzsud: Rindfleischfond, 0,5 l Orangensaft, 1 Ingwerknolle, 1 EL Fenchelsaat, 3 Zitronengrasstengel, 2 Chilischoten, 3 Sternanis, 8 Nelken, 5

Lorbeerblätter, 5 Korianderzweige, 6 Minnzweige, 1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Die Rinderwade ca. 2 – 2,5 Stunden unter 100 Grad mit dem Suppengemüse und der gespickten Zwiebel garen, bis das Fleisch weich ist. Zwischenzeitlich das grob geschnittene Gemüse blanchieren. Das gegarte Fleisch in Würfel schneiden. Den Rindfleischfond mit dem Orangensaft, den Kräutern und den Gewürzen zu einem kräftigen Gewürzsud einkochen und bei gewünschter Intensität passieren. Zum Schluss Fleisch und Gemüse dazu geben.