

Die Toskana liegt in der **PFALZ**

Saumagen und Provinzmuff: Die Zeiten, als die Pfalz mit diesen Attributen belegt wurde, sind längst vorbei. Heute gilt die Region als die Toskana Deutschlands. Und so ganz abwegig ist das nicht: Mandel- und Feigenbäume säumen die Wege, der Wein kann sehr fein sein und die Küche hat ein Niveau erreicht, mit dem auch ausgekochte Gourmets durchaus zufrieden sein können. Wir haben drei Top-Köche aus den Reihen des VKD in der Südpfalz besucht und sie nach ihren Erfolgsrezepten befragt.

Von Nadja Encke, Fotos Andreas Friedrich



Üppig: Sonnig zeigt sich die Südpfalz von ihrer besten Seite.

Foto Shutterstock



PARTY-HIT

Robuste Transportbehälter
BLANCOTHERM für perfekt temperierte Speisen. Die Modelle mit regelbarer Innenraum-Temperatur sind einfach und gradgenau einstellbar: Fleisch bleibt zart, Gemüse knackig und Würstchen platzen nicht.

So wird jedes Catering ein Fest.

www.blanco-professional.de



BLANCO
PROFESSIONAL



Michael Koch, Kandel

DER ALLROUNDER

Michael Koch ist seit 2011 Küchenchef des Familienbetriebs Kochs Restaurant im Hotel Zur Pfalz. Der Aral-Schlemmeratlas hat das Restaurant mit zweieinhalb Kochlöffeln versehen. Doch der Chef de Cuisine legt kaum Wert auf solche Auszeichnungen. Er möchte nur eins: Möglichst viele verschiedene Gäste glücklich machen.

Michael Koch: Gemeinsam mit Vater und Bruder führt er den Familienbetrieb in Kandel weiter. Vom Trollschoppen bis zum Mehrgang-Menü sollen sich viele verschiedene Gäste drinnen und draußen wohlfühlen.

Sein Name ist Programm, denn der 29 Jahre alte Michael Koch hatte immer nur ein Ziel: Koch werden. Schon während der Schulzeit machte er ein Praktikum im Hotel und Restaurant Castell in Leinweiler. Die Ausbildung absolvierte er im Hotel Erbprinz in Ettlingen und im Hotel Traube in Baiersbronn-Tonbach. Dann ging er auf Wanderschaft: ein Jahr Park Hotel Bremen, ein Jahr Atlantic Kempinski Hamburg (damals noch mit dem „völlig problemlosen“ Dauer-Gast Udo Lindenberg), drei Monate Andalusien, acht Monate auf dem Flusskreuzfahrtschiff River Cloud, vier Monate in einem Vorort von Sankt Moritz, schließlich als Urlaubsvertretung auf ein Hochseeschiff. Danach ließ er sich zum Hotelbetriebswirt ausbilden, „um Bilanzen lesen und die Buchhaltung führen zu können“, wie er sagt. Schließlich, nach insgesamt sechseinhalb Jahren, gings im Sommer 2011 wieder zurück zum Ausgangspunkt: nach Kandel.

Das Hotel zur Pfalz ist seit 1860 in Besitz seiner Familie. Fühlte er sich verpflichtet zurückzukommen, um die Tradition fortzusetzen? Michael Koch schüttelt den Kopf. Er war gerne „Nomade“, dennoch war ihm klar, dass er dahin zurückkehren würde, wo er aufgewachsen ist: ins Hotel-Restaurant, das seine Eltern betrieben. Küche, Service, Buchhaltung, Einkäufe – die beiden hatten in ihrer Zeit das alles weitestgehend im Alleingang gemeistert. Inzwischen verteilt sich die Arbeit auf mehr Schultern. Von den drei Söhnen sind zwei im Familienbetrieb geblieben. Michaels Bruder ist Hotelfachmann und leitet das Hotel, die Schwägerin ist für Bankette und andere Veranstaltungen zuständig, die Freundin arbeitet im Service.

Der Vater kümmert sich um die Reparaturen im Haus, die Grünanlagen und springt in der Küche ein, wenn Not am Koch ist. Vater und Söhne sind gleichberechtigte Partner in einer jüngst gegründeten GmbH & Co. KG.

Die einstige Wirtschaft mit ein paar Gästezimmern ist heute ein stattlicher Hotel- und Restaurantbetrieb, der es möglichst vielen recht machen möchte. Das Restaurant ist unterteilt in eine rustikale Schenke mit kleiner, preiswerter Karte, denn es gilt, auf eine besondere Klientel Rücksicht zu nehmen: „Viele unserer Gäste sind Montaguearbeiter“, erläutert Koch. Ein modern eingerichtetes Restaurant mit gehobener Karte, ein Kaminzimmer für geschlossene Gesellschaften und einem Gartenrestaurant, das vor allem von Radlern und Bikern als Zwischenstopp genutzt wird, machen das Küchenpro-

gramm für ihn spannend. Hinzu kommen die Hotelgäste: Sie relaxen im angeschlossenen Wellnessbereich oder tagen in den dafür schick eingerichteten Räumen.

Kochs Küche ist ambitioniert; auf der Karte stehen raffinierte Gerichte wie Spicy-Beef-Tatar mit Wachtelei an Limetten-Sauerrahm, Lachsforellenfilet auf Meerrettichpüree, Entenbrust auf Mango-Ragout mit Himbeer-Jus. Aber auch Pfälzer Klassiker wie Saumagen, Leberknödel, Sauerkraut fehlen nicht, denn Koch hat beobachtet, dass sich die ältere Generation mit kulinarischen Experimenten schwer tut. Und die Kinder? „Da bin ich mir für Fischstäbchen nicht zu schade“, schmunzelt er.

Bekannt ist Kochs Restaurant auch für Gastro-Events wie Fisch- oder Spargelbuffets, Spare-Rib-Abende oder „kulinarische Reisen um die Welt“ mit internationalen Spezialitäten. International geht es auch in seiner Küche zu. Von seinen vier Köchen kommen zwei aus Ungarn, ein junger Spanier absolviert seine Ausbildung hier in der Pfalz. Es war die Not, die ihn dazu brachte, Personal von weit her einzustellen. Wie viele andere Regionen leidet auch die Südpfalz unter extremem Fachkräftemangel. Es werde immer schwieriger, Leute zu finden, die in der Gastronomie arbeiten möchten. „Die Arbeitszeiten passen den meisten nicht.“ Aus der Not ist jedoch längst eine Tugend geworden; sein ausländisches Personal möchte er nicht mehr missen, denn: „Sie bringen neue Ideen mit und bereichern meine Küche.“



Kochs Restaurant im Hotel Zur Pfalz,
www.hotelzurpfalz.de



Rüdiger Ebsen, Landau-Arzheim **DER SMUTJE**

Seit 16 Jahren wuppen Rüdiger Ebsen und seine Frau Silvia Schöner-Ebsen das Restaurant Friesenstube im Alleingang und begeistern ihre Gäste vor allem mit frischem Fisch. Das regionale Gastromagazin Espresso zählt die Friesenstube 2015 zu den TOP 100 der Rhein-Neckar-Metropolregion.

Rüdiger Ebsen: Der Mann von der Waterkant ist seit mehr als 20 Jahren Wahl-Pfälzer und bringt ein Stück Friesland in den Pfälzer Süden.

Die Friesenstube des Ehepaars Schöner-Ebsen liegt nicht gerade am Weg. Im Zickzack gehts durch Weinberge, bis man im verschlafenen Landauer Stadtteil Arzheim vor einem Fachwerkhäuslein steht, das im wahrsten Sinne des Wortes ein Blickfang ist: Fischernetze hängen an den Fenstern, darin jede Menge Meeresgetier und Strandgut. Ein Strandkorb im Innenhof, an der Wand ein Leuchtturm, ein Schild mit der Aufschrift „Flensburger Pilsener“ machen klar: Man ist angekommen an der Nordseeküste, mitten in Deutschland. Das Ehepaar bittet hinein in die gute Stube; man findet sich in einer urgemütlichen Kajüte wieder, im Hintergrund dudeln Seemannslieder. Die Karte verspricht friesische Spezialitäten und Fisch von der Waterkant, dazu solch wundersame Getränke wie „Küstennebel“ und „Möwenschitt“.

Rüdiger Ebsen, 1964 auf der Insel Föhr geboren, hat auch nach über 20 Jahren in der Pfalz seinen nordfriesischen Akzent nicht abgelegt. Was führte ihn ausgerechnet an einen Ort, der so weit vom Meer entfernt ist wie kaum ein anderer in Deutschland? Die Antwort, kurz und bündig: „Die Liebe!“ Nachdem er in der Nähe von Flensburg seine Ausbildung zum Koch absolviert hatte, arbeitete er zunächst in Düsseldorf, ging dann zur Marine und fand schließlich eine Stelle in Westerland auf Sylt. Dort war auch die Landauerin Silvia Schöner für eine Saison als Hotelmeisterin an Land gegangen – „und da hat er mich eingefangen“, lacht sie. Im Gegenzug nahm sie ihn mit nach Landau, wo die beiden 1993 eine Weinstube pachteten. Für Rüdiger Ebsen eine gute Schule, denn er lernte die Pfälzer, deren

Küche, den Wein kennen – und stellte fest, dass die vermeintlich so bodenständigen Pfälzern nach norddeutschen Gerichten gelüstete. Immer wieder baten ihn Gäste, doch mal Kohl mit Pinkel oder so richtig guten Fisch „von da oben“ anzubieten.

1999 war es dann so weit: Mit mittlerweile zwei kleinen Söhnen im Schlepptau, eröffneten sie ihr Restaurant Friesenstube in Landau. Eine klar norddeutsch orientierte Küche im Saumagen-Paradies, und das auch noch in einem Stadtteil, in den sich kaum ein Tourist verirrt und die Laufkundschaft an einer Hand abzuzählen ist – das klingt nach einem gewagten Unternehmen. War es aber nicht, denn die beiden hatten ja schon in der Weinstube die friesische Küche ausprobiert und bemerkt, dass sie gut ankam. Viele ihrer Gäste blieben ihnen treu und zogen

mit um. Eigentlich sei immer alles gut gelaufen, sagt Rüdiger Ebsen. Das Ehepaar führt eine Gästedeckel, die ihm zeigt, dass rund 1.000 Gäste regelmäßig in der Friesenstube einkehren und mehr als die Hälfte 30 bis 40 Kilometer zurücklegt, um es sich hier schmecken zu lassen.

Bei besonderen See-Spezialitäten wie Hummer oder Austern bittet Ebsen seine Gäste um Vorbestellung. Zwar stehen auch Fleischgerichte auf der Karte, aber „90 bis 95 Prozent aller Bestellungen sind Fischgerichte“, sagt Rüdiger Ebsen. Würde er seine Küche als gehoben bezeichnen? Energisch schüttelt er den Kopf: „Nein, ich biete normale norddeutsche Gerichte an.“ Dabei legt er Wert darauf, dass der Gast zu einem guten Preis satt wird. Konkret: Die meisten Hauptgerichte liegen unter der 20 Euro-Marke. Besonders beliebt sind Büsumer Krabben und saisonale Spezialitäten wie Miesmuscheln in den R-Monaten, Winterkabeljau, Maischolle, im Juni Matjes (in 15 verschiedenen Gerichten), Grillfisch im Sommer.

Das alles zaubert Smutje Ebsen in seiner 15 Quadratmeter kleinen Kombüse, während seine Frau die Gäste an Bord betreut. Neue Rezepte und Ideen holt Rüdiger Ebsen sich im Urlaub in der alten Heimat. Aber er geht auch häufig essen („meistens gehoben“) und besucht Seminare. „Ich bin allein in der Küche, ich werde betriebsblind, wenn ich mir nicht Anregungen von außen hole“, sagt er. Das kann dann auch schon mal ein Seminar von Juan Amador über Molekulargastroonomie sein.



Restaurant Friesenstube,
www.friesenstube-landau.de



Petra Roth-Püngeler, Dernbach

DIE WELTMEISTERIN

Als erste Frau erhielt Petra Roth-Püngeler 1987, gerade mal 22-jährig, den Weltmeistertitel der Chaîne des Rotisseurs. Seit-her hat es viele weitere Auszeichnungen für das Restaurant Schneider gegeben, das Petra Roth-Püngeler gemeinsam mit ihrem Mann Werner Püngeler führt.

Die Püngelers: Im Team führen Petra Roth-Püngeler und ihr Mann Werner Püngeler die Familientradition in vierter Generation fort. Auch die Nachfolge ist gesichert – die beide Söhne stehen in den Startlöchern.

Ein Ausflug zum Restaurant Schneider im südpfälzischen Dernbach könnte idyllischer kaum sein: Eine kleine Straße, von Platanen gesäumt, schlängelt sich durch saftige Wiesen, auf den Weiden stehen Pferde, alles riecht nach Urlaub. Die Fahrt endet vor einem Fachwerkhaus mit üppigen Petunien und Geranien auf den Fensterbänken, über dem Eingang baumelt ein schmiedeeisernes Emblem mit der Aufschrift „Seit 1884“: die Zeit, als das Restaurant noch eine schlichte Fuhrmannschenke war.

Die Innenausstattung ist rustikal, unprätentiös. Der erste Blick fällt auf ein Familienfoto: Petra Roth-Püngeler mit Mann Werner und den beiden Söhnen Christoph und Stefan. Der zweite Blick auf das Foto einer freundlich lächelnden alten Dame: Großmutter Maria Schneider, „gute Seele des Hauses“, wie Werner Püngeler liebevoll kommentiert. Petra Roth-Püngeler spricht mindestens so viel über ihre Familie wie über ihre Küche. Sie ist stolz auf die lange Familientradition, darauf, dass sie und ihr Mann das Restaurant nun in vierter Generation führen. Und überglücklich, dass die beiden Söhne weitermachen werden. Der Ältere ist Winzer, Sommelier und bald auch Hotelfachmann, um das zum Restaurant gehörende Hotel weiterführen zu können. Der Jüngere ist in die Fußstapfen der Mutter getreten und kocht im „Fährhaus“ auf Sylt. Keine Angst vor Konflikten, wenn die Söhne an der Seite der erfahrenen, erfolgreichen Eltern stehen? „Jein“, schmunzeln sie. Denn sie erinnern sich an die Zeit, als sie 1988, frisch verheiratet, in den Betrieb der Eltern einstiegen. Erst 1996 übergaben die Eltern das Restaurant an Tochter

und Schwiegersohn. Heute verlaufen Zusammenleben und -arbeiten harmonisch: Die Mutter bereitet jeden Morgen die Salate vor, während der Vater den Garten bestellt, Wildschweinschinken und Lachs räuchert. In fünf, sechs Jahren werden die Söhne einsteigen. Petra Roth-Püngeler ist optimistisch, was die Zusammenarbeit angeht: „Wir lernen schon jetzt viel voneinander und tauschen uns aus.“

Solange Petra Roth-Püngeler denken kann, wollte sie immer nur eins: Köchin werden. „Ich bin trotz guter Noten vom Gymnasium runter, weil ich unbedingt und ganz schnell eine Ausbildung machen wollte.“ Diese absolvierte sie im katholischen Altenzentrum in Landau, damals eine Top-Ausbildungsadresse. Danach sammelte sie Erfahrungen am Bodensee, im Schwarzwald und in der Schweiz. Eine beruflich wie privat ent-

scheidende Station war die Hostellerie Bacher in Neunkirchen. Petra Roth hatte sich gezielt dort beworben, weil Chef de Cuisine eine der ersten Sterneköchinnen Deutschlands war: Margarethe Bacher. Bei ihr lernte sie die hohe Küche und ihren zukünftigen Mann kennen. Werner Püngeler hatte seine Ausbildung zum Koch bei Margarethe Bacher absolviert, eine Ausbildung zum Restaurant-Fachmann draufgesetzt und war dann zehn Jahre lang Oberkellner in der Hostellerie gewesen. Zum Leidwesen von Frau Bacher nahm Petra Roth ihn mit in den elterlichen Betrieb, wo er seitdem an ihrer Seite steht. Wie lebt es sich als „Mann von Petra Roth-Püngeler“? Er lacht: „Gut! Wir sind ein Team. Es gibt keine Konkurrenz zwischen uns.“

Gemeinsam haben sie es geschafft, aus dem Landgasthaus ein Feinschmeckerlokal zu machen. Die Umstellung sind sie geschickt angegangen; sie probierten so manches erst einmal auf dem jährlichen Dorffest, der Kerwe, aus. Was dort funktionierte, setzten sie auf die Karte. So schlichen sie sich sukzessive aus der Pfälzer Küche heraus; heute sucht man vergebens nach Wurstsalat und Handkäs'. Stattdessen lassen einem Gänseleberterrine, Weidelamm-Rücken und Saibling das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Petra Roth-Püngeler kann auf eine Reihe von Auszeichnungen blicken. Ganz besonders stolz aber ist sie nach wie vor auf den Weltmeistertitel der Chaîne des Rotisseurs. „Ich, aus dem kleinen Dernbach, schleif den Weltmeistertitel heim!“ – sie scheint noch heute fassungslos zu sein.



Restaurant Schneider, Dernbach,
www.schneider-dernbachtal.de