



# Speise-Plan im Grandhotel

Wer sein gepflegtes Dinner gern bei Gänseleberterrine mit Zartbitterschokolade auf Feigenpüree, getrüffeltem Radiccio und Brioche beginnt, isst in Brenner's Park-Hotel genau richtig. Die Glücksgefühle internationaler Gourmets basieren auf der ungewöhnlich gut organisierten Küche der traditionsreichen Baden-Badener Nobelherberge.

Text: Reiner Schloz, Fotos: Matthias Hangst



Der Aperitif besteht aus einer strategischen Planung, bei der nichts über den Daumen entschieden wird. Täglich scharft Küchendirektor Rudolf Pellkofer (46) die diensthabenden Köche, Lehrlinge und Konditoren zur intensiven Lagebesprechung um sich: Wieviel Gäste wohnen im Hotel, welche besonderen Veranstaltungen stehen auf dem Programm, was bietet man den Seminarteilnehmern in der 15-Uhr-Pause, welche Gerichte favorisieren derzeit die Gaumen der Gourmet-Gäste, die sich auf einen schönen Abend freuen? Die perfekte Mischung aus Erfahrung und dem untrüglichen Gefühl, das durch den Magen geht, klärt diese Fragen so, dass üppige Einkaufszettel entstehen, die Hausfrauen vor Neid erblassen lassen. Der Chef sammelt die Listen ein, um Ware zu bestellen. Denn obwohl Rudolf Pellkofer auf einige hochmoderne Kühlräume in Einzelzimmergröße zurückgreifen kann, wird vom eigenen Anspruch nicht abgewichen: Hier gibt's nur Frisches. „Wenn Sie unsere Kühlräume anschauen“, sagt Pellkofer und lacht, „fragen Sie sich: Ja, mit was kochen die hier eigentlich?“

Hier, das ist das Brenner's: In der Oleander Bar ersetzt das gediegene klassische Ambiente aufregenden Stallgeruch. Der Held hängt in Öl an der Wand. Oleander, ein prachtvoller Hengst, gehörte einst zu den großen Siegern der Iffezheimer Rennwoche. Pferderennen und Brenner's Park-Hotel & Spa sind in Baden-Baden untrennbar verbunden. Die Tradition des Hauses, das auf eine 130-jährige, exklusive Geschichte zurückblicken kann, ist in jeder Ritze zu spüren und wirkt dennoch nicht verstaubt. Man geht mit der Zeit, ohne dass der Stil auf der Strecke bleibt. In den 100 außergewöhnlichen Zimmern – inklusive der 165 Quadratmeter großen Präsidentensuite mit schusssicheren Fenstern und eigenem Park – wird den anspruchsvollen Gästen das geboten, was der Geschäftsführende Direktor Frank Marrenbach seit seinem Amtsantritt im Jahr 2000 als zukunftsicherndes Motto ausgegeben hat: „Ein Grandhotel wird jünger“.

Küchendirektor Pellkofer, der schon im Schlosshotel Bühlerhöhe sein feines Gespür für Organisation und Geschmack unter Beweis stellte, sagt deshalb voller Überzeugung: „Ich bin da angekommen, wo ich hinwollte. Mit dem Brenner's ist es ähnlich wie mit einem Porsche. Man muss noch nie hier gewesen sein, um zu wissen, dass es etwas ganz Besonderes ist. Der Ruf eilt uns voraus.“

Fünf Sterne sind der Luxus- und Wellness-Oase inmitten eines wunderschönen Parks für ihre Behaglichkeit stets sicher. Und auch Feinschmecker aus aller Welt finden gern den Weg in den Kurort, der nicht nur wegen des Casinos Weltruf genießt. So ist von jeher neben dem Wohnen auch das Essen im Brenner's ein Erlebnis der anderen Art – mit einer für das Hotel nicht ganz unbedeutenden Einschränkung. „Früher“, sagt Rudolf Pellkofer, „war unser Gastronomiebereich eher defizitär.“ Der Küchendirektor führt seit sieben Jahren in den geräumigen Katakomben des Grandhotels Regie. Und im Zuge der allgemeinen Frischzellenkur war auch nicht mehr einzusehen, warum der exklusive Speiseplan und die Wirtschaftlichkeit in einem unappetitlichen Missverhältnis stehen. So entstand vor drei Jahren ein völlig neues Küchen-Konzept.

Mit ein bisschen Kochtopfakrobatik war es da nicht getan. Vielmehr wurden die Ansprüche rekordverdächtig hochgeschraubt und auch so formuliert. Pellkofer und Küchenchef Andreas Krolik erarbeiteten die künftigen Anforderungen, die Qualität, Exklusivität, Flexibilität, Kreativität und Wirtschaftlichkeit gleichermaßen berücksichtigten. Das ehrgeizige Ziel: Zu den fünf Sternen für exklusives Wohnen soll ein Stern für die Küche hinzukommen.

Allein mit einem fein geführten Kochlöffel lässt sich der Stern aber nicht herbeirühren. Der Küchenbereich wurde komplett umgebaut. Zusätzlich zur Basisküche entstanden im Erdgeschoss zwei neue Küchen. Die eine ▶



Handwritten notes on a pink order ticket and yellow sticky notes, including the words "Break", "To follow", and "Next".



Küchenmanager Rudolf Pellkofer: Geschmackvolle Zielvorgaben – für jeden Mitarbeiter zum Nachlesen

bedient die Klientel im neuen Gourmet-Tempel „Park-Restaurant“, die andere bietet für den „Wintergarten“ ganztägig eine hochwertig zeitgemäße Küche in angenehmer Umgebung. „Nicht jeder, der im Brenner’s etwas sehr Gutes essen möchte, will gleich ein opulentes, ganz raffiniertes Menü mit mehreren Gängen, deshalb war diese Trennung nur logisch“, sagt Pellkofer. Die Nähe von Küche und Restaurant ebenso. Kochen à la minute erfordert einen Service der kurzen Wege. Es zählt jeder Meter.

In der Basisküche werden Buffets für Feste, Seminare und andere Veranstaltungen vorbereitet, das Frühstück und die Leckereien für den Roomservice gerichtet sowie

die raffinierten Snacks für die Bar zubereitet. Und die Konditoren der hauseigenen Patisserie kreieren dort die süßen Gaumenfreuden. So bietet jeder Bereich den Anforderungen entsprechende Speisen, aber das Grundmaterial ist stets von derselben hohen Qualität. Und die gehe, so Pellkofer, grundsätzlich „vor Preis“. Die Unterschiede der Gerichte in den verschiedenen Bereichen und Restaurants liegen lediglich in der Art der Zubereitung, der Zusammensetzung und der Präsentation.

All das ist Teil einer „komplexen Logistik“ (Pellkofer), bei der die Lieferanten eine entscheidende Rolle spielen. Sie kommen in aller Regel aus der näheren Umgebung und müssen stets verfügbar sein – nicht nur zur



Wiegen, schneiden, zubereiten: Küchenchef Andreas Krolik (oben links), Rudolf Pellkofer (daneben) und Mitarbeiter

Aufarbeitung der morgendlichen Einkaufslisten, sondern quasi rund um die Uhr. Ein „Just in time“-System, vergleichbar dem in schlank produzierenden Industriebetrieben. Denn haben die Gäste einmal unerwartet großen Appetit auf Wolfsbarsch mit Kräutern und Aromen in der Folie gegart, Champagner-Limonenölsauce, provenzalischem Gemüse und Tomaten-Olivenrisotto, muss nicht nur Fisch nachgelegt werden. So sind allen Einkaufszetteln zum Trotz Adhoc-Bestellungen eher die Regel. Zumal die Küche im Brenner's für sich in Anspruch nimmt, auch ausgefallene Wünsche zu erfüllen, die gar nicht auf der Karte stehen. Wer durch Sauberkeit, besten Lieferservice und hohe Qualität zu überzeugen weiß, kann dafür mit langen, partnerschaftlichen

Geschäftsbeziehungen sowie regelmäßigen Zahlungen per Einzugsverfahren vom Hotel rechnen. Nicht gerade üblich in diesem Metier. „Unsere Anforderungen sind hoch, aber wir sind fair“, sagt Pellkofer.

Die Einsicht, die der Küchen-Manager von seinen Lieferanten verlangt, setzt er auch beim eigenen Personal voraus. 80 Personen arbeiten im Gastronomiebereich, 43 davon in der Küche. Neben einer hohen Motivation („Wie soll ich meine Gäste begeistern, wenn ich selbst nicht begeisterungsfähig bin?“) und unerschütterlichem Teamgeist verlangt Pellkofer von seinen Mitarbeitern die volle Konzentration aufs gemeinsame Ziel: Weiter Richtung Stern kochen bei größtmöglichem wirtschaftlichen ▶

Erfolg. Damit es auch der Letzte kapiert, hat der Chef in der Basis-Küche ein schwarzes Brett installiert. Dort hängen unter anderem in großen Lettern die „Leitlinien von Brenner’s Küche“ und die Hygienestandards der „Leading Hotels of the world“. Dass Qualität und Effektivität viel mit Zeit zu tun haben, ist an diesem Brett unübersehbar. So arbeitet der Zimmerservice per Aufschrieb quasi nach der Stoppuhr. Ein „Continental Breakfast“ muss binnen 15 Minuten auf dem Zimmer sein. Sämtliche Lunch- und Dinner-Bestellungen müssen nach 15 Minuten bei optimaler Serviertemperatur bereit stehen und spätestens weitere fünf Minuten später beim hungrigen Gast angekommen sein. Denn Schlamperei wird weder beim Kochen, noch beim Service, bei der Kleidung und schon gar nicht in Bezug auf Sauberkeit geduldet. Wer Visionen nacheifert, braucht Disziplin. Im Bemühen um größtmögliche Transparenz fehlt auch der Aushang mit der Lohnkosten-Entwicklung der eigenen Abteilung nicht. Zudem können die verantwortlichen Köche jederzeit per Knopfdruck auf Pellkofers Computer die wirtschaftlichen Erfolge ihrer Kochkunst abfragen. Mittels Kennzahlen, die unter anderem den Wareneinsatz erfassen, funktioniert das schnell und zuverlässig. Managen, planen, umsetzen und kontrollieren – das sind die Erfolgsparameter und Selbstschutz zugleich. „Du kannst in der Küche nämlich auch viel Geld kaputt machen“, sagt Pellkofer. Die drei Jahre andauernde Überzeugungsarbeit sei ein Höllenjob gewesen. „Aber jetzt denken meine Mitarbeiter wie ich.“

Ein Vorbild will er schließlich sein, besonders für den Nachwuchs. Als „Vaterfigur“ versteht sich Pellkofer für seine neun Kochlehrlinge. Drei davon werden dank der speziellen Förderung für Hotel und Gastronomie an der Berufsakademie in Ravensburg später ihren Betriebswirt machen. Pellkofer, auch Ausbilder bei der IHK, kann so etwas nur unterstützen. Dass in Brenner’s Küche ein besonderes Klima herrscht, würdigte auch der Verband der Köche Deutschlands. Gemeinsam mit dem Fachmagazin



Kochen à la minute: Guten Appetit!

„Küche“ kürte der Verband Rudolf Pellkofer zum „Ausbilder des Jahres 2005“.

Auch der Rest der Mannschaft schätzt den Arbeitsplatz, garniert gegrilltes Glatbuttfilet mit Apfel-Currysauce, Zitronenspinat sowie karamellisierten Korianderkarotten und serviert den berühmten Brenner’s Rehrücken in immer neuen Variationen. Und wer sich mehr für frischen Hummer mit Pfirsichspalten in Estragonsauce, Pfifferlingen und Blumenkohlschaum begeistert, kann die Frische förmlich schmecken. Die Krustentiere werden selbstverständlich sehr lebendig im Wasserbad angeliefert. Pellkofer: „Der Gast erwartet im Brenner’s immer nur das Beste.“ Der Küchen-Manager und sein Team sorgen dafür, dass er es auch bekommt. ◀