

# chefs!



## VON LONDON IN DIE WELT RAINER BECKER

Wie der gastronomische Globetrotter den Erfolg von Zuma & Roka erklärt



## CHEF ON HIGH HEELS MICHÈLE MÜLLER

Welche Ziele sich die neue Küchenchefin im Adlon gesetzt hat

DESSERTS ONLY

# RENÉ FRANK

In der ersten Dessertbar Deutschlands serviert der Vorzeige-Pâtissier perfekte Pairings von Desserts und Drinks

**TOP-THEMA**

**Kochberuf? Na klar!**

Keiner will mehr Koch werden?  
Stimmt doch nicht!  
6 Plädoyers

**6. Jahrgang**  
**Herausgeberin & Chefredaktion:**  
Sabine Romeis (verantwortlich für den Inhalt)  
**chefs!-Redaktionsbüro:**  
Brembach 5a  
36129 Gersfeld  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
Fax 0 66 54/91 92 31  
E-Mail: s.romeis@chefs-magazin.de

**Redaktionsassistent:**  
Monika Valenti  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
E-Mail: m.valenti@chefs-magazin.de

**Redaktion:**  
Jörg-Michael Ehrlich  
Tel. 04 31 / 38 67 40-62  
E-Mail: j.ehrlich@t-online.de  
Cornelia Liederbach  
Tel. 0 61 03/30 16 60  
E-Mail: cornelia.liederbach@t-online.de

Kirsten Lichtinger  
Tel. 0 75 41/40 16 25  
E-Mail: kirsten.lichtinger@gmx.de

**Gestaltung/Layout/Schlussredaktion:**  
servicemedia, Ralf Schneider,  
Peter Dwertmann, Saeed Maleki  
Tel. 0 40/27 17-36 12 bzw. -36 11

**Verlag:**  
Gastronomia Verlag GmbH & Co. KG  
Brembach 5a, 36129 Gersfeld  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
E-Mail: info@gastronomia-verlag.de  
www.chefs-magazin.de

**Geschäftsführer:**  
Richard Herbert

**Anzeigenleiter:**  
Richard Herbert  
Tel. 0 66 54/91 92 30  
E-Mail: r.herbert@chefs-magazin.de

**Vertrieb, Leser- & Aboservice:**  
Monika Valenti, Tel. 0 66 54/91 92 30  
E-Mail: m.valenti@chefs-magazin.de

**Gültige Anzeigenpreisliste:**

Nr. 6 vom 1. Januar 2017  
chefs! erscheint 10 x im Jahr 2017

**Bezugspreise:**  
Einzelpreis: 5,90 Euro, Jahresabonnement  
Inland: 59,00 Euro, Jahresabonnement  
EU-Ausland: 75,00 Euro, Nicht-EU auf Anfrage.  
Inlands-Bezugspreise inkl. 7 % MwSt. Kein  
Anspruch auf Rückgabe des Bezugsgeldes bei  
Ausfall der Lieferung durch höhere Gewalt.

**Nachdruck:**  
Kein Teil der Zeitschrift darf ohne die schriftliche  
Genehmigung des Verlages vervielfältigt oder  
verbreitet werden. Das gilt vor allem für gewerb-  
liche Vervielfältigung per Kopie, Aufnahme in  
elektronische Datenbanken und Vervielfältigung  
per CD-ROM/DVD. Für unverlangt eingesandte  
Manuskripte & Fotos keine Haftung.

**Druck:** Brühlsche Universitätsdruckerei  
GmbH & Co KG, 35396 Gießen  
ISSN: 2195-8866

Angeschlossen der Informations-  
gemeinschaft zur Feststellung der  
Verbreitung von Werbeträgern (IVW)

**GASTRONOMIA  
VERLAG**

chefs! ist eine Zeitschrift der Gastronomia Verlag GmbH & Co.KG

[www.chefs-magazin.de](http://www.chefs-magazin.de)

# NACHSCHLAG

## UND WAS WAR IHR BESTER RAT?

Frank Arnold hat für sein neues Buch „Der beste Rat, den ich je bekam“ Spitzenköche in Deutschland, Österreich und der Schweiz befragt. Dabei ging es ihm mal nicht um ihre Kochrezepte, sondern um ihre Lebensrezepte

**D**er beste Rat stellt Weichen. Und zwar in eine richtige Richtung. Er kommt oft zur rechten Zeit, wenn alles verworren scheint. Er zeigt Chancen auf, bewahrt vor Fehlern, eröffnet Auswege und kann das eigene Leben in eine spannende und neue Richtung lenken. Frank Arnold, Managementberater und Autor, hat für sein Buch „Der beste Rat, den ich je bekam“ Lebensrezepte von Spitzenköchen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz gesammelt, die 120 Michelin-Sterne vereinen.

### Beim Lesen gibt's viele Aha-Erlebnisse.

So bekam Joachim Wissler den wichtigsten Rat von seinem Vater: Der riet ihm, Glück und Erfolg nicht in materiellen Dingen zu suchen, sondern zufrieden zu sein, mit dem was man hat. Nicht ums Gewinnen gehe es, sondern darum, etwas zu tun, woran man glaubt. Ein Rat, der Wissler geholfen habe, dem Druck in der Spitzengastronomie standzuhalten. Eckart Witzigmann wiederum erhielt seinen besten Rat von seinem Lehrmeister Ludwig Scheibenpflug, Küchenchef im *Hotel Straubinger* in Bad Gastein. „Geh hinaus in die Welt, halte Augen und Ohren offen, sauge alles Wissen in dich auf und höre vor allem nie auf, neugierig zu sein.“ Für den späten Jahrhundertkoch wurde ein einfacher Ratschlag zu seinem ganz persönlichen Erfolgsrezept und Lebensmotto. Die Buchempfehlung eines Gastes war für Harald Wohlfahrt ein Schlüsselerlebnis. Seither zog er aus dem 1200 Seiten starken Roman „Mushahi“ von Eiji Yoshikawa Lehren für seine beispiellose Karriere. Und für Claus-Peter Lumpop wurde folgender Rat

zur Maxime: „Pack Gelegenheiten beim Schopf und höre auf Dein Bauchgefühl.“

### Lernt die Grundtechniken!

63 Spitzenköche gewährten Frank Arnold sehr private Rückblicke auf die Anfänge ihres Werdegangs, auf ihr Denken, Fühlen und auch auf ihre Zweifel. Der Autor stellt den persönlichen Passagen eine kurze Vita der Spitzenköche voran. Und als wunderbare Idee geben wiederum die Spitzenköche ihre ganz eigenen besten Ratschläge. Gute Buchempfehlungen, aber auch goldene Tipps zum Kochen. Heinz Winklers Ratschlag an Kochprofis und -amateure: „Lernt die Grundtechniken!“ Einen Sauerbraten oder einen Ochsenchwanz ansetzen, eine Milchlammkeule richtig anbraten und schmoren – das sei es, was einen guten Koch ausmache. Und Rido Zandonella empfiehlt: „Lieber drei statt sechs Gänge“ zu kochen, die aber mit bestmöglichen Zutaten.

### Was Köche unterscheidet

Frank Arnold hat schon einmal ein Buch zum Thema herausgegeben. Damals befragte er 100 Denker und Macher aus unterschiedlichen Ländern, Branchen und Generationen, z.B. Steve Jobs, Warren Buffet und Wolfgang Schäuble. Warum nun ausgerechnet Köche? Frank Arnold faszinieren Spitzenleistungen. Und ihn interessierte, was einen mittelmäßigen Koch von einem exzellenten unterscheidet. Nicht Kochrezepte waren ihm wichtig, sondern Lebensrezepte. Es gibt vieles, was man von Spitzenköchen lernen kann. Nicht nur für Kochen, Führung und Arbeitsstrategie, sondern fürs Leben.

Cornelia Liederbach |



Das Buch „Der beste Rat, den ich je bekam“ – Lebensrezepte von Spitzenköchen – hat 285 Seiten und ist im Hanser-Verlag erschienen