

MENSCHEN & KARRIEREN

Die Küche neu ausrichten



Er ist der neue Küchenchef im Mercure Parkhotel Krefelder Hof:
Christian Reich / Foto: Claudia Wingens

Der Duft nach frischen Kräutern liegt in der Luft. Wenn Christian Reich, der neue Küchenchef im Mercure Parkhotel Krefelder Hof, gemeinsam mit seinem jungen Team am Herd steht, eröffnen sich mit modern interpretierten Klassikern der niederrheinischen Küche ganz neue Geschmackswelten.

„Künftig werden wir die Küche neu ausrichten“, erklärt Hoteldirektor Bart Vaessen. „Dafür vertraue ich auf Christian Reich, der als gebürtiger Krefelder tief verwurzelt in der Region ist und Gerichte auf seine eigene Art einzigartig und modern auf die Teller zaubert.“ Der Küchenchef ist mit dem Haus schon seit langem eng verbunden. „Mein Traum war es schon immer, im Krefelder Hof mit seinem internationalen Publikum zu arbeiten“, betont Reich. So hat er sogar seine Ausbildung im Haus absolviert und im Jahr 2003 als einer der drei besten Köche seines Jahrgangs abgeschlossen.

Nun hat der Koch aus Leidenschaft einiges vor. Denn er möchte mit seinem „Team der jungen Wilden“ neue Wege gehen. „Wir wollen uns einfach neu erfinden“, so Reich. „Dafür haben wir uns die folgenden Fragen gestellt: Wie richten wir unsere Küche für die Zukunft aus und was ist noch zeitgemäß? Muss ein leckeres Rinderfilet unbedingt um den halben Globus aus Argentinien zu uns eingeflogen werden?“ Als Antwort darauf, wurde im Team entschieden, dass die Küche künftig regional, saisonal und nachhaltig sein soll. Bereits bestehende Kontakte zu den Bauern am Niederrhein wurden daher schon intensiviert, neue werden geknüpft. „Als frisch gebackener Vater liegt mir am Herzen, dass wir auch in unserem täglichen Handeln die Umweltbelastungen mitdenken. Denn bei regionalen Zutaten

vom Bauern in der Region ist oftmals nicht nur die CO²-Bilanz besser, sondern auch die Qualität?, sagt der Koch. Doch wie entstehen schließlich seine Kreationen? ?Neue Gerichte sind immer eine Teamleistung?, betont Reich. ?Jeder bringt seine Ideen ein und wir entwickeln sie gemeinsam in einem kreativen Prozess. So entsteht Außergewöhnliches und Unerwartetes ? optisch und geschmacklich.?