

?Kulinarisch bin ich ein echter Klassiker?



Boris Rommel, Zwei-Sterne-Koch im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe / Foto: Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Markenzeichen Basecap, Tattoos, 37 Jahre jung, Zwei-Sterne-Koch. Wer denkt da an klassische französische Küche? Boris Rommel tut es. Der Küchen-Durchstarter der vergangenen Jahre hat im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe die Kulinarik verfeinert und neu inspiriert. Wie hat er das geschafft und warum die Faszination für Frankreichs Küchenkunst? Drei Fragen an den Küchenchef.

Sie sind seit 2016 im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe kulinarischer Schrittmacher und haben sich innerhalb kürzester Zeit zwei Sterne erkocht. Wie haben Sie die Küche entwickelt?

Ich bin nicht der Typ für Rundumschläge. Ich mag es, Dinge in feinen Nuancen weiterzubringen. So haben wir das als Team auch in der gesamten Gastronomie im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe in den vergangenen Jahren gehalten. 2016 starteten wir auf einem guten Niveau, doch noch recht einfach, was die Raffinesse anbelangte. Wir haben dann immer ein klein wenig verändert und Neues ausprobiert, bis wir unsere Linie fanden. Früher gab es beispielsweise einen kleinen Gruß aus der Küche zum Auftakt eines Gourmet-Menüs. Heute servieren wir fünf kalte und fünf warme Fingerfoods. Wir haben viele Kleinigkeiten und Überraschungen eingebaut, um so einen vielfältigen und lange anhaltenden kulinarischen Bogen zu spannen.

Die Gäste danken es Ihnen?

Oh ja. Gerade Gourmet-Gäste sind oft echte Profis in Sachen Geschmack und kennen sehr viele Gerichte bereits. Ihnen ist daran gelegen, auch im kulinarisch bereits Bekannten Neues

zu entdecken und zu sehen, wie wir klassische Gerichte interpretieren. Mir persönlich ist eines ganz wichtig: Unsere Gäste müssen den Teller verstehen können. Dafür arbeiten wir mit überschaubaren Komponenten, die wir weiterentwickeln, aber nicht verfremden. Ein einzelnes Gericht erzählt keinen Roman, es ist eine Episode, von denen viele ? perfekt kombiniert und orchestriert ? den gesamten kulinarischen Spannungsbogen aufbauen. Jeder Gang muss für sich bestehen und begeistern können, er darf aber nicht mit anderen konkurrieren, sonst ist das Menü für den Gast nicht mehr nachvollziehbar und wird anstrengend. Dafür wenden wir viel Energie auf: Von der Idee eines Menüs bis zur finalen Umsetzung dauert es im Le Cerf in der Regel sechs Wochen.

Sie sind 37 Jahre jung und kochen bereits auf Zwei-Sterne Niveau feinste französische Küche. Was lieben Sie so sehr an ihr?

Kulinarisch bin ich einfach ein echter Klassiker. Die klassische französische Küche begeistert immer noch viele Generationen. Heute genauso wie vor 100 oder 200 Jahren. Sie ist nach wie vor das Maß der Dinge. Variantenreichtum und höchste Küchenkunst treffen in ihr aufeinander. Das muss man erst einmal richtig können. Meine Philosophie ist es, die Perfektion der französischen Küche modern zu interpretieren und zeitgemäß anzurichten, mit dem Ziel maximaler Raffinesse in Geschmack und Präsentation. So passt die französische Küche auch sehr gut zum barocken Ambiente vom Le Cerf. Mir persönlich liegt auch die Präsentation auf Tisch und Teller am Herzen ? quasi unser kulinarisches Bühnenbild. Ich bin hier selbst sehr aktiv, entwerfe und fertige viele Dekorations- und Präsentationsstücke für den Fingerfood-Bereich in der eigenen Werkstatt.