

MENSCHEN & KARRIEREN

Neues Gesicht in Ulm



Hendrik Friedrich übernimmt nach mehreren Stationen in der gehobenen und Sterne-Gastronomie die Leitung der Ulmer Restaurants Siedepunkt und 100Grad / Bild: Best Western

Die beiden Restaurants Siedepunkt (ein Stern im Guide Michelin) und 100Grad im Best Western Plus Atrium Hotel in Ulm haben einen neuen Küchenchef: Hendrik Friedrich ist als Küchenleitung in der bereits mehrfach ausgezeichneten Gastronomie gestartet.

Der 30-Jährige kann bereits auf eine ganze Reihe Stationen in ausgezeichneten sowie Sterneküchen in Deutschland und Österreich zurückblicken und nimmt mit der Position des Küchenchefs im Siedepunkt nun seine nächste berufliche Herausforderung wahr. ?Ich freue mich sehr, dass ich im renommierten Siedepunkt Restaurant in Ulm meine Laufbahn fortsetzen darf und bin sehr stolz auf diese nächste Chance, in einer mehrfach mit einem Stern ausgezeichneten Küche als Küchenchef zu wirken. Ich bin Koch aus Leidenschaft und Überzeugung. Ein Essen gelingt erst mit einem gehörigen Schuss Liebe und Handwerk ? das ist mein Credo, nach dem ich jeden Tag koche?, sagt Friedrich.

Von Hamburg über Österreich nach Ulm

Friedrich startete seine Laufbahn mit einer Kochausbildung im Gasthaus Keull im münsterländischen Coesfeld. Danach ging es für ihn nach Hamburg, wo er unter anderem als Commis de Cuisine im Jellyfish Hamburg (ein Michelin-Stern; 15 Gault Millau Punkte) tätig war. Im Petit Amour, ebenfalls in Hamburg und eine bekannte Adresse für klassisch-französische Küche (ein Michelin-Stern, zwei Hauben, 16 Gault Millau Punkte), legte er endgültig den Grundstein für sein heutiges Können und für seine Leidenschaft zur Tradition der klassischen gehobenen Küche. Hier begann er als Chef de Partie, um dann die Position des Sous Chef zu übernehmen.

In der Hansestadt absolvierte Friedrich schließlich auch die Ausbildung zum Geprüften Küchenmeister an der staatlichen Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung. Danach ging es nach Österreich in den Tennerhof, Kitzbühel, (vier Hauben, 18 Gault Millau Punkte). Hier konnte er Tradition und Handwerk verbinden und seine Leidenschaft als Chef Patissier ausleben. Als Sous Chef der Griggeler Stubai in Lech am Arlberg (vier Hauben, 18 Gault Millau Punkte) entdeckte er zudem seine Passion für frische Kräuterküche. Zuletzt war Friedrich als Küchenchef des Severin*s, ebenfalls in Lech, tätig und entwickelte hier endgültig seine eigene Handschrift. Im Siedepunkt Restaurant sowie im 100Grad und in der Kochschule, die ebenfalls zum Best Western Plus Atrium Hotel in Ulm gehört, bringt der Vollprofi nun Gerichte wie Bayerische Alpengarnele mit Kalb, heimisches Reh mit Kürbis, fermentierter Johannisbeere und Petersilienpesto oder Irmgards Apfeltarte mit Buchweizen und Vanille auf die Teller.

Nachhaltigkeit in allen Bereichen der Küche

Neben einer ehrlichen und authentischen Küche liegt Friedrich Nachhaltigkeit besonders am Herzen. Und das nicht nur im Umgang mit Lebensmitteln und allen Zutaten, die meist direkt aus der Gegend kommen und frisch zubereitet werden, sondern auch im Umgang mit Mitarbeitern und Kooperationspartnern. Prinzipiell orientiert er sich an der Natur und den Jahreszeiten. Daher ist seine Küche saisonal und regional. Er will seine Gäste auf eine Erlebnisreise mitnehmen ? von der Präsentation bis zum letzten Biss.