

MENSCHEN & KARRIEREN

Ruhestand



Klaus Böhler / Foto: Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center

Nach 40 Dienstjahren verlässt Küchendirektor Klaus Böhler das Sheraton Frankfurt Airport Hotel & Conference Center und tritt seinen Ruhestand an. Der 63-Jährige ist fast ein Mann der ersten Stunde in Europas größtem Flughafenhotel, in dem er bereits seit 1978 – nur drei Jahre nach der Eröffnung – seine erste Position als Sous Chef übernahm und zehn Jahre später zum Küchendirektor befördert wurde.

Er wird eine große Lücke in unserem Haus hinterlassen: Als Koch von erster Güte, als Führungskapazität, vielmehr noch aber als Mensch und von allen hochgeschätzter Kollege, so General Manager Ralf Stresing. Das gesamte Team, alle Direktoren, Manager, die Mitarbeiter der Marke Sheraton – und auch ich, wir danken unserem kochenden Urgestein mit der weißen Mütze. In seiner Position als Küchendirektor prägte Böhler über Jahrzehnte wie kaum ein anderer das kulinarische Gesicht des Hotels, das insbesondere durch das Restaurant Flavors in den letzten Jahren hohes Ansehen genießt. Ihm oblag die Führung sämtlicher Hotelküchen, in denen rund 45 Köchen und 15 Auszubildenden beschäftigt sind. Beliefert werden zwei Restaurants, zwei Bars und ein Café. Hinzu kommen Bankette und Büfets für 60 Tagungsräume sowie der 24-Stunden-Room-Service für 1.008 Gästezimmer. Als Küchendirektor war er auch für die gastronomische Betreuung von Großveranstaltungen und die Qualitätskontrolle und Ideenentwicklung in dem Business-Hotel verantwortlich. Während seiner Karriere wandelte sich das Speisenangebot gravierend: Von opulenten Wurst- und Braten-Platten, schweren Soßen und dem Käse-Igel in den 1970er Jahren bis hin zur leichten, gesunden und raffinierten Kost unserer Zeit –

frisch zubereitet der offenen Show-Küche. Erst vor wenigen Monaten hatte Böhler im Restaurant Flavors Trockenkühlschränke für erstklassiges Dry Aged Rindfleisch aus aller Welt installieren lassen.

Böhler überraschte sein Publikum immer wieder mit Gastköchen aus aller Welt, die ihre Gaumenkünste ? sei es fernöstlich, südamerikanisch oder toskanisch ? während kulinarischer Themenwochen präsentierten. Nicht zuletzt durch sie ließ er sich immer wieder zu neuen Kreationen inspirieren. Böhler ist unter anderem Mitglied der Chaîne des Rôtisseurs, Mitglied des Prüfungsausschuss der IHK Frankfurt und war Prüfungsleiter der Kochkunstausstellung 2000/04/08. Hinzu kommen Auszeichnungen beim ITT Gold Ring of Quality Award und beim Presidents Award von ITT Sheraton Europa. Zudem wurde er mit drei Goldmedaillen bei der Kochausstellung World Culinary in den Jahren 1980, 1984 und 1988 ausgezeichnet. Weiterhin blickt er auf zahllose Trainings und Fortbildungen zurück, nahm als Culinary Team-Mitglied an drei Weltkonferenzen teil und pflegt enge Kontakte zur europäischen Kochelite. Eine besondere Ehre war die persönliche Einladung des britischen Thronfolgers Prinz Charles: Er Klaus Böhler zusammen mit anderen hochkarätigen Kochkollegen im Rahmen einer Vorführung seines ökologisch ausgerichteten Landbaus auf dessen Anwesen in Wales zu einem Bankett.

Klaus Böhler absolvierte im Hotel Europäischer Hof seine Kochausbildung und legte später an der Hotelfachschule die Meisterprüfung ab. Mitte der 1970er Jahre war er an Bord der MS Europa als Chef de Partie auf den Weltmeeren unterwegs, wechselte dann in gleicher Funktion in das Sheraton Hotel Stockholm (Schweden) und später als Sous Chef in das Sheraton Hotel Teheran (Persien, heute Iran).