

Helfen mit Crema Catalan

Interview mit Koch Jens Frank von Göbels Schlosshotel Prinz von Hessen

VON TORSTEN WIEGAND

FRIEDEWALD/BAD HERSFELD. Zum zweiten Mal nach der erfolgreichen Premiere im Jahr 2015 veranstaltet die Bad Hersfelder Tafel am Mittwoch, 15. November, ab 18.30 Uhr ihre „Bad Hersfelder Tafelspiele“. Bereits jetzt sind die über 300 Plätze komplett ausverkauft.

Bei diesem Benefiz-Kochevent werden vier lokale Spitzenköche – Patrick Spies (Romantik Hotel zum Stern, Bad Hersfeld), Volker Friebe (Flair Hotel zum Stern, Oberaula), Jens Frank (Göbels Schlosshotel Prinz von Hessen, Friedewald) und Benjamin Kehl (Landhaus Kehl, Tann-Lahrbach) – ein Vier-Gänge-Menü samt korrespondierender Weine in der Bad Hersfelder Schilde-Halle aufziehen. Wir sprachen mit dem Koch Jens Frank, der in diesem Jahr zum ersten Mal dabei ist.

Seit vier Jahren führen Sie erfolgreich das Restaurant im Göbels Schlosshotel. Was veranlasste Sie damals dazu, Koch zu werden?

JENS FRANK: Koch bin ich durch meine Oma geworden. Sie hatte eine Gaststätte und so wurde ich schon in der Kindheit durch Kochen und Gastronomie geprägt.

Können Sie sich noch an ihr erstes Gericht erinnern?

FRANK: Ich habe nach einem halben Jahr in der Lehre zu Weihnachten gekocht. Es wa-

ren vier Gänge und vier Stunden Arbeit und zwei Stunden Spülen mit der ganzen Familie. Was es allerdings gab, weiß ich nicht mehr.

Was gibt es bei Ihnen an Weihnachten zu essen und wer kocht?

FRANK: Kassler mit Champignonrahm, dazu gegrillte Ananas und Baguette! Das Kochen übernimmt bei uns meine

Mutter zu Weihnachten.

Mit welchen Zutaten kochen Sie am liebsten?

FRANK: Ich liebe alles an Salaten und Pasta. Wobei Chili, Zitrone und Kräuter in den Gerichten nie fehlen dürfen.

Was lockt die Gäste in Ihr Restaurant?

FRANK: Die Ideen, der Geschmack, das täglich wech-

selnde Menü, vegetarische Gerichte, und die Verwendung regionaler Produkte.“

Woraus schöpfen Sie Ideen für neue Gerichte?

FRANK: Durch meine Mitarbeiter, Zeitschriften und auf Reisen.

Auch bei einem Koch geht mal was schief. Was war Ihr peinlichstes Missgeschick in der Küche?

FRANK: Einer Veranstaltung persönlich mitzuteilen, dass ein Gang misslungen ist und die Alternative keinen Zuspruch gefunden hat.

Was veranlasst Sie dazu, bei den diesjährigen Tafelspielen zu kochen?

FRANK: Ein Anruf von Patrick Spies sowie der Anspruch, bedürftigen Menschen helfen zu können.

Vom „Tafelspiele-Koch“ zum Fernsehkoch: Könnten Sie sich so eine Karriere vorstellen?

FRANK: (schmunzelt) Dies wäre eine sehr interessante Entwicklung. Wenn man 28 Jahre diesen Beruf ausübt, ist jede neue Herausforderung willkommen.

Auf welche Gerichte von Ihnen dürfen sich die Gäste der diesjährigen Tafelspiele freuen?

FRANK: Crema Catalan vom Ziegenkäse verfeinert mit Kartoffeln und Lang Pfeffer mit Salat von Puylinsen an Chorizo Garnelen und Gel vom Boskop-Apple.



Kocht bei den Bad Hersfelder Tafelspielen: Jens Frank von Göbels Schlosshotel.

Foto: nh