

Stefan Marquard im *Interview*

Von Melanie Goldmann

Jérôme: Wie hast Du den fliegende Köche-Chefkoch Christoph Brand kennengelernt?

Stefan Marquard: Das war auf einer Veranstaltung, welche kann ich gar nicht mehr sagen, aber wir haben uns gesehen und waren von Anfang an sympathisch. Christoph ist jemand, der beim Job mit voller Leidenschaft bei der Sache ist, der die Liebe zum Detail hat und aus eigener Kraft zum Erfolg gekommen ist. Das hat mich beeindruckt.

Jérôme: Was ist für Dich das „kulinarische“ Nordhessen?

Marquard: Vielleicht die Weiterreichung oder der Dunstkreis was von uns Unterfranken übergekommen ist. Wir haben tollen Wein und feiern tolle Feste und das ist dann so rübergeschwappt? Nein, ich denke das wir Unterfranken und ihr Nordhessen geile Würste machen und ich bin Metzger, ich weiß wovon ich rede! Und ich sag einfach mal, wir waren beide so ein „verschlafenes Völkchen“, sind aber aufgewacht und haben überlegt das wir mit den Dingen die wir können, sei es nun Wein oder Wurst oder Kochen, Leute begeistern können und Menschen damit unsere schönen Regionen näher bringen können.

Jérôme: Was ist für Dich eine kulinarische Kindheitserinnerung?

Marquard: Ich hab' ganz tolle Erinnerungen an meine Kindheit und meine Eltern, aber schlimm war, dass wir den Teller immer leer essen mussten. Wir durften uns nehmen, so viel wir wollten, aber wir mussten den Teller leer essen. Irgendwann gab es Kraut mit Bauchfleisch und ich holte ein Stück Fleisch mit einen Batzen Fett aus der Schüssel. Das war schlimm, weil ich wusste, ich muss das jetzt aufessen. Dazu kam noch, dass Tarzan im Fernsehen lief und ich das schauen wollte. Aber es gab kein Fernsehen, wenn der Teller nicht leer war.

Es gibt natürlich auch tolle Erlebnisse. Beim Schlachten zum Beispiel waren wir Kinder immer ganz vorn mit dabei und wenn das Kesselfleisch dann fertig war und wir es aus dem Sud gefischt und gegessen haben, dann war das für uns der Hammer.

Jérôme: Du hast nach Deiner Ausbildung als Metzger noch eine Kochausbildung absolviert, warum?

Marquard: Ich wollte ja gleich Koch werden, aber mich wollte keiner haben, weil meine Zeugnisse so schlecht waren. Irgendwann wurde mir dann ein Job im besten Haus von Würzburg in Aussicht gestellt. Ich hätte allerdings ein Jahr warten müssen, da ich noch keine 15 war und dann noch ein Jahr als Liftboy arbeiten müssen, bevor ich die Ausbildung zum Koch hätte beginnen dürfen. Das mit dem Jahr Wartezeit fanden meine Eltern dann aber nicht wirklich gut. Und weil unser Nachbar eine Metzgerei hatte, hab ich erst einmal Metzger gelernt. Und ich liebe diesen Job, es ist ein Herzblutjob.

Jérôme: Dein persönliches Lieblingsgericht?

Marquard: Kutteln in allen Variationen. Und mein danach kommt gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, Preiselbeeren und selbstgemachten Nudeln.



Christoph Brand (fliegende Köche),
Dominik Hübler (Schlosshotel Bad
Wilhelmshöhe) und Stefan Marquard (v.l.)

