

# Zweimal Kolle in der Küche

Vater Harald und Sohn Dennis stehen im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe gemeinsam am Herd

VON MIRKO KONRAD

**BAD WILHELMSHÖHE.** Der bunte Holzhocker steht noch immer in der Küche. Mehr als 35 Jahre hat er überdauert, unzählige Küchenmitarbeiter haben ihn hin- und hergeschoben und sich darauf ausgelehnt. Harald Kollé ist er sofort aufgefallen, als er nach mehr als 30 Jahren die Küche des Schlosshotels Bad Wilhelmshöhe wieder betrat. „Hier habe ich meine schönste Zeit verbracht“, sagt der 61-Jährige. 1968 begann dort seine Koch-Karriere. Seit Mitte Mai arbeitet er wieder im Schlosshotel, als Küchendirektor.

Gemeinsam mit Küchenchef Dennis Kollé, seinem 24-jährigen Sohn, will er das traditionsreiche Hotel kulinarisch weiter nach vorne bringen. Wenn er das sagt, klingt es glaubhaft.

## Soße für Brandt und Stoph

Schon beim legendären Treffen von Bundeskanzler Willy Brandt und DDR-Ministerpräsident Willi Stoph am 21. Mai 1970 in Kassel hat er am Menü für die Staatsmänner mitgewirkt. Als Chef-Saucier war er für den Rehrücken aus heimischen Wäldern mit Wacholder-Rahmsoße verantwortlich.

„Ständig hat mir ein Sicherheitsbeamter über die Schulter geschaut“, erinnert sich Kollé-Senior. Und bevor das Essen hinausging, wurde von allem vorab eine Probe genommen. Der Staatsbesuch hatte dem Hotel damals zum Aufschwung verholfen.

Seitdem hat sich viel verändert. Während Anfang der 70er-Jahre in der Küche noch mit Kohle geheizt wurde und zwei Frauen im Keller die Kartoffeln für Pommes geschält haben, haben sich die Zubereitungsarten heute durch die technische Entwicklung drastisch verändert. Kollé zieht einen Dienstplan von 1971 aus der Küchenschublade. 30 Leute arbeiteten damals in der Küche, heute sind es zehn. Von 1975 an war er Küchenchef, bis er 1979 das Schlosshotel verließ und das Restaurant „Calvados“ eröffnete, das er 30 Jahre lang führte.

Auch ein altes, handschriftlich verfasstes Rezeptbuch zieht er aus der Schublade und einen Zeitungsbericht. „Hier, 1983 habe ich mit der Kochkunstmannschaft Kassel die Goldmedaille bei der Olympiade der Köche in Osaka nach Deutschland geholt“, sagt er.

Vater und Sohn setzen jetzt auf die Kombination zwischen klassischer und moderner Küche. Und das mit frischen, re-

gionalen Produkten, abhängig von der Jahreszeit, und zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Die meisten Speisen sollen wieder selbst hergestellt werden. So steht etwa der hausgebeizte Lachs nach einem alten Rezept des Schlosshotels aus den 60er-Jahren wieder auf der Speisekarte. Auch den alten Weinkeller wollen sie wieder mit erlesenen Tropfen bestücken.

Küchenchef im Schlosshotel war auch der Traum von Dennis Kollé. Der hat sich im Februar dieses Jahres erfüllt. „Das Kochen wurde mir praktisch in die Wiege gelegt“, sagt er. 2005 hat er im dritten Ausbildungsjahr den Hugues-Innocenti-Pokal gewonnen, eine hohe Auszeichnung in Nordhessen für Köche in der Ausbildung. Anschließend arbeitete er in verschiedenen Ho-

tels. Die Prüfung zum Küchenmeister hat er noch vor sich. Sein Vater hat die schon 1972 erfolgreich gemeistert. „Wir sind gutes Team, das sich hervorragend ergänzt“, sagen beide. Gemeinsam wollen sie die Menschen aus Kassel wieder für die „gute Küche“ des Schlosshotels gewinnen, in der auch der alte, bunte Holzhocker noch viele Jahre seinen Platz haben soll.



Treffen der Generationen: Harald Kollé und sein Sohn Dennis stehen künftig im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe gemeinsam am Herd.

Foto: Konrad