

Jerome  
Sommer 2010

Im Schlosshotel  
Bad Wilhelmshöhe  
geben Harald und  
Dennis Kolle in der  
Küche den Ton an

## KOCHKUNST mit Leidenschaft und Esprit

Von Cornelia Harberg

Das Wasser läuft im Mund zusammen, der Appetit steigt. Kein Wunder. Das Aroma von leckeren Menüs steigt in die Nase, das Auge erblickt frisches Gemüse. Hier in der Küche des Schlosshotels Bad Wilhelmshöhe herrscht Hochbetrieb – so wie immer, so wie an sieben Tagen der Woche. Stets mit dem Ziel, die zahlreichen Gäste im Restaurant

Hotellerie mit kulinarischen Gaumenfreuden aufs Beste zu verwöhnen.

### Jeder Handgriff sitzt

Doch von Hektik ist zwischen den großen Herden und an den langen Arbeitsflächen nichts zu spüren. Fleisch oder Fisch brutzeln in Pfanne oder Ofen, während wenige Meter entfernt

Beilagen professionell zubereitet werden. Konzentration liegt in der Luft, jeder Handgriff der achtköpfigen Küchenbrigade sitzt. Dafür sorgen Harald und Dennis Kolle, die bewährten Regisseure hinter den Kulissen. Der eine ist Küchendirektor, der andere Küchenchef, Vater und Sohn im Übrigen und beide mit viel Leidenschaft und einer Menge Erfahrung seit vielen Jahren im



Foto: Mario Zgoll

### Menus a la minute

40 bis 50 Gerichte gleichzeitig a la minute, das ist Alltag für das bewährte Duo. Wenn es 100 oder mehr Menüs sind, ist das auch kein Problem. Denn Kolle und Kolle führen ein eingespieltes Team, das nicht selten im Minutentakt neue Bestellungen problemlos in den individuellen Arbeitsablauf integriert. „Einer von uns liest vor, die anderen müssen nicht merken“, beschreibt

Küchendirektor Harald Kolle seine kurzen, knappen Anweisungen an das Team, und Sohn Dennis Kolle nickt zustimmend. Ganz klar, dass da jeder die Menükarte, die je nach Jahreszeit bis zu vier Mal pro anno wechselt, sowie die jeweiligen Zusatzkarten bis ins Detail im Kopf hat. Das ist für die Küchenprofis selbstverständlich, etwas Besonderes dagegen der Anspruch, den Vater und Sohn Kolle mit ihrer Kochkunst haben

### Exquisite Gerichte

„Im Schlosshotel stehen wir für eine gehobene Küche“, betont Küchendirektor Kolle, dem man beim Blick auf die Speisekarte gleich zustimmen muss. Stehen doch hier so exquisite Gerichte zur Auswahl wie „Auf der Haut gebratener Zander mit Limonenespuma, Venere Reis, jungem Lauch und einem Gazpacho Sorbet“ oder „Geschichtetes Tramezzinirtürmchen mit Flusskrebsen, Guacamole und Ingwerschmand“.

Aber auch dem regionalen Charakter der kulinarischen Genüsse gelte Aufmerksamkeit. Weckerwerk, Kasseler Rippenspeer oder Grüne Soße, ja auch das ist dem 60-Jährigen wichtig, ebenso übrigens wie die Kooperation mit regionalen Anbietern. Keine Frage, dass beim Einkauf die Qualität oberste Priorität habe. „Einkaufen ist Erfahrung“, bestätigt auch Küchenchef Dennis Kolle. Denn bei rund 500 Artikeln sei es schon eine Kunst, alles im Haus zu haben.

### Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt

Doch auch wenn Organisation und Logistik für die beiden Kochprofis selbst bei großen Tagungen oder Familienfeiern neben der üblichen Restauration perfekt laufen müssen, so ist doch die Zufriedenheit jedes einzelnen Gastes ihr Maßstab. „Ich suche oft den direkten Kontakt am Tisch, frage nach persönlichen Wünschen oder empfehle die eine oder andere Besonderheit“, erzählt Harald Kolle. Zum umfassenden Service zähle natürlich auch, im Vorfeld von Veranstaltungen oder Kongressen die Menuabfolge individuell zu besprechen und abzustimmen. „Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt bei uns und ist für jedermann erschwinglich“, lautet die Devise. „Gastronomie war schon immer mein Leben. Man hat jeden Tag das Erfolgserlebnis, kann jeden Tag Gäste zufriedenstellen“, beschreibt Dennis Kolle seine Leidenschaft fürs Kochen. Rein gewachsen in seine heutige Rolle sei er von Kindesbeinen an im elterlichen Hotel. Es folgte die Lehre im Hotel Gude, wo er auch später als Chef de Partie tätig war. „Er war schon in der Tragetasche in der Küche“, ergänzt Vater Harald Kolle schmunzelnd und betont grundsätzlich: „Das Handwerkliche muss gelernt werden. Das Kreative hast Du oder hast Du nicht.“

### Hohe Kompetenz rund ums Kochen

Dabei weiß der Küchendirektor, wovon er spricht. Schließlich blickt er auf eine lange und vielseitige Laufbahn, arbeitete an der Ostsee, in der Schweiz und in Hamburg sowie in vielen Funktionen in Kassel. Nebenbei engagierte er sich auch im IHK-Prüfungsausschuss sowie als zweiter Vorsitzender des Kochclubs Kassel, hatte einen Lehrauftrag an der Walter-Hecker-Schule und hielt Kochseminare für den HOGA-Verband. Also, berufliche Kompetenz rund ums Kochen satt. Was steht denn da als persönliches Lieblingsessen ganz oben? „Jeglicher Eintopf“, lautet die überraschende Antwort von Vater Kolle und der setzt gleich lachend hinzu: „...und die Frikadellen, die meine Frau macht“