

17. Dezember 2011

ORTENAU

Martin Herrmann: Der Sternekoch vom Dollenberg

Martin Herrmann ist seit 20 Jahren Küchenchef im Renchtal - und der einzige Zwei-Sterne-Koch im Ortenaukreis.



martin herrmann dollenberg Foto: hrö

BAD PETERSTAL-GRIESBACH. Er ist waschechter Ortenauer, ein sympathischer obendrein. Nicht zuletzt ist er der einzige Zwei-Sterne-Koch in der Ortenau. 1998 bekam er vom berühmt-berüchtigten Michelin den ersten, seit 2009 hat Martin Herrmann auch den zweiten Stern. Darauf ist er schon ein bisschen stolz – zurecht. Der Lorbeer kam nicht von ungefähr, spiegelt gut seinen erstaunlichen Werdegang wider: Bereits mit 25 Jahren wurde er Chefkoch im Hotel Dollenberg – und ist es bis heute. Genau 20 Jahre. Martin Herrmann – eine Erfolgsgeschichte.

Sonntag, 18. Dezember, Baden-Baden. Halb Deutschland dürfte morgen das ZDF einschalten. Die 65. Wahl zum Sportler des Jahres wird aus dem Kurhaus übertragen. 600 Gäste sind geladen. Und während vermutlich Borussia Dortmund, Tennisspielerin Andrea Petkovic, Skifahrerin Maria Höfl-Riesch, Tischtennisspieler Timo Boll oder Diskuswerfer Robert Harting im Rampenlicht stehen werden, wird auch ein Ortenauer eine wichtige Rolle spielen, wenn auch eher hinter den Kulissen: Wieder einmal wurde Martin Herrmann eines großen Events für würdig befunden. Er ist es inzwischen gewohnt, er verköstigte auch schon die Gäste von "Bambi". Beim Nato-Gipfel in Kehl konnten Leute wie Obama und Sarkozy seine Kochkunst testen. Wie immer sind auch morgen drei Qualitäten gefragt: Schnell serviert werden muss das Menü, es muss heiß sein und lecker. Ob es das Tatar ist oder die marinierte Riesengarnele.

Herrmann ist natürlich nicht zufällig in der Koch-Elite gelandet. Ohne Zeugnisse ginge da nichts. Seine

bislang wertvollste Referenz: die Verleihung des zweiten Sterns durch den Restaurantführer Michelin. Das war vor zwei Jahren. Martin Herrmann strahlt, er hat allen Grund dazu. In Deutschland gehört er zu der überschaubaren Gruppe von 33 Zwei-Sterne- Köchen und -Köchinnen, lediglich neun haben noch einen mehr. Etwa 160 sind mit einem Stern dekoriert.

Den hat Herrmann bereits vor 13 Jahren ins Dollenberg geholt, mit 32. Bitter für ihn, als das Hotel um die Jahrtausendwende umgebaut wurde, die anonymen Testesser ihn darob mit der Aberkennung des Sterns bestrafte. "Das war für mich eine schlimme Zeit. Es gab kaum einen Tag, an dem ich nicht an den verlorenen Stern denken musste." Nach zwei Jahren war wieder alles im grünen Bereich. Vier Kochlöffel im Aral-Schlemmeratlas, 16 Punkte im Gault Millau, vier Sterne mit Tip im Varta-Führer: Dies alles hat er ebenfalls, alles nicht zu verachten. Sonnenschein pur herrschte, als er 2009 den zweiten Stern erhielt – was auch der Eröffnung des Schlemmerrestaurants "Le Pavillon" mit seinen 36 Plätzen vor wenigen Jahren zu verdanken sei, in dem die Gourmets auch mit Heilbutt, bretonischem Hummer weißen Trüffeln und Kaviar verwöhnt werden. "Seit dem zweiten Stern haben wir eine deutlich größere Zahl an Gästen, die gezielt zu uns kommen", sagt Herrmann. Feinschmecker also, die wenige kulinarischer Stunden wegen auch Hunderte von Kilometer auf sich nehmen. "Die übernachten dann auch hier", worüber sich natürlich auch Hotel-Patron Meinrad Schmiederer sehr freut.

Martin Herrmann ist Herr über 25 Leute, die Hälfte Azubis – lauter Köche. "Ja, ich habe ein gutes Team." Die Arbeit erfordert den ganzen Mann – und die ganze Frau: Ohne seine Stellvertreterin, lobt er die aus dem Elsass stammende Carolin Schenck, "hätte ich den zweiten Stern nie bekommen". Sie habe ihm noch mehr die Augen für die Reize der französischen Küche geöffnet. Auch vom zweiten Stellvertreter, Patrick Maus, schwärmt der Küchenchef, der selbst an gut 300 Tagen im Jahr seiner Arbeit nachgeht. Die heißt in erster Linie: schauen, dass nur erstklassige Qualität serviert wird. Das gelte auch für die Kaminstube mit ihren 220 Plätzen, die Bauernstube mit den 40 Plätzen und die Renchtalhütte. Die Koch-Crew ist also für vier Lokale verantwortlich. "Wir achten darauf, dass wir uns intern keine Konkurrenz machen." Die Karten sehen deshalb alle anders aus. "Natürlich haben wir auch viel badische Küche." Schwartenmagensalat oder Kutteln. Geschmorte Gerichte, etwa Kalbsbäckchen, schätzt Herrmann persönlich ganz besonders.

Ob ihm auch mal ein Gericht misslingt? "Kommt schon mal vor." Wie lange es dauert, bis ein neues Gericht steht? "Da wird hin- und herprobiert, zehnmal würde ich schon sagen." Wie viele Gerichte er im Kopf hat? "Bestimmt 100."

Täglich steht er von 9 bis 15 und von 17 bis 23 Uhr in der Küche, einen Tag pro Woche, meist Mittwoch, nimmt er sich frei. Ob er dann privat am Herd steht? "Nein, dann gehen wir essen."

Martin Herrmann kam im Dezember 1966 im früheren Krankenhaus in Haslach zur Welt, die Mutter stammt vom Gasthaus Engel in Fischerbach. Der Vater war Metzger und arbeitete als Chefkoch bei Hukla, später gründete er mit einem Partner am neuen Wohnort Müllen die Ortenauer Fernküche. Der Berufsweg für den Sohnmann war vorgezeichnet.

Nach der Hauptschule bewarb der sich auf dem Dollenberg – und wurde genommen. Und er fand dort nicht nur sein berufliches Glück, sondern auch sein privates: Er lernte Ulrike ("Uli") Schmiederer kennen, die Schwester seines Chefs und längst im Hotel Mädchen für alles. Inzwischen sind die beiden 20 Jahre verheiratet und stolze Eltern von Pascal, 19, der bald Abitur macht, und Vanessa, 16, die vor der Mittleren Reife steht. Ob sie ebenfalls mal ihre Heimat in der Gastronomie finden werden? "Mal schauen."

weihnachtsmenü

Martin Herrmanns Weihnachtsmenü: "Rehrückenfilet auf Sellereimousseline, Wirsing à la Crème und Haselnussspätzle vom Brett". 1 Filet von 300g, Erdnussöl, Salz, Pfeffermühle. Selleriemousseline: 100 g Kartoffeln, je 250 g Sellerie und Sahne, 50 g Butter; Salz, Pfeffer, Muskat. Sellerieknolle und

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit Butter andünsten, mit der Sahne einkochen, durch ein Sieb passieren. Spätzle: 500 g Mehl, 8 Eier, 4 Eigelb, 70 g geschrotete Haselnüsse, 40 g Butter. Wirsing a la Crème: 600 g Wirsing, je 50 g Zwiebeln und Karotten, je 100 g Sahne und Rinderkraftbrühe, 50 g Butter, 30 g Sahne. Wirsingblätter schneiden und blanchieren, Butter zum Schäumen bringen, Zwiebeln glasig werden lassen, Rest dazu geben. Rotweinsauce: 250 g Rehknochen, je 150 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerei, Zwiebeln) und Steinchampignons, Preiselbeeren, Thymian, Rosmarin, Lorbeerblatt, je 5 Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 80 g kalte Butterflocken, 50 g Sahne. Für die Sauce die gehackten Knochen bei 220 Grad anbraten, dann Gemüse, Gewürze und 1 EBl. Tomatenpüree dazugeben, öfters mit Wasser ablöschen, mit einem halben Liter badischer Rotwein, trocken, 5 cl Cognac und Wasser auffüllen und 2,5 Stunden kochen lassen, zuletzt abpassieren.

Autor: hrö

Autor: Hubert Röderer

[Empfehlen](#)

Eine Empfehlung. [Registrieren](#), um die Empfehlungen deiner Freunde sehen zu können.

[Twittern](#) 0[WEITERE ARTIKEL: ORTENAUKREIS](#)

Tauwetter an der Schwarzwaldhochstraße: "Kein Wintersport mehr möglich"

ORTENAU (vp). Die Betreiber der Skilifte entlang der Schwarzwaldhochstraße stehen seit dem Jahreswechsel überwiegend im Regen. Das milde Wetter macht den Wintersportlern einen Strich durch die Rechnung. So meldete gestern etwa das Seibelseckle ... **MEHR** 1

Haslach im Kinzigtal: 19-Jährige nach Unfall in Lebensgefahr

Nach einem Unfall auf der B 33 bei Haslach im Kinzigtal schwebt ein 19-jähriges Mädchen in Lebensgefahr. Zwei weitere Menschen wurden schwer verletzt. Ein 48-jähriger Kia-Fahrer war auf die Gegenfahrbahn geraten. **MEHR**

Notfälle und Fehlalarme: Silvester in der Leitstelle

300 Notrufe – wie in Freiburg – sind in der Ortenau nicht eingegangen in der Silvesternacht. Doch auch in der Leitstelle in Offenburg gab es kaum Zeit zum Durchatmen. Besonders ärgerlich: Fehlalarme. **MEHR**