

In Italien lebte ich wie Gott in Frankreich!

Jonas Schraml aus der 9 b hat den Star-Koch Stefan Marquard interviewt

Er gilt als „Freibeuter der Küche“ und „Vater der jungen Wilden“ in der Köche-Szene, viele Fernsehzuschauer kennen ihn von der RTL-II-Sendung „Die Kochprofis“, erlebten ihn als Gastkoch in der „Kocharena“ bei Vox oder schätzen sein Urteil als Juror in der „Küchenschlacht“ beim ZDF: Der 1964 in Schweinfurt geborene Koch Stefan Marquard war einen Tag lang bei uns an der Wirtschaftsschule in Amberg zu Gast. Dabei hat er nicht nur unsere neue Küche eingeweiht, sondern für rund 150 Schüler und Schülerinnen gekocht.



Nach getaner Arbeit hat Jonas Schraml aus der 9 b die Gelegenheit beim Schopf ergriffen, ist auf den Promi zumarschert und hat ihn gefragt, ob er ihm ein paar Fragen für die Schulhomepage stellen darf. Der Gefragte sagte spontan zu – und schon lief das Aufnahmegerät, während Jonas seine Fragen stellte:

Jonas Schraml: Als Sie die 9. Klasse hinter sich hatten, da haben Sie sich zunächst eine Metzgerlehre absolviert. Warum haben Sie sich später noch für eine Ausbildung als Koch entschieden?

Stefan Marquard: Naja, ich wollte von Anfang an Koch werden. Aber ich hätte da ein Jahr warten müssen, bis ich 15 Jahre alt werde – und dann hätte ich auch noch ein Jahr Liftboy machen müssen, um danach drei Jahre Koch zu lernen. Gegen dieses eine Jahr, gegen dieses „Hängejahr“, da hatte mein Vater was dagegen. Keine Chance. Deshalb hab' ich das gemacht.

Jonas Schraml: Würde es Ihnen heute noch gefallen, als Metzger zu arbeiten?

Stefan Marquard: Ich mache jedes Jahr bei meinen Eltern zu Hause noch Hausschlachtung. Und einige Events, bei denen es ums Schlachten geht – also: ums Töten! – das gehört nämlich auch dazu. Weil viele Leute meinen nämlich, die Wurst wächst in der Theke! Einfach mal zu veranschaulichen, dass man so etwas auch wirklich nachhaltig und respektvoll machen kann. Deshalb machen wir ab und zu Veranstaltungen, die unter dem Motto stehen: „Vom Leben bis in den Darm“.

Jonas Schraml: Wie kamen Sie auf die Idee, eine kulinarische Reise durch Italien, die Sie in ihrer Jugend gemacht haben, anzutreten?

Stefan Marquard: Ach Gott, da war ich vielleicht ein bisschen älter wie Du! Das Schöne für mich war: Land, Leute und Kultur kennenzulernen, in jungen Jahren. Ich war mit 21 Jahren schon der beste italienische Koch in Deutschland. Als ich die Reise nach Italien machte, war ich in den 12 besten Restaurants Italiens. Das Kochen war das eine, Land und Leute kennenzulernen, das andere. Das Schöne war, ich musste jede Woche mindestens sechs Leute in ein Restaurant einladen. Ich habe in Italien gelebt wie Gott in Frankreich!

Jonas Schraml: Aber warum sind Sie nicht – sagen wir: durch Deutschland gefahren? Sondern durch Italien?

Stefan Marquard: Warum? Na ganz einfach! Weil es Spaß machte!

Jonas Schraml: Also aus Interesse?

Stefan Marquard: Ja, natürlich war auch das dabei. Es ging ja darum, in Deutschland ein italienisches Restaurant zu eröffnen. Das war das Ziel. Und deshalb habe ich mir die italienische Küche angeeignet. Und dann haben wir das „La Vinia“ eröffnet, und nach einem Jahr waren wir der beste Italiener in Deutschland. Das war mir aber völlig egal – ich war 22 und hatte andere Interessen.

Jonas Schraml: Wie sind Sie darauf gekommen, dass Sie eine Akademie für Köche und Gastronomen und Kochbegeisterte gründeten?

Stefan Marquard: Ich habe alles, was ich je gelernt habe, in Frage gestellt. Ich habe die letzten fünf, ach, die letzten sieben Jahre immer wieder alles, was ich je getan habe, in Frage gestellt. Alles – und dabei ist herausgekommen: Einfacher, schneller, gesünder und nachhaltiger geht. Und dass man damit sogar Geld verdienen kann. Und so kam die Akademie zustande – und jetzt stellen wir eben im Rahmen unserer Akademie die Kantinen und Großküchen da draußen um. Der Vorteil ist: Wir haben keine Gewichtsverluste mehr. Gemüse hat nur noch ein Viertel der Garzeit und dadurch ist es natürlich automatisch gesünder, schmeckt wesentlich besser und dauert nur noch die Hälfte der Zeit.

Jonas Schraml: Sie waren auch Teil der Jury bei den „Kochprofis“ ...

Stefan Marquard: ... acht Jahre lang hab' ich das gemacht. Richtig.

Jonas Schraml: Hatten Sie da schwierige Fälle zu bearbeiten?

Stefan Marquard: Ja, es gab sehr viele Herausforderungen. Ich sag' jetzt einfach mal: Die Probleme, die die Leute angegeben haben, damit wir zu ihnen kommen, haben sich in 90 Prozent der Fälle als völlig andere herausgestellt. Aber solange ich mitgemacht habe, kann ich sagen, dass wir zum Wohle des jeweiligen Unternehmens geurteilt haben und die Restaurants in Gang gebracht haben. Das war unser Hauptinteresse, nicht das Wohl des Senders! Wir haben immer für den Unternehmer gearbeitet, als Köche. Als später aber der Sender uns immer mehr ins Konzept 'reinreden wollte, da hab' ich aufgehört.

Jonas Schraml: Hat es Ihnen Spaß gemacht?

Stefan Marquard: Die ersten acht Jahre: ja! Weil wir hatten ja zu 70 Prozent Erfolg gehabt, mindestens. Manchmal auch mehr! Das heißt: Mehr als zwei Drittel der von uns besuchten Betriebe liefen hinterher besser. Heute aber haben alle Formate in diesem Stil viel weniger Erfolg, gerade mal zehn oder zwölf Prozent. Weil heute alles dem Ziel der Unterhaltung untergeordnet wird.

Jonas Schraml: Ist das wirklich so?

Stefan Marquard: Ja, aber man muss das sehr vorsichtig formulieren – weil die bei den Sendern hören das nicht gern und heulen dann immer gleich rum! Ich sag's mal so: Ich hab' aufgehört, als ich nicht mehr dahinterstehen konnte. Wie gesagt: Man muss da vorsichtig sein.

Jonas Schraml: Ist es schwierig, als Juror bei der Küchenschlacht im ZDF zu entscheiden?

Stefan Marquard: Ja, manchmal ist es schon sehr schwierig, zu entscheiden, wer weiterkommt und wer nicht. Manchmal ist es hauchdünn – und manchmal ist es klar! Manchmal, da war das Niveau so hoch, dass man nicht für alle entscheiden kann. Manche Entscheidungen waren so schwierig, so knapp, da hab' ich dann die Verlierer zum Trost eingeladen, zum Essen. Daran sieht man: Es geht gar nicht ums Gewinnen, sondern darum, mit Leuten zusammen zu sein, gemeinsam zu kochen und Spaß zu haben. Deshalb macht es mir auch so großes Vergnügen, diese Sendung zu drehen.