Ganz große Küche

Die unglaublichen Erfolgsstorys der Food-Expertinnen

Text: Alke Habbe, Mercedes Lauenstein

Die Sterne-Köchin

Dalad Kambhu, *32, begeistert mit ihrem Berliner Thai-Restaurant „Kin Dee“ die Tester des Guide Michelin.*

In der thailändischen Küche ist es nun einmal so: Alles steht und fällt mit der Gewürzpaste. Ist sie gut gemacht, kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. Und wenn nicht, dann schmeckt das so wie in den meisten Thai-Imbissen dieses Landes: eine mit Koriander dekorierte Pampe im Styropor-Behälter. Für Dalad Kambhu, in Texas geboren und in Bangkok aufgewachsen, nicht akzeptabel. Vor zwei Jahren eröffnete die 32-Jährige ihr Restaurant „Kin Dee“ in Berlin-Tiergarten. Dabei musste sich das Ex-Modell das Kochen selbst beibringen. Nach einem Besuch bei ihrer Tante in Paris, die ebenfalls als Autodidaktin ihr eigenes Restaurant führt, steht für Dalad Kambhu fest: Das kann ich auch. Vor Kurzem zeichnete der Guide Michelin das „Kin Dee“ mit einem Stern aus. Welchen Anteil daran ihre einzigartige Gewürzpaste trägt, ist nicht bekannt. Fest steht, dass die Zubereitung in ihrer Heimat Thailand zur Kunstform erhoben wurde. Daran hält sich auch Dalad Kambhu. Mit den Zutaten geht sie hingegen lockerer um. „Ein Papaya-Salat wird in Deutschland nie so schmecken wie in Thailand“, sagt sie. Also nimmt sie stattdessen Kohlrabi. Ganz nach dem Motto vieler Thailänderinnen: keine Angst haben. Einfach machen.

FOTO: ROBERT RIEGER

Eine Sterneköchin ohne Ausbildung? Dalad Kambhu setzt ganz auf ihre Intuition, hier in ihrem Berliner Restaurant.

Leckerer Wein ohne Chichi: die Erfolgsformel von Winzerin Eva Vollmer.

Die Winzerin

***Eva Vollmer,** 37, war die erste Frau in Rheinhessen, die ihren eigenen Namen auf das Weinetikett gedruckt hat.*

Sind Frauen die besseren Winzer?
Ob ein Wein gelingt oder nicht, ist abhängig von der Intuition des Machers – egal ob Mann oder Frau.

Ihr Erfolgsrezept?
Ich weiß genau, was ich kann und was nicht. Unverzichtbar ist auch eine positive Einstellung. Wer keine Vision hat, sollte es lassen. Zudem sollten Frauen mehr Zeit in Netzwerke investieren. Männer machen das seit Jahrhunderten, wir können uns davon viel abschauen.

Woran erkennt man guten Wein?
Dass er einem schmeckt! Aber klar, auch der Preis kann einen Hinweis geben. Wein, der nur drei Euro kostet, kann qualitativ nicht hochwertig sein. Für mich gilt immer häufiger: Sind mir die Winzer sympathisch, schmeckt mir auch der Wein. Es lohnt sich also, mehr über die Macher zu erfahren.

Ihre aktuelle Lieblingskombi?
Gemüse aus dem Wok mit Ingwer, Koriander, Garnele oder Bio-Huhn und dazu eine trockene Scheurebe. Oder, wenn einem die Schärfe ausgerutscht ist, ein feinherber Riesling dazu. Der fängt das perfekt auf.

Die Bäuerin

***Judith Wohlfarth,** 32, kündigte ihren Job als Bankerin, um mit ihrer Mutter eine Schweinezucht aufzubauen.*

Woher kommt die Liebe zum Schwein?
Als ich klein war, hatten wir immer Wildschweine. Später zog ich zum Arbeiten in die Stadt. Als meine Mutter einen Ruhesitz suchte, auf dem sie ihren Tierspleen wieder ausleben konnte, stießen wir auf einen alten Hof. Dafür schafften wir uns Schweine an, diesmal zwei englische Rassen: Berkshire und Tamworth.

Sie arbeiteten damals als Unternehmensberaterin und Bankerin in München – woher haben Sie den Mut zum Neuanfang genommen?
Mir wurde das Pendeln zu anstrengend. Und da ich mich auf dem Land immer wohler gefühlt habe als in der Stadt, fiel mir die Entscheidung nicht schwer. Wenn ich allerdings damals gewusst hätte, wie hart das Leben als Bäuerin ist, hätte ich es mir vielleicht noch mal anders überlegt.

Warum?
Das war als Scherz gemeint. Aber tatsächlich fällt mir das Schlachten sehr schwer, daran gewöhne ich mich nicht. Aber davon abgesehen bereue ich den Schritt nicht und freue mich, dass ich damals so naiv war.

Wie haben Sie sich in Ihre neue Rolle eingefunden?
Indem ich jeden Tag aufgestanden bin und getan habe, was getan werden musste. Ich musste eine Menge ausprobieren. Herausfinden, was funktioniert. Und im Zweifel andere um Hilfe bitten.

Judith Wohlfahrt liebt Schweine – und schlachtet sie. Ein Konflikt, der nicht immer leicht ist.

FOTOS: ACHIM MUTHAUPT/LAIF, MICHAEL WISSING, PUJAN SHAKUPA

Die Künstlerin

Dass ihre Kunst gegessen wird, stört die Berlinerin Kristiane Kegelmann nicht – im Gegenteil. Kostproben gibt's unter parspralinen.com.

***Kristiane Kegelmann,** 28, ist Bildhauerin und Patissière. Kein Wunder, dass ihre Pralinen wie kleine Kunstwerke aussehen.*

„Ich habe immer gern mit den Händen gearbeitet und liebe es, zu kochen und zu essen. Daher habe ich mich für die Patisserie entschieden. Einige Jahre war ich mit Freude dabei, dann merkte ich: Das reicht mir nicht. Ich wollte etwas erschaffen, mit dem ich mein Inneres ausdrücken konnte. Also ging ich in die bildende Kunst und baute parallel eine kleine Pralinenmarke auf. Meine „pars"-Pralinen verkörpern, was mir wichtig ist: nachhaltigen Konsum und gute Verarbeitung. Dafür setze ich auf besondere Zutaten von kleinen Landwirten. Aber natürlich müssen meine Pralinen, die ich zum Beispiel für Louis Vuitton oder Porsche fertige, auch ein Geschmackserlebnis sein. Optisch erinnern sie an Edelsteine oder Schmuckstücke. Ich finde es außerdem spannend zu beobachten, wie ähnlich sich etwa Kuvertüre und Beton beim Verarbeiten verhalten. Nur dass das eine Material eben sehr vergänglich und das andere beständig ist. Die Vergänglichkeit von Pralinen stört mich nicht – im Gegenteil: Sie sind so besondere Stücke, dass es schade wäre, wenn man sie nicht auch genießen würde."

„Patisserie und Bildhauerei haben viel gemeinsam"

Die Gastgeberin

***Caroline Fabian,** 39, arbeitet als Privatköchin auf Mallorca. Ihre Kunden? Finca-Urlauber, Brautpaare und Rennfahrer.*

Wie wird man Privatköchin auf einer Ferieninsel?

2006 hat mich ein Job in einem Michelin-Restaurant nach Mallorca gebracht, geblieben bin ich wegen meines Mannes, eines Mallorquiners. Die Idee zu „Private Cooking Mallorca" hatte ich, als mir eine Bekannte erzählte, dass sie einen Koch für ihr Ferienhaus sucht.

Erinnern Sie sich noch an Ihren ersten Auftrag?

Oh ja! Meine ersten Kunden waren Stammgäste meines Ex-Chefs, dessen Restaurant an diesem Tag geschlossen war. Er hat mich empfohlen, und ich machte Fischsuppe und Lamm für sie. Heute koche ich oft für Urlauber oder richte Hochzeiten aus. Ab und zu ist aber auch ein spezieller Auftrag dabei. Ich habe zum Beispiel mal einen Rennfahrer auf seiner Yacht bekocht.

Teilen Sie Ihre Rezepte, oder sollen sie geheim bleiben?

Ich teile gern, weil ich finde: Rezepte müssen reisen! Interessierte Kunden ermutige ich zum Mitkochen, zum Beispiel wenn ich meinen „Pescado a la mallorquina", Fisch auf mallorquinische Art, mache. Einmal half mir ein Achtjähriger stundenlang in der Küche. Eine schöne Erinnerung, denn so hat auch meine Liebe zum Kochen mal angefangen.

Nächstes Jahr erscheint Caroline Fabians erstes Kochbuch.

Die Kuchenexpertin

***Katharina Mayer,** 30, glaubt: Omas und Kuchen gehören zusammen. Und gründete das Social-Start-up Kuchentratsch.*

„Wenn ich an meine Kindheit denke, kommt mir sofort der Zitronenkuchen meiner Oma in den Sinn. Wie sie ihn warm und duftend aus dem Ofen holt und für mich in mundgerechte Stücke schneidet. Auf der Suche nach einem solchen Kuchen bin ich lange durch die Münchner Cafés gezogen und kam irgendwann zu dem Ergebnis: So gut wie der von meiner Omi schmeckt einfach keiner.

Daraus ist 2014 meine Geschäftsidee entstanden. Kaum hatte ich die letzte Prüfung meines BWL-Studiums hinter mir, mietete ich eine Backstube und verpflichtete meine Oma. Heute backen rund 50 Seniorinnen und Senioren in München für uns. Wir versorgen verschiedene Cafés, aber wir verschicken auch per Post – sogar europaweit.

Ich freue mich, dass wir mit diesem Konzept inzwischen Geld verdienen, genauso wichtig ist mir aber die soziale Komponente. In unserer Backstube können die Omas und Opas neue Kontakte knüpfen, ihre Freude am Backen ausleben, verdienen sich etwas dazu und machen andere Leute mit ihren Kuchen glücklich. Aus diesem Grund feilen wir übrigens gerade an einer Backmischung für zu Hause. Dann kann jeder die zum Teil über viele Jahrzehnte gesammelten Familienrezepte nachbacken."

„An den Kuchen von Oma kommt keiner ran"

FOTOS: MIKE BEIMS, LARA FREIBURGER; HAARE & MAKE-UP: NADINE HERMANN

Ein Geschäft mit Sinn: Katharina Mayers Start-up Kuchentratsch bringt Omas und Opas am Ofen zusammen.

Die Sommelière

Wer spitze ist, kann auch leise sein – so wie Sommelière Nina Mann.

***Nina Mann,** 30, startete in der männerdominierten Weinbranche durch – und wurde zur „Sommelière des Jahres 2018" gewählt.*

Sie zählt zu Deutschlands Top-Weinkennerinnen, doch fragt man Nina Mann nach ihrem Erfolgsgeheimnis, muss sie erst mal überlegen. Eigentlich mache sie ja nur ihren Job, sagt sie. Ganz schön bescheiden für so viel Können. Seit 2016 arbeitet Nina Mann als Chef-Sommelière bei Star-Koch Christian Bau im saarländischen 3-Sterne-Restaurant „Victor's Fine Dining". Vor anderthalb Jahren folgte dann die Krönung ihrer bisherigen Karriere: Der „Schlemmer Atlas" kürt sie zur Sommelière des Jahres. „Eine Ehre." Aber vor allem das Ergebnis harter Arbeit.

Nina Mann absolviert eine Ausbildung zur Hotelfachfrau am Tegernsee. Als sie dort die Weinfragen ihrer Gäste nicht beantworten kann, beginnt sie, Fachbücher zu lesen. Schnell merkt sie, dass ihr das nicht reicht. Sie meldet sich für einen dualen Lehrgang zur Sommelière an. Montag bis Mittwoch geht sie zur Schule, Donnerstag bis Sonntag ins Hotel. Eine anstrengende Zeit, die sich jedoch auszahlt: 2011 wechselt sie in die Spitzengastronomie. „Man muss dort als Frau schon eine andere Ernsthaftigkeit an den Tag legen", sagt sie. Heißt: weniger flotte Sprüche, mehr Disziplin. Aber damit kennt sie sich ja aus.

Bleibt ihren bayerischen Wurzeln auch in der Spitzengastronomie treu: Maike Menzel.

Das Supertalent

***Maike Menzel,** 29, ist die jüngste Sterne-Köchin in Deutschland und leitet das Münchner Restaurant „Schwarzreiter"*

Zu jeder Karriere gehören neben Fleiß und Talent auch Timing und Glück. Das weiß auch Maike Menzel. Die richtigen Empfehlungen zur richtigen Zeit führen sie nach ihrer Ausbildung zunächst in die Münchner Traditionsrestaurants „Blauer Bock" und „Emiko", bevor sie schließlich als Chef de Partie im „Schwarzreiter" anheuert. Dort kocht sich Maike Menzel in weniger als zwei Jahren zur Chefin hoch und führt ein Team von neun Köchen und fünf Auszubildenden. Wer schon einmal in einer Spitzenküche zu Gast war, weiß: Ohne starke Nerven geht da nichts. Dass die Frau gut mit Druck umgehen kann, hat sie erst Anfang des Jahres bewiesen, als es darum ging, den Stern des „Schwarzreiters" zu verteidigen. Seither wird sie nicht nur als jüngste Sterne-Köchin bejubelt, sondern auch als erste Frau, die in München ein Sterne-Restaurant leitet. Zu verdanken hat sie das auch ihrem Vater, ebenfalls ein Koch. Mit ihm stand sie schon als Kind gemeinsam in der Küche am Ammersee und kochte bayerische Spezialitäten wie Kaiserschmarrn. Steht übrigens auch auf ihrer aktuellen Speisekarte.

FOTOS: MORITZ HOFFMANN, JENNIFER WEYLAND

DADO SENS
DERMACOSMETICS

NEUES DESIGN
NEU
BEWÄHRTE QUALITÄT

AUF NATURBASIS
BASED ON NATURE

MEINE HAUT IST SPEZIELL.
MEINE PFLEGE
IST SPEZIALISIERT.

DADO SENS DERMACOSMETICS ist auf die sanfte Pflege sensibelster Hautzustände spezialisiert. Die dermatologisch geprüften und in langjähriger Forschung entwickelten Pflegeserien auf Naturbasis unterstützen besonders empfindsame Haut auf dem Weg zurück zu ihrer natürlichen Balance. Damit Sie sich sichtbar schön fühlen.

Die Produkte von DADO SENS sind in Reformhäusern, Parfümerien und autorisierten Apotheken sowie im Onlineshop **www.dadosens.com** erhältlich.