



PUNKKOCH AM 19. LOCH

Der Freibeuter der Küche auf Abwegen? **Stefan Marquard** übernimmt das Restaurant auf dem bayrischen Golfplatz Olching. Erstmals spricht er nach dem **TV-Aus** über seine **Zukunftspläne!**

Text: Katharina Wolschner

» im zeitraffer

Am 20. Juni 1964 wurde Stefan Marquard in Schweinfurt geboren.

1979 bis 1981 machte er eine Metzgerlehre, und noch im selben Jahr beschloss er, eine Kochlehre im Hotel „Rebstock“ in Würzburg zu beginnen, die er 1982 abschloss.

Zwischen 1982 und 1985 war er im Restaurant „Graues Haus“ in Oesterich-Winkel, wo er nach einem zweijährigen Gastspiel im Gasthof „Rottner“ in Nürnberg erneut für ein Jahr tätig war.

Sein damaliger Küchenchef Adalbert Schmitt schickte ihn 1988 ein Jahr lang auf kulinarische Entdeckungsreise durch Italien.

1989 bis 1991 war er schließlich Küchenchef in der „Taverna la Vigna“ in Wertheimer. 1991 eröffnete Stefan Marquard das Restaurant „Drei Stuben“ in Meersburg, wo er einen Michelin-Stern erkochte. 2003 gründete er das Event-Cateringunternehmen „Jolly Roger Cooking Gang“. Marquard ist Star diverser TV-Koch-Sendungen.

KAHLA/Thüringen Porzellan GmbH

TAO - Weg der Harmonie



Sanft wie gewaschener Stein, wie von Wasser modelliert. Natur veredelt in Porzellan. TAO - Weg der Harmonie.

IGEHO BASEL
21. - 25. NOVEMBER 2009
HALLE 2.1, STAND C63



KAHLA

PORZELLAN FÜR DIE SINNE.



Kreativität und Aktionismus sind bei den Caterings von Stefan Marquard die Prämisse: Jedes Event ist anders.



Wer mich kennt, behauptet ich sei ein kreatives Clout
 Dazu kann ich nur sagen, dass es stimmt, weil ich
 mich so auch. Im Moment bin ich viel unterwegs und kümmere mich um
 um jede Menge Neues. Mein Arbeitstag beginnt meist um 9:00 mit
 telefonieren und endet kaum vor 21:00 mit Ende der Verkauf. Der Job bringt
 es mit sich, dass ich viele spannende Menschen kennen lerne. Den größten Teil meiner
 Arbeitszeit verbringe ich mit Kochen und neuen Ideen. Wenn ich nicht Koch
 geworden wäre, dann würde ich heute ~~Koch~~ Musiker sein.

Mein allererstes Gericht war eine Kartoffel, das ich für meine
 Familie gekocht habe. Es hat gigantisch geschmeckt. Das beste, das ich jemals
 gegessen habe, war Haugor 7, Kanis bei das Dessert.

Dieses Business kann ja ziemlich kompliziert sein. Ich beschreibe es – kurz gesagt –
 als Mini-Kosmos Küche. Aber mir gefällt es, weil immer eine weiße
 Herausforderung ist.
 Manche denken, mein Job sei langweilig und das ist völlig falsch
 weil es jeden Tag eine neue Herausforderung ist. Tief in meinem Herzen bin ich jedoch bei
 meinen Jungs am Hof, weil ich mich dort sowohl fühle.

Meine Hobbys sind Angeln und Musik
 Mein Lebensmotto lautet Alles Anders. Als Alle Anderen

Aber nun muss ich los, denn ich werde heute noch Spaghetti Bolognese
 für meine Familie kochen.

Liebe Grüße,
 Stefan M.



Wer wegen der Kleiderordnung seinen Tisch im „Le Louis XV“ von Alain Ducasse abbestellt, der hat klare Vorstellungen von dem, was er will. Oder ist sehr von sich selbst überzeugt. Bei Stefan Marquard ist es wohl eine Kombination aus beidem. Er ist sehr überzeugt von seinen Vorstellungen. „Es wäre sicher ein tolles kulinarisches Ereignis gewesen, aber wenn ich nicht so auftreten darf, wie ich will, dann fühle ich mich nicht wohl. Entweder nach meiner Pfeife oder sonst eben nicht.“

Ein Grundsatz, der ihn bestimmt auch zu dem Erfolg geführt hat, den er augenblicklich genießt. „Ich verbiege mich nicht, für niemanden. Alles, was ich mache, ist authentisch.“ Auch wenn seine Entscheidun-

gen manchmal überraschen. Sein neuester Clou: Die Übernahme des Restaurants im Golfclub Olching mit dem 1. Jänner 2010.

Frei nach dem Motto: Punkrock meets Polokragen. „Es ist nur scheinbar ein Widerspruch. Ich weiß zwar noch nicht, wie

fall. „Wir hatten ein Catering am Golfplatz – und dem Präsidenten, uns und, viel wichtiger, den Gästen gefiel, was sie sahen. Danach wurden wir uns schnell einig, und nun ist alles unter Dach und Fach.“ Der Name, der ist noch offen, das Konzept ist klar abge-

Ich wollte immer schon **nach ganz oben**, aber ohne mich zu verbiegen. Klappt ganz gut soweit.

wir zusammenpassen, aber ich bin überzeugt davon.“ Mit der Eröffnung eines Restaurants hätten er und Wolfgang Weigler, sein Partner, schon lange geliebäugelt; dass es eins auf einem Golfplatz wurde, war Zu-

steckt. „Es wird eine saisonale Karte geben, mit Fokus auf Frische, Innovation und eine niveauvolle Gastronomie, aber ohne überkandidelt zu sein. Küchenchef wird einer aus der Gang, Hannes Barreiter. Ich selbst wer-



Markenzeichen Tattoo, Piercing und lange Haare. Wer zur Gang gehören will, der braucht Punkrock im Blut – und handwerkliche Perfektion.

» marquard über

... Image:

Ich wurde schon als Althippie, als einer von Mundstuhl oder als DJ Ötzi, angesprochen. Wobei ich mir Letzteres eigentlich nicht erklären kann.

... Kochkunst:

Mit den wenigsten Mitteln etwas Abgefahre-nes machen.

... Familie:

Der Sinn des Lebens, und müsste ich mich für meinen Job oder die Familie entscheiden, dann definitiv für meine Familie.

... Lebenseinstellung:

Ich bin mit Leib und Seele Koch, höre dabei die Musik, die ich liebe, und habe Gleichge-sinnte um mich 'rum. Was gibt es Geileres?

... Trends:

Sind ganz wichtig. Die sind dazu da, um dich wachzurütteln. Jeder sollte aber nur das aus den aktuellen Trends rausziehen, was für seine jeweilige Küche stimmig ist.

... Italienische Küche:

Eine der erdigsten und tollsten Küchen dieser Welt.

... Chef vs. Team:

Es ist nicht mein Spiel, es ist unser Spiel. Jeder Einzelne aus dem Team soll sein „Finde-ich-am-Allergerilsten“ reinbringen.

de versuchen, bis zu drei Tage die Woche dort zu sein. Das wird richtig klasse werden, wenn ich mit Hannes gemeinsam die Karte einkochen werde.“

Denn das vermisst der zweifache Familienvater am meisten: das Kochen. „Ich habe schließlich ein Unternehmen am Laufen zu halten, aber ich bin nun mal Koch und Metzger aus voller Seele. Die Sau in der Küche rauszulassen, die Anlage voll aufgedreht, und aus tollen Produkten was richtig Geiles machen. Das ist Rock'n'Roll.“

Klar, dass er mit dieser Einstellung aneckt. Als er noch nicht durch die diversen TV-Shows bekannt war, durfte er mit seiner damaligen Freundin und heutigen Frau Christine nicht ins Adlon Berlin hinein, und seine Chefs zeigten sich auch nicht unbedingt immer davon begeistert, dass er nie das klassische Kochoutfit tragen wollte. Stefans Motto: Anders als alle anderen. „Aber wer auf Underdog macht, der muss doppelt zeigen, dass er was drauf hat. Handwerkliche Perfektion und ein blanker ▶

Fotos: s.e.t. Photo / Thomas B. Schumann, Stefan Krauer/Photographie, beigestellt

www.rollingpin.eu >> **Ausgabe 86**

BOHNER®

Kompetenz in Küchentechnik

Neue Trends und Technologie

Küchenprofi Stefan Marquard weiß, dass es in der Spitzengastronomie auf Perfektion ankommt. BOHNER® bietet daher ein breites und hochwertiges Programm an thermischen Geräte für den Gastronomieküchenbereich.

KONTAKT

BOHNER® Produktions GmbH
Industriestraße 13, D-88339 Bad Waldsee
www.bohnergmbh.de, info@bohnergmbh.de
Telefon: +49 (0) 7524 / 97 06 21

ERLEBEN SIE STEFAN MARQUARD LIVE!

„Alles für den Gast“ in Salzburg
Halle 9, Stand 501



„BOHNER® bietet den Gastronomen spannende und individuelle Lösungen.“



„Zuhause habe ich ebenfalls das Equipment von BOHNER®.“



„Frontcooking-Systeme von BOHNER® bieten alles, was man sich wünschen kann.“

Rosinen-Schokoladenkuchen

mit Ananas-Fenchelsalat, süßem Pesto und Sauerrahm-Basilikum Eis

Zutaten für 4 Portionen:

Küchlein

200 g Bitterkuvertüre
150 g Butter
80 g Brauner Zucker
50 g Große Rosinen
2 cl Strohrum
5 Eier

Pesto

250 g Basilikum
1 TL Kokosflocken
Saft und Abrieb einer Zitrone
4 cl Apfelsaft
1 EL Pinienkerne
3 EL Klee-Honig
2 EL Geriebener Parmesan
4 cl Olivenöl
8 cl Pflanzenöl

Ananas-Fenchelsalat

300 g Ananas
1 kleine Knolle Fenchel
Saft und Abrieb einer Limone
1 EL brauner Zucker
4 cl weißer Aceto Balsamico
4 cl Pflanzenöl
1 TL Fenchelgrün

Sauerrahm-Basilikum-Eis

6 Eigelb
½ L Sauerrahm
1 Vanilleschote
3 EL Klee Honig
1 kleiner Bund Basilikum
2 Blatt Gelatine

Zubereitung

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen. Die Kuvertüre mit der Butter schmelzen. Eier trennen und jeweils mit der Hälfte des braunen Zuckers aufschlagen. Die flüssige Kuvertüre mit Butter vorsichtig unter das aufgeschlagene Eigelb heben, die Rum-Rosinen und anschließend das geschlagene Eiweiß dazugeben. Die Masse in eine gebutterte und gezuckerte Form geben und bei 200°C 8 Minuten lang backen.

Für das Pesto alle Zutaten bis auf Parmesan fein mixen und anschließend den geriebenen Parmesan darunterühren.

Die Ananas und den Fenchel in hauchfeine Scheiben schneiden. Den Zucker in einen heißen Topf streuen und goldgelb karamellisieren lassen. Danach den geschnittenen Fenchel dazugeben und mit dem Karamel etwa 5 Minuten dünsten. Anschließend Saft und Abrieb der Limone dazugeben. Vom Herd nehmen, das Fenchelgrün und die Ananas dazugeben und nach dem Erkalten mit Essig und Öl abschmecken.

Den Sauerrahm mit Honig und etwas Vanille erhitzen. Die Eigelb schaumig schlagen. Die eingeweichte Gelatine dazufügen und den heißen Sauerrahm zugig auf die Eigelb kippen. Einmal umrühren – fertig! Den grob geschnittenen Basilikum dazugeben und gefrieren.



Wolfgang Weigler und Stefan Marquard (unten) übernehmen nun das Restaurant des Golfclubs Olching in der Nähe von München.



Und dazwischen hält Stefan Seminare über Mitarbeiterführung, Kochkurse und war bis vor einigen Monaten einer der „Kochprofis“ von RTL 2. Das Aus kam plötzlich, oder wie Stefan meint: „Das ist

Meine **Idealvorstellung**: Mit den Jungs **kochen**, zusammenräumen und dann ein **Bierchen** zischen.

Arbeitsstisch sind bei mir Pflicht.“ Diese andere Seite der Medaille ist, dass er über acht Jahre lang einen Michelin-Stern in den „Drei Stuben“ führte und durch sein Auftreten heute zu einer unverwechselbaren Marke geworden ist. „Ich bin der Leithammel und das Äffchen der Jolly Roger Cooking Gang. Ich mache die Deals klar. Aber ganz ehrlich, Der Chef bin ich nicht. Es herrschen zwar keine anarchistischen Verhältnisse bei uns, aber wir sind alle auf einer Ebene. Ohne mein Team, und vor allem ohne Wolfi, könnte ich einpacken.“ Wolfi, besagter Wolfgang Weigler, der die Locations besichtigt, die Logistik plant und die Infrastruktur organisiert. Gemeinsam gründeten sie 2003 ihr Eventcatering. Ihr Equipment: drei symbolische Plastik Kochlöffel und Stefans eigene Küche. Sechs Jahre, ein Kuhstall und eine 1000 Quadratmeter große Industriehalle später, floriert das Unternehmen mit einer Stammcrew von 15 tätowierten und gepiercten Jungs, einer Niederlassung in Tutzing und mit einer Auslastung von bis zu 25 Events pro Monat.

’ne schwierige Kiste. Nicht nur wegen des Bekanntheitsgrads. Anfangs kam ich mir wie Lorient mit einer Nudel an der Backe.“ Schwierig auch, weil seine drei Mitstreiter und engen Freunde, Martin Baudrexel, Mario Kotaska und Ralf Zacherl, nun in einem ähnlichen Format auf VOX kochen. Ohne Stefan. Der habe zu hoch gepokert, munkelt man. Sein Statement: „Man sollte aufhören, wenn es am schönsten ist.“

Aber so hat er nun mehr Zeit, sich der wirklich schönsten Sache zu widmen: dem Kochen mit seinen Jungs aus der Gang. ■



kontakt

Stefan Marquard – Eventcatering
Event-Rotunde
Bahnhofstraße 9-15
82327 Tutzing
info@stefanmarquard.de
www.stefanmarquard.de

STERNEKOCHE STEFAN MARQUARD KOCHT MIT KAGERER SEAFOOD



FRISCHE IDEEN FÜR JEDEN TAG
WÜNSCHT IHNEN


KAGERER
SEAFOOD & DELICATESSEN

Garnelen • Fisch • Sushi-Produkte

Weißfelder Straße 6 • D-85622 Feldkirchen bei München

Telefon: 089.900 48 5-0

Internet: www.kagerer.de

Telefax: 089.90 04 85-400

E-Mail: scampi@kagerer.de

www.rollingpin.eu >> **Ausgabe 86**