

Zum Ausgleich riesige Monsterfische

Stefan Marquard kocht aus Leidenschaft, besitzt einen eigenen See zum Angeln und kommt zur Eat'n Style

Seine Philosophie lautet: Alles anders machen als andere – und damit fährt Stefan Marquard richtig gut. Der Koch, der vor allem durch die Fernsehsendung „Die Kochprofis“ bekannt ist, wird morgen, 12.30 Uhr, auf der „Eat'n Style“-Messe in Köln auftreten. Im Vorfeld hat er mit WELT KOMPAKT über seine Leidenschaft, Musik und Angeln gesprochen.

WELT KOMPAKT: Sie werden gerne als Punkrock-Koch bezeichnet – einmal wegen Ihrer kochuntypischen Kleidung, aber auch wegen Ihrer Vorliebe für harte Rockmusik. Wie wichtig ist Ihnen Musik?

Stefan Marquard: Sehr wichtig. Bei meinem Team ist der Musikgeschmack sogar Einstellungskriterium. Wer Rockmusik mag, der darf bei mir arbeiten – alles andere wäre aber auch Quälerei, weil Hardrock bei uns in der Küche den ganzen Tag volle Pulle läuft. Zum Beispiel Slipknot, aber auch die Ärzte und Die Toten Hosen.

Sie kleiden sich auch wie ein Rockmusikfan.

Marquard: Das habe ich mir von Pizabäckern abgeguckt. Die arbeiten auch im T-Shirt. Wenn man 15 oder 16 Stunden am Tag arbeitet, dann wenigstens in bequemen Klamotten, finde ich. Das hat hin und wieder für Ärger gesorgt. Einige Kollegen finden, dass ich die Ehre des

Berufsstands in den Dreck ziehe. Das ist aber Quatsch. Ich koche nicht besser, nur weil ich eine Kochjacke und eine Kochhose trage. Ich fühle mich auch so zur Kochgilde zugehörig.

Das wirkt authentisch – wie wichtig ist Ihnen Authentizität?

Marquard: Wichtig. Ich möchte und muss mich nie verändern – das finde ich toll. Verbiegen kommt für mich nicht in die Tüte. Auch bei den Kochprofis konnte ich immer machen, was ich wollte – und konnte anziehen, was ich wollte.

Warum sind Sie nicht mehr im Team?

Marquard: Die Sendung hat für mich nichts mehr mit Kochen zu tun, mehr mit Psychologie. Ich bin aber kein Psychologe, sondern mit Leib und Seele Koch und möchte den Menschen mit Kochen helfen.

Im TV sind Sie aber immer noch zu sehen.

Marquard: Beispielsweise bei „Lanz kocht“. Bald startet auf D-Max eine neue Dokumentation über meine Catering-Firma „Jolly Roger Cooking Gang“. Wolfgang Weigler und ich haben den Laden vor fünfzehn Jahren gegründet – wir besitzen mittlerweile für 5000 Leute das gesamte Equipment.

Das ist aber nicht alles, was Sie derzeit machen.

Marquard: Ich mache viel Show-Cooking und Moderationen. Außerdem übernehmen wir bald im Golfclub Olching die Gastronomie. Allerdings nicht unter meinem Namen. Einer meiner besten Mitarbeiter wird den Laden schmeißen, ich werde dort sein, wann immer es terminlich passt.

Golf und Punkrock-Kochen – wie passt das zusammen?

Marquard: Sehr gut sogar. Wir haben einmal eine Veranstaltung dort gehabt. Und weil wir alles anders machen als andere, hatten die Leute ein echtes Aha-Erlebnis. Das war toll.



Punk-Kocher und Gourmet-Rocker: Stefan Marquard kommt zur „Eat'n Style“

Viele Menschen spielen Golf zur Entspannung – was machen Sie?

Marquard: Ich gehe Angeln. Mit zwei Freunden habe ich einen eigenen See. Darin leben riesige Monsterfische.

Noch einmal zum Anfang: Wie sahen denn Ihre ersten Schritte im Kochberuf aus?

Marquard: Eigentlich wollte ich Elektriker werden, nur reichten meine Noten dafür leider nicht aus. Meine Mutter meinte: Lern doch Koch – das ist ein krisensicherer Job, denn gegessen wird immer. Da ich noch zu jung war, machte ich vorher eine dreijährige Ausbildung zum Metzger. Für mich ist Koch heute nicht nur ein Beruf, sondern eine echte Leidenschaft. Ich könnte den ganzen Tag am Herd stehen. Zum Glück hatte ich auch immer tolle Chefs, keine Choliker. Ich sehe es heute auch so, dass ich nicht mit Angestellten arbeite, sondern mit Freunden.

Die Arbeit macht Ihnen immer noch Spaß?

Marquard: Wenn ich könnte, würde ich den Job noch ewig machen. Mein Traum ist es, mit 65 oder 70 noch einmal einen Laden aufzumachen, nicht weil ich muss, sondern weil ich möchte. Und dort gibt es dann höchsten 20 Plätze, das Fünf-Gänge-Menü kostet inklusive begleitender Weine 120 Euro.

Reden wir über die nahe Zukunft: Morgen sind Sie auf der Messe „Eat'n Style“ zu sehen. Was zeigen Sie?

Marquard: Ich werde mit den Zuschauern gemeinsam eine Bratwurst kreieren. Und einige andere Gerichte ausprobieren.

Was schätzen Sie an Köln?

Marquard: Die Kölner sind ein feierlustiges Völkchen. Außerdem gefällt mir die Größe der Kölschgläser. Bei uns gibt's Bier im Maßkrug – das ist viel schneller schal.

Interview: Tobias Dupke

Eat'n Style

■ Die Gourmetmesse **beginnt heute** um 10 Uhr (bis 19 Uhr) in Halle 6 der Kölnmesse – morgen, 10 bis 19 Uhr, Sonntag, 10 bis 18 Uhr

■ Rund **230 Aussteller** zeigen alles zu den Themen Kochen, Küche, Genuss und Gastlichkeit

■ Das Kombiticket (Tages-Eintritt plus eine Kochshow) kostet 23 Euro, ein **Tagesticket 20 Euro**, eine einzelne Kochshow 18 Euro

■ Infos unter www.eatandstyle.de