

Ein Leben für die gute Küche

Werner Hölscher geht nach 40 Jahren in den wohl verdienten Ruhestand

VON KLAUS FRENISING

■ **Espekamp.** Werner Hölscher ist Koch aus Leidenschaft. Und so ist ihm der Abschied aus seinem Reich, der Küche im Hotel Mittwald nicht leicht gefallen. Doch nach fast 50-jähriger Berufstätigkeit, davon 40 Jahre in Espekamp, hat er zum 1. September den Platz am Herd frei gemacht. Der 63-jährige weiß: „Die Küche bleibt in guten Händen.“

Roman Schlehahn und Bianca Borchering sind durch seine Schule gegangen. Bianca Borchering hat bei ihm gelernt und 20 Jahre mit ihm zusammen gearbeitet. Sein Nachfolger hat bereits als Schüler ein Praktikum in der Küche des Hotel Mittwald absolviert. Zudem bleibt die Grand Dame des Hauses, Carla Werner, der Küche erhalten. „Sie werden den alten Stil beibehalten, aber auch erneuern.“

Groß geworden ist Werner Hölscher am nördlichen Rand des Ruhrgebiets in Bockum-Hövel. „Ich wollte schon immer Koch werden“, erzählt er. Bereits seiner Mutter ging er am Herd zur Hand und war immer knatschig, wenn sein Bruder ein Stück Fleisch aus dem Kochtopf stibitzte hatte. Das durfte eigentlich nur der kleine Werner, wenn er fleißig mitgeholfen hatte.

Um seinen Berufswunsch zu realisieren hat Werner Hölscher mit 14 Jahren jedes Hotel in der nächsten größeren Stadt, in Hamm, abgekappert. „Ich habe von allen ein Angebot bekommen“, sagt er. „Die fanden es einfach toll, dass ein 14-jähriger sich ganz alleine auf den Weg gemacht hat. Das zeigte denen, welch großes Interesse ich an dem Beruf hatte.“

Die Lehrstelle hat er dann aber mit seinen Eltern zusammen ausgesucht. Die Wahl fiel auf das beste Haus am Platz. Bereits ein halbes Jahr vorher begann er ein Praktikum. „Jeden Sonntag habe ich dort sechs bis sieben Stunden gearbeitet, gegen Essen und Trinken.“



Gelernt ist gelernt: Koch „im Ruhestand“ Werner Hölscher hilft noch ab und an aus.

FOTO: FRENISING

sich einiges verändert. In der Küche – „Früher gab es noch nicht so viele Tiefkühlprodukte, da musste man beispielsweise das Wild noch selbst rupfen“ – wie bei den Vorlieben der Gäste. „In den fetten‘ 70er Jahren, als die Spesen noch großzügig bemessen waren, waren kostspielige Leckereien wie Froschschenkel, Muscheln oder Kaviar angesagt“. Heute sei leichte internationale aber auch regionale Küche gefragt.

Was auch immer auf der Karte steht, Werner Hölscher schwört auf frische Produkte und Verarbeitung. „Wenn ich eine richtige Soße ansetze, dann dauert das seine Zeit“, sagt er. Im Geschmack sei das aber auch ein Unterschied wie zwischen Tag und Nacht. „Eine Soße muss so sein, dass ich sie aus der Tasse essen könnte, wie eine Suppe“, schwärmt der Experte, der vor allem in der Welt der Soßen und der Fleischgerichte zu Hause ist.

»Langweilig wird es in der Küche nie«

Da der Koch auf frische Produkte setzt, ist seine Küche stets saisonal geprägt. Im Frühjahr stehen Spargel, im Herbst Wild- und nach dem ersten richtigen Frost Grünkohlgerichte auf der Karte. „Langweilig wird es in der Küche nie“, sagt Werner Hölscher lachend. Hölschers Kochkunst wurde von den Gästen im Hotel Mittwald geschätzt, wie der gute Ruf der Küche zeigt.

Er ist zu Recht stolz auf das Vertrauen, dass ihm die Gäste stets entgegen gebracht haben. „Gefreut hat mich besonders ein Dankeschreiben nebst Präsentkorb der internationalen Geschäftskunden der Firma Harting, die im Hotel nächstigt und gegessen haben.“

Entscheidend sei aber vor allen Dingen, dass die Chemie im Haus stimmt. „Ein gute Team ist das A und O!“

Dem Kochen bleibt er auch im Ruhestand treu. Zuhause hat er das Regiment in der Küche übernommen und wenn Not am Mann ist, hilft er im Hotel Mittwald aus.

regionalen Küchen kennen gelernt. „Ich kann nur jedem jungen Koch empfehlen zu reisen. Man sammelt viele Erfahrungen, lernt immer etwas Neues

dazu und man wird selbstständig.“ Sein Weg führte ihn Anfang 1974 nach Espekamp. Dort trat er am 3. Januar seine Stelle im Hotel Mittwald an. Eigent-

lich wollte er nur drei Monate bleiben, doch dann lernte er seine Frau Christin kennen, die hier als Zimmerdame arbeitete und blieb. Mit den Jahren hat