

Als Kind schon in der Küche geholfen

Werner Hölscher ist seit 40 Jahren im Espelkamper Traditionshotel Mittwald als Koch beschäftigt

■ Von Arndt Hoppe

Espelkamp (WB). Kochsendungen sind auf allen TV-Kanäle zu sehen. Jeder kennt Promi-Köche wie Johann Lafer, Jamie Oliver oder Tim Mälzer. Mindestens ebenso viel Leidenschaft wie diese berühmten Kollegen hat ein Espelkamper. Seit 40 Jahren ist nämlich Werner Hölscher Koch im Hotel Mittwald.

Und das ist etwas Besonderes in einem Beruf, den viele Nachwuchskräfte nach einigen Jahren wegen der Arbeitszeiten und der Sonn- und Feiertagsarbeit wieder aufgeben. »Ich habe einfach schon immer viel Lust am Kochen gehabt«, sagt der 63-Jährige, der über Jahrzehnte die Küche des Espelkamper Hotels geleitet hat. »Als Junge habe ich schon in der Küche meiner Mutter geholfen, während mein Bruder eher das Fleisch aus der Pfanne stibitz hat«, erinnert sich Hölscher.

Schon als 14-Jähriger, bevor er mit der Schule im westfälischen Bockum-Hövel fertig war, wollte er keinen anderen Beruf ergreifen. »Mir wurde gesagt, es gebe keine Lehrstellen als Koch. Aber ich habe mich in einen Anzug geschmissen, habe ganz allein – ohne meine Eltern – alle Hotels in Hamm abgeklappert und mich persönlich vorgestellt.« Und dieser Einsatz wurde belohnt. »Das gefiel den Verantwortlichen so gut, ich hätte bei allen anfangen können.«

Ein halbes Jahr lang absolvierte der junge Werner Hölscher neben der Schule an jedem Sonntag ein Praktikum in der Hotelküche, wo er danach seine dreijährige Lehre machte. Nach der Ausbildung wechselte er an verschiedene Häuser in Aalenberg, Bad Hohenfels, Münster und in der Schweiz. »Ich würde es auf jeden Fall wieder so machen. Nur dass ich heute noch mehr Erfahrungen im Ausland sammeln würde«, sagt der Kochprofi. »Ich würde gerne Koch raten, ein bisschen zu reisen.«

Der Zufall brachte Werner Hölscher 1973 nach Espelkamp und

die Liebe ließ ihn bleiben. »Ich suchte eigentlich nur eine Anstellung für ein paar Monate.« Er bezog ein Personalzimmer im Hotel Mittwald und lernte seine spätere Ehefrau Christine kennen. »Sie war Zimmerfrau und wir haben uns ineinander verliebt. Und so wurden aus 3 Monaten 40 Jahre.« Gemeinsam blieben sie dem Betrieb treu. »Ich arbeitete immer in geteilter Schicht, morgens von 8.30 bis 14 und abends von 16 bis 22 Uhr«, berichtet Hölscher. Die Vormittage galten der Vorbereitung, weil in der guten Küche nicht mit »Tütenprodukten« gearbeitet wird. »Suppen und Saucen brachten ihre Zeit. Und ein guter Braten ist nicht in einer Stunde fertig«, sagt der Fachmann, dessen besondere Leidenschaft Fleisch und Saucen sind. »Bei mir muss die Sauce so sein, dass man Lust hätte, sie auch mit dem Löffel wie eine Suppe zu essen«, sagt Hölscher. Wenn auch die Qualität wichtig, haben sich die Arbeitsweisen in vielen Bereichen über die Jahrzehnte geändert. »Früher habe ich noch Fassano und Perlhühner selbst rufen müssen. Ich habe auch zwei Mal wöchentlich auf dem Espelkamper Wochenmarkt eingekauft. Heute wird alles frisch geliefert.«

»Ich habe mich in einen Anzug geschmissen, habe ganz allein – ohne meine Eltern – alle Hotels in Hamm abgeklappert und mich vorgestellt.«

ternationale Küche gefragt«, sagt der ehemalige Küchenchef, der zwar nicht mehr das Regiment in der Küche des Hotels Mittwald führt, aber immer noch gern einspringt, wenn Not am Manne ist. Federführend ist jetzt in der Hotelküche Bianca Borcherding, die bei Hölscher das Handwerk lernte und 20 Jahre an seiner Seite arbeitete.

Hinzu kommt Roman Schlehahn. Er hat bei Hölscher ein Praktikum absolviert und zwei Jahre in Neuseeland und später auf Mallorca auftragungen in dem Beruf gesammelt hat. »Mit ihnen ist das Niveau unserer Küche in besten Händen«, ist sich Werner



Werner Hölscher bereitet das Essen im Hotel | im Hotel Mittwald als Koch beschäftigt. Der Zufall Mittwald vor. Der 63-Jährige ist seit vier Jahrzehnten | führte ihn nach Espelkamp. Foto: Arndt Hoppe

Hölscher sicher. Zurzeit gibt es auch einen Auszubildenden in der Küche des Hotels Mittwald, so wie Hölscher als Ausbilder stets einen Lehrling

pro Jahr in die Welt der Küche eingeführt hat. »Ich freue mich über jeden jungen Koch, der weitermacht. Das sind die, die wirklich Lust aufs Kochen haben.« 50

Prozent springen seiner Schätzung nach ab. »Meine Frau war ja fast jeden Abend allein. Aber sie wusste immer, wo sie mich finden konnte«, sagt er und lacht.