

# Exklusiv essen

## VON STERNEKÖCHEN UND GOURMETKÜCHEN

Patrick Spies – Gourmetrestaurant „L'étape“ in Bad Hersfeld

Ein waschechter Hesse ist Patrick Spies: Der 32-jährige Koch stammt aus Eiterfeld und hat den Bezug zu seiner Heimat trotz einer abwechslungsreichen Karriere, die ihn durch ganz Deutschland führte, nie verloren. Seit März 2011 ist Spies in Bad Hersfeld tätig und führt in der Küche des Restaurants „L'étape“, das zum Romantik Hotel „Zum Stern“ gehört, Regie.

Die Rückkehr nach Hessen war für Spies beschlossene Sache. „Irgendwann wollte ich wieder nach Hause zurück, weil ich mich hier einfach wohl fühle. Das hätte auch erst in zehn Jahren passieren können, aber jetzt ging es relativ schnell. Ich bin hier noch immer im Fußballverein, im Orchester

und in der Feuerwehr und zahle jedes Jahr brav meinen Beitrag. Auch wenn ich nicht soviel Zeit dafür habe, aber eine Verbundenheit zur Region ist einfach da.“

Schon als Kleinkind erwachte bei ihm das Interesse am Kochen. „Meine Eltern waren beide berufstätig, so dass ich meistens bei meiner Oma war, die mich in einem Gestell auf dem Rücken trug. So konnte ich ihr beim Kochen



über die Schulter in die Töpfe gucken und verfolgen, was sie macht. Wenn ich nicht dabei sein konnte, war ich ungemütlich“, lacht er.

Nach einem Schulpraktikum in der Küche des

Klosters in Hünfeld folgte ein Praktikum und eine dreijährige Ausbildung im Romantik Hotel und Restaurant „Goldener Karpfen“ in Fulda. „Das war ein tolles Sprungbrett, um auch hochwertige Produkte kennen zu lernen. Außerdem habe ich dort einen Gesellen getroffen, der bei dem sehr bekannten Sternekoch Jörg Müller auf Sylt gearbeitet hatte und mir den Rat gab, dorthin zu gehen. So entstand mein Interesse an gehobener Gastronomie.“

Über besagtes Romantik Hotel und Restaurant „Jörg Müller“ in Sylt und einen Zwischenstopp im Gut Lärchenhof in Pulheim kam Spies im Jahr 2005 nach Pfnitztal zur „Villa Hammer Schmiede“, wo er drei Jahre später Küchenchef und 2009 mit einem Michelinsterne ausgezeichnet wurde. Als Spitzenkoch übernahm Spies 2011 das Gourmetrestaurant „L'étape“ in Bad Hersfeld und stellt sich dort auf die regionalen Besonderheiten ein. „Es gibt Gäste, die sich



das erste Mal in ein Sterne-Restaurant wagen, deshalb muss man als Koch auch Fingerspitzengefühl beweisen und sich Gedanken über die Preisstruktur machen. Gehobene Gastronomie ist in unserer Gegend eher rar, so dass man zwar mit Top-Produkten arbeitet, aber die Gerichte vielleicht doch etwas günstiger macht, um ein paar Gäste mehr zu haben.“

Nicht nur die regionalen Gäste liegen dem Koch am Herzen. „Für mich ist es wichtig, heimische Produkte zu verwenden. Ich versuche außerdem, nicht zu kompliziert zu kochen, aber ich mag es modern und sehr innovativ, obwohl alles auf der klassischen Küche aufgebaut ist.“ Wer den Koch in Aktion erleben möchte, kann sich für Kochkurse im „L'étape“ anmelden. „Wir schließen dann für einen Tag das Gourmetrestaurant und nehmen sechs Teilnehmer an, die mit mir zusammen ein Vier-Gang-Menü kochen, das abends gegessen und mit mir durchgesprochen wird.“

Zuhause bleibt der Herd dagegen oft kalt, wie der Koch lachend einräumt. „Dadurch dass ich jetzt wieder in der Heimat wohne, habe ich natürlich den Vorteil, dass ich auch mal zur Mama gehen kann. Das muss ich gestehen, das genieße ich auch.“ Auf die Frage nach seinem Lieblingsessen hat der FC-Bayern-Fan sofort eine Antwort parat: „Spaghetti Bolognese, das geht eigentlich immer. Und eine gute Currywurst. Ich mag gerne einfache Sachen.“



Im Hotel „Zum Stern“ finden Feinschmecker das Gourmetrestaurant „L'étape“, in dem man exklusive Kochkunst probieren, aber auch zusammen mit dem Sternekoch zubereiten kann.

Wer sich an Weihnachten gerne verwöhnen lassen und statt Kartoffelsalat und Würstchen neue kulinarische Entdeckungen machen möchte, kann sich vertrauensvoll in die Hände des 32-jährigen begeben. „Unser Gourmet-

restaurant hat am 25. Dezember geöffnet, dort bieten wir Gerichte mit Produkten der winterlichen Saison an. An Silvester gibt es ein Neun-Gang-Best-Of-Menü mit unseren Speisen, die 2011 am besten ankamen.“

Jenny Rönnebeck



bulthaup

**Einladung.** Wer sich begeistert für die Ästhetik zweckmäßiger Formen und die Sinnlichkeit hochwertigen Materials, wer Küche und Lebensraum seinen Ansprüchen und seinem Geschmack entsprechend einrichten will, der braucht gleichgesinnte Partner, Kenner und Köpfer. Bei Küche & Design Kapfer finden Sie einen anerkannten Spezialisten für Küchenarchitektur – hier verbinden sich Architektur und bulthaup Lebensräume in ihrer schönsten Form.

**Wir laden Sie herzlich in unsere neu gestaltete Ausstellung ein.**

Küche & Design Kapfer GmbH  
Heinrichstraße 14. 36037 Fulda. Tel. 0661-79174  
www.kapfer.bulthaup.de