



Der Mann mit Handschrift

Zu lange sollte man während der Ausbildung nicht bei einem Spitzenkoch bleiben, um eine eigene Handschrift zu entwickeln, ist Kevin Fehling überzeugt und scheint Recht zu haben: Ende 2010 hatte der Chefkoch im Columbia Hotel Casino Travemünde den zweiten Stern erhalten und avancierte zum jüngsten Zwei-Sterne-Koch Deutschlands.

Kevin Fehling sitzt in der Lobby vor seinem Restaurant La Belle Epoque im Columbia Hotel Casino Travemünde und weiß nicht, wann der Tester für den Guide Michelin da war und ihm schließlich Ende letzten Jahres den zweiten Michelin-Stern beschert hat. „Michelin gab eine Pressemitteilung heraus. Wir selbst wurden durch einen Anruf der Lübecker Nachrichten informiert – und überrascht“, erinnert er

sich. „Sie brachten die Neuigkeit gleich auf der Titelseite. Das war großartig!“ Als 33-Jähriger war er damit zum jüngsten Zwei-Sterne-Koch Deutschlands avanciert und hatte wirklich nicht damit gerechnet, denn erst vor drei Jahren hatte er den ersten Stern erkocht. „Ich war noch dabei, mich über den ersten zu freuen und auch über das, was ich in meinem Alter schon erreicht habe. Und ich wollte noch besser werden. Nun freue ich mich über den zweiten Stern und sehe auch ihn als Herausforderung für die Arbeit in unserem Team.“

Das Wort „wir“ benutzt er oft, und er spricht viel von seinem Team im Hotel Columbia, dem Fünf-Sterne-Superior-Haus in der Kaiserallee in Travemünde. Im Gegensatz zu hier gehe es für ihn in vielen anderen Küchen ähnlich wie bei der Bundeswehr eher hierarchisch zu, was sinnvoll sei, damit alles funktioniert, auch wenn sich innerhalb von Mi-

nuten eine Lage komplett ändert. Doch warum in vielen Küchen der Ton so rau und der Jargon so primitiv sei, versteht er nicht und möchte nie so kochen. Sein großes Vorbild ist Harald Wohlfahrt – so ruhig, konzentriert und diszipliniert wie bei ihm sollte es in einer Küche zugehen. „Wir haben hier, bei aller Anspannung, die auch mal bei uns aufkommt, ein solch gutes Arbeitsklima. Und wir haben Spaß an unserer Arbeit. Man verbringt eben oft mehr Zeit mit den Mitarbeitern als mit dem Ehepartner.“

Keine Plagiate

Kevin Fehling beherrscht die Grundtechniken der klassischen Nouvelle Cuisine. Er perfektioniert und interpretiert sie. Dabei wird er sehr kreativ und lässt in Kompositionen wie Entenbrust mit kleinen Kirschkuchen, Mon-Chéri-Saft und einer Tasse mit Kräutercreme und Entenragout internationale Einflüsse zur Geltung kommen, er beweist Mut zur scheinbaren Widersprüchlichkeit – und zur eigenen Handschrift. „Wenn ein Gericht von einem Sterne-Koch auf dem



Teller liegt, muss es eine eigene Handschrift tragen“, ist er überzeugt. „Es gibt neun Drei-Sterne-Köche in Deutschland. Ich könnte jeden sofort anhand seiner Gerichte identifizieren und sofort sagen, welches Gericht von wem ist, wenn ich es auf dem Teller sehe.“ Um nicht zu sehr von dem Stil eines ausgezeichneten Kochs geprägt zu werden, ist Kevin Fehling nie länger als ein Jahr in der Ausbildung bei einem Sterne-Koch geblieben. Oberste Priorität war es, so viel wie möglich zu lernen und sich inspirieren zu lassen, jedoch nie zu kopieren. Es gibt viele Köche, die lange bei Drei-Sterne-Köchen waren – zu lange vielleicht, denn es fällt ihnen schwer, „eigene“ Gerichte mit einer eigenen Handschrift auf den Teller zu bringen, meint er. Doch vielleicht ist es auch so, dass viele zwar sehr gute Köche sind, ihnen aber bei allem Handwerk die nötige Kreativität fehlt.

Auch das Talent, Menschen zu führen, gehöre zu einem Spitzenkoch. Man müsse ein Team aufbauen und zusammenhalten können. Dass er das kann, hat Kevin Fehling längst bewiesen. Seine Ausbildung machte der gebürtige Delmenhorster im Hotel Thomsen in seinem Heimatort. Nach seiner Bundeswehrzeit war er unter anderem

Commis de Cuisine im Parkhotel in Bremen, dann ging er an Bord der MS Europa, wo er bereits nach einem halben Jahr Chefkoch des Gourmet-Restaurants Venezia wurde. Als man ihm anbot, stellvertretender Küchenchef aller Restaurants an Bord zu werden, lehnte Kevin Fehling ab. „Es war ein tolles Arbeiten auf der MS Europa. Doch ich wollte schon immer First Cook, also Küchenchef in einem feinen Dining-Restaurant sein.“ Zurück an Land arbeitete er daher in Hamburg im Restaurant Wollenberg, danach als Sous-Chef beim Sterne-Koch Wahabi Nouri im Restaurant Piment, und anschließend reiste er erneut als Koch um die Welt auf der MS Europa. „Und danach arbeitete ich beim Besten der besten Köche, bei Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. Er hat mich durch seine Art zu arbeiten und mit Menschen umzugehen sehr geprägt“, erzählt er. Um nach so vielen Erlebnissen etwas zur Ruhe zu kommen und „irgendwo anzukommen“, bewarb er sich schließlich 2004 in Travemünde im Columbia und fing als 28-Jähriger dort an. „Damals war es noch ein Vier-Jahreszeiten-Haus und hatte oft schlechte Kritiken für seine Küche“, erinnert er sich. Mit der Übernahme durch die Columbia Group krepelte er alles um.

Neues Porzellan, neue Gläser, eine neue Küche und neue Mitarbeiter – Kevin Fehling durfte alles selbst aussuchen. Das Ehepaar Hosbein, das das Hotel leitet, steht fest hinter seinen Entscheidungen. „Dann haben wir angefangen, hier groß aufzukochen. Es folgte eine Auszeichnung nach der anderen. Wir wurden immer höher bewertet.“ Gault Millau: 16 Punkte, Der Feinschmecker: Platz 3 beim Aufsteiger des Jahres 2008, Drei Diamanten im Varta-Führer Schlemmer-Atlas, Hotel & Restaurant Guide: Drei Kochlöffel und drei Kochmützen, Frankfurter Allgemeine Zeitung: Entdeckung des Jahres 2008 und bereits 2007 der erste Stern! 2010 folgte der zweite Stern im Guide Michelin im La Belle Epoque – im weniger als 100 km entfernten Hamburg gibt es keinen einzigen Zwei-Sterne-Koch. Die Hamburger setzen sich in ihre Autos und fahren ins Columbia nach Travemünde, um die sensationelle Küche Kevin Fehlings zu erleben. „Ich wünsche mir, dass dieser Stern unserem Haus gut tut und ihm noch mehr Gäste bringt. Was gibt es Schöneres, als an einem solchen Platz am Meer zu essen, zu arbeiten – und zu leben?“, meint Kevin Fehling lächelnd. „Ich fühle mich hier angekommen.“

Anke Gebert

350 Tagungsgäste.
5 Minuten Kaffeepause.
Und alle wollen jetzt
einen Cappuccino.

Geht nicht? Geht doch!

Mit unserer neuesten Cafitesse-Innovation können Sie Kaffee-Spezialitäten in nie da gewesener Cafitesse-Qualität anbieten – und zwar im großen Stil. Immer exzellent, immer höchst effizient.

