

Ein Koch mit künstlerischer Ader

Nicht immer greift Michael Preis zur Pinzette. Doch der junge, erst 31-Jährige Küchenchef vom „Flair Hotel Grüner Baum“ in Donaueschingen hat eine künstlerische Ader und liebt die kleinen Details. Das attraktive Arrangement für seinen anspruchsvollen Rezeptvorschlag ist eine willkommene Gelegenheit um farblich und grafisch Akzente zu setzen. Schließlich will der Ästhet in der Küche alle Sinne ansprechen. Allerdings sagt der leidenschaftliche Koch klipp und klar: „Der gute Geschmack kommt an erster Stelle. Wenn das Gericht dann auch noch gut aussieht, ist es super.“ Das Auge isst schließlich mit. Dann folgt auch schon die Konsistenz. „Ein Gelee muss auf der Zunge zergehen. Eine Panna Cotta muss cremig sein. Aber ebenso wie die moderne Küche, schätzt Michael Preis auch die traditionellen Gerichte aus Großmutterzeiten. Diesen widmet er extra eine Rubrik auf seiner Speisekarte, in der man Gerichte wie Nierle, Zunge oder verschiedene Schmorgerichte findet.

Michael Preis ist in den Familienbetrieb quasi hineingewachsen, den er seit 2011 mit seiner Partnerin und seiner Mutter gemeinsam führt. „Mein Vater hat nie gesagt: Du musst das machen. Doch mir war schnell klar: Ich werde Koch“, erinnert sich Preis: „Denn der Umgang mit Lebensmitteln hat mich schon immer fasziniert.“ Ausbildung und beste Grundlage erhielt er bei Reinhold Ketterer im „Gasthaus Zum Engel“ in Vöhrenbach und auf der Stuttgarter Wielandshöhe zu Vincent Klink erweiterte er seinen Horizont. Seine Liebe für die mediterrane Küche weckte Rolf Krapf im „La Brezza“ des Eden-Roc in Ascona, betriebswirtschaftlich gebriefte wurde Michael Preis als Assistent für Food and Beverage im „Carlton“ von St. Moritz. „Ein guter Koch ist noch kein guter Hotelier“, Daher entschied sich Michael Preis zur zweijährigen Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt und Küchenmeister, an der Staatlichen Hotelfachschule zu Heidelberg.

„Ich mag sehr gerne Variationen eines Produkts“, kehrt Michael Preis in die Küche zurück. Das muss nicht der Lachs, das kann auch die Tomate oder die Zwetschge sein, denen er eine Chance gibt, sich in überraschender Vielfalt zu entwickeln. Gleiches gilt auch für Wild, wenn er Reh als Ragout, Rücken und Leber auf den Tisch bringt. Auf der anderen Seite ist Preis „kein Freund von zu vielen verschiedenen Aromen auf einem Tel-

ler“. Wenn er etwas anbietet, dann solle das Grundprodukt auch deutlich wahrnehmbar sein. „Eine Gurke sollte nicht nach Paprika schmecken.“ Von einer Reizüberflutung hält Michael Preis gar nichts. „Wenn der Gast am Ende nicht mehr weiß, was er am Anfang gegessen hat, so ist das nicht in meinem Sinne.“

Natürlich lasse man sich gerne mal von Kollegen inspirieren, sagt Michael Preis. Doch das Schöne am Kochen ist für ihn auch: „Man kann sich jeden Tag neu entdecken.“ Die „Fürsorge für die Produkte“ ist ein ehrliches Anliegen des Küchenchefs. „Man muss sie richtig lagern, gut behandeln und sollte so wenig wie möglich wegwerfen“, formuliert er sein Credo.

Versteckt hinter Haus und Hecke liegt ein hübscher Garten, in dem nicht nur die Hotelgäste entspannen können. Hier wachsen auch eigene frische Kräuter, die Obstbäume liefern Früchte für einen eigenen Saft und im Herbst 2014 will sich Michael Preis auch mal ans Destillieren machen. „Wir haben ein Brennrecht auf dem Haus und das ist für mich eine neue Herausforderung.“ Und wer den passionierten Koch kennt, der weiß, dass er auch diese meistern wird.

Das Restaurant ist geprägt vom traditionellen Stil eines Schwarzwaldhauses und bietet 48 Gästen ein warmes Ambiente. Im Sommer lockt eine Terrasse mit 40 Plätzen nach draußen. Das „Flair Hotel Grüner Baum“ ist mit zwei Veranstaltungsräumen auch für größere Feiern und Tagungen mit bis zu 90 Personen gerüstet. Besonderheit ist eine Kegelbahn, die auch heute noch sehr beliebt ist. Die 35 Hotelzimmer werden auch von Reisegruppen gerne genutzt.

Zum ersten Mal wurde in diesem Jahr der Deutsche Fairness-Preis von n-tv und dem Deutschen Institut für Service-Qualität vergeben. In der Kategorie „Hotels“ ist die Flair Hotelkooperation auf den ersten Platz gewählt worden. Grundlage ist eine umfangreiche Befragung von 42.000 Kundenmeinungen zu rund 350 Unternehmen, die im Mai und im Juni dieses Jahres stattfand, zu den Themen Preis / Leistung, Zuverlässigkeit und Transparenz. Dass die

Flair Hotelkooperation mit zu den Preisträgern gehört und von den Kunden für die stetigen Bestrebungen nach hoher Qualität zu einem fairem Preis und einer Atmosphäre, in der die Gäste sich zu Hause fühlen können anerkannt werden, freut das Flair Team sehr. Vorstandsmitglied Hans-Joachim Stöver, der Flair Hotelkooperation: „Der Deutsche Fairness-Preis macht uns sehr stolz, denn die Anerkennung unserer Gäste ist das größte Lob, das wir bekommen können.“

Flair-Hotel Grüner Baum

35 Zimmer
Gastgeber Familie Preis
Küchenchef Michael Preis
Friedrich-Ebert-Straße 59
78166 Donaueschingen
+49 (0)771 - 8091-0
Fax +49 (0)771 - 8091-250
www.flairhotel-gruenerbaum.de

Küchenöffnungszeiten

Montag bis Freitag
11.30 bis 14 Uhr
und 18 bis 21.30 Uhr
Sa 18 bis 21.30 Uhr
So 11.30 bis 14 Uhr

Gebratenes Rinder-Filet und geschmorte Kalbsbacke mit jungem Lauch und Steinpilz-Risotto

