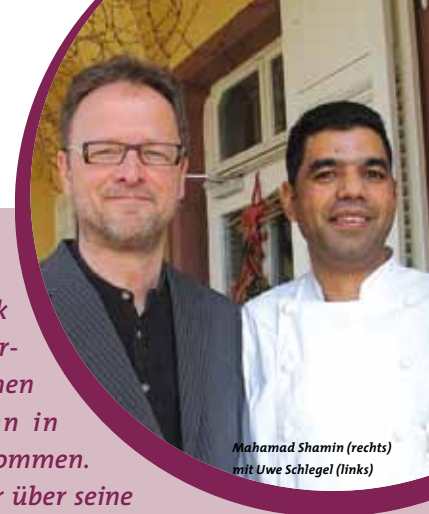


# GOLDSCHMIDTSPARK CHEFKOCH VON HARALD WOHLFAHRT GEADELT!

*Drei Sterne Koch Harald Wohlfahrt hat Goldschmidtspark-Chefkoch Mahamad Shamin eine ganz besondere Ehre zuteil werden lassen. Nach einem Kurz-Praktikum Anfang letzten Jahres war der Jahrhundertkoch von dem hochtalentierten Shamin beeindruckt. So sehr, dass er ihn einlud, sechs Wochen in seiner „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn-Tonbach mitzukochen.*

*Normalerweise müssen die Aspiranten, die er sich weltweit zusammensucht, bereit sein, ein ganzes Jahr bei ihm zu arbeiten. Wohlfahrt, der wiederholt zum besten Koch Deutschlands gewählt wurde, machte bei Shamin eine Ausnahme.*

*Der 37jährige gelernte Bankkaufmann hat vor 13 Jahren im Goldschmidtspark seine Lehre als Koch hervorragend abgeschlossen. In seinen Wanderjahren ist er dann in Japans Top-Restaurants gekommen. Mahamad Shamin redet hier über seine Erfahrung bei Wohlfahrt und über seine Lust am Kochen im Goldschmidtspark. Mit ihm und dessen Chef Uwe Schlegel sprach Pippo Russo.*



Mahamad Shamin (rechts) mit Uwe Schlegel (links)

➤ **VOHANG AUF:** *Wie kam es zum Praktikum bei Harald Wohlfahrt?*

**Uwe Schlegel:** Er wurde über einen gemeinsamen Lieferanten vom Goldschmidtspark und Harald Wohlfahrts „Schwarzwaldstube“ empfohlen und hatte das Glück, das dieser ihn damals zu dem Drei-Tage-Praktikum angenommen hat.

**Mahamad Shamin:** Und dann hatte ich das bisher anscheinend einmalige Glück, dass Wohlfahrt mich zu einem sechswöchigen Aufenthalt jetzt im Februar und März 2009 einlud. Normalerweise sucht er sich die Köche weltweit zusammen und bietet ihnen an, ein Jahr bei ihm zu arbeiten.

**Uwe Schlegel:** Und dann hätte Wohlfahrt Mahamad auch gerne behalten. Aber er wollte nicht weg vom Goldschmidtspark.

➤ **VA:** *Wie ist es denn so, bei dem Drei-Sterne-Koch zu arbeiten?*

**Mahamad Shamin:** Sehr schön, eine gute, eine beeindruckende Erfahrung. Es ist nicht einfach, dort zu arbeiten, aber man kann ganz viel dort lernen. Dort sind über zwanzig Köche in der Küche bei gerade einmal 40 Plätzen im Lokal. Er gibt die Rezepte vor. Und jeder Teller, der zum Gast rausgeht, an dem fünf Köche – zehn Hände – gearbeitet haben, wird von ihm selbst kontrolliert und muss 100 % sein.

➤ **VA:** *Und die Arbeitszeit?*

**Mahamad Shamin:** Sechzehn, siebzehn Stunden am Tag, sieben Tage die Woche. Und alle machen es trotz der Belastung gerne. Raucher warten, bis die Arbeit abends um zehn oder elf Uhr fertig ist, bevor sie die erste Zigarette rauchen. Jeder arbeitet dort gerne, ist motiviert und will lernen.

➤ **VA:** *Was macht die Faszination aus?*

**Mahamad Shamin:** Es ist eine ganz normale einfache Küche. Aber alles ist immer frisch, frisch und aufwendig gemacht. Die Gäste sind von halb eins bis halb drei und von sechs bis zehn da, ca. sechs Stunden am Tag und trotzdem ist die Arbeitszeit immer rund sechzehn Stunden. Da sieht man den immensen Aufwand.

➤ **VA:** *Ist Harald Wohlfahrt ein harter Chef?*

**Mahamad Shamin:** Eigentlich nicht. Aber, wenn was nicht so ist, wie er es will, dann ist er sauer.

**Uwe Schlegel:** Er hat ja auch eine enorme Auswahl an Leuten, die bei ihm arbeiten wollen. Die würden alles dafür

geben, auf jeden Fall für dieses Jahr, bei ihm arbeiten zu können. Wer so motiviert ist, versucht alles 110 % zu machen, gibt dem Chef wirklich selten Anlass, verärgert zu sein. Und ein guter Koch weiß, dass er immer am Limit arbeiten muss. Du musst ja jeden Tag gut sein. Das weiß jeder Koch und die, die bei Wohlfahrt arbeiten wollen, wissen das umso mehr.

➤ **VA:** *Kann man von der extrem aufwendigen Küche von Harald Wohlfahrt was mitnehmen, übertragen in die Arbeit im Goldschmidtspark?*

**Mahamad Shamin:** Natürlich. Ich kam zurück mit dem Gedanken viel von dem Gelernten in die Küche einzubringen.

**Uwe Schlegel:** Er ist am Montag – am Ruhetag – gekommen und hat von morgens bis abends Vorbereitungen gemacht. Die Küche bei Wohlfahrt ist natürlich vorbereitungsintensiver. Und er versucht, Vieles davon zu übertragen. Wir haben nicht vierzig Hände in der Küche für vierzig Gäste. Aber wir versuchen trotzdem, das Mögliche umzusetzen. Den Fisch erst mal in einem besonders mariniertem Olivenöl bei nur fünfzig Grad ganz leicht und schonend zu garen, um ihn am Schluss nur kurz zu braten. Das ist zum Beispiel schon Gästen aufgefallen und sehr gut angekommen.

➤ **VA:** *Nochmals zur Frage der Umsetzung des neu Gelernten in der Küche des Goldschmidtspark?*

**Uwe Schlegel:** Jetzt im April haben wir vor, an drei Tagen, vom 22. – 24. April, Menus im Stile und auch mit dem dazugehörigen Aufwand der Wohlfahrt Küche anzubieten. Das wird natürlich nicht ganz in unserem normalen Preisrahmen gehen. Aber wir hoffen, es preisgünstig anbieten zu können und dass Mahamad zeigen kann, was Küche auf allerhöchstem Niveau bieten kann.

➤ **VA:** *Mahamad, die Verlockung ganz zu Wohlfahrt zu wechseln, reizt das nicht?*

**Mahamad Shamin:** Für sechs Wochen in unseren Haus-Ferien ja. Aber ich fühle mich sehr, sehr wohl bei den Schlegels. Hier ist es über die vielen Jahre immer persönlich, familiär und herzlich. Das ist eine ganz tiefe Verbindung. Und das ist das Wichtigste, damit das Arbeiten gerade als Koch richtig Spaß macht.

➤ **VA:** *Vielen Dank für das Gespräch.*



Mahamad Shamin mit Harald Wohlfahrt (links)