

ROGER ACHTERATH

„Ich kann mich hier kreativ ausleben“

Roger Achterath
Jahrgang 1967

1983-1986
Koch-Ausbildung,
Schlossparkhotel
Poppelsdorf, Bonn

1986
Commis de Cuisine,
Schlossparkhotel
Poppelsdorf, Bonn

1988-1989
Demi Chef de Partie,
Hotel Interconti, Köln

1989-1990
Chef de Partie,
Hotel Interconti, Köln

1990-1991
Chef de Partie,
Wasserturm, Köln

1991
Chef de Partie,
Tomatissimo, Köln

1991-1992
Chef de Partie,
Atlantik Hotel/Atlant-
tik Grill, Hamburg

1992-1993
Junior Souschef
Atlantik Hotel/Atlantik
Grill, Hamburg

1993-1994
Chef de Partie,
Dorchester Hotel,
London



Nach 15 Jahren Selbstständigkeit im eigenen Restaurant hat sich Roger Achterath entschlossen, sein Wissen und Können dem Catering zur Verfügung zu stellen. Er wechselte zur Frank Schwarz Group und ist dort für den operativen Teil in der Küche verantwortlich. „Eine neue Herausforderung“ für den Sternekoch.

Interview

Von Martin Eschbach

1994-1995
Souschef, Dorchester
Hotel, London

1995-1997
Executive Souschef,
Dorchester Hotel,
London

1997-1998
Souschef, Restaurant
Ederer, München

1998
Souschef, Bogenhau-
sener Hof, München

1998-1999.
Küchenchef, Res-
taurant Schellhorn,
Nürnberg

1999
Meisterschule, Hotel-
fachschiule, Heidelberg

1999-2000
Küchenchef, Spielbank
Gastro Casino, Aachen

2000-2002
Küchendirektor, Spiel-
bank Gastro Casino,
Aachen

2002-2017
Inhaber, Achterath's
Restaurant, Neukir-
chen-Vluyn

2017-heute
Küchenchef, Frank
Schwarz Group,
Duisburg

HERR ACHE- RATH, WARUM SIND SIE KOCH GEWORDEN?

Daran ist meine Großmutter schuld. Meine Oma hat, wie das früher so üblich war, bei uns in der Familie gelebt und für uns gekocht. Jeden Mittag gab es ein dreigängiges Menü mit Süppchen, Hauptgang und Nachspeise. Viele Dinge kamen aus dem eigenen Garten. Ich habe ihr beim Kochen geholfen und eine ganze Menge gelernt.

KÖNNEN SIE SICH ERINNERN, WAS IHRE ERSTEN AUFGABEN ALS LEHRLING WAREN?

Ich musste die Dinge machen, zu denen die anderen meistens keine Lust hatten. Das bedeutete in riesigen Mengen Kartoffeln schälen und Salat putzen. Aber das hat wohl jeder angehende Koch während seiner Ausbildung erlebt.

Zur Person

Im vergangenen Jahr wurde Roger Achterath Küchendirektor der FSGG. Der 52-jährige Küchenmeister ist Chef von 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Zentralküche auf dem Duisburger Großmarkt. Von 2002 bis 2016 wirkte der Sternekoch und Vater von zwei Kindern in seinem eigenen Restaurant in Neukirchen-Vluyn und erkochte dort zuletzt 15 Punkte im Gault Millau.

WIE SIND SIE ZUR FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GEKOMMEN?

Ich kenne Frank Schwarz seit vielen Jahren. In dieser Zeit ist eine echte Freundschaft entstanden. Im letzten Jahr haben wir uns dann zusammengesetzt und über eine engere Zusammenarbeit gesprochen. Nach 15 Jahren Selbstständigkeit habe ich mein Restaurant geschlossen. Und ich wollte mich beruflich neu orientieren. Da kam das Angebot der FSGG gerade recht. Frank Schwarz ist für die Geschäftsführung zuständig und ich bin für den operativen Teil in der Küche verantwortlich. Eine neue Herausforderung für mich.

WAS SIND IHRE HAUPTAUFGABEN?

Ich bin ein Küchendirektor, der nicht nur am Schreibtisch sitzt, sondern in der Küche mitarbeitet. Natürlich bin ich für den reibungslosen Ablauf in der Küche verantwortlich, plane den kulinarischen Part der Veranstaltungen und organisiere die Warenwirtschaft. Eine weitere Hauptaufgabe ist die Durchführung von Kochkursen sowie die Anleitung unserer Kochauszubildenden.

WIE KREATIV KÖNNEN SIE ARBEITEN?

Ich kann mich hier in vielen Bereichen kreativ ausleben. Wir bedienen als vielfältig aufgestelltes Cateringunternehmen unterschiedliche Segmente. Das reicht von der täglichen Schul- und Kitaverpflegung über Messe- und Eventcatering bis zu Gourmetabenden. Dabei muss ich natürlich immer auf dem Laufenden bleiben, Trends erkennen und

umsetzen. Bei der FSGG läuft das genauso wie in anderen Restaurantbetrieben, die gehobene Gastronomie anbieten.

SIE ERKOCHTEN ZULETZT 15 PUNKTE IM GAULT MILLAU. WIE KOMMT DAS DEM UNTERNEHMEN SCHWARZ ZUGUTE?

Als Sternekoch habe ich natürlich ein großes Qualitätsverständnis, das den hohen Erwartungen unserer Kunden entgegenkommt. Meine lange Berufserfahrung in Verbindung mit der entsprechenden Kreativität sorgt für das Qualitätsmanagement in allen Bereichen.

WELCHE BEDEUTUNG HAT FÜR SIE TEAMWORK?

Sehr viel. In einer professionellen Küche geht nichts ohne gut funktionierende Zusammenarbeit. Köche sind Teamplayer in einer Mannschaft, deren Trainer ich bin. Gerade in stressigen Momenten zählt es sich aus, dass ich

„IN EINER PROFESSIONELLEN KÜCHE GEHT NICHTS OHNE GUT FUNKTIONIERENDE ZUSAMMENARBEIT. KÖCHE SIND TEAMPLAYER.“

EIN LIEBLINGSREZEPT
VON ROGER ACHTERATH



Sous-vide gegartes Short Rib

vom irischem Weiderind (dry age) im Kaffee-Rub mit Apfel-Lauch Salat (für 4 Personen)

Short Rib

Short Rib (ca. 400 g pro Person mit Knochen) leicht mit Fleur de Sel würzen und in einem Vakuumbeutel, mit etwas Knoblauch, Thymian und Rosmarin verschlossen, für 48 Std. bei 62,5 Grad Celsius Sous-vide garen. Anschließend das Fleischstück im Vakuumbeutel auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann Beutel öffnen und vorsichtig die Rippenknochen und Knochenhaut entfernen. Das Fleischstück in 4 bis 5 cm dicke Steaks schneiden und mit Kaffee-Rub einreiben und für ca. 3 Stunden kaltstellen. Kurz vor dem Servieren Steaks in einer heißen Pfanne (oder auf einem heißem Grill) rundherum anbraten. Im Backofen bei 140 Grad Umluft (oder auf dem geschlossenem Grill) auf eine Kerntemperatur von 48 Grad erhitzen. Danach fünf Minuten ruhen lassen, aufschneiden und mit dem Apfel-Lauchsalat servieren.

Kaffee-Rub

30 g Kaffeebohnen
7 g Anissaat
20 Wacholderbeeren
1 getrocknete Chili

Kaffeebohnen, Anissaat und Wacholderbeeren in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze anfangen zu duften. Abkühlen lassen. Gewürze und Chilischote im Mörser fein mahlen

Karotten-Honigpüree

1 kg geschälte, in Würfel geschnittene Karotten
250 g Butter
Salz/ Pfeffer/Honig
1 El 5-Spices-Gewürz
2 El Honig

Karotten, Butter und Salz in einem Topf mit Deckel weich dünsten. Wenn die Karotten weich sind, im Mixer zu einem feinen Püree mixen und dabei mit dem Honig, 5-Spices-Gewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel-Lauchsalat

Für den Salat

2 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
½ Gurke, in Streifen geschnitten
½ Granny Smith oder anderer Apfel, in Streifen geschnitten

Süßes Soja-Chili-Dressing

3 El Kecap manis, vermischt mit 1 El braunem Zucker
1/2 daumengroße rote Chili, von Samen und Stielansatz befreit
2 Knoblauchzehen
2,5 cm Ingwer, geschält und grob gehackt
Saft von 2 Limetten
2 El Zucker

Alle Zutaten in der Küchenmaschine einigermaßen glatt pürieren. Die Sauce kann auch mit Hand zu Püree verarbeitet werden. Kurz vor dem Servieren alle geschnittenen Zutaten mit dem Dressing vermischen.

mich hundertprozentig auf mein Team verlassen kann.

WAS KOCHEN SIE PRIVAT AM LIEBSTEN UND FÜR WEN TUN SIE DAS NOCH?

Eigentlich habe ich gar keine Zeit, auch noch am eigenen Herd zu stehen. Falls es dann doch mal klappen sollte, koche ich gerne für meine Freundin und mich. Das ist dann bodenständig und meistens ein Rezept meiner Oma. Dabei sind Schmorgerichte aller Art oder eine knusprige Ente vom benachbarten Bauern ganz vorne.

WAS MACHEN SIE SONST NOCH GERNE IN IHRER FREIZEIT?

Ich bin gerne in der Natur unterwegs. Am liebsten mit meinen Kindern. Am besten klappt das beim Spaziergehen, Wandern oder Fahrradfahren. Die Zeit mit meinen Kids ist mir heilig.

„WENN ICH PRIVAT KOCHTE, DANN BODENSTÄNDIG, MEIST NACH EINEM REZEPT MEINER OMA.“

