

# „Meine Leidenschaft ist Schokolade“

Kulinarisches auf hohem Niveau: „Erbprinz“-Küchenchef Ralph Knebel im Interview

Seit Februar 2008 ist er Chef über 17 Mitarbeiter, darunter fünf Auszubildende, in einem der Top-Restaurants der Region: „Erbprinz“-Küchenchef Ralph Knebel. Eine seiner Leidenschaften ist neben Schokolade das Kochen – das Kreieren neuer Gerichte. Ein Kochbuch wäre für die Zukunft noch ein Wunsch, den sich Knebel gerne verwirklichen würde. „Dafür fehlte bislang die Zeit“, so der 37-jährige Wahl-Ettlinger ganz persönlich im Boulevard Baden-Gespräch.

**BB:** Herr Knebel, wie würden Sie Ihren Koch- beziehungsweise Führungsstil beschreiben?

**Knebel:** „Ich bin ein wohlwollender Diktator (schmunzelt). Aber im Ernst, ich bin schon ein strenger Chef. Perfektion ist für mich sehr wichtig. Persönlich verfolge ich keinen speziellen Kochstil; benutzte aber vorwiegend regionale Produkte. Hier kann es auch schon mal ein einfaches Gericht wie eine Brotsuppe aufgepeppt mit Trüffeln sein.“

**BB:** Ihre Frau Jasmina ist gelernte Köchin und Pâtissière, sie kochen seit 12 Jahren zusammen. Zudem verwöhnt sie die Gäste des Erbprinz mit allerhand Leckereien. Was persönlich ist Ihre süßeste Versuchung?



Ein seltenes Bild: Küchenchef Ralph Knebel ganz entspannt im Loungebereich des neu umgestalteten „Erbprinz“. Foto: Deichmann

**Knebel:** „Ich esse sehr gerne Süßes. Schokolade in allen Variationen ist meine Leidenschaft. Zudem ist es mir bei der täglichen Arbeit mit meiner Frau wichtig, dass sie um mich ist. Jeder hat zwar seinen eigenen Arbeitsbereich, aber sie gibt mir den Rückhalt für meinen Beruf.“

**BB:** Was kochen Sie sich nach einem harten Arbeitstag für sich persönlich?

**Knebel:** Kochen ist für mich Entspannung. Dann bevorzuge ich eher etwas ganz Einfaches wie eine Suppe, einen Eintopf oder vegetarisch.

**BB:** Was erwartet die Gäste im „Erbprinz“ und wohin soll künftig kulinarisch der Trend gehen?

**Knebel:** Wenn ich die Runde bei den Gästen mache, möchte ich, dass sie Spaß bei uns haben. Oft möchten die Gäste von sich aus

den Küchenchef sehen; ich weiß auch nicht, woran das liegt. Aber ich für mich persönlich stelle mich nicht so in den Vordergrund. Medial wirksam zu sein, das liegt mir nicht so sehr.

**BB:** Mit welchen Stichworten würden Sie Ihre Arbeit beschreiben?

**Knebel:** Harmonisch. Harmonisch muss es sein, aber es ist auch gleichzeitig stressig. Das bringt der Beruf mit sich.

**BB:** Was macht für Sie die Leidenschaft am Kochen aus?

**Knebel:** Mit Lebensmitteln zu arbeiten, hat einen wahnsinnigen Charme. Essen ist schließlich der Lebensmittelpunkt und auch sehr kommunikativ. Zudem immer und jeden Tag eine Herausforderung. Man möchte sich in meinem Beruf auch stets etwas beweisen.

**BB:** Was würde Sie jungen Leuten raten, die sich zum Koch ausbilden lassen möchten?

**Knebel:** Wenn jemand den Beruf Koch ergreift, muss er damit zu recht kommen, dass sich sein soziales Leben völlig verändern wird. Man braucht für diesen Job äußerste Disziplin.

Interview: Yvonne Deichmann