

Manuel Ulrich ist Küchenchef des Ösch Noir

Im Sternenhimmel

Einen Stern zu erkochen, davon träumt jeder Koch, der seinen Beruf mit Liebe und Leidenschaft ausübt. Für den Großteil bleibt es ein unerreichbarer Traum. Manuel Ulrich hat geschafft, was selbst Spitzenköchen mit vielen Jahren Berufserfahrung am Herd nur in Ausnahmefällen vergönnt ist. Der Küchenchef des Gourmetrestaurants „Ösch Noir“ im Öschberghof in Donaueschingen, ist innerhalb von zwei Jahren mit zwei Sternen im anerkannten Michelin-Restaurantführer ausgezeichnet worden.

Ausbildung im Öschberghof

In Heidenhofen, dem kleinsten Ortsteil von Donaueschingen, mitten auf der Baar, zwischen Schwarzwald und Bodensee und nur einen kräftigen Steinwurf von seinem Arbeitsplatz entfernt, ist Manuel Ulrich 1986 geboren und aufgewachsen. Hier lebt er heute noch und hier wurde, natürlich unbewusst, der Grundstein für eine berufliche Laufbahn als Koch gelegt, die bereits jetzt als Ausnahmekarriere bezeichnet werden kann. „Ich habe schon als Kind immer gerne in die Töpfe geschaut und geguckt, was es zum Essen gibt“, erinnert er sich an seine Kindheit. Auch gab es ein Ritual, bei dem die Familienmitglieder abwechselnd für das Abendessen zuständig waren. So kam es, dass Manuel nach dem Abitur statt eines Studiums eine klassische Kochausbildung im Hotel Öschberghof anstrebte. Schmerzhaft für die Eltern, die befanden, dass man mit Abitur in der Tasche auch studieren sollte. Ein Segen für Feinschmecker, wie sich wenige Jahre später herausstellen sollte.

Nach der Ausbildung verschlug es Manuel Ulrich für eine Wintersaison nach Lech am Arlberg. Auch gehobene Küche, aber weit davon entfernt, was und wie Manuel Ulrich heute kocht. „Bis dato hatte ich mit der Gourmetküche keine Berührungspunkte“, gesteht er. Erst, als mit dem bevorstehenden Umbau des Öschberghofs klar war, dass Manuel dort der künftige Küchenchef des neu kreierten Fine-Dining-Restaurants „Ösch Noir“ werden sollte, befasste er sich intensiv damit. Im Zwei-Sterne-Restaurant „Haerlin“ in Hamburg unter der Leitung von Küchenchef Christoph Rüffer und in der mit drei Michelinsterne dekorierten „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn unter Küchenchef Torsten Michel optimierte und verfeinerte Manuel Ulrich seinen Kochstil und tauchte ein in die Welt der hochexklusiven Speisenzubereitung.

Französische Küche auf neuem Niveau

Seit der Eröffnung des „Ösch Noir“ Ende 2018 sorgt Ulrich, inzwischen Küchenmeister, dort für höchste Gaumenfreuden. Gemeinsam mit seinem Team von sieben Köchen, darunter ein Auszubildender, hebt er die französische Küche auf ein neues Niveau.

Das kann man nicht nur schmecken, sondern auch sehen. Jeder Gast, der das Restaurant betritt, kommt an der mit einer Glasfront versehenen Küche vorbei. Das ist bereits der erste Appetitanreger, wenn man zusehen kann, wie das Küchenteam die Zutaten auf dem Teller zu einem wahren Kunstwerk vereint. Die Liebe zum Beruf und der Spaß am kreativen Arbeiten sind den Köchen deutlich anzumerken.

Was ist das Geheimnis für Manuel Ulrichs Erfolg? „Wir kochen mit den edelsten und feinsten Produkten der französischen Küche und verleihen unseren Gerichten eine frische, moderne Note. Und, wir können uns mit unseren Gerichten identifizieren“, erklärt der Spitzenkoch. So finden sich Kaisergranat, Taube und Rochenflügel auf der Menükarte. Manchmal werden auch bodenständige Speisen kulinarisch veredelt. „Wir machen beispielsweise Wiener Kalbsbeuscherl, also Innereien, und veredeln dies mit Kaviar. Das kommt bei unseren Gästen sehr gut an.“

Die neue, kreative Küche des „Ösch Noir“ hat sich schon herumgesprochen. Gäste nehmen weite Anreisen auf sich, um von Manuel Ulrich bekocht zu werden. Und Restaurantkritiker überschlagen sich geradezu mit der Vergabe von Sternen, Punkten, Pfannen und Bestecken als Auszeichnung. Manuel Ulrich weiß, dass man sich mit dem Eintritt in den Küchen-Sternehimmel nicht ausruhen darf. „Jetzt gilt es, die Sterne zu halten.“

Kontakt:

Öschberghof GmbH, Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen, Telefon: 0771/ 840, Fax : 0771/ 846 00, E-mail: info@oeschberghof.com, www.oeschberghof.com