

BLVD 8.0 – HARALD WOHLFAHRT IM GESPRÄCH MIT KEN JEPSSEN

Posted on 29. Januar 2019

Harald Wohlfahrt gehört in seinem Metier zur absoluten Weltspitze. Der 63-jährige Schwabe ist Koch und war zwischen 1993 und 2017 Chef des Restaurants Schwarzwaldstube. An dieser Wirkungsstätte gelang ihm das Kunststück, 25 Jahre lang mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet zu werden – landesweit einsamer Rekord.

Wer bei ihm zu Gast ist, erwartet mehr als einfach nur eine sättigende Mahlzeit. Es geht um ein Geschmackserlebnis, das weit über den simplen Akt der Nahrungsaufnahme hinausgeht. Ein Event, das den Kunden für eine kurze Zeit den Alltag vergessen lässt.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, ist in der Küche absolutes Teamwork gefordert. Ein Zahnrad muss ins andere greifen. Dabei steht der Küchenchef vor einer ähnlichen Herausforderung wie ein Bundesligatrainer. Er muss versuchen, die individuellen Stärken des einzelnen Mitarbeiters gewinnbringend in ein funktionierendes Ganzes einzubetten. Gelingt dies, sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Doch wie alles im Leben, hat auch das Kochen auf höchstem Niveau seine Schattenseiten. Wer hier in der Champions League mitspielen will, muss auf eine Menge verzichten. Derjenige, der einen normalen Nine-to-Five-Job mit entsprechendem Freiraum für das Privatleben erwartet, ist zweifellos fehl am Platz.

Um herauszufinden wie Harald Wohlfahrt es geschafft hat, nahezu sein ganzes Berufsleben über in der höchsten Liga mitzuspielen, hat sich KenFM mit ihm zum Gespräch im Festspielhaus Baden-Baden getroffen. Wir haben in ihm einen zutiefst ehrgeizigen Menschen kennengelernt, der sich trotz der hohen Anforderungen seines Berufes keine erfüllendere Tätigkeit hätte vorstellen können. Ein Mann, dem schon früh der respektvolle Umgang mit Nahrungsmitteln mit in die Wiege gelegt worden ist und der damit einen erfrischenden Gegenpol zur heute an jeder Straßenecke omnipräsenten Fast-Food-Kultur bildet.

Inhaltsübersicht:

0:06:36 [Leidenschaft für Lebensmittel](#)

0:12:19 [Kochen ist nicht gleich kochen](#)

0:19:11 [Ein Tag in einer 3-Sterne-Küche](#)

0:32:29 [Die Schattenseiten des Berufs](#)

0:35:40 [Soziales Engagement](#)

0:42:14 [Bewusstsein für gesunde Ernährung](#)

0:49:43 [Astronauten-Kost vom Sternekoch](#)

0:59:52 [Wie schmecken Insekten?](#)

1:04:06 [Geschmacklosigkeiten innerhalb der Branche](#)

1:15:30 [Der Mensch – das einzige Lebewesen, das kocht](#)

1:23:11 [Ein Beruf mit Zukunft?](#)

+++

KenFM jetzt auch als kostenlose App für Android- und iOS-Geräte verfügbar! Über unsere Homepage kommt Ihr zu den Stores von Apple und Google. Hier der Link: <https://kenfm.de/kenfm-app/>

+++

*Abonniere jetzt den **KenFM-Newsletter**: <https://kenfm.de/newsletter/>*

+++

*KenFM unterstützen mit **FLATTR**: <http://bit.ly/KenFM-Flattr>*

+++

Jetzt kannst Du uns auch mit Bitcoins unterstützen.

Bitcoin Adresse: <https://commerce.coinbase.com/checkout/1edba334-ba63-4a88-bfc3-d6a3071efcc8>

+++

Dir gefällt unser Programm? Informationen zu weiteren Unterstützungsmöglichkeiten findest Du hier: <https://kenfm.de/support/kenfm-unterstuetzen/>