

## „Kochen ist mehr als eine Leidenschaft“

Als erste Deutsche wird Martina Kömpel Meisterköchin an der berühmtesten Kochschule der Welt, der Pariser „École Ferrandi“. Für die gelernte Schneiderin war das am Anfang ihres Berufslebens nicht absehbar. Heute arbeitet die TV-Köchin im Ritz in Paris und vertritt weltweit in Botschaftskreisen die deutsche Küche.

Die Fragen an Frau Kömpel stellte Carolin Stiliz. Text von Paul Stänner, Fotos von Florian Bolk

**positionen: Frau Kömpel, Sie sind erst auf Umwegen zur Meisterköchin geworden. Nach Ihrer Schneiderlehre haben Sie zunächst Theaterwissenschaft studiert. Doch dann gab es die Suppe, die Ihr Leben veränderte.**  
**Martina Kömpel:** Die Suppe hatte ich damals für Freunde gekocht, und alle wussten, dass ich einen Job suchte. Sie waren so begeistert von meiner Kürbissuppe, dass sie sagten: Warum wirst du nicht einfach Köchin? Da ist es mir wie Schuppen von den Augen gefallen: Klar, ich werde Köchin. Die Kürbissuppe hat mir nicht den Job verschafft, aber sie war ausschlaggebend dafür, dass ich meine Berufswahl getroffen habe.

**positionen: Sie haben den Meisterbrief an der Kochschule ESCF Ferrandi in Paris absolviert, was nur die Besten schaffen. Was war die größte Herausforderung in der Ausbildung?**  
**Martina Kömpel:** Der größte Stress war, dass ich erst mal alles vergessen musste, was ich mir als Hobbykoch so angeeignet hatte. Man muss alles von der Pike auf lernen, das ist wie in einem Crashkurs. Es gibt wenige Ausländer, die die Schule schaffen, weil die Sprachbarriere ein Problem ist. Sie haben dort natürlich keine Lust, einem Lehrling noch einen Sprachkurs zu geben – da muss man sich schon ganz schnell selbst reinfinden und mithalten. Ich hätte heute Schwierigkeiten in einer deutschen Küche, denn ich kenne die Begriffe fast nur auf Französisch.

**positionen: Waren Sie die einzige deutsche Absolventin?**

**Martina Kömpel:** Ich bin nicht die einzige, aber die erste, die den Meisterbrief auch tatsächlich nach zwei Jahren von der Pariser Industrie- und Handelskammer erhalten hat. Die Schwierigkeiten lagen allerdings weder an mangelhaften Sprachkenntnissen noch daran, dass ich Deutsche bin. Es lag mehr daran, dass ich fast zehn Jahre älter und Quereinsteigerin war und natürlich nicht mehr die ganzen Partys der Jungköche mitgemacht habe. Mit zwei Kindern und Mann fährt man nach der Schule brav nach Hause.

**positionen: Sie betreiben kein eigenes Lokal, warum?**

**Martina Kömpel:** Es ist nicht unmöglich, es ist halt nur sehr teuer, in Paris ein Restaurant zu eröffnen. Ich habe mich stattdessen dafür entschieden, freiberuflich zu arbeiten. Das lässt sich mit dem Familienleben besser kombinieren.

**positionen: Gab es in Ihrer Karriere auch einmal eine Enttäuschung?**

**Martina Kömpel:** Meine Familie lebt in Marokko,

ich pendele zwischen Paris und Casablanca. Irgendwann war ich es leid, ständig im Flugzeug zu sitzen. Dann sah ich diese Anzeige, in der es darum ging, in Marokko mit einer Geschäftsfrau zusammen ein Restaurant zu eröffnen. Das hörte sich einfach super an! Ich habe das Restaurant praktisch ein ganzes Jahr lang mit aufgebaut, umgebaut, eingerichtet und eröffnet. Nur dann gab es leider Ärger. Ich wurde praktisch mit einem Fußtritt rausgekickt – eine Woche nach Eröffnung.

**positionen: Wie haben Sie das verarbeitet?**

**Martina Kömpel:** Ich habe hinterher gemerkt, dass ich über den Tisch gezogen worden bin, und das hat mich schwer getroffen. Heute sehe ich das lockerer, mit einer Erfahrung reicher – bzw. ärmer, weil ich dort meine Investition verloren habe. So schmerzlich und enttäuschend das alles war, man darf nicht den Kopf in den Sand stecken. Das Leben geht weiter, und es liegt an einem selbst, etwas daraus zu machen. So eine Erfahrung schärft die Sinne und den Verstand für das nächste Projekt.

**positionen: Hochwertige Speisen zeitgleich und auf den Punkt zu servieren ist eine logistische Meisterleistung. Wie funktioniert Führung in der Küche?**

**Martina Kömpel:** Man muss mehrere Leute zusammenbringen und auf ein Ziel ausrichten, um zu einem Ergebnis zu kommen. Das ist das Schöne an meinem Beruf, dass ich dieses Ergebnis dann auf einem Teller präsentieren kann. Der Teamgeist ist extrem wichtig, alle arbeiten für dasselbe Ziel. Wenn es Kritik gibt, muss ich als Chef allerdings den Kopf hinhalten. Deshalb ist die Einhaltung der Hierarchie wichtig: Einer muss die Verantwortung tragen und das wird meist respektiert.

**positionen: Was sind Ihre Erfolgsfaktoren?**

**Martina Kömpel:** Einer meiner Erfolgsfaktoren ist sicherlich, wie ich mit meinen Mitarbeitern umgehe. Diese zu motivieren und zu ermutigen, immer wieder aufs Neue konstruktiv mit Kritik umzugehen, ist sehr wichtig, sonst bleibt der künstlerische Prozess aus. Zusätzlich darf man in einem Restaurant nie nur die Köche sehen, sondern man muss genauso respektvoll mit den Kellnern umgehen, denn die servieren ja schließlich die Gerichte.

**positionen: Sie arbeiten in einem männerdominierten Beruf. Wie sind Sie als deutsche Köchin und Chef in Paris akzeptiert?**

**Martina Kömpel:** In den gehobenen französischen

Küchen arbeiten heute etwa 15 Prozent Frauen – allerdings nicht unbedingt als Küchenchef, da dieser Posten sehr viel Zeitaufwand bedeutet und Frauen in der Küche nicht unbedingt Alphas sind. Ich werde hier in Paris respektiert, weil die Gäste mein Essen mögen und weil ich in sehr prestigereichen Häusern wie dem Hotel Ritz und in einem 3-Sterne-Restaurant mit den Stars der französischen Gastronomie gearbeitet habe. Da kommt eben nicht jeder hin. Es spielen ja auch nicht alle Fußball in der 1. Liga.

**positionen: Was ist Ihr Motto bei der Arbeit?**

**Martina Kömpel:** Kochen ist mehr als eine Leidenschaft. Es ist die Kunst, das Vergängliche einen Augenblick festzuhalten.

**positionen: Sie kochen regelmäßig für Botschaften. Welche Besonderheiten müssen Sie beim Kochen in fremden Kulturen beachten?**

**Martina Kömpel:** Ich versuche, deutsche Küche so kreativ zu präsentieren, wie sie heute sein kann. In Benin an der deutschen Botschaft zum Beispiel war es schwierig, mit deutscher Küche zu überzeugen, weil die Essgewohnheiten anders sind und die Menschen an andere Zutaten gewöhnt sind. Ich hatte mir daher im Vorfeld überlegt, was für Produkte es gibt, die korrespondieren könnten, die aber auch einen gewissen Überraschungseffekt mitbringen. So kam ich auf Rinderrouladen. Ich habe sie geschmort wie früher, aber sie waren gefüllt mit Nüssen und Kräutern. Das hat die Leute begeistert, weil sie ihre Essgewohnheiten in dem durchgeschmorten, mürben Fleisch wiedergefunden und zusätzlich entdeckt haben, dass man Fleisch aufschneiden und rollen kann. Als Vorspeise gab es eine eisgekühlte Biersuppe aus der Eifel. Bei Temperaturen um die 31° sehr erfrischend!

**positionen: Gibt es einen roten Faden in Ihrer Biografie oder haben sich die Dinge einfach zufällig so ereignet?**

**Martina Kömpel:** Meine erste Stelle in einem 3-Sterne-Restaurant war nicht wirklich Zufall. Ich war zwar zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort, aber ich habe dem Küchenchef keinen Zweifel an meiner ernsthaften Einstellung gelassen. Und dann war es, als ob ich in die Steckdose gefasst hätte. Ich stand unter Strom und erledigte mit wachsender Begeisterung die Handlungertätigkeiten eines Küchen-Commis. Daraufhin entwickelte ich einen Bärenhunger, nicht nur im wahrsten Sinne des Wortes, sondern auch im übertragenen Sinne. Und mir wurde klar: Wenn ich in der Gastronomie überleben will, dann muss ich schnell selbst Chef werden.

## Martina Kömpel

Nach dem Abitur absolvierte die gebürtige Krefelderin eine Schneiderlehre und begann ein Studium der Theaterwissenschaft, Ethnologie und Psychologie. Zu ihrem kulinarischen Durchbruch verhalf ihr eine Kürbissuppe, mit der Martina Kömpel bei Freunden für Begeisterung sorgte. Heute arbeitet die Absolventin der Pariser „École Ferrandi“ im Pariser Ritz und kocht weltweit in Diplomatenkreisen, u. a. auch in Afrika. Den Fernseh-zuschauern wurde sie durch die WDR-Kochsendung „Ran an den Herd“ bekannt. Mit ihrem Mann und ihren zwei Kindern lebt sie in Paris und Casablanca.



**Geht es so geradlinig weiter oder ändern Sie noch mal die Richtung?**

**Martina Kömpel:** Das Leben erinnert mich an ein Puzzle und nicht umsonst habe ich die fünf wichtigsten Sinne des Lebens mit den fünf wichtigsten Erfahrungen genährt: das Fühlen in der Schneiderlehre, das Hören in der Theaterwissenschaft, das Sehen beim Fernsehen und das Schmecken und Riechen beim Kochen. Entweder mache ich in nächster Zeit ein Restaurant auf oder ich werde doch noch Filmemacherin.

**positionen: Frau Kömpel, wir danken Ihnen für das Gespräch.**



**Carolin Stilz** ist Manager bei Odgers Berndtson und Mitglied der Industry Practices Financial Services und Industrial. Hier besetzt sie vor allem Führungspositionen im Corporate Banking sowie Finanzpositionen in Industrie- und Handelsunternehmen.