

Ein Tag mit... *Michael Kempf*

Jungstar mit Michelin-Stern: Wir haben dem 34-jährigen ARD-Buffer-Koch in seinem Berliner Restaurant in die Töpfe geschaut und ihn beim Joggen begleitet



Leseratte: Michael Kempf mit Zeitung beim Frühstück



Exotische Zutaten wie der Felsenoktopus machen Kempfs Küche aus

Jedes Gericht wird zum Mini-Kunstwerk: Spargel mit Erdnuss



Der Küchenchef ist ein Organisationstalent

Entspannter Perfektionist: Kempf in der Küche seines Berliner Restaurants „Facil“

Noch ist es ruhig. Michael Kempf sitzt in seiner hellen Wohnküche in Berlin-Kreuzberg und liest Zeitung. „Das ist für mich der schönste Moment des Tages“, sagt er und nascht von den pikanten Cupcakes, die ihm seine Nachbarn zum Probieren vor die Tür gelegt haben. Alle drei Monate treffen sich Michael und seine Freundin Svenja (26) mit zwei Paaren aus der Nachbarschaft zum Essen. „Jeder bereitet einen Gang vor und bringt den passenden Wein mit. Mal essen wir französisch, mal japanisch oder vegetarisch. Das macht Spaß!“ Die Leidenschaft fürs Kochen hört bei Michael Kempf also nicht mit dem Feierabend auf.

7.55 Uhr Noch einen Schluck Kaffee, ein Abschiedskuss für Svenja, dann macht Kempf sich auf den Weg zur Arbeit. Die Fahrt zum Potsdamer Platz ins „Facil“ dauert nur zehn Minuten. In dem modern-asiatisch eingerichteten Restaurant ist der 34-Jährige seit 2003 Küchenchef und erkochte sich damals gleich einen Stern. Wie man das mit 26 Jahren als jüngster Koch schafft? Mit kreativen Rezepten. Sein Felsenoktopus vom Holzkohlegrill machte ihn bekannt. Michael Kempf verwendet originale Produkte wie Kinn vom Wollschwein und verblüffende Aroma-Kompositionen. Er schwört auf exotische Gewürze wie Harissa oder Piment d'Espelette, ein scharfes Paprika-Gewürz.

8.30 Uhr Arbeitsbeginn. Kempf hat Jeans und weißes Hemd gegen jene grauschwarze Kluft getauscht, die auch seine sieben Köche tragen. Im fünften Stock des Hotels „The Mandala“ thront das Restaurant: eine gläserne Oase, umgeben von Baumbusbäumen, mit Terrasse und einem Dach, das sich öffnen lässt. Hier wird jetzt das Frühstück serviert. Die Küche ist nicht groß, der Umgangston kumpelhaft, es wird viel gelacht. „Wenn man auf engstem Raum so viel Zeit miteinan-

der verbringt, muss alles stimmen.“ Jeder Koch hat seinen Arbeitsbereich. Der Chef hat von seinem „Kommandostand“, wie er ihn augenzwinkernd nennt, direkt am Kücheneingang, alles im Blick. Als Erstes schärft er seine Messer, denn am liebsten löst er Fleisch aus. Auch die Zwiebeln für den Schmoransatz schält er selbst. „Das Geheimnis eines außergewöhnlichen Fleischgeschmacks ist die langsame und schonende Garung, mindestens acht Stunden. Ich bin Saucenfetischist!“

10.00 Uhr Der Meisterkoch sitzt im Büro, beantwortet E-Mails und kümmert sich um Pressetermine und Bestellungen. Ist schon mal was schiefgegangen? Kempf grinst und erzählt ganz offen eine Anekdote: „Einmal stand eine Hochzeitsgesellschaft mit 15 Leuten vor der Tür und wollte essen. Die hatten wir komplett vergessen. Dann ist jemand zum Computer gespurtet und hat die Menüabsprache herausgesucht. Wir mussten improvisieren. So haben wir noch nie geschwitzt! Aber das Brautpaar hat nichts gemerkt.“

11.20 Uhr Zeit für einen Schwatz. Kempf stammt aus Sigmaringen und hat ein Faible für die schwäbische Küche: Er mag gern Innereien. „Mein Essen ist bodenständig und puristisch“, sagt er. Begonnen hat alles mit einer Schwarzwälder Kirschtorte, die er als 13-Jähriger mit seiner Tante gebacken hat. „Damals habe ich Blut geleckt und war wenig später der einzige Junge im Haushaltsunterricht.“ Später perfektionierte er seine Kochkunst in mehreren Sternerestaurants, u. a. bei Dieter Müller im Schlosshotel Lerbach bei Bergisch Gladbach.

12.15 Uhr Mittagsservice. Von den 14 Tischen im Restaurant sind 12 belegt. In der Küche ist jetzt Hochbetrieb. Kempf zerteilt Tauben ohne hinzugucken, telefoniert, gibt Anweisungen. Alles gleichzei-

tig. Qualität und Präzision sind ihm wichtig. Ein Anspruch, der ihn ins TV brachte: Seit 2008 kocht er für das ARD-Bufferet.

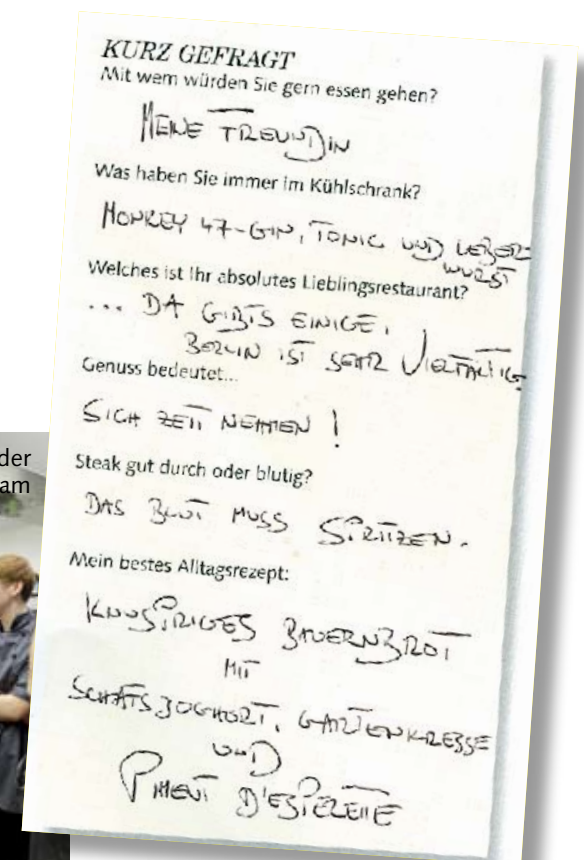
15.15 Uhr Der letzte Mittagsgast hat das Restaurant verlassen. Kempf zieht seinen Jogging-Dress an und läuft eine Stunde durch den nahen Tiergarten. „Ohne Sport könnte ich nicht leben.“ Vor zwei Jahren nahm er am Berlin-Marathon teil: 3 Stunden 12 Minuten – eine gute Zeit. „Mein Traum ist der New-York-Marathon mit der schönsten Strecke der Welt“, schwärmt der 1 Meter 90 große Hühne.

16.30 Uhr Vorbereitung für den Abendservice: Die Köche schälen Spargel, Kempf macht den Schmoransatz für die Bisonbacken. Ab 19 Uhr kommen die Gäste. Heute geht das Acht-Gang-Menü am besten. Um 23 Uhr lassen „Micha“ und seine Köche den Tag bei einem Feierabend-Bierchen Revue passieren: Was klappte gut? Was kann man verbessern?

23.20 Uhr Kempf fährt nach Hause, hört Info-Radio. „Dabei komme ich am besten runter.“ Danach setzen er und Svenja sich noch mit einem Glas Wein an den Kanal vor ihrer Haustür, erzählen sich von ihrem Tag. Zu Hause kocht übrigens sie.

Ann-Christin Baßin

**Lesen Sie im nächsten Heft:
Ein Tag mit ARD-Bufferet-Floristin
Marlen Dürrschnabel**



Fotos: Manuel Krug für ARD-Bufferet



Nachmittag joggt er in Berlins Tiergarten



Luftig: Im „Facil“ lassen sich alle Wände öffnen



Michael Kempf (2.v.l.) bei der Besprechung mit seinem Team