

## **Frank Buchholz – warum der Sternekoch nie die Bodenhaftung verliert**

**Ein „Junger Wilder“ ist Sternekoch und Buchautor Frank Buchholz zwar nicht mehr, ausgefallene Ideen, um seinen Gästen ehrliche regionale Küche zu bieten, hat er trotzdem. Doch so ungewöhnlich seine Ideen auch sind, seine Küche und seine Persönlichkeit sind geerdet. Im ländlichen Mainz-Gonsenheim hat er seinen Platz gefunden.**

**Mainz, Juni 2009.** Zwei eigene Rinder auf einer Weide in der Nähe seines Hauses großziehen, um seinen Gäste beste Fleischqualität zu liefern, oder seine Auszubildenden zuerst Tomatensamen setzen zu lassen, damit sie begreifen, was sie verarbeiten – wenn es um gutes Essen geht, kommt Frank Buchholz auf ungewöhnliche Ideen. „Die Produkte sind das wichtigste für ein gelungenes Menü, denn nur hochwertige Produkte entwickeln guten Geschmack“ sagt der 42-jährige Sternekoch. In seinem Restaurant Buchholz in Mainz-Gonsenheim kocht er regional mit mediterranen Einflüssen, weil das ein zeitloser Stil ist, der nie überholt sein wird. Seine Zubereitungsmethoden sind klassisch, und er hält auch nicht viel von allzu extravaganten Kreationen auf dem Teller. „Mit wenig Aufwand viel erreichen – dafür steht meine Küche. Deswegen will ich das Entstehen der Produkte am liebsten selbst überwachen.“ Das klingt weniger verrückt als sinnvoll und konsequent.

Eigentlich wollte Frank Buchholz nicht Koch werden, sondern den bodenständigen Kaufmannsberuf lernen. Um möglichst schnell seine Familie finanziell unterstützen zu können, bewirbt er sich mit 16 Jahren für eine Ausbildung als kaufmännischer Angestellter bei verschiedenen Hotels. Doch zu diesem Zeitpunkt ist keine passende Stelle frei. In der Not versucht er sich als Koch und legt damit den Grundstein für seine facettenreiche Karriere: Er beginnt seine Lehrjahre in den bekanntesten Küchen Deutschlands, unter anderem in den Käfer-Stuben und im Restaurant Tantris in München. Kochgrößen wie Heinz Winkler, Gerd Käfer und Heinz Beck sind seine Lehrmeister. Frank Buchholz entdeckt seine Leidenschaft für guten Geschmack, schonende Zubereitung und Kommunikation mit dem Gast. „Als ich bemerkt habe, wie befriedigend es ist, Gäste mit gutem Essen glücklich zu machen, und wie viel man in der Küche

bewegen kann, wollte ich nichts anderes mehr tun“ sagt der Westfale.

Dafür, dass er zuerst nicht geplant hat, Koch zu werden, entwickelt er schnell eine erstaunliche Umtriebigkeit in seinem Beruf: 1997, mit 30 Jahren, wird er einem Millionenpublikum bekannt, als er zum ersten Mal in der Sendung „Kochduell“ des Fernsehsenders VOX auftritt und das Publikum für Kochen, Küche und Kulinarik begeistert. Aus den absurdesten Zutatenkombinationen schafft er im Wettstreit mit anderen Profi-Köchen kreative Gerichte. Auftritte in „Die Männerkochschule“ bei RTL und in „Promi-Kocharena“ bei VOX folgen. Von 1999 bis 2000 ist er Gründungsmitglied im Verein der „Jungen Wilden“, einem Zusammenschluss von jungen deutschen Spitzenköchen, die sich zum Ziel gesetzt haben, Menschen für das Kochen zu begeistern und dem Beruf des Kochs ein neues, dynamisches Image zu geben. Frank Buchholz gilt als einer der Urväter der kreativen jungen Köche, die für außergewöhnliche Kompositionen und neue Zubereitungsmethoden stehen.

Frank Buchholz ist viel unterwegs, nimmt an TV-Kochshows teil, veröffentlicht fast jedes Jahr ein neues Kochbuch und findet kaum Zeit zum Durchatmen. Im Jahr 2000 gründet er als einer der ersten deutschen Spitzenköche seine eigene Kochschule, die Geschmackswerkstatt in Unna, und bringt mit seinem Charisma und seiner offenen Art frischen Wind in die Kochszene. 2004 feiert er die Eröffnung seiner zweiten Kochschule in Mainz-Gonsenheim, im Jahr darauf führt Buchholz hier sein erstes eigenes Restaurant. Schon kurz darauf wird er vom renommierten Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Dabei bleibt er seinem Stil immer treu, hält seit Jahren das Preisniveau im Restaurant und den engen Kontakt zu seinen Gästen. Heute sagt er selbst, dass er in der Stadt am Rhein seinen Platz gefunden hat und zur Ruhe gekommen ist: „Ich mag die ländliche Gegend, hier habe ich das Gefühl, ich selbst zu sein.“ Er fühlt sich geerdet und findet, dass die Menschen hier offener und ehrlicher sind. In der Großstadt ginge es eher darum, angesagt zu sein, in Mainz-Gonsenheim gebe es so ein Konkurrenzdenken nicht. „Das Wichtigste für mich ist nicht eine gute Bewertung eines Kritikers, sondern die Kommunikation mit meinen Gästen. Nur für sie koche ich, und ich brauche direktes Feedback von ihnen.“

Die Ideen gehen Frank Buchholz nicht aus. Er plant neue Kochbücher und hat gerade seine Kochschule Kochwerkstatt neu gestaltet und wieder eröffnet. Wenn das Allround-Talent nicht am Herd steht, verbringt er die Zeit mit seiner Lebensgefährtin und seinen zwei Söhnen, am liebsten im eigenen Garten. Denn hier findet er wieder Energie für das nächste Projekt.

**Kontakt:**

**Restaurant Buchholz**  
**Klosterstr. 27**  
**55124 Mainz**  
**Tel.: 06131 – 97 12 890**  
**Fax: 06131 – 97 13 675**  
**E-Mail: frank@frank-buchholz.de**

**Öffnungszeiten:**

**Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr**

*Das **Restaurant Buchholz** in Mainz-Gonsenheim ist das einzige Sternerestaurant der Stadt. Seit 2005 führt TV-Koch und Buchautor Frank Buchholz sein eigenes Restaurant und bietet seinen Gästen regionale Küche mit mediterranen Einflüssen. Einen Großteil der Produkte, die er verwendet, zieht Frank Buchholz selbst. Dem Restaurant angeschlossen ist die Frank Buchholz Kochwerkstatt. Zuletzt wurde das Restaurant Buchholz mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.*

**Pressekontakt**

Gourmet Connection GmbH  
Teresa Sorg  
Moselstraße 4  
60329 Frankfurt

Tel 069 - 25 78 12 8 – 0  
Fax 069 - 25 78 12 8 – 11  
info@gourmet-connection.de  
www.gourmet-connection.de