# International Erfahrung gesammelt

**Hotel** | Neue Chefs in Küche und Restaurant im Schwarzwald Panorama / Philosophie des Hauses überzeugt

Marcel Kroenlein ist neuer Küchenchef in Bad Herrenalbs Hotel Schwarzwald Panorama. Biozutaten und vegane Gerichte werden in seiner Küche noch mehr als bisher in den Vordergrund rücken.

Von Dietmar Glaser



Hotelchef Stephan Bode (Bildmitte) mit Küchenchef Marcel Kroenlein (links) und Serviceleiter Felix Jung. Foto: Glaser

**Bad Herrenalb.** Felix Jung ist neuer Serviceleiter im Haus. Mit diesem Fachmann wird der Service am Gast einen Sprung nach oben machen.

Seit seiner Kindheit gehört die Küche zum Leben von Marcel Kroenlein. Er wuchs in einem gastronomischen Familienbetrieb auf und lernte das Kochhandwerk von der Pike auf. Erfahrungen sammelte er bei unterschiedlichen Arbeitgebern in Deutschland, Österreich, Spanien, Portugal und der Schweiz. Ein Studium an der Hotelfachschule in Heidelberg schloss er als Hotelbetriebsfachwirt ab. Seit 2010 übernimmt er leitende Funktionen in gehobenen gastronomischen Betrieben.

## Arbeitgeber ausgesucht

Erfahrene Männer wie Marcel Kroenlein sind gesucht. Er konnte sich seinen neuen Arbeitgeber aussuchen. Für das Schwarzwald Panorama entschied Kroenlein sich, weil es ihm Chancen der persönlichen Entwicklung öffnet. Die dortige Küche verarbeitet schon heute zu 70 Prozent Zutaten aus biologischem Anbau.

In einer solchen Küche muss man regional und saisonal denken, erklärte der neue Küchenchef. Ein Beispiel: Als Liebhaber von grünem Spargel weiß er, dass er dieses Gemüse aus biologischem Anbau nur für kurze Zeit im Jahr auf die Karte nehmen kann. »Konventionelle Küche kann man nicht eins zu eins gegen Bioküche austauschen«, weiß auch Hotelchef Stephan Bode. Die Gäste seines Hotelrestaurants wissen das in der Regel zudem. Wenn nicht, erklärt es ihnen der neue Servicechef Felix Jung (29). Auch seine Karriere verlief international und er entschied sich aus einer Fülle von Jobangeboten für das Schwarzwald Panorama. Als Restaurantfachmann arbeitete er unter anderem in namhaften Gourmetrestaurants. Mit seiner neuen Stellung im mehrfach ausgezeichneten Bad Herenalber Hotel entwickelt er seine Karriere sinnvoll weiter. Zu seinem Team gehören 15 Mitarbeiter, darunter mehrere Auszubildende.

## Besonderes Angebot

Die Philosophie des Hauses, das auf Nachhaltigkeit und Wertschätzung setzt, hat ihn überzeugt.

»So wie hier habe ich das noch nirgendwo vorgefunden«, sagte er im Gespräch mit unserer Zeitung.

Sein Ziel ist es, einen noch individuelleren und aufmerksameren Service als bisher zu entwickeln.

Dabei möchte er sich noch mehr auf die Bad Herrenalber Gäste fokussieren. Der monatliche Brunch-Sonntag wird noch stärker in den Fokus rücken. Dieses besondere Angebot haben schon heute viele Bad Herrenalber Bürger und Gäste aus der Region für sich entdeckt.