

Vom Pottekieker zum Chefkoch

Andre Krake seit 20 Jahren vom damaligen Hotel Cleve bis zum heutigen Hotel Rilano Cleve City am Herd. Seine Lehre absolvierte der heute 47-Jährige im Schweizerhaus. Zu seinen Hobbys zählen die Brejpott-Quaker und Ameland.

VON HELMUT VEHRESCHILD

KLEVE Andre Krake hat ein sonniges Gemüt. Und das auch dann, wenn in der Küche Stress angesagt ist. Der Chefkoch im Vier-Sterne-Hotel Rilano Cleve City am Spoykanal steht seit über 20 Jahren am Herd und jongliert mit Töpfen und Pfannen. Für Annette Strähnz, im vierten Jahr Hotel-Managerin in der Schwanenstadt, ist Krake die Idealbesetzung: „Er ist verlässlich, bodenständig und hat das Herz am rechten Fleck.“

„Er ist verlässlich, bodenständig und hat das Herz am rechten Fleck“

Annette Strähnz
Hotel-Managerin im Rilano Cleve City am Spoykanal

Er hat Leidenschaft für seinen Beruf und ist ein Vollprofil! Da ist der Küchenchef schon fast ein bisschen verlegen ob der Lorbeeren seiner Rilano-Kollegin.

Angefangen hat der gebürtige Klever damals mit seiner dreijährigen Lehre im Schweizerhaus. „Da gab es viele Köche und viele Lehrlinge, die es heute so nicht mehr gibt“, erzählt Krake. „Das war eine tolle Zeit. Wir haben zusammengehalten.“ In den Katakomben des Hotels wurden Buffets für bis zu 350 Personen fertig gemacht. „In drei großen Sälen war alles da, was Rang und Namen hatte“, sagt er. Dass der heute 47-Jährige überhaupt Koch werden wollte, hatte er seiner Großmutter zu verdanken. „Als Kind habe ich bei Oma immer als ‚Pottekieker‘ geschaut, was sie so auf dem Herd zauberte. Meine Mutter bewirtete damals zehn Jahre die Gaststätte ‚Zum Dorfkrug‘ in Qualburg. Irgendwann wollte ich dann selber kochen.“ Nach der Lehre war Krake ein Jahr bei der Bundeswehr, kurze Zeit in Norderney und dann bei Chefkoch



Zwei, denen der Beruf Spaß macht: Hotel-Managerin Annette Strähnz und Chefkoch Andre Krake.

RP-FOTO: MARKUS VAN OFFERN

Linsenmeier im Hotel Cleve. „An meinem ersten Tag war gleich die Eröffnung von Schloss Moyland. Da haben wir das Catering gemacht. Das war eine tolle Erfahrung“, schwärmt Krake noch heute.

Er war damals Stellvertreter, später auch bei Ralf Tronnier und Hans-Jürgen Havemann. „Von dem habe ich viel gelernt über Kalkulation.“ Nach der Episode Georgia Hotel Cleve übernahm Golden Tulip im

Tichelpark. Holger Berends war seinerzeit Berater und kam gemeinsam mit Bernd Zevens auf die Idee, ein neues Hotel in der Innenstadt zu errichten. Knapp fünf Jahre ist das erste Haus am Platz jetzt am Spoykanal. Andre Krake ist schon seit neun Jahren Küchenchef. „Über 20 Jahre arbeite ich nun schon in der Küche in den guten und den schlechten Zeiten. Jetzt sind es die besseren“, freut er sich über ein tol-

les Team. „Das ist sehr wichtig. Qualität ist das A und O in der Küche. Wir geben jeden Tag 100 Prozent.“ Krake steht für Bodenständiges. Gerne bereitet er Eintopf und generell Fisch vor. „Besonders Fischbuffet ist ein Steckenpferd, aber auch Asia und Italienisch.“ Im Sommer gibt es Barbecue auf der großen Terrasse. Augenzwinkernd sagt der Chefkoch: „Ich kann nichts anderes!“ Los geht es täglich um 9 Uhr

mit Vorbereitung, Statistik und Menü-Überlegungen bis 14 Uhr. Nach der Pause geht es auf der offenen Küche im Restaurant Vitello ab 17 Uhr weiter bis gegen 22.30 Uhr.

Für Freizeit bleibt da für Andre Krake kaum Zeit. Zu den wenigen Hobbys zählt er den Karneval, wo er bei den Brejpott-Quakern im Elferat sitzt, und Ameland. „Wenn ich da auf der Fähre bin, ist das schon Entspannung“, sagt er.