



DER ENTERTAINER AM HERD

→ Der Starkoch Alfred Klink vom Colombi Hotel hat eine Auszeichnung erhalten – mal wieder

Neulich war er mal wieder in Köln. Festempfang im Historischen Rathaus, einige hundert Leute. Und er war einer der Stars. Mal wieder. „Zum zehnten Mal in Folge habe ich vom Aral Schlemmer Atlas fünf Bestecke erhalten“, sagt Alfred Klink, Küchenmeister im Colombi Hotel, nicht ohne Stolz. Eine Auszeichnung unter vielen, fast wird das schon Routine: Seit 1984 hat seine Küche den begehrten Michelin Stern, im Gault Millau gibt's regelmäßig 17 Punkte, und der Feinschmecker vergibt ebenfalls seine Kochlöffel nach Freiburg.

Seit 1981 ist Klink vor Ort. Eine lange Zeit. Unüblich. Zwar dreht sich das Personalkarussell in der Spitzengastronomie nicht ganz so schnell wie bei den Söldnern im internationalen Profifußball, doch auch hier sind Wechsel häufig. „Ich liebe diese Stadt, ich liebe meine Arbeit. Sieben Tage in der Woche“, so die lapidare Antwort des gebürtigen Schwaben. Er hat hier etwas aufgebaut, zusammen mit dem Colombi-Chef Roland Burtsche. „Als ich hier anfang, stand ein Bagger in der Küche. Gerade einmal drei Köche arbeiteten.“ Heute sind es 30. Genug Personal, um Großveranstaltungen wie den Presseball, Gala-Dinner wie unlängst auf der Plaza Culinaria oder den Palazzo Colombino ab dem 20. November zu stemmen – neben dem Kerngeschäft in der „Zirbelstube“ mit ihren 80 Plätzen.

„Das Niveau über lange Zeit zu halten, ist schwerer, als einmal die Spitze zu erklimmen“, sagt Klink. Sein Aufstieg begann in der Küche seiner Tante, die im Schwäbischen ein kleines Hotel besaß und eine begnadete Köchin war. Daher hat der heute 57-Jährige seine Vorliebe für Linsen, Spätzle und andere bodenständige Speisen. Sein Weg führte ihn über die Kochlehre im Hotel Grüner Wald in Freudenstadt – „eine knüppelharte Schule, hier be-



Foto: © Colombi Hotel

Der Meister in seinem Metier: Alfred Klink war selber in einer „knüppelharten“ Schule.

kam ich die für den Job unerlässliche Disziplin beigebracht“ – zur ersten Station in der Schweiz. Ende der 1970er Jahre wurde Klink unter 80 Bewerbern in die Kadenschmiede der deutschen Spitzengastronomie aufgenommen, in das Hotel Erbprinz in Ettlingen. Hier entdeckte ihn Roland Burtsche und warb ihn ab.

Zusammen haben sie viel erreicht. Nicht zuletzt den Zuspruch von den Gästen. Viele Promis gehen und gingen durch die Zirbelstube, viele wie Franz Beckenbauer oder Thomas Gottschalk sind Stammkunden. Einmal musste Klink stramm stehen. Er wurde von einem Bodyguard erst einer Leibesvisitation unterzogen und dann vom Herd weggeholt. Doch kein wütender Gast wartete auf ihn in der Lobby, sondern Frankreichs damaliger Staatspräsident Jaques Chirac. Denn westlich des Rheins ist es üblich, dass man sich vor dem Schmaus gegenseitig die Aufwartung macht. „Hier saß oft Peter Alexander. Kaviar und Gänseleber mochte er nicht“, erzählt Klink beim Rundgang durch sein Restaurant. Eine von vielen Anekdoten.

Einmal wollte ihn ein anderer Gast, Johannes B. Kerner, zu sich in die Fernsehshow holen. Klink lehnte dankend ab. „Ich bin ein Entertainer in der Küche, nicht vor der Kamera.“ Ohnehin sei die mediale Berieselung mit

Kochshows und Promi-Dinner inflationär, Klink sieht nicht hin, er geht lieber arbeiten. „Die wahren Spitzenköche sieht man nicht im Fernsehen“, sagt er. Und andere Hypes wie die Molekularküche aus Katalonien? „Ein rotes Tuch für mich. Das kann man einmal im Jahr ausprobieren, mehr nicht.“ Er bleibt schwäbisch-badisch-französisch bodenständig: gesundes Kochen, natürliche Produkte und regionale Gerichte. „Und unsere Soßen! Sie glauben gar nicht, wie viel Arbeit und Geld wir in dieses Ritual stecken!“

Privat isst er mit der Familie gerne in der Tanne in Opfingen oder im Schlegelhof in Kirchzarten, dem Restaurant eines seiner ehemaligen Schüler. Manchmal auch bei McDonald's. „Ich war mit meiner Tochter da, zufällig erspähten mich treue Stammgäste aus dem Colombi. Die haben nicht schlecht gestaunt“, grinst Klink.

Er hat alles erreicht, wo will er noch hin? „Das Niveau halten und die jungen Leute weiter bringen.“ Was gelingt. Viele seiner Schüler wie der Star-Koch Heinz Beck aus Rom haben bereits ihre Meriten. Wenn sie dann in den Medien betonen, dass sie vieles dem Colombi verdanken, dann freut sich Klink. Mal wieder.

Dominik Bloedner

AUF NACH ABU DHABI

→ DIE ZÜNDEnde GESCHÄFTSIDEe: Hansjörg Lerchenmüller über Concentrix Solar

Im Februar 2005 wurde in Freiburg die Concentrix Solar GmbH als Ausgründung aus dem Fraunhofer-Institut für Solare Energiesysteme ISE ins Leben gerufen. Heute beschäftigt das Unternehmen mit Sitz auf der Haid bereits rund 60 Mitarbeiter. chilli-Autorin Nicole Kemper unterhielt sich mit Geschäftsführer Hansjörg Lerchenmüller über eine zündende Geschäftsidee.

chilli: Herr Lerchenmüller, Sie fertigen „Konzentrator-Photovoltaik-Kraftwerke“. Was ist darunter genau zu verstehen?

Lerchenmüller: Bei der Konzentrator-Photovoltaik (CPV) wird eine konzentrierende Optik, etwa Linsen oder Spiegel eingesetzt, um das Sonnenlicht auf nur wenige millimetergroße Hocheffizienz-Solarzellen zu bündeln. Es handelt sich um eine Großkraftwerkstechnologie, die in Ländern mit viel direktem Sonnenlicht zum Einsatz kommt. Die zentralen Unterschiede zu der gängigen Solar-Technologie sind zum einen die Anwendung eines komplett anderen Konzeptes durch die Bündelung des Lichtes und zum anderen die extrem hohen Wirkungsgrade. Wir fertigen vollautomatisiert industrielle Konzentrator-Module und erzielen mit unserer FLATCON-Technologie einen Systemwirkungsgrad, der fast doppelt so

hoch ist wie bei der herkömmlichen Silizium-Technologie. Dadurch können wir Kostensparpotenziale von 10 bis 20 Prozent realisieren.

chilli: Welche Kunden beliefern Sie damit?

Lerchenmüller: Wir betreiben ein reines Business-to-Business-Geschäft. Unsere Kunden sind Kraftwerksbetreiber wie Energieversorger, Projektentwickler oder Investoren, die in ein Kraftwerksprojekt investieren wollen.

chilli: Ihr neuestes Projekt ist die Beteiligung am Bau einer Ökostadt in Abu Dhabi – wie kam es dazu, was werden Sie dort konkret tun?

Lerchenmüller: Concentrix hat sich gemeinsam mit dem spanischen Instituto de Sistemas Fotovoltaicos de Concentracion (ISFOC) an einer internationalen Ausschreibung beworben und den Zuschlag erhalten, sich am Bau von MASDAR zu beteiligen. Wir haben bereits beim Bau des ersten größeren CPV-Kraftwerks in Europa mit ISFOC zusammengearbeitet. Das Hauptziel des Projektes in Abu Dhabi wird sein, diese Arbeit fortzusetzen und weitere Daten zum Einsatz der Technologie in heißen Wüstengebieten zu sammeln. Unsere Technologie ist hervorragend geeignet für einen Einsatz in sehr heißen und sonnigen Regionen, da sie nur einen Bruchteil der Leistungsminderung aufweist,



Mit Freiburg eng verbunden: Hansjörg Lerchenmüller

die konventionelle Photovoltaik-Systeme bei heißen Außentemperaturen zeigen und nicht wie etwa solarthermische Kraftwerke auf das Vorhandensein von Wasser angewiesen ist.

chilli: Welche Bedeutung hat der Standort Freiburg für Sie?

Lerchenmüller: Wir haben ein lokales Netzwerk aus F&E-Partnern und Zulieferern und wir haben bei der Standortsuche letztes Jahr von der Stadt Freiburg und der Freiburger Wirtschaft, Touristik und Messe GmbH größtmögliche Unterstützung erhalten. Von daher fühlen wir uns dem Standort Freiburg verbunden, und die Nähe zum Fraunhofer ISE, mit dem wir nach wie vor eng zusammenarbeiten, hat letztendlich den Ausschlag gegeben, die industrielle Fertigung hier und nicht irgendwo anders aufzubauen.

Fotos: © concentrix



Extrem hohe Wirkungsgrade: Die Freiburger konzentrieren Sonnenlicht, um noch mehr sauberen Strom zu produzieren, wie hier im Solar Kraftwerk in Puertollano.