

Rhein-Zeitung

Kobenz

Koblenzer Sternekoch: Daniel Pape weiß, was Koblenzer mögen

Katrin Steinert 02.01.2018, 13:15 Uhr

Daniel Pape vom Restaurant Da Vinci ist einer der beiden Sterneköche in Koblenz, die der Restaurantführer Guide Michelin auch für 2018 wieder ausgezeichnet hat. Neben Mike Schiller gehört Daniel Pape damit zu den 300 besten Gourmetköchen Deutschlands.

Daniel Pape lebt seit März 2016 in der Koblenzer Südstadt, geboren wurde er in Haselünne (Niedersachsen). Er ist ledig und hat keine Kinder. Das Reise- und Genusmagazin Savoir Vivre besuchte den ausgezeichneten Spitzenkoch 2016 und schrieb: „Vielleicht niemals zuvor in der über 20-jährigen Geschichte unseres Genießermagazins waren wir über eine Küchenleistung derart begeistert ...“ Der Autor versicherte, dass das kulinarische Deutschland noch viel von Daniel Pape hören wird. Wie sich der Sternekoch selbst sieht, wo er seine Stärken sieht und was er sich für die Zukunft vorgenommen hat, darüber spricht er im Interview mit unserer Zeitung.

Herr Pape, auch Sterneköche sind ganz normale Menschen. Wenn Sie sich selbst beschreiben: Welche drei Sätze fallen Ihnen dann ein?

Ich bin eine durch und durch norddeutsche Natur. Ich gehe in Dingen auf, die ich liebe – vor allem anderen natürlich im Kochen. Und ich bin ein geselliger Mensch.

Was können Sie im richtigen Leben und was in der Küche wirklich gut?

Andere Leute für eine Sache begeistern, was gleichzeitig auch für die Teamarbeit in der Küche gilt.

Haben Sie Hobbys?

Ich treibe sehr regelmäßig Sport und liebe es, mit meinem Motorrad an Rhein und Mosel entlangzufahren.

Sie leben nun seit knapp zwei Jahren in Koblenz. Was mögen Sie besonders an Ihrer neuen Umgebung? Und: Gab es etwas, mit dem Sie sich erst anfreunden mussten?

Koblenz mit all den Parks und der schönen Altstadt hat mich sofort angesprochen. Als Nordlicht trifft man hier natürlich auf viele rheinische Frohnaturen. Aber die Herzlichkeit hat mich angesteckt.

Gibt es ein Gericht oder ein Lebensmittel, ohne das der Mensch Daniel Pape nicht leben könnte?

Erbsensuppe – am liebsten von meiner Oma. Eine wunderbare Kindheitserinnerung.

Wissen Sie noch, was Sie als Kind werden wollten?

Koch – Familientradition! Dass ich in der Gourmetküche gelandet bin, war aber anfangs nicht abzusehen.

Schauen wir den Koblenzern mal aufs Maul: Was essen die Schängel besonders gern?

Besonders beliebt bei den Koblenzern sind Gerichte mit intensiven Soßen. Da wird so mancher Nachschlag verlangt.

Was kommt kulinarisch in Koblenz eher nicht so gut an? Hatten Sie schon etwas auf der Speisekarte, was niemand wollte?

Wir hatten mal Austern als Amuse-Gueule: Das war nicht so beliebt und flog gleich runter von der Karte.

Wie würden Sie Ihre Eigenschaften als Sternekoch selbst beschreiben?

Arbeitstier und hoher Anspruch an die eigene Kreativität.

Wie schwierig ist es eigentlich, einen Stern zu bekommen?

Ein Stern ist die Krönung für viel harte Arbeit. Dass das schon im ersten Jahr unseres Wirkens geklappt hat, hat uns begeistert.

Haben Sie Bammel, ihn wieder zu verlieren?

Von solchen Gedanken muss man sich freimachen.

Welche Beziehung haben Sie zu Mike Schiller, dem zweiten Koblenzer Sternekoch?

Das Verhältnis zu Mike und seiner Frau Melanie ist super. Wir haben viele gemeinsame Stammgäste. Gegenseitige Besuche kamen schon häufiger vor. Wir fühlen uns nicht als Konkurrenz. Zwei Sternerestaurants in einer Stadt mit gut 110.000 Einwohnern sind eine tolle Sache.

Gibt es ein Gericht, von dem Sie sagen: Das können Sie wie kein Zweiter?

Bouillabaisse!

Blicken wir in die Zukunft: Wo sehen Sie sich in 5 und wo in 20 Jahren?

Für mich zählt das Hier und Jetzt. Und hier und jetzt bin ich sehr glücklich in Koblenz.

Das Gespräch führte Katrin Steinert

Zur Person

Seine Ausbildung absolvierte Daniel Pape im Romantik-Hotel „Aselager Mühle“ in Haselünne und ging dann zu Spitzenkoch Dirk Luther, der damals im „Seehotel Töpferhaus“ in Alt-Duvenstedt in Schleswig-Holstein den ersten Michelinsterne erkochte.

Sein Weg führte Pape an den Bistensee, nach Glückstadt, Osnabrück, Rottach-Egern und Bergisch Gladbach, wo er weitere Sterne mit bekannten Spitzenköchen erkochte – bis er im Jahr 2016 als Küchenchef nach Koblenz kam und dort bereits im ersten Jahr einen Stern erkochte.

Copyright © Rhein-Zeitung. Texte und Fotos von Rhein-Zeitung.de sind urheberrechtlich geschützt. Weiterverwendung nur mit Genehmigung, siehe Impressum.