

Kochen ist eine
Leidenschaft!

Der Beruf Koch ist vielseitig und abwechslungsreich und umfasst ein viel weiteres Gebiet, als die meisten vermuten. Denn nicht nur das Zubereiten verschiedenster Speisen und deren Präsentation gehören zu seinen Aufgaben. Ein Koch übernimmt auch die Organisation der Küche, erstellt Speisepläne und Menüfolgen und betreut den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Neben einem guten Geschmackssinn sollten Köche auch Geschick, Kreativität und körperliche Belastbarkeit mitbringen.

Für Thomas Rößler vom **AKZENT** Hotel Laupheimer Hof in Laupheim gehört die Lust auf Veränderung ebenfalls zum Kern des Berufs Koch. Er selbst ist in seinem bisherigen Leben immer wieder neue Wege gegangen und hat das getan, was ihm am Herzen lag. Dabei hatte er keine Angst vor Widersprüchen oder scheinbaren Hürden. Sein Leben für seinen Traum macht Thomas Rößler zu einem Hotelier und Küchenmeister der besonderen Art.

„Koch wollte ich schon immer werden“, berichtet er. „Spätestens in der dritten Klasse bin ich an Karneval als Koch verkleidet herumgelaufen.“ Die Leidenschaft fürs Kochen blieb bestehen und die Neugierde auf das Neue und sein Entdeckergeist führten ihn aus der Bodenseeregion hinaus in die Ferne: Schweiz, Schweden, USA und schließlich Hongkong. Dort traf er seine große Liebe Wai Chee, mit der er mittlerweile zwei Töchter hat. Sie war es auch, die ihn in seinem Traum von der Selbstständigkeit bestärkte. Schon als Kind wollte Thomas Rößler ein eigenes Restaurant, und als er mit seiner schwangeren Frau 1995 nach Deutschland zurückkehrte suchten die beiden nach einem geeigneten Restaurant. Als sie schließlich vor dem Laupheimer Hof standen war es Liebe auf den ersten Blick: die Traditionalität des Hauses hatte es ihnen angetan und sie übernahmen den Hof als Pächter.

Die Vielseitigkeit des Berufes hat Thomas Rößler schon immer fasziniert. Beilagen, Suppen, Fisch, Fleisch, Kalte Küche, Desserts – die Möglichkeiten sind schier grenzenlos. Dabei kann sich entweder auf ein Feld spezialisiert, oder auf allen Feldern gearbeitet werden. „Jedes Feld für sich ist

spannend, man kann sich immer weiterentwickeln und neues kreieren. Zumindest war das bei mir die letzten 35 Jahre als Koch so.“ Besonders die Arbeit im **AKZENT** Hotel-Restaurant Laupheimer Hof ist immer wieder eine spannende Herausforderung. Familie Rößler gestaltete das hauseigene Restaurant „Contrast“ nach Feng-Shui-Richtlinien in der aus der Verbindung von östlicher und westlicher Kultur eine harmonische Einheit wird. Hier zeigt sich die Frische und Kreativität der euro-asiatischen Küche: Ein buntes Fest für die Sinne. Geboten wird den Gästen normales Ala Carte, eine monatliche Sushi Nacht, Caterings von Gala-Menü bis hin zu Themenbuffets mit Live-Kochstationen für bis zu 400 Personen, sowie Schaukochen und Kochkurse. Hier sind Flexibilität und Vielseitigkeit gefragt. Seine Auslandsaufenthalte kommen Thomas Rößler hierbei zu Gute – die Einflüsse der verschiedenen Länder trugen zu einer abwechslungsreichen Speisekarte bei, bei der er seine Begeisterung zur frischen, bunten, fantasievollen Küche ausleben kann.

„Für mich ist Veränderung lebensnotwendig“, sagt Thomas Rößler und vielleicht sind es gerade diese positive Einstellung zu allem Neuen und die Lust aufs Experimentieren die ihn zu einem so hervorragenden Koch machen. „Wenn man will und gut ist, steht einem die ganze Welt offen.“

MEILENSTEINE

1977 Ausbildung zum Koch, Schloss Kirchberg, Immenstadt

1983 Demis Chef Tournant, Steigenberger, Gstaad, Schweiz

1987 Chef Tournant, Grand Hotel Stockholm, Schweden

1988 Hotelfachschule Heidelberg, Abschluss als staatl. geprüfter Gastronom und Küchenmeister

1989 Sous Chef, The Boston Vista Waltham, USA

1991 Executive Sous Chef, Hotel Futura Kempinski, Hongkong

1994 Küchenchef, The Park Lane Hotel, Hongkong

1995 Rückkehr nach Deutschland, Übernahme Laupheimer Hof als Pächter

2003 Umbau zum Feng-Shui Restaurant „CONTRAST“

2004 Kauf des Hotel-Restaurants Laupheimer Hof



**AKZENT Hotel
Laupheimer Hof**

★★★

Rabenstraße 13
88471 Laupheim

Telefon: 07392 9750

Fax: 07392 975222

Email: info@laupheimer-hof.de

Homepage: www.laupheimer-hof.de