

Mit 26 ist Jan Kley schon der Chef im Parkhotel

Was er mit Omas Kartoffelsuppe verbindet

Von Kurt Knaut

■ **Idar-Oberstein.** Spätestens als er im Alter von zwölf Jahren begann, sich selbst das Mittagessen zuzubereiten, stand für Jan Kley fest: „Ich will Koch werden.“ Jetzt ist er 26 und leitet seit Mitte Oktober das Parkhotel gemeinsam mit seinem 25-köpfigen Team. Das sieht er als Herausforderung, mehr aber noch als Chance. Sein Ziel als Nachfolger von Sternekoch Renato Manzi: „Ich bin nicht der erste Koch im Parkhotel, aber ich will der sein, der dort am längsten bleibt.“

Bei dem gebürtigen Obersteiner, der in Herborn aufgewachsen ist und jetzt in Idar wohnt, ist die Leidenschaft für seinen Beruf zu spüren. Bereits während der Schulzeit absolvierte er mehrere Praktika, ehe er dann eine Lehre im Restaurant Kirschweiler Brücke bei Hans-Werner Veek begann – „ein guter Mentor“, wie er betont. „Bei ihm habe ich als Koch das Laufen gelernt.“ Nach einem Abstecher nach Österreich war er Küchenchef im Restaurant am Golfplatz in Kirschweiler, ehe er 2015 ins Parkhotel wechselte, wo er mehr als drei Jahre unter Renato Manzi arbeitete. Von ihm habe er sich wie auch an seinen anderen Stationen viel abgeschaut, betont Jan Kley, der seinen Anspruch so beschreibt: „Ich will mit guten Produkten gut kochen.“

Drei Azubis in der Küche

Das gilt für die Klassiker, bei denen der Spießbraten natürlich nicht fehlen darf, aber auch das Bestreben, moderne Küche mit eigener Handschrift zu präsentieren. So fin-

det sich beispielsweise auch eine Barberie Entenbrust mit Asiagemüse und gebackenem Sushi auf der Karte. Neuem gegenüber ist er stets aufgeschlossen: „Ich lasse mich gern inspirieren.“

Er selbst ist für ein gutes Steak immer zu haben. Und die Kartoffelsuppe seiner Oma, für ihn der Geschmack der Kindheit, „würde ich nie stehen lassen“. Auch sie gibt es inzwischen im Parkhotel. Auch zwei vegetarische Gerichte sind im Angebot, ein veganes wird wohl nicht mehr lange auf sich warten lassen. Eine Karte für Allergiker ist längst Pflicht. Extravaganzen wie Erdbeeren im Winter oder Gänsestopfleber sind für ihn tabu. Die Zutaten sollen möglichst regional sein, „wobei es aber nun mal die beste Ente in Frankreich gibt“. Als Küchenchef achtet er darauf, „dass wir so wenig wegwerfen wie möglich“.

Die zunehmenden Personalprobleme in der Gastronomie machen auch vor seinem Haus nicht halt. Deshalb ist Jan Kley froh, dass ihm neben einem nach langer Suche gefundenen Stellvertreter auch drei Auszubildende zur Seite stehen. Im Service und im Hotel habe man einen festen Personalstamm: Das ist ihm sehr wichtig, weil die Gäste, von denen rund 80 Prozent regelmäßig kommen, „sich auf gleichbleibende Qualität verlassen können müssen“. Das gilt für den Mittagstisch im Bistro ebenso wie für das Restaurant und den Service im Hotel. Der junge Koch weiß, dass positive Mundpropaganda Gold wert ist.

Nach der Hochzeitssuite sollen auch andere Zimmer – insgesamt gibt es 36 – nach und nach renoviert

werden. Diese Verjüngungskur, bei der der laut Kley „barocke Charme“ des Parkhotels aber erhalten bleiben soll, haben Hans Dieter Krieger und seine Mitgesellschafter er-möglicht, die schon viel Geld in das erste Haus am Platz gesteckt haben. „Es soll sich selbst tragen und kein Minus erwirtschaften“, fasst Kley das Ziel zusammen.

Er sucht das Gespräch mit den Gästen

Während das Hotel gut läuft, könnte es im Restaurant mit seinen bis zu 70 Plätzen an manchen Tagen voller sein. Der 26-Jährige vermutet, dass das mit dem feinen Image zusammenhängt. Viele glauben, dass sich das auch in den Preisen niederschlägt. „Dabei sind wir nicht teurer als die Konkurrenz.“ Jan Kley legt Wert darauf, mit den Gästen zu kommunizieren. „Das gehört als Gastgeber einfach dazu – gerade hier in der Region.“ Auch ein gutes Betriebsklima liegt ihm

„Ich bin nicht der erste Koch im Parkhotel, aber ich will der sein, der dort am längsten bleibt.“

Jan Kley fühlt sich in seiner Rolle im Parkhotel wohl.

am Herzen. „Man muss streng und genau sein, aber bei mir wird nicht geschrien“, beschreibt er seinen Führungsstil. Zum Entspannen nach einem 10- oder gar 12-Stunden-Tag streift er mit seiner Freundin und den drei Hunden gern durch Wald und Flur. Er kann sich vorstellen, Spezialabende wie das gelungene Silvestermenü, für das es viel Lob gab, öfter zu veranstalten.

Als nächstes steht im April ein Weinerlebnisabend in Kooperation mit der Nahe-Zeitung mit dem Weinexperten Udo Bamberger an, der die passenden Weine zu einem Vier-Gang-Menü präsentiert. Ausfluss dieser Zusammenarbeit sind bereits die von ihm gegebenen Weinempfehlungen auf der Karte.



Jan Kley will im Parkhotel neben Klassikern auch frische Ideen aus der modernen internationalen Küche präsentieren.

Foto: Parkhotel

Verkehrsröwdy in Tiefenstein

Polizei sucht Zeugen

■ **Idar-Oberstein.** Am Samstagabend gegen 20.45 Uhr wurde die Polizei darüber informiert, dass ein dunkler Kleinwagen die Tiefensteinstraße aus Idar kommend in Richtung Kirschweiler mit deutlich überhöhter Geschwindigkeit befahre und in Höhe der Weierschleife mehrfach in den Gegenverkehr gefahren sei, wodurch andere Verkehrsteilnehmer gefährdet wurden. Im Rahmen der Fahndung konnte das Fahrzeug durch Beamte der Polizeiinspektion Idar-Oberstein festgestellt werden. Der 58-jährige Fahrzeugführer war erheblich alkoholisiert. Ihm wurde eine Blutprobe entnommen und sein Führerschein sichergestellt. Er muss sich nun wegen Trunkenheit im Verkehr verantworten.

Die Polizei bittet Verkehrsteilnehmer, die Zeugen waren oder selbst durch den Kleinwagen gefährdet wurden, sich an die Polizeiinspektion Idar-Oberstein, Telefon 06781/5610, zu wenden.

IKG: Vorverkauf ist gestartet

■ **Idar-Oberstein.** Der Kartenvorverkauf für die beiden diesjährigen Prunksitzungen der Idarer Karnevalsgesellschaft (IKG) hat begonnen: Jeden Dienstag und Freitag zwischen 19 und 20 Uhr kann man im Vereinsheim der IKG (Layenstraße 181) Karten für die Topveranstaltungen an den Samstagen 16. Februar und 2. März erwerben. Die Sitzungen beginnen jeweils um 20 Uhr in der Halle der Heidensteilschule. Die Karten können auch telefonisch (06781/446 05) reserviert werden oder per Mail an kartenvorverkauf@ikg-io.de

ANZEIGE

Sie sind überzeugt von Ihrer Zeitung?



Weitersagen und Prämie sichern!

Unser Dankeschön für Ihre Empfehlung.

Begeistern Sie Freunde, Nachbarn, Bekannte oder Verwandte für ein Jahres-Abonnement unserer Zeitung. Sie erhalten von uns als Dankeschön einen Gutschein nach Wahl im Wert von 50 Euro. Auch Nicht-Abonnenten können werben!



Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Rhein-Zeitung.de

So bestellen Sie:

☑ Coupon ausschneiden und einsenden an:
Mittelrhein-Verlag GmbH, Leser-Service, 56055 Koblenz
☎ Telefon: 0800/20 22 200 (kostenfrei), Fax: 0261/98 36 - 2222

Ich bin der Vermittler und mein Wunschgutschein ist (bitte ankreuzen):
 dm-Geschenkkarte Gutschein ARAL REWE-Geschenkkarte

Die Prämie erhalte ich circa acht Wochen nach Begleichen des ersten Abopreises durch den neuen Abonnenten. Die Neuwerbung steht in keinem Zusammenhang mit einer Abbestellung oder Umschreibung.

Codierung: S_Standard_LWL_2018_005

Vorname, Name*

Straße, Hausnummer*

PLZ, Wohnort*

Telefonnummer (für Rückfragen)

E-Mail

*Pflichtfelder

Ich bin der neue Abonnent und möchte meine Zeitung ab dem _____ für mindestens 12 Monate zum derzeit gültigen Abo-Preis (Lieferung frei Haus) beziehen.

Vorname, Name*

Straße, Hausnummer*

PLZ, Wohnort*

Telefonnummer (für Rückfragen zur Belieferung)

E-Mail

*Pflichtfelder

Bitte ankreuzen:

Ja, ich möchte von weiteren Vorteilen profitieren. Ich bin damit einverstanden, dass mich die Rhein-Zeitung und Ihre Heimatausgaben per Telefon und/oder per E-Mail über interessante Medien-Angebote und kostenlose Veranstaltungen informieren.

Meine Einwilligung kann ich jederzeit und ohne Angabe von Gründen schriftlich bei Mittelrhein-Verlag GmbH, August-Horch-Str. 28, 56070 Koblenz oder per E-Mail an aboservice@rhein-zeitung.net widerrufen. Sie sind jederzeit berechtigt, eine umfangreiche Auskunftserteilung zu den zu Ihrer Person gespeicherten Daten bei unserem Verlag anzufordern. Zusätzlich können Sie jederzeit die Berichtigung, Löschung und Sperrung einzelner personenbezogener Daten verlangen. Wir versichern Ihnen, dass Ihre personenbezogenen Daten nur für die Auftragsbearbeitung und für die Zwecke, für die Sie eine Einwilligung erteilt haben, genutzt werden. Eine Weitergabe dieser Daten an Dritte zu anderen Zwecken erfolgt nicht.

✗

Datum, Unterschrift

Ich zahle (bitte ankreuzen):

per SEPA-Lastschriftverfahren per Rechnung

DE

IBAN

Kontoinhaber (falls abweichend vom Besteller)

Ich ermächtige die Mittelrhein-Verlag GmbH, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschriftverfahren einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Mittelrhein-Verlag GmbH auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

✗

Datum, Unterschrift des Kontoinhabers

Das Aktionsangebot kann nicht mit bestehenden Abonnements verrechnet werden und darf nicht mit einer Abbestellung in Zusammenhang stehen. Das Jahresabo ist nach der Mindestlaufzeit von 12 Monaten 6 Wochen zum Quartalsende kündbar. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Abonnementverträge und die Datenschutzbestimmungen der Mittelrhein-Verlag GmbH sowie das gesetzliche Widerrufsrecht. Auf Wunsch senden wir Ihnen alle Informationen schriftlich zu. Zusätzlich sind die Informationen in unseren Servicepunkten und im Verlagshaus einsehbar und zu finden bei Rhein-Zeitung.de/Abo. Kontakt Datenschutzbeauftragter: datenschutz@rhein-zeitung.net