

Neuer Küchenchef ist der Sohn des Hauses

Mundelsheim Der Ochsen öffnet im September unter der Ägide von Christian Kölbl - einem Koch mit Meriten. Von Christian Kempf

Unter der Adresse www.ochsen-in-mundelsheim.de müsste es im Internet eigentlich Informationen zur Mundelsheimer Traditionsgaststätte Ochsen geben. Dem ist aber nicht so. "Diese Seite ist zur Zeit offline", heißt es auf der Homepage. Das dürfte damit zusammenhängen, dass das Lokal im Moment überhaupt nicht bewirtet wird. Mitte Mai schloss das Restaurant seine Pforten. Der Pächter habe krankheitsbedingt das Handtuch werfen müssen, sagt Karl Kölbl, der das gesamte Anwesen in der Heinrich-Maulick-Straße 2 im Jahr 1996 gekauft hat. Allerdings wird die Küche nicht mehr lange kalt bleiben. Die Neueröffnung ist auf den 9. September terminiert. Dann wird jemand am Herd stehen, der aus dem eigenen Hause stammt: Christian Kölbl, der 24-jährige Sohn des Bauunternehmers.

Der hat eine Ausbildung hinter sich, die sich sehen lassen kann. Sein Handwerk erlernte er unter anderem im Restaurant Post Cantz in Ludwigsburg. Nach seiner Gesellenprüfung war er Souschef in den Kronenstuben in Bietigheim-Bissingen, Jungkoch im Colombi Hotel in Freiburg und Chef de Partie in der Herrenküferei in Markgröningen. Außerdem belegte er den dritten Platz beim renommierten Nachwuchs-Wettbewerb "Linie Aquavit", wo er im Finale innerhalb von 90 Minuten ein raffiniertes Fischrezept kreieren musste. Ein Zusammenschnitt der Endausscheidung ist sogar im Fernsehen auf Vox gelaufen. Seine Meisterprüfung legte er schließlich in der Steigenberger Hotelfachschule ab. "Als jüngster und bester in der praktischen Prüfung", wie Christian Kölbl sagt.

Trotz dieser hervorragenden Visitenkarte: Ein eigenes Restaurant zu führen und zum Laufen zu bekommen, ist wieder etwas anderes. Das weiß auch Christian Kölbl. "Das ist eine große und zeitintensive Aufgabe. Außerdem bin ich noch jung", sagt der dunkelhaarige Koch. Andererseits sei es schon immer sein Ziel gewesen, "etwas Eigenes zu machen". Nachdem er das Für und Wider abgewogen hatte, kam er schließlich zu dem Schluss, es mit dem Ochsen zu probieren.

Die Voraussetzungen, dass das Projekt Selbstständigkeit für ihn ein erfolgreiches wird, sind jedenfalls günstig. Seine Eltern Karl und Elke Kölbl haben durch allerlei Investitionen in das Gebäude und das umliegende Areal die entsprechende Basis gelegt. Im Obergeschoss ließen sie Funktionsräume für das Personal samt Duschen und Aufenthaltsraum einrichten. Die Wohnung, in die Christian Kölbl einzieht, wird ebenfalls auf Vordermann gebracht. Außerdem erwarben die Köbls ein angrenzendes Grundstück von der Gemeinde, um zusätzliche Parkplätze ausweisen zu können. Mehr als 20 Stellplätze stehen nun für Gäste zur Verfügung. Dies sei insbesondere deshalb wichtig, sagt Karl Kölbl, weil Parkplätze in Mundelsheim knapp sind.

Das Restaurant selbst besteht aus drei Bereichen, in denen insgesamt 220 Leute essen und trinken können. Auf die Speisekarte will Christian Kölbl, der schon mit zwölf Jahren seinen ersten Zwiebelkuchen gebacken hat, vor allem bodenständige, schwäbische Gerichte setzen. Er möchte aber auch Mahlzeiten mit mediterranen und asiatischen Einflüssen anbieten. Wichtig sei dabei die Qualität der Waren. Der 24-Jährige schwört auf Schwäbisch-Hällisches Fleisch und Produkte aus heimischem Anbau. Alles solle frisch gekocht werden. "Es wird also keine wässrigen Soßen geben", versichert der Küchenmeister.

Kunden will er am besten aus dem gesamten Landkreis Ludwigsburg anlocken und dafür sorgen, dass der Ochsen, der seit 1585 besteht, eine gute Adresse bleibt - aber nach Möglichkeit, eine noch bessere wird. Ihm ist jedoch klar, dass das nicht von heute auf morgen geht. Christian Kölbl denkt, dass es ein bis zwei Jahre dauern wird, bis sich das Restaurant unter seiner Führung etabliert haben wird.