

# ALEXANDER HERRMANN

mit Andreas Hock

Mein Leben und  
meine Lehren  
aus Sterneküche  
und Fernsehen

**...UND  
EINE  
PRISE**

# Wahn SINN

PLASSEN  
VERLAG

... UND EINE PRISE WAHNSINN

Copyright 2020:

© Börsenmedien AG, Kulmbach

Coverfotografie: Jens Hartmann

Gestaltung, Satz und Herstellung: Daniela Freitag, Timo Boethelt

Lektorat: Sebastian Politz

Korrektorat: Karla Seedorf

Druck: GGP Media GmbH, Pößneck

ISBN 978-3-86470-702-5

Alle Rechte der Verbreitung, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe und der Verwertung durch Datenbanken oder ähnliche Einrichtungen vorbehalten.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der  
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten  
sind im Internet über <<http://dnb.d-nb.de>> abrufbar.

BÖRSEN  MEDIEN  
AKTIENGESELLSCHAFT

Postfach 1449 • 95305 Kulmbach

Tel: +49 9221 9051-0 • Fax: +49 9221 9051-4444

E-Mail: [buecher@boersenmedien.de](mailto:buecher@boersenmedien.de)

[www.plassen.de](http://www.plassen.de)

[www.facebook.com/plassenverlag](http://www.facebook.com/plassenverlag)

FÜR MAXI



ALEXANDER HERRMANN

mit Andreas Hock

**...UND EINE  
PRISE**

*Wahn*  
**SINN**

Mein Leben und meine Lehren  
aus Sterneküche und Fernsehen

PLASSEN  
VERLAG



# INHALT

- 1 | MIT SEINEM SCHICKSAL ZU  
HADERN IST WIE SCHAUKELN:**  
Wie ich meine Eltern verlor und  
was ich daraus fürs Leben lernte **9**
- 2 | ZWISCHEN GENIES UND  
WAHNSINNIGEN:**  
Was mir meine Lehrmeister  
beibrachten – und was ich mir  
lieber nicht abschaute **45**
- 3 | MIT HUMOR-MOBING  
GEGEN FEHLER:**  
Warum bei uns so viel gelacht wird  
und wie mir ein Zufall vielleicht  
das Leben rettete **83**
- 4 | „KÖCHE FÜR NEUE  
TV-SENDUNG GESUCHT“:**  
Was ich dem Fernsehen  
zu verdanken habe **105**
- 5 | EIN STERN, DER DEINEN  
NAMEN TRÄGT:**  
Welche Tücken die Spitzen-  
gastronomie mit sich bringt **157**





## KAPITEL 1

MIT SEINEM  
SCHICKSAL ZU  
HADERN IST  
WIE SCHAUKELN:  
WIE ICH MEINE  
ELTERN VERLOR  
UND WAS ICH  
DARAUS FÜRS  
LEBEN LERNT



**M**ein erster Gedanke, nachdem ich gehört hatte, dass meine Eltern nicht mehr wiederkommen würden, war: „Dann muss ich ja heute gar nicht in die Schule gehen.“ Alles andere kam erst später.

Ich habe oft darüber nachgedacht, warum mir ausgerechnet so etwas Banales in den Sinn kam, nachdem mir Opa Karl die Nachricht von dem verheerenden Unfall überbracht hatte. Aber ich war noch ein Kind, das zwei Tage vor jenem 9. Juni 1980 gerade mal neun Jahre alt geworden war. Da waren wir gerade auf der Rückreise von einem kurzen Italienurlaub während der Pfingstferien, und beinahe hätten meine Mutter und mein Vater meinen Geburtstag vergessen, weil sie mit ihren Gedanken schon wieder zu Hause im Betrieb waren. Sie führten zusammen mit meinen Großeltern ein gut gehendes Hotel mit dazugehörigem Restaurant. Uns kannte jeder im Ort, bei uns feierte man die großen Anlässe wie Hochzeiten, Firmungen und Konfirmationen oder runde Jubiläen. Auch außerhalb

von Wirsberg, unserer oberfränkischen Heimat, war das Posthotel der Familie Herrmann ein Begriff. Jedes Jahr während der Bayreuther Festspiele glich unser Haus einem Bienenstock, in dem sehr bekannte Menschen ein und aus gingen. Und ich war das inoffizielle Maskottchen des Ganzen.

Aus diesem Grund hatte ich keine normale, aber trotzdem eine schöne Kindheit. Unsere vielen Stammgäste kannten mich alle im Grunde seit meiner Geburt, weil wir praktischerweise direkt im Hotel wohnten: Mein Kinderzimmer und das Zimmer meiner Eltern lagen im Obergeschoss auf einem Flur direkt nebeneinander, flankiert von normalen Gästezimmern und mit einer Verbindungstür dazwischen. Ich besaß zwar keine eigene Toilette, aber immerhin ein Waschbecken, und wenn ich nur einmal die Treppe runterging, befand ich mich entweder im Lokal oder in der Küche. Das fühlte sich einerseits wie das totale Eldorado an, denn selbstverständlich war bei uns immer all das an Speisen und Getränken verfügbar, was es bei meinen Freunden selten oder gar nicht gab: alle denkbaren Sorten Sinalco-Limonade, Süßspeisen, Kakao, Sahne, Eis, Pommes und solche Dinge. Ich lernte schwimmen in unserem Hotelpool und lud regelmäßig meine Freunde zu fröhlichen Poolpartys ein. Das ganze Haus war manchmal ein einziger Abenteuerspielplatz, und natürlich war ich als Einzelkind sehr verwöhnt. Andererseits stand ich ständig gewissermaßen unter Beobachtung, aber das war schon in Ordnung so. Ich kannte es nicht anders.

Diejenigen, die häufiger bei uns übernachteten, fragten mich jedes Mal aus, was ich seit ihrem letzten Besuch alles erlebt hatte. Höflich erzählte ich eigentlich wildfremden Leuten meine Erlebnisse und wusste im Gegenzug, wer sie waren und was sie in ihrem normalen Leben machten. Erwachsene waren von Anfang an ganz normale Ansprechpartner für mich, was auch Vorteile haben konnte: Aßen sie mittags oder abends im Lokal, drückten mir manche auch schon mal eine Mark Trinkgeld in die Hand, wenn ich beim

Abräumen half. Das war natürlich eine willkommene Aufbesserung meines Taschengelds und ermöglichte mir zum Beispiel, mir im örtlichen Lotto- und Krimskramsladen ein paar Comics oder Playmobil-Figuren zu kaufen – Dinge, die sich meine Kumpels nicht so einfach leisten konnten.

Auch im Ort selbst kannte mich jeder. Zunächst mal arbeiteten etliche Wirsberger bei uns, was schon eine gewisse Nähe zu vielen Leuten mit sich brachte. Die meisten Honoratioren der Gegend kehrten bei uns ein. Und weil ansonsten verdammt wenig los war, musste ich beim Bäcker, beim Metzger, beim Arzt, in der Kirche oder auch in der Schule stets Auskunft darüber geben, was es denn bei uns für spannende Neuigkeiten gab. Und die gab es, vor allem während der Festspielwochen. Weil in Bayreuth für diesen Zeitraum von Ende Juli bis Ende August seit jeher zu wenig Hotelzimmer verfügbar waren, verwandelte dieses Kulturereignis unser ansonsten verschlafenes Nest in einen Schmelztiegel aus Klatsch, Tratsch und Gerüchten. Da konnte es durchaus passieren, dass Menschen, die man sonst nur aus Funk und Fernsehen kannte, ganz selbstverständlich für ein paar Tage bei uns zu Gast waren, was im Dorf natürlich auffiel. Auch die Internationalen Hofer Filmtage im Oktober brachten jedes Jahr ein bisschen Glamour nach Wirsberg.

Udo Jürgens blieb etwa einmal während des Festivals für mehrere Nächte mehr oder weniger inkognito bei uns, in Begleitung einer unbekanntenen Schönen. Diese Gelegenheit wollte ich nutzen. Ich wusste von meiner Mutter und meiner Oma, dass der Mann ein echter Star war, und nahm in der Schule sogleich Bestellungen für Autogrammkarten an, die vor allem für die Eltern meiner Kumpels bestimmt waren. Als Gegenleistung wollte ich von meinen Klassenkameraden ein paar Panini-Bilder pro Signatur haben. Das war, wie ich fand, ein fairer Deal.

„Herr Jürgens, könnte ich bitte 20 Autogrammkarten von Ihnen haben?“, fragte ich ihn, als ich ihn am nächsten Morgen in der

Hotelhalle traf, setzte mein nettestes Lächeln auf und klebte in Gedanken schon mein Bundesliga-Sammelalbum voll.

„Soso. Wie heißt du denn?“, fragte er, und ich antwortete wahrheitsgemäß mit meinem Vornamen.

„Na, hier hast du eine, mein Junge“, sagte er großmütig, schrieb „Für Alexander“ drauf, strich mir über den Kopf und ging von dannen.

Damit war mein Plan zerstört, denn nicht mal diese eine Karte konnte ich brauchen: Alexander hieß außer mir in meiner Klasse niemand und schon gar nicht ein Vater einer meiner Freunde. Somit musste ich mir meine Panini-Bilder selber zusammensparen, und Udo Jürgens fand ich erst mal nicht mehr ganz so toll, obwohl er noch für einige Zeit bei uns wohnte.

Heute, in Zeiten von Internetmedien, Facebook, Instagram und Co, wäre das undenkbar, aber damals war unser Wirsberg für wirklich viele berühmte Leute so etwas wie ein Rückzugsort, in dem sie von der Presse in Ruhe gelassen wurden. Für mich war es nichts Besonderes, wenn Größen aus Politik, Wirtschaft oder Sport im Frühstücksraum saßen, und meine Anekdoten über diese Promis kamen bei den anderen Bewohnern natürlich gut an – deshalb erzählte ich sie auch gerne weiter. Vielleicht half mir diese gewisse Sonderstellung viel später dabei, nicht abzuheben, bloß weil ich auf einmal im Fernsehen zu sehen war und mich der eine oder andere deshalb auf der Straße erkannte. Auch wenn das jetzt kokett klingen mag: Ich machte und mache mir rein gar nichts aus einer wie auch immer gearteten Bekanntheit, was – wenn ich das an dieser Stelle sagen darf – leider nicht selbstverständlich in der Medienbranche ist. Ich will auch ganz sicher kein Vorbild sein, zu dem man in dieser medial so schnelllebigen Welt schnell mal stilisiert wird. Aber dazu später mehr.

Innerhalb unserer Familie jedenfalls gingen alle weitgehend harmonisch miteinander um. Es gab trotz der vielen Arbeit selten ein

lautes Wort, wenig Streit und kaum Ärgernisse, die über den Tag hinaus Bestand hatten. Natürlich hatten Mama und Papa häufig nicht allzu viel Zeit für mich. Meine Mutter musste sich ja um die Organisation kümmern, die Rezeption führen, die Buchhaltung machen oder neues Personal einarbeiten. Wir verfügten immerhin über 40 Gästezimmer, was bedeutete, dass es für sie im Grunde genommen tagtäglich 24 Stunden lang etwas zu tun gab. Mein Vater ging früh mit unserem Familienhund Eyk auf die Jagd, weil Wildgerichte zu seinen Spezialitäten gehörten, und stand danach bis abends am Herd. Dort bereitete er unter anderem seine legendäre Ente zu – für unsere Gäste, aber auch für seine Familie. Wenn die Mittagskundschaft gegangen und es im Gastraum ruhiger geworden war, setzten wir uns alle zusammen und aßen unsere Ente. Oder das, was Oma Herta von ihr übrig gelassen hatte, nachdem sie vorher immer wieder in der Küche von der Kruste genascht hatte. Noch heute ist dieses Essen für mich eine der emotionalsten Erinnerungen an meine Kindheit, und auch wenn vieles andere aus dieser Zeit längst in meinem Gedächtnis verblichen ist: Wenn ich heute eine Ente aus dem Ofen hole, sehe ich sofort meinen Vater vor mir, wie er dieses Festmahl feierlich und stolz auf unseren Tisch stellt.



VOM RESTAURANT AUF DIE BÜHNE:

# „DIE PERFEKTE ENTE!“

*Zutaten:*

---

1 küchenfertige Ente  
(ca. 2,5–2,8 kg)  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz  
Pfeffer

*Für den Saucenansatz:*

1 kleine Karotte  
1/8 Knollensellerie  
1/4 Lauch  
3 Schalotten  
1/2 EL Butterschmalz (oder Öl)  
200 ml trockener Rotwein  
500 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
1 Gewürznelke  
5 Wacholderbeeren  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange  
4 cl Aceto balsamico (gereift)  
1 Prise brauner Zucker  
1 Schuss Sojasauce  
1 TL Speisestärke (nach Belieben)

hitzebeständige  
Frischhaltefolie

### *Zubereitung:*

---

Die Ente unter kaltem Wasser kurz abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Außen leicht mit Öl einreiben und salzen, innen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente dann mehrfach straff mit Frischhaltefolie umwickeln und auf einem Backgitter in den Backofen (Mitte) schieben. Den Ofen auf 70 °C (Umluft) schalten und die Ente 11 Stunden garen.

Danach die Ente aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur kurz abkühlen lassen. Die Folie an den Enden vorsichtig aufschneiden und den gebildeten Fleischsaft in eine kleine Schüssel abgießen. Die Folie ganz entfernen und die Ente sofort weiterverwenden oder ganz abkühlen lassen, erneut in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank (2–3 Tage) oder im Tiefkühlfach (3–4 Wochen) lagern.

### *Für die Sauce:*

Karotte und Sellerie schälen, Lauch waschen. Das Gemüse in daumengroße Stücke schneiden. Die Schalotten samt Schale (gibt dem Sud Farbe) halbieren.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und das Gemüse kurz darin anschwitzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Schalotten zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeerblatt, Nelke, angedrückte Wacholderbeeren und

den Fleischsaft der confierten Ente (siehe Tipp) zufügen. Alles auf zwei Drittel einkochen lassen, dann durch ein Sieb abgießen.

Den Fond erneut aufkochen, etwas Orangenschale, Orangensaft, Essig und Zucker zugeben und mit Sojasauce oder Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce nach Belieben mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht binden.

Den Backofen 30 Minuten vor dem Servieren auf 220–230 °C (Umluft) vorheizen. Die ausgewickelte Ente auf einem Backgitter in den Ofen (Mitte) schieben. Direkt darunter ein Backblech einschieben, damit das beim Rösten austretende Fett aufgefangen wird und nicht im Ofen verbrennt. Die Ente in 20–25 Minuten knusprig und rösch rösten. Dabei das ausgetretene Fett unbedingt alle 10 Minuten vom Blech abgießen.

Die geröstete Ente aus dem Ofen nehmen, auf ein Schneidbrett setzen und 3–4 Minuten ruhen lassen. Danach Keulen und Bruststücke abschneiden und servieren.

*Tipp: Der Fleischsaft der Ente ist durch das Confieren weniger ergiebig als beim Schmoren, schmeckt aber viel intensiver.*