

Frank Schwarz holt Gourmetkoch ins FSGG-Team

Roger Achterath bringt den kreativen Kick in die Küche

Mit dem Rayener Spitzenkoch hat sich Frank Schwarz nicht nur einen kreativen Küchenmeister mit höchstem Qualitätsanspruch ins Team geholt. Roger Achterath ist gleichzeitig einer der besten Köche an Rhein und Ruhr. Zuletzt erkochte sich der 50-Jährige 15 Punkte im Gault Millau. Jetzt soll er als neuer Kreativkopf den Gourmetbereich des Duisburger Cateringunternehmens weiter ausbauen.

Frank Schwarz und Roger Achterath sind seit vielen Jahren gute Freunde. „Wir wollten in der Vergangenheit immer mal wieder gemeinsame Projekte umsetzen. Aber das hat zeitlich irgendwie nie geklappt“, erinnert sich der FSGG-Geschäftsführer. Nachdem der Spitzenkoch sein Restaurant aus betrieblichen Gründen schließen musste, hat Frank Schwarz nicht lange gezögert: „Für mich war sofort klar, dass ich Roger Achterath in unser Team holen muss. Als kulinarischer Allrounder passt er hervorragend zur gastronomischen ‚Allzweckwaffe‘ FSGG.“ Auch Achterath musste nicht lange überlegen und setzte seine Unterschrift unter den Arbeitsvertrag.

Nach seiner Lehre in Bonn und der Meisterschule in Heidelberg ging er nach London, wo er es im berühmten Dorchester Hotel an der Park Lane bis zum stellvertretenden Küchenchef brachte. Bevor er sich 2002 mit seinem „Achterath’s Restaurant“ in seinem Geburtsort Rayen selbstständig machte, kochte er viereinhalb Jahre im Aachener „Gala“ auf Sternenniveau. Allerdings liebt Roger Achterathes eher einfach, lecker und gut. Und das ganz ohne Firlefanzen, jedoch mit sehr hohem Qualitätsanspruch und absoluter Servicebereitschaft. „Wir müssen uns auf das Wesentliche konzentrieren“, lautet sein Credo.

Und genau dieses kulinarische Know-how, gepaart mit dem persönlichen Drang zur Perfektion, macht sich Frank Schwarz jetzt zunutze. „Wir möchten Roger Achterath innerhalb der FSGG zur Premiummarke ausbauen. Gemeinsam mit unserem erfahrenen Küchenteam und dem Charme der regionalen und feinen Küche wird er für die individuelle Menügestaltung im Premiumsegment

SCHWARZ AUF WEISS

verantwortlich sein. Auch bei den Kochkursen wird es einige Neuerungen geben. Denn auch hier gehen wir, zusätzlich zu unserem bestehenden Angebot, eindeutig in Richtung Gourmetküche. Frisch kochen können viele. Es kommt auf das professionelle Drumherum an. Unsere Eigenproduktionen haben einen hohen handwerklichen und meisterlichen Gourmetanspruch. Dies macht die Zusammenarbeit zu etwas ganz Besonderem.“

Als Küchenmeister kann Roger Achterath auch seine langjährige Erfahrung als Ausbilder mit einbringen. Mit hausinternen Qualitätsschulungen, die er gemeinsam mit Küchenchef Markus Dworaczek und dem stellvertretenden Küchenchef Marcel Tönnißen weiter ausbauen möchte, sollen die angehenden Köche ebenso intensiv wie adäquat auf ihre Prüfungen vorbereitet werden.

„Wir haben jetzt die Weichen für ein erfolgreiches Jahr 2018 gestellt“, freut sich Frank Schwarz auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit. „Jetzt gilt es, unsere ehrgeizigen Pläne in die Tat kulinarische Tat umzusetzen.“

www.fsgg.de



Bildunterschrift: Rühren jetzt gemeinsam in einem Topf:
Roger Achterath (l.) und Frank Schwarz.

© Holger Bernert

Verantwortlich für den Inhalt: Frank Schwarz, Telefon 0203 450390-Duisburg, 9. Dezember 2017

Fotos können zu redaktionellen Zwecken in druckfähiger Qualität unter folgender Adresse angefordert werden: redaktion@der-reporter.net