



Ralf Zacherl

„Pralinen aus dem Nichts und Hausfrauenliebbling“

Das hört sich gut an und erklärt auch einiges ganz plausibel: Ralf Zacherl, Sohn einer Gastronomenfamilie, hat den Kochberuf gelernt, weil es eben ziemlich naheliegend ist. Den „Gastronomensohn“ tauft er selbst schon einmal um in „Kneipenkind“ und erzählt von der Kneipe, den Eltern, frühen Leidenschaften und der Schulzeit.



Zum Realschulabschluß hin hatte er die Sache mit den Noten wieder ins rechte Lot gebracht und der Wunsch der Eltern, einen Kaufmann in der Familie zu haben - vorzugsweise ausgestattet mit Fachabklang zwingend als Bedrohung und so war es zunächst eine Trotzreaktion, als Ralf Zacherl in einem Wertheimer Hotel die Kochlehre begann.



Ins Gymnasium wollte er trotz bester Zeugnisse nicht, weil die ganzen Freunde zur Realschule gingen. Dort schwappte der vorherig gute Notenspiegel erst einmal eine gehörige Portion in Richtung Ebbe.- Und jetzt sind wir auch schon mitten drin in einem scheinbar „stinknormalem“ Leben, wo sich irgendwo jeder von uns wieder findet.



Kochen ist eigentlich was Simple“ und „du mußt halt das entsprechende Gefühl für die Verarbeitung von Lebensmitteln inne haben“. Kurz gesagt: Die Liebe am Kochen, Kreieren, Ausprobieren - das muß ganz einfach da sein, sonst klappt es eh nicht. Besondere Neigungen/Vorlieben/etwas Prägnantes zu seiner Kochphilosophie? „Aus Scheiße kann ich Pralinen machen“, soll heißen: aus wenigen und/oder einfachen Zutaten fabriziert er köstlich-Leckerres, frappierend-Überraschendes.

Das zeichnet einen Kreativkünstler aus, einen, der überzeugt ist von seinem Tun. Und dazu findet er, daß er ein „ausgesprochener Koch für die Hausfrau ist“. „Ich kann mit Hausfrauen richtig gut kochen, die „normalen“ Rezepte, die in unsere moderne Zeit und reales Alltagsleben passen, nachvollziehen.“ Ein Kick Ralf Zacherl hinzu - fertig ist die begeisterte Hausfrau. Sterne, Kochlöffel, Kochmützen und diese ganze Gourmet-Auszeichnungs-Philosophie ist für



Kochen macht Spaß und wir alle wissen ja längst „Es muss nicht immer Kaviar sein.“ Außerdem hat er einen Michelin-Stern schon im Alter von 26 Jahren bekommen. Als junger Küchenchef im „Grauen Haus“ in Oestrich-Winkel. Doch bevor es soweit war, hat er nach abgeschlossener Berufsausbildung zunächst Station bei „Papa crazy“ Stefan Marquard gemacht. Kreativ, durchgeknallt und frei von irgendwelchen Konventionen, Kochregeln. Wobei er doch

sicher einige Marquardsche „Regeln“ mit auf den Weg bekommen hat: ein Küchenleben, das ohne Chili, Zucker, Rosmarin, Olivenöl, Knoblauch und Vanille grundsätzlich nicht auskommt und Obst mit Fleisch gepaart als perverse Attacke für die Geschmacksnerven bezeichnet.

Und vielleicht auch, dass schwarze Teller, große Tomaten und Sardellen die Richtung von „pfui Teufel“ anpeilen. Dafür aber bestimmt sind ihm alle Geschmacksnuancen von Kutteln rauf und runter bestens vertraut. Die folgende Station im „Grauen Haus“ war gute Grundlage für die regional-veredelte Küche; die Verkuppung von einfachen Grundzutaten mit Luxusprodukten und natürlich die traditionellen Gar- und Schmortechniken bis hin zum eff eff.

Jenes „Graue Haus“ übrigens war das älteste noch erhaltene Steingebäude Deutschlands und „Witwensitz“ derer von Greiffenclau. Erwein Graf Matuschka-Greiffenclau, zu Lebzeiten eine schillernde und optisch imposante Persönlichkeit vermittelte Ralf die Bedeutung der Harmonie von Speisen und Wein. 1995 ging die kulinarische Wanderreise dann zu Harald Wohlfahrt, in die Schwarzwaldstube- Traube Tonbach und 1997 schließlich zurück in das „Graue Haus“, wo ihm, wie schon erwähnt, im ersten Küchenchefjahr der Michelin Stern verliehen wurde.

Das tragische Ableben des Herrn Grafen beendete damit diese erfolgreiche Station und ein Jahr später fand man ihn dort wieder, wo man einen jungen Sternekoch sicher am allerwenigsten sucht: Im Robinson Club Athenee Palace auf Djerba. Otto Koch hatte ihn zu dieser neuen Herausforderung überredet und bereits nach kurzer Zeit war ihm klar, daß diese Stelle keine Einrichtung für die Dauer sein könnte. Motivierende Freunde vor Ort ließen ihn aber nahezu ein Jahr dort und natürlich auch die neu entdeckte Freude, sich besonderen Herausforderungen zu stellen und das Positive darin als Antrieb zu begreifen.

Das Angebot, kulinarische Großdimensionen als Küchenchef erstklassig zu realisieren, brachten ihn dann 1999 nach Deutschland zurück; genauer gesagt in die Hauptstadt Berlin. Auch größte Gastronomen verzetteln sich zuweilen in großen Dimensionen und so stand der sympathische Küchenkünstler schneller als erwartet vor geschlossenen Arbeitbertüren. Vom März 2001 bis Dezember 2003 war Ralf Küchenchef in der Weinbar Rutz.

Nicht jeder Sternekoch kann sich an ein alltagstaugliches Konzept herankochen und damit in kürzester Zeit noch Lorbeeren ernten. Ralf Zacherl, der Starkoch, aber kann das. Nie einfach nur „experimentell“, sondern mit einer gehörigen Portion Raffinesse kreiert er seine Gerichte, die aus einer räumlich kleinen Küche kamen. Ralf ist ein absoluter Situationsmensch und weiß, was er kann. Vorsichtig allerdings war er in Sachen Fernsehen. „Ich und ins Fernsehen? Dafür bin ich völlig ungeeignet“. Nachdem der Spitzenkoch nach acht Castings die Fernsehgeschichte schon abgeschrieben hatte, kam im Dezember 2002 die Zusage. Ralf kann ganz vielen Menschen seine ureigene Freude am Kochen vermitteln. Ganz schön aufgeregt war er, als er bei der Pressekonferenz des Senders im Januar 2003 auf die Bühne musste. Voller Stolz schaute ich zu. Und obwohl man mit Menschen wie Ralf Zacherl am besten grundehrlich umgeht, behielt ich einen Gedanken damals für mich: Ins Fernsehen zu kommen ist viel leichter, als darin zu bleiben. Sei's drum. Motivation ist das halbe Leben. Sich nicht zu verbiegen und einen Weg zu gehen, an den man selber glaubt, sind wichtige Faktoren für den Erfolg. Nicht zuletzt gibt es so etwas wie ein Versprechen: Wir halten zusammen. In guten und in schlechten Zeiten.

Persönliche Daten

Geburtsdatum	09.01.1971
Geburtsort	Lohr am Main, im Stadtteil Sachsenhausen aufgewachsen
Größe	176 cm
Wohnort	Berlin
Sprachen	Deutsch, Englisch

Hobbys

Wein
Kochen (gerne auch für Freunde)
Fußball (spielen und schauen)
Beachvolleyball
Fahrrad fahren
Musik
Tauchen
Lesen
... und alles rund um das Thema „Ernährung“

Ausbildung

Kochlehre im Hotel Schwan in Wertheim (Küchenchef Otto Hoh)

Werdegang

1991-1992	Stefan Marquard – „3 Stuben“ in Meersburg. „Diese erste Station nach meiner Ausbildung prägte mich fürs Leben.“	„Diese erste Station nach meiner Ausbildung prägte mich fürs Leben“
1995-1997	Harald Wohlfahrt - „Traube Tonbach“ in Baiersbronn	„Hier habe ich Perfektion erlebt und gelebt“
1997	Egbert Engelhardt - „Graues Haus“ in Oestrich-Winkel	Im ersten Küchenchefjahr ein Michelin-Stern und 16 Punkte im Gault Millau; damit zu der Zeit jüngster Sternekoch Deutschland
1998	Küchenchef Gourmetrestaurant im „Athenee Palace“, Djerba	12/1998
1999	Küchenchef im „Restaurant STIL“, Berlin	12/1998
2001-2003	Küchenchef in der „Weinbar RUTZ“, Berlin	12/1998
Seit 2004	Selbständig als freiberuflicher Koch und TV-Koch	12/1998
2014	Eröffnung der gemeinsamen Kochschule mit Mario Kotaska in Berlin	

„Die Küchen Chefs“ auf VOX



TV-Präsenz

TV-Sender	Sendung
Pro7 / Sixx	„Zacherl – Einfach kochen“
ZDF	„Kerners Köche“ „Lanz kocht“, „Küchenschlacht“, „Fernsehgarten“, Planet Cook (ZDF und KIKA)
RTL	diverse Magazinsendungen, Parodien auf „Zacherl – Einfach kochen“ in den Freitag Nacht News
RTL 2	„Die Kochprofis“
VOX	„Küchenchefs“, „Kocharena“, „Grill den Henssler“
SKY 1	seit 3.11.2016 Masterchef

Bücher

Titel	Verlag	Erschienen
Zacherl – Einfach kochen! (Kochbuch zur Sendung)	Zabert Sandmann	2004
Zacherl – Einfach kochen ! Pasta (Kochbuch zur Sendung)	Zabert Sandmann	2004
Foodball: Kochen wie die Welt- meister“ (mit Arne Friedrich, anlässlich der Fußball-WM 2006 in Deutsch- land)	Südwest Verlag	2006
Die Kochprofis – Das Kochbuch (Kochbuch zur Sendung)	VGS	2008
Kochen mit den Küchenchefs (Kochbuch zur Sendung)	Edel Germany	2012

Specials

2001	Bester Newcomer, Gastro Award
2001	Aufsteiger des Jahres bei den Berliner Meisterköchen
2002	Berliner Meisterkoch
2003	Grillweltmeister, Kategorie „Geflügel“
2004	Wok-Weltmeister „Team 7“, im Viererwok
2006/2014	nominiert für die „Goldene Kamera“



Links

Kochende Leidenschaft	www.kochende-leidenschaft.de
Management	www.manuelaferling.de
Homepage	www.ralf-zacherl.de

© Portraits "Die Küchen Chefs": VOX Television GmbH

AGENTUR Manuela Ferling Management

Telefon +49 5731 / 1 56 13 30

Fax: +49 5731 / 1 56 13 32

E-Mail: manuela.fe@tonline.de

Web: www.manuelaferling.de

www.kochende-leidenschaft.de