



Schoko- und Vanilleeis aus der Packung: Zumindest für den Hausherrn selbst musste Patissier Markus Krompaß nicht seine vollen Kochkünste ausschöpfen. Ansonsten galt bei seinem gastronomischen Gastspiel vor elf Jahren auf Donald Trumps pompösem Zweitwohnsitz aber die Devise: Nur das Beste ist gut genug für die millionenenschweren Mitglieder und Promi-Gäste des Mar-a-Lago-Clubs in Palm Beach. Oben eingeklinkt zwei von Markus Krompaß' Erinnerungsfotos: Drinnen Glitzer, Kitsch und Schnörkel, draußen Nobelkarossen en masse. – Fotos: Krompaß (4), Thoïs, dpa



Trumps Traumwelt versüßt

Als weitgereister, preisgekrönter Koch und Patissier hat Markus Krompaß aus Altenmarkt (Lkr. Traunstein) schon viel erlebt. Aber nichts hat den Küchenchef eines Bad Griesbacher Fünf-Sterne-Hotels so sehr beeindruckt wie der Siebenmonatsjob in der Luxus-Residenz des künftigen US-Präsidenten.

Von Thomas Thoïs

Er hat schon auf einer Luxus-Yacht im Mittelmeer gekocht, Portugals Fußball-Nationalspielern an der Algarve feinste Desserts kredenzt und exklusive Süßspeisen in renommierten Sterne-Küchen zubereitet. Markus Krompaß' Erfolgskarriere als Koch verlief ereignisreich und international. Doch keine Station ist dem Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels St. Wolfgang in Bad Griesbach (Lkr. Rottal-Inn) so nachhaltig in Erinnerung geblieben wie sein Gastspiel in Florida. 2005 stand der 33-Jährige aus Altenmarkt (Lkr. Traunstein) sieben Monate in Diensten von Donald Trump – als Patissier in dessen Luxus-Residenz Mar-a-Lago in Palm Beach.

„Ein unglaublicher Arbeitsplatz, pompös und extravagant. Stars wie Will Smith, Tiger Woods und Jessica Simpson sind da ein- und ausgegangen. Aber der Prominenteste ist jetzt im Nachhinein natürlich der Hausherr selbst“, berichtet Markus Krompaß und klickt sich im Foto-Ordner seines Laptops zu dem Bild, das er ein paar Tage nach der US-Wahl unter der Überschrift „Jaja, die guten alten Zeiten“ mit einem Zwinker-Smile auf Facebook gepostet hat. Der aufstrebende Jungkoch mit weißer Mütze ganz entspannt neben dem exzentrischen Multimilliardär mit dem unverwundlichen Siegergrinsen.

Zweites Weißes Haus im Sunshine State

Dem vor Prunk und Protz strotzenden Wochenendhäuschen, wie Krompaß das Mar-a-Lago schmunzelnd nennt, schenken die US-Medien derzeit maximale Aufmerksamkeit. Schon im Wahlkampf hielt Trump häufig Hof in seinem palastartigen Zweitwohnsitz in der Millionärsklave Palm Beach. Diesen wird der 45. US-Präsident nun zu einer Art Winter-White-House machen, um seine Regierungs- und sonstigen Geschäfte nicht nur im umgebenden Washington und im frostigen New York erledigen zu müssen.

Dabei umgibt sich der mächtigste Mann der Welt mit Luxus aller Art. „Allein der Fuhrpark ist Wahnsinn“, sagt Krompaß. Sobald Trump – was damals etwa jedes zweite Wochenende der Fall war –

als einfach gestrickten Mann wahrgenommen. „Allein schon, weil er immer dasselbe Essen wollte – sein Leibgericht: Caesar's Salad und Hackbraten nach dem Rezept seiner Mutter.“ Eine Bodenständigkeit, die sich in Krompaß' Spezialgebiet, den Nachspeisen, besonders bemerkbar machte. Denn was musste der Süßspeisen-Zauberer, der zwei Jahre später für sein Champagner-Mousse mit flüssigem Himbeerkern und reduziertem Balsamico zu Deutschlands bestem Patissier gekürt werden sollte und das Bad Griesbacher Reha-Hotel mit filigran-kunstvollen Lebkuchenhäusern dekoriert, Trump zum Dessert servieren? Zwei Kugeln Schoko- und Vanilleeis aus der Packung!

Weniger bescheiden fielen freilich diverse Gala-Abende und Promi-Empfänge aus. Um in diesen elitären Kreisen verkehren zu dürfen, zahlen Mitglieder von Trumps Mar-a-Lago-Privatclub 35 000 Dollar Jahresbeitrag. „Dafür darf der Nachwuchs schon mal einen Kindergeburtstag feiern, bei dem der Ballsaal vereist wird, damit die Vierjährigen Schlittschuhlaufen können. Und im Garten wird eine Achterbahn installiert, weil's mit Würschtlschnappen und Topf schlagen halt nicht mehr getan ist“, scherzt Krompaß, dessen Verbindung zu Trumps Traumwelt nicht abgerissen ist. „Mit seinem Butler habe ich noch immer Kontakt. Und der hat mir schon Wochen vor der Wahl gemailt, dass Hillary Clinton kein Land sehen wird.“

„Was er haben will, bekommt er“, beschreibt Krompaß den Siegertypen Trump. Das sei auch so gewesen, als er 1985 das gigantische Anwesen im Sunshine-State erwarb. „Er hat damit gedroht, dass er das Areal außerdem kauft und den Strand mit einem Hotel zubaut.“ So ging das Mar-a-Lago für schlappe acht Millionen Dollar in seinen Besitz über. Heute ist es 70 Millionen wert.

„Trump weiß, wie er Aufmerksamkeit bekommt, über Facebook und Twitter, durch Provokation und Volksnähe.“ Man müsse nicht alles gutheißen, aber er sei demokratisch gewählt, betont Krompaß. „Die nächsten Jahre gehören



Seit sechs Jahren ist Markus Krompaß Küchenchef des Fünf-Sterne-Hotels St. Wolfgang in Bad Griesbach.



Donald Trumps Luxus-Anwesen könnte zum zweiten Weißen Haus werden. Der prunkvolle Ballsaal des Mar-a-Lago war heuer schon Schauplatz für Wahlkampfveranstaltungen.

ihm. Man wird sehen, was er daraus macht.“ Durchsetzungsfähig, aber auf eine unproblematischere Art, ist auch Markus Krompaß. Das zeigt schon seine Sport-Leidenschaft. „Ehrgeizig bin ich da immer.“ Ob früher als hochklassiger Faustballer des TSV Altenmarkt und American-Football-Rocke beim Zweitligisten Kirchdorf Wildcats oder jetzt als leidenschaftlicher Golfer.

Faust- und Footballer bekocht Fußballer

Dass er nun genügend Freizeit hat, um dreimal die Woche auf Europas größtem Golf-Resort in Bad Griesbach abzuschlagen, ist nicht selbstverständlich. „Ich habe viele Jahre zwölf bis 14 Stunden am Tag gearbeitet. Das ist normal, wenn man in angesehenen Küchen etwas erreichen will – aber mit einem Familienleben kaum vereinbar“, sagt der zweifache Vater. Umso glücklicher ist Krompaß, dass er seit sechs Jahren die 20-köpfige Küche des St. Wolfgang leitet. „Wir haben einen hohen kulinarischen Anspruch, aber trotzdem geregelte Arbeitszeiten und ein sehr gutes, freundliches Arbeitsklima.“ Prominente Kundschaft hat Krompaß nach wie vor, weil die angeschlossene Klinik auf Kreuzband-OPs spezialisiert ist, so dass er schon Fußball-Star Marco Reus und Ex-Handball-Nationaltorwart Jogi Bitter bekochen durfte.

Auch Sport- und Show-Größen wie die Klitschkos und Otto Waalkes sind schon

stein Hotelfachfrau gelernt. Sie weiß, dass man sich nur mit extremem Zeitaufwand in den Top-Küchen behaupten kann.“ Gemeinsam folgten die beiden dann Karlheinz Hausers Ruf auf den Süllberg nach Hamburg – Markus Krompaß als Patissier und seine Frau als angehende Hotelfachfrau.

Um mehr Zeit für ihre heute acht und zwei Jahre alten Töchter zu haben, zog es die beiden zurück nach Bayern. In Simbach am Inn wurde die Familie heimisch, die ideale Anstellung fand Markus Krompaß im Bad Griesbacher Kurhotel. Mit seinem Mentor Karlheinz Hauser ist er auf

hochkarätigen Veranstaltungen wie der „Gastro Premium Night“ in Salzburg aktiv. Den Unterricht an den örtlichen Schulen bereichert er mit Kochvorführungen. Einmal im Monat geht es zu den Eltern nach Altenmarkt, im Winter nach Skifahren, im Sommer möglichst oft zum geliebten Chiemsee. Und wenn sich der preisgekrönte Koch einmal selbst verwöhnen lassen will, hält er es ähnlich bodenständig wie sein früherer Vorgesetzter Donald Trump. „Ein paniertes Schnitzel beim ‚Michlwirt‘ in Palling, dazu Preiselbeeren und Ketchup zur Sauce vermischt – besser geht's nicht!“

ANZEIGE

Muehldorfer
MADE IN NIEDERBAYERN

Wir machen Betten für die besten Hotels der Welt ...

Hotel Bayerischer Hof München · Hotel Victory Terme Erding · Hotel ASAM Straubing · Mooser Wirt St. Anton · Klosterhof Premium Hotel & Health Resort Bayerisch Gmain · Wellnesshotel Jagdhof Röhrenbach · Wellnesshotel Reichshof Wegscheid · Bayerwaldresort Wellnesshotel Hüttenhof Grainet · Kurhotel Zink Bad Füssing · Landgasthof Euler Neuschönau · Mooshof Wellness & Spa Resort Bodenmais · 1. Bier- und Wühlfühlhotel Gut Riedelsbach Neureichenau · Sport- u. Wellnesshotel Angerhof, St. Englmar · Hotel Residenz Passau · Altstadt-Hotel Passau · Landhotel Stemp Bühlberg · Biohotel Pausenhof St. Oswald · Familiotel Schreinerhof Schönberg · Landhotel Postwirt Grafenau · Das Tegernsee · Ulrichshof Baby & Kinder Bio Resort Rimmbach · Pullman City Hotel Eging am See · Relais & Château Park-Hotel Egerner Höfe am Tegernsee Rottach-Egern · Hotel Platzl München · Viking River Cruises · Mandarin Oriental München · Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten München · Hotel Rothof München · The Alpina Gstaad · Kempinski Hotel das Tiro Jochberg Kitzbühel Alps · Resort Die Wutzschleife · Novotel Nürnberg · Hotel Rotkreuzplatz München · Brauereigasthof Hotel Aying · Hotel Prinzregent München · Kultur & Spa Hotel dasGötzfried Regensburg · Schloss Fuschl Salzburg · Alpina Dolomites Hotel Seiser Alm · Hotel Bristol Wien · Hotel Sacher Wien · Steigenberger Herrenhof Wien · Travel Charme Hotel Iken Kleinwalstertal · Radisson Blu Style Wien (komplette Hotelreferenzliste auf www.muehldorfer.com)

... am liebsten für Sie

Fabrikation: Haidmühle. T. 08556 96000
Passau: Heilig-Geist-Gasse 9, T. 0851 33361
Webshop: www.muehldorfer.com