

Experten-Interview mit dem Koch Nabil Benhima

05.04.2012, 17:23 | Kunst & Kultur

Pressemitteilung von: *Nabil Benhima*



Nabil Benhima - Koch

Nabil Benhima schnupperte schon an vielen Töpfen, als Koch in Restaurants, Hotels oder im Catering. Er kochte sich in einigen Restaurants bis zum Küchenchef hoch und hat trotzdem noch Lust, Freunde und Familien zu bekochen. aha!live hat er verraten, woher das kommt.

Warum bist du Koch geworden?

Ich habe schon als Kind gerne gekocht. Habe meiner Mutter und Oma immer begeistert beim Kochen zugeschaut. Doch zunächst fing ich eine Lehre zum Zahntechniker an, die ich aus allergischen Gründen abbrechen musste. Daraufhin folgte die Ausbildung zum Koch in einem großen Unternehmen. Die Ausbildung hat mir so viel Spaß gemacht – natürlich auch, weil ich sehr viel Glück mit meiner Lehrstelle und den anderen Lehrlingen hatte.

Wo hast du gelernt - und was wirst du aus deiner Ausbildungszeit niemals vergessen?

LSG Sky Chef's – Ausbildungsküche. Wir waren in der LSG Hauptniederlassung eine reine Ausbildungsküche mit ca 10 Auszubildenden pro Lehrjahr. Die Besucherzahl unseres exklusiven Casinos betrug 500 Gäste täglich. Das tolle an dieser Lehre war, das unsere Ausbilder ausschließlich für unsere Ausbildung zuständig waren, so waren wir vom Fachwissen her immer auf dem höchsten Stand. Die Küche war in vier Posten aufgeteilt sodass jeder Lehrling einen Monat auf einen Küchenposten verbringen konnte. Eine tolle Lehre, weil die geregelten Arbeitszeiten für gastronomische Verhältnisse nicht üblich waren, die Vergütung übertariflich war., wir diverse Praktika im Betrieb am Frankfurter Flughafen absolvierten und dazu noch top Ausgebildet auf allen Küchenposten waren!

Was ist an diesen Beruf so toll?

Kochen ist gleichzeitig alltäglich und komplex. Auf der Suche nach dem absoluten Geschmack können wir Köche selbst die einfachsten Rezepte immer weiter verfeinern.

Wovon sollte man sich nicht abschrecken lassen?

Die Zeit, die es braucht um ein wirklich guter Koch zu werden, reicht bequem, um zu studieren. Ich meine: der Weg ist lang, die Arbeit körperlich anstrengend, schlecht bezahlt und mit vielen Überstunden verbunden. Das muss jeder angehende Kochlehrling bedenken - und dann die bestmögliche Lehrstelle suchen, um dort mit voller Kraft alles lernen, was es zu lernen gibt.

Welche Gerichte rührst du selbst gerade am allerliebsten an?

Wenn ich internationale klassische Gerichte im Einklang miteinander kombiniere - das mache ich sehr gerne. Und mit dem Frühling genieße ich die Eröffnung der Grillsaison mit allen möglichen Pasten, Dips und Marinaden. Nicht nur für Fleisch und Fisch, sondern für Artischocken, Spargel oder anderes Frühlingsgemüse.

Nabil Benhima kochte als ausgebildeter Koch beispielsweise im „ Käfer's“ in Wiesbaden, bei Jörg Ludwig in der „ Gerbermühle“ in Frankfurt, bei Markus Schleicher im „Hotel Misani“ in St. Moritz, bei Pascal Duccant „Club Med“ in Cannes, bei Phillip Müller „ Arabella Sheraton“ in Frankfurt. Er war Küchenchef, im Südtiroler Restaurant „Leonhards“ in Frankfurt und im Hotel „Bristol“ ebenfalls in Frankfurt.

Kulinarische Highlights seiner Speisen:

Geschwärmt wird von seinem Délice von Kalbsbries- und Entenleberparfait mit Kalbscarpaccio und Sommerpilzen oder von den erfrischenden Speisen wie seinen Sushi- und Sashimi-Variationen. Als Hauptgerichte zaubert Nabil Benhima aus dem Niedergarofen einen Kalbsrücken mit Schmorbratenravioli und Gemüse, das rosa gebratene Lammhüfte im Alp heu mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Oregano Kartoffeln oder beispielsweise den populären Saibling in Salzkruste, den er mit verschiedenen frischen Kräutern aromatisiert und mit mediterranem, gegrilltem Gemüse serviert. Käseliebhaberinnen und –Liebhabern bietet der Küchenchef auf dem Käsewagen eine gelungene Selektion auserlesener Käse an.

Portrait

Nabil Benhima geb. 07.01.1975
1997 Ausbildung zum Koch bei LSG Sky Chef's
Stationen: Käfer's, Arabella Sheraton, Gerbermühle, Bristol Hotel

News-ID: 622528 • Views: 2577 (Stand: 27.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/622528/Experten-Interview-mit-dem-Koch-Nabil-Benhima.html>