Aus der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ) vom 10. März 2012

▸ Bayern

Missionar für Geschmack

Erec Jacobson setzt im fränkischen Traditionshotel Kolb selbstbewusst kulinarische Akzente

ZEIL AM MAIN. Mediterranes Lebensgefühl möchte Erec Jacobson seinen Gästen vermitteln. Das ist kein leichtes Unterfangen im traditionellen Franken, aber für den Chef von Hotel und Restaurant Kolb eine Frage der Ehre. Berufen fühlt er sich dazu, Einheimische zu Feinschmeckern zu machen, ohne Auswärtige zu enttäuschen, die fränkische Gastlichkeit schätzen.

Urgroßmutter in der Küche

Für den Koch, der sich als Künstler in einer kreativen Küche sieht, steht beides nicht im Wiederspruch. „Essen ist kostbar", sagt der Mann, der in dritter Generation das traditionsreiche Haus führt. Damit will er nicht etwa auf hohe Kosten und entsprechend geratene Preise aufmerksam machen. Hausgemachte Pizza oder Pastagerichte gibt es für 6 Euro, Hauptgerichte mit Rehrücken oder Dorade für 19,90 Euro. Bei der Zubereitung spielt er „mit offenen Karten". Außerdem will er die Gäste für eine effektive Verwendung aller Rohstoffe sensibilisieren, läßt sich daher beim Kochen gern über die Schulter schauen und hat jüngst ein Kochbuch mit „Erec's Esskapaden" verfasst.

„Bei uns in Franken gilt häufig: lieber viel und gut, als schlecht und wenig", konstatiert Jacobson, der hart daran arbeitet, „feine Geschmäcker" zu bilden.

Dabei kommt er sich vor „wie ein Missionar", der kocht, kredenzt und kommentiert. Die Nachfolge scheint gelöst zu sein im Hotel Kolb, denn nachdem vor 60 Jahren Großvater Franz Kolb das Unternehmen als Zeiler Nudelfabrik gründete, haben er und seine Nachfahren einen guten, weit über die Stadtgrenzen reichenden Ruf besiegelt, den Enkel Erec Jacobson kreativ fortsetzt. Später würde der gerne an seine Söhne übergeben. Die beiden Kleinen zählen aber zusammen gerade mal 39 Monate und schauen noch in andere Töpfe. Deren Urgroßmutter, 90-jährige Seniorchefin und Witwe des Unternehmensgründers, hilft bis heute in der Küche. Jacobsons Eltern, die den jetzigen Chef einst zur Restaurantfach-Lehre ins Steigenberger nach Baden-Baden geschickt hatten, sind ebenfalls mit im Geschäft. „Man muss bei den Jüngsten anfangen", sagt er. Das habe er in Frankreich gelernt. Er bietet deshalb Kochkurse für Kinder in Zusammenarbeit mit der AOK an. Für die „Großen" gibt es im Hotel Kolb „Erec's Kochkurse, kulinarische Kabaretts, Erec's Dinner am Chefs-Table-Platz" und vieles mehr.

Selbstgebackenes Brot

Vielfalt ist ihm wichtig, in der Küche wie im Management. Ob beim Schlemmen zu Zweit in den eigenen vier Wänden oder beim Menü auf der grünen Wiese für mehr als 100 Personen, Erec's Cateringteam bekocht sie alle wunschgemäß. Allerdings nicht ohne Hintergedanken, denn „wem ein Abend Urlaub nicht reicht", weiß der Gastronom und Hotelier, „bleibt gerne in einem unserer Gästezimmer".

„Ich will, dass der Gast sich Zeit nimmt, genießt und das wertvolle Essen nicht in zehn Minuten wegputzt", sagt der Franke, der seine südländische Philosophie durchsetzt und seiner Linie treu bleibt.

Für die 18 Zimmer ab 48 Euro pro Bett sieht er die Nachfrage „rund ums Jahr gesichert", ohne Zahlen zu nennen. Dafür sorgen eine aussagekräftige Webseite und Mund-Propaganda. Zeitgemäße Technik in den Zimmern, selbst gebackenes Brot und hausgemachte Marmeladen zum Frühstück oder Nudeln aus eigener Fertigung sprechen sich herum. *Sabine Meißner*

Hotel Kolb

- **Gegründet:** 1952
- **Investition:** 90.000 Euro (2010)
- **Inhaber:** Familie Jacobson
- **Betreiber:** Erec Jacobson
- **Betriebstyp:** Familiär geführtes Hotel und Restaurant
- **Zimmer:** 4 EZ, 14 DZ
- **Zimmerpreise:** 48 bis 85 Euro
- **Restaurantplätze:** 120
- **Preise:** 6 bis 20 Euro (Hauptgerichte)
- **Zielgruppen:** Geschäftsleute, Touristen (Wanderer, Rad- und Motorradfahrer, Golfer, Kurzreisende)
- **Mitarbeiter:** 12
- **Kontakt:** Hotel Restaurant Kolb GmbH, Krumer Straße 1, 97475 Zeil am Main, Tel. 09524 9011, www.hotel-kolb-zeil.de