

Abschied von Ingo Holland: Großer Koch, Gewürzexperte und Genussmensch

Ein Mann mit Charakter und starker kulinarischer Handschrift

Was war er nicht alles, der Ingo Holland, ein großer Koch, Genussmensch, Gewürzkoryphäe und Unternehmer. Aber er war auch ein herzlicher Mensch, doch gerade das Herz war auch seine Schwachstelle. Jetzt hörte es einfach auf zu schlagen, in der Nacht im Schlaf, es muss ein friedlicher Abschied gewesen sein. Am 13. April feierte Ingo Holland seinen 64. Geburtstag. Vor zwei Tagen hat man ihn noch in froher Runde in Frankfurt erleben können, gut gelaunt und entspannt. Nur einen Tag später, am 3. Juni, verstarb er. Wir werden sein ewig lausbübisches-verschmitztes Lächeln nicht vergessen und auch nicht seine prägnante kulinarische Handschrift.



Ingo Holland (l.) und Juan Amador

Ingo Holland konnte auf eine erstaunliche Karriere zurückblicken, er machte seine Ausbildung zum Koch im Frankfurter Hof, arbeitete später mit Harald Wohlfahrt und Dieter Müller zusammen. Er betrachtete als seine vielleicht wichtigste Zeit die in den legendären Schweizer Stuben in Wertheim, wo er als Pâtissier glänzte. Als sich Ingo Holland 1989 mit dem Winzerstübchen in Klingenberg selbständig machte, konnte er gleich auf ein gutes Stammklientel bauen und viele Gäste gewinnen, die teilweise auch zu Freunden wurden. Das Lokal entsprach optisch jedoch nicht seinen Ansprüchen, weshalb er 1997 das Alte Rentamt in Klingenberg übernahm, ein schönes denkmalgeschütztes Haus mit zwei Etagen und einer Terrasse. Trotz des Erfolgs und guten Bewertungen in den Gourmet Guides (1 Michelin-Stern, 18 Punkte Gault&Millau) war es wirtschaftlich keine leichte Zeit.



Ingo Holland und Sohn Kilian

Wir könnten Hunderte fabelhafter Gerichte aufzählen, die wir bei ihm genießen durften, viel wichtiger aber ist es sich an seinen kulinarische Stil zu erinnern. Er kochte so saft- und kraftvoll wie es seiner dionysischen Erscheinung entsprach. Alles war aromatisch und spicy. Gewürze waren seine Leidenschaft. Allerdings bekam Ingo Holland sie nicht in der Qualität wie er diese haben wollte, weshalb er sich 2001 dazu entschloss das Alte Gewürzamt in Klingenberg zu eröffnen, um mit Gewürzen und Gewürzmischungen zu handeln. Dieser Handel florierte schon bald so stark, dass er sechs Jahre später sein Restaurant aufgab und sich ganz auf die Gewürze konzentrierte. Längst werden diese überall in Deutschland und auf der ganzen

Welt angeboten. Das Gewürzimperium beschäftigt inzwischen über 50 Mitarbeiter/innen.



Im Jahr 2016 eröffneten Ingo Holland und sein Sohn Kilian ihre neue große Manufaktur in Klingenberg am Main. Sie

ist Produktionsstätte, Versuchsküche und Kochschule und verfügt über einen Tagungsbereich mit großer Terrasse. Rund 300 verschiedene Gewürze stehen beim Alten Gewürzamt im Angebot. Raz el Hanout, Curry Goa, Ducca oder Mole kennt jeder Profi- und Hobbykoch, die BBQ Mischungen für Pork, Chicken und Beef sind Bestseller. Hollands Lieblingspfeffer war der schwarze aromatische Kerala. Eines der schönsten kulinarischen Events fand 2019 in der Manufaktur statt, als Ingo Holland gemeinsam mit Juan Amador ein grandioses Tapas-Festival inszenierte. Damals freute sich Ingo Holland nicht nur über die zahlreichen Gäste, sondern besonders über das

Enkeltöchterchen, das noch im Kinderwagen lag. Der 32 Jahre alte Sohn von Ingo Holland, Kilian, arbeitet schon seit vielen Jahren in der Betriebsleitung und wird auch künftig die Geschäfte weiterführen.

Ludwig Fienhold