

Daniel Hofmann

Feindesland

Essen: Jeder tut es. Mit Genuss. Kochen: Nicht jeder kann es. So auch ich. Eine Reise in das grosse Unbekannte: die Küche.

Ich reibe meine Handflächen an den Jeans. Allmählich wird es mir bewusst: Ich begeben mich auf Feindgebiet. Die Ungewissheit ist aufregend. Das gleiche Gefühl, das viktorianische Lords mit Tropenhelm und Schiessgewehr nach dem wilden Afrika lockte. Ich wähne mich nicht in wirklicher Gefahr, die Vorfreude überwiegt. Ich bin auf dem Weg in die Küche des Sunstar Parkhotels in Davos. Als man mir die Möglichkeit am Vorabend angetragen hat, habe ich keinen Moment gezögert, danach zu schnappen. Nicht, weil ich ambitionierter Hobbykoch bin, nein: Weil ich eben nicht koche und das bei mir eine zu Trotz ausgewachsene Haltung geworden ist. Mein Besuch in der Küche eines Vier-Sterne-Hotels ist also eine Grotteske mit allem ausser einer Gene-Kelly-Choreographie.

Am Front Office, der so genannten Rezeption, treffe ich meinen Kontaktmann. Oscar Cabeza, Front Office Manager, wird mich einschleusen. Meine Hände kleben an den Jeans. Ich erwidere Oscars Lächeln. Durch ein Treppenhaus, das ich nie zuvor benutzt habe, folge ich ihm in den zweiten Stock des Hotels. Dort tritt Oscar an eine unscheinbare Holztür. Keine Beschriftung. Keine Tafel. Kein Hinweis darauf, dass hier der Personaleingang der Küche ist. Auf Augenhöhe in die Tür eingelassen ist ein kleines Fenster; das grüne Schmuckglas lässt nur Schemen erkennen. Auf der anderen Seite bewegen sich Menschen.

Ich folge Oscar in die Küche. Es riecht feucht. Es riecht nach allem. Der Raum ist unübersichtlich, verläuft um Ecken, man sieht weniger als man nicht sieht. Dabei ist alles sehr ordentlich und sauber, blitzblank im unnachsichtigen Neonlicht. Oscar liefert mich aus. Der Küchenchef hat frei, es begrüsst mich der Souschef Kurt Raiffeiner. Er trägt die weisse Uniform des Feindes. Er ist ein unscheinbarer Mann mit unverkennbarem Akzent. Ein Südtiroler. Ein praktischer Typ. Er hält sich nicht lange mit Vorreden auf und führt mich schnurstracks durch die Küche, deren Grundriss an Bunkeranlagen denken lässt – angelegt, jeden Eindringling komplett konfus zu machen. Der grosse Teil in der Mitte ist die Produktionsküche, wo in Spitzenzeiten Speisen für bis zu fünfhundert Leute zubereitet werden. «Das Parkhotel kocht auch für das angeschlossene Drei-Sterne-Hotel», erklärt Raiffeiner. «Das Essen wird im Elektromobil hinübergebracht.» Als wir in der Produktionsküche einen Moment verweilen, schaue ich um mich und finde mich wieder in einer seltsamen Umgebung voll seltsamer Dinge. Rohe Spaghetti in einem Plastikeimer. Ein riesiger Eierkarton, ein einziges Ei darin. Töpfe bis unter die Decke, eine Landschaft von Töpfen, leer oder mit mehr oder weniger bedrohlich brodelndem Inhalt. Eine Elfenstimme, «Nadine, ein gemischtes Omelette bitte!» Fleisch wird geschlagen. Ein riesiger Stahlsarg entpuppt sich als wahnwitzige Bratpfanne; die Dicke Berta der Produktionsküche.

Nadine macht das Omelette. Blindlings. Siebzehn Leute arbeiten hier bei Normalbetrieb. Im Winter können es auch zwanzig sein. (Die so genannte Küchenbrigade, dieses Kriegsvokabular!) Jeder muss hier anpacken, auch der Chef und der Souschef, wenn die Administration erledigt ist. Das gefällt Raiffeiner, denn er ist beides: leidenschaftlicher Koch und Organisator. Mit dem Chef stellt er die Speisekarte des Parkhotels zusammen, Woche für Woche. Dass er dabei nach Lust und Laune vorgeht, ist gewiss kein schlechtes Prinzip. Weniger freiheitlich das von ihm mehrfach erwähnte Gesetz des Machbaren, das in einer Hotelküche stärker zum Tragen kommt als das lustvoll Launische. Die Küche ist eine Abteilung wie jede andere. Jedes Menü ist kalkuliert. Die Rendite muss stimmen. An Raiffeiners Büro hängt die Renditerechnung der Sunstar Hotels aus.

Wir gelangen zur Patisserie. Die schaut zu meiner Überraschung ganz und gar nicht nach Zuckerbäckerstube aus. Ihre bauliche Entsprechung hat sie am ehesten in Raiffeiners kleinem Büro, mit Zuckersachen halt statt Bundesordnern. Auf einem Regal liegen Patisseriekapself. Ich habe keine Gelegenheit zu fragen, was das ist, stelle mir Patronengurte vor. Ich folge Raiffeiner in Richtung Lager. Mir fällt auf, dass der Stoff seiner Uniform am Rücken anders ist als vorne. «Die sind ganz neu», verrät er und zupft am feinen Gewebe auf seinem Rücken. «Hinten atmungsaktiv, gegen das Schwitzen. Und vorne fest, als Schutz gegen heisse Spritzer.» Und gegen kleinkalibrige Patisseriekapself, vermute ich.

Im Kühlraum liegt so viel Fleisch, dass man nicht hinschauen mag. Im Tiefkühlraum nebenan sind es minus 18 Grad. Ausgerechnet da kommen wir ins Schwatzen. Kurt Raiffeiner ist seit dreissige Jahren Koch. Seit zwanzig Jahren ist er in Davos. Wie er hierher gekommen ist? Ein Freund hat ihn eingeladen. Er ist geblieben. Einfach so. Zurück aus der Kälte und Raiffeiners Lebensgeschichte, werfen wir einen Blick ins Trockenlager. Unten im Regal liegt glutenfreies Brot. Für Diabetiker und diese anderen Leute, die meinen, Brot sei Opium. Wird Raiffeiner bei seiner Arbeit mit vielen gesundheitlich oder gemütsbedingten Diätwünschen konfrontiert? «Mehr als in einem Krankenhaus», erzählt der Souchef. «Wir sind sehr flexibel mit Spezialfällen. Manchmal hängt hier eine ganze Reihe von Listen, welcher Gast was bekommt.» Das ist Serviceorientierung, denke ich anerkennend. Dass der Küchenbetrieb hier beinahe humanitäre Züge bekommt, beeindruckt mich und nimmt mich ein für diese fremde Welt.

Dann redet Raiffeiner über Molekularküche, was meine Paranoia wieder schürt. Wo das hinführe, wundert er sich, und ich mich erst recht: Hat die Küche jetzt bald die Bombe?