

Wo kleine und grosse Wunder vollbracht werden

«Klick klack, klick klack.» Das geschäftige Geschepper und Geklapper von Kellen und Töpfen ertönt bereits bevor ich die Tür zum Ort «where the magic happens» öffne: die Hotelküche des Sunstar Parkhotels in Davos. Mein erster Blick fällt auf eine Ansammlung von grünen Harassen an der Wand links. Sie sind zu zwei Meter hohen Türmen aufgestapelt. Menschen unterschiedlicher Nationalität und Statur eilen mit weissen Schürzen und leicht geröteten Wangen eifrig hin und her, verstauen die frisch angelieferten Früchte, stapeln fein säuberlich Kafikännli an Kafikännli auf ein Tablett und klopfen Steaks dünn. Stress und Anspannung liegen in der Luft – aber auch fröhliches Lachen und gute Laune. Die grosse, dominante, silberfarbene Uhr an der Wand zeigt 9.15 Uhr. Es herrscht bereits Hochbetrieb in der Küche der 17-köpfigen Mannschaft um Kurt Raffener, dem Vize-Küchenchef. Er übernimmt für heute den Job des «richtigen» Küchenchefs. Der hat heute nämlich frei. «Eigentlich ist das ja illegal, dass du hier ohne Schürze herumläufst», meint Kurt Raffener mit einem Augenzwinkern. Sollte jemand nachfragen, werde er einfach behaupten, ich sei sein «Schätzli». Na dann.

Im Hintergrund summt die Klimaanlage. Beständig und irgendwie beruhigend in der ganzen Hektik. Auf der Chromstahlanrichte gegenüber liegt eine angeschnittene Banane, daneben eine Salami und ein Tranchiermesser. Es köchelt und brodeln, Dampf steigt aus den eins, zwei, drei, vier und noch mehr Töpfen auf dem überdimensionalen Herd. In riesigen Kesseln, in denen bis zu 150 Liter Wasser erhitzt werden, schwimmen Unmengen von herrlich grünen Rosenkohlköpfchen. «Die werden gerade blanchiert, damit sie ihre satte grüne Farbe nicht verlieren», erklärt mir Kurt Raffener. Er steht auf kräftige Farben. Darum auch das Halstüechli in leuchtendem Rot.

Ein tiefer Seufzer vom anderen Ende der Küche lenkt mich ab. Der Seufzer stammt von José Ribeiro. Mit einem kugelförmigen Ausstecher muss er von Hand und in mühseliger Kleinarbeit das Fruchtfleisch einer Zuckermelone herauslösen. Zack, zack muss das gehen. «Keine Zeit ... Chef, du weisst», bringt es José Ribeiro in gebrochenem Deutsch auf den Punkt und grinst dabei spitzbübisch.

Ganz hinten führen zwei Kellner eine heisse Diskussion auf Italienisch und Portugiesisch. Eine bunt gemischte Truppe, die sich da tagtäglich gemeinsam und mit viel Herzblut an die Zubereitung köstlicher Speisen macht. Neben Italienern und Portugiesen arbeiten hier auch Österreicher, Deutsche und Schweizer, beantwortet mir Kurt Raffener meine unausgesprochene Frage. Und Kurt Raffener selber? Er ist Italiener. «Sieht man oder?», fragt er mich und lacht dabei herzlich. Vielleicht. Mit seinen rot-blonden Haaren und dem hellen Teint entspricht er nicht wirklich dem Bild eines waschechten Italieners. Eine junge, blonde Hilfskraft mit Zopf und grünen Spangen im Haar unterbricht uns. Jennifer Kies – «Kies wie der Stein», merkt sie schmunzelnd an – will gleich die Rosenkohlköpfchen abschmecken und fragt den Chef, wie sie das machen muss.

Ich folge Jennifer Kies in den vorderen Bereich der Küche. Die Rosenkohlköpfe stehen schon bereit. Fachgerecht gibt sie Zwiebelbutter und Knoblauch in die grosse Schüssel mit Rosenkohl und greift zum Vermischen kräftig und mit beiden Händen in die Masse. Sie streicht sich mit dem Ellbogen eine Haarsträhne aus dem Gesicht und summt dabei vor sich hin. Es ist heiss. «Bevor ich mich für das Sunstar entschieden habe, habe ich mir in verschiedenen Davoser Hotels Essen bestellt. Und das im Sunstar war einfach das Beste», erklärt sie mir grinsend. Wie alle anderen Küchenkünstler im Team arbeitet Jennifer Kies schon seit Jahren für das Sunstar Parkhotel. Nochmals schnell die Liste überprüfen, dann stemmt sie die schwere Schüssel energisch hoch und stellt sie auf eine Waage im Nebenzimmer. Prüfend blickt sie auf

die Anzeige. Stimmt die Menge? Jawohl! Gut. Sie marschieret mit der Schüssel in Richtung Kühlkammer. Die Klimaanlage summt noch immer.

In der Kühlkammer ist es kalt. Die Kühlanlage brummt im Hintergrund. Auf den Regalen liegt Fleisch für zehn Fussballmannschaften. Vom Pouletschenkeli bis zum Kalbsschnitzel ist alles da. Da sind ja auch die Melonenkügelchen von José Ribeiro. Sie werden den Gästen heute Abend zusammen mit weisser Schoggimousse serviert. Jennifer Stein schnappt sich das Kalbfleisch und verlässt die Kühlkammer. Kurzer Zwischenstopp in der Vorratskammer. Neugierig schaue ich mich um. Rote, grüne, violette und gelbe Verpackungen lachen mich an. In den Regalen riesige Beutel mit Griessklöschen, Hörnli, Spaghetti und Stocki. Zur besseren Übersichtlichkeit sind sämtliche Regale angeschrieben: «Nudeln 6 mm», daneben «Nudeln 2 mm». Alles ist grösser und umfangreicher als zu Hause. Kein Wunder, schliesslich müssen davon auch bis zu 500 Gäste satt werden. Mit einem gezielten Handgriff fischt Jennifer Stein den Beutel mit Dinkelkeimen aus dem Regal. Licht löschen. Türe schliessen. Schon sind wir wieder draussen. Es ist jetzt 11 Uhr und der Tag für Jennifer Stein und ihr Team noch lange nicht vorbei. Ich verabschiede mich. Auf meinem Weg zur Tür, ruft mir Kurt Raffener zu: «Gell, du kommst einmal vorbei und probierst ein Mittagessen.» Das mach ich. Ganz bestimmt.