

Nicole Hess

Appetit nach mehr ...

Wumm! Mit Wucht geht die Tür auf. Von einer Sekunde auf die andere befindet man sich in einer anderen Welt. Es ist kurz nach neun Uhr morgens und bereits herrscht hektisches Treiben in der Küche des Hotels Sunstar.

Ein Mann in typischer Küchenbekleidung begrüsst mich. Einen Gast hat er um diese Zeit wohl nicht erwartet – höchstens den Kontrolleur vom Lebensmittelinspektorat. Gäste seien in einer Küche eigentlich nicht erlaubt, sagt er besorgt, meint dann aber lachend: «Du bist nun offiziell eine Illegale – und ich bin Kurt Raffener». Dabei zeigt er mit dem Finger auf die Stickerei mit seinem Namen auf der Kochschürze. «Ich bin der der Sous-Chef hier.» Und schwup ..., schon ist er wieder weg, gibt einer jungen Köchin eilig Instruktionen. Diese reicht nur knapp an die Kochstationen, so klein ist sie.

Die Hotelküche ist erstaunlich grosszügig. Ich hätte sie mir irgendwie anders vorgestellt. Enger, vor allem aber stickig und heiss. Das ist hier aber nicht der Fall. Ich bin positiv überrascht und fühle mich gleich wohl. In jeder Ecke sieht man Menschen am Arbeiten. Es scheint alles wie von selbst zu laufen. Jeder weiss, was er zu tun hat. Die Stimmung ist konzentriert, dennoch merkt man das gute Arbeitsklima. Mir fällt das typische Geräusch von schepperndem Besteck und gusseisernen Pfannen auf. Ich fühle mich zurückversetzt in meine Kindheit, als wir unbeholfen in den grossen Lagerküchen hantierten. Inzwischen steht Kurt wieder neben mir und holt mich aus meinem Tagtraum zurück. Er erklärt sich bereit, mir sein Reich zu zeigen.

«Wir fangen gleich beim Entremetier an», sagt er. «Das ist der Bereich, wo wir die Suppen und Beilagen produzieren. Die junge Frau, die hier arbeitet, stellt sich als Jennifer Kies aus Deutschland vor. Sie ist gerade damit beschäftigt, das tiefgefrorene Gemüse zu blanchieren. Die Bottiche erscheinen riesig. Wow, woher nimmt diese zierliche Frau nur die Kraft, diese gigantischen Behälter aus dem kochenden Wasser zu hieven? Ich bin beeindruckt. Spargel ist es, den sie jetzt im Eiswasser abschreckt. Kiloweise grüner Spargel. Alles ist viel gigantischer als zuhause und ich frage mich, ob mir die Leute hier deshalb allesamt so klein vorkommen.

Bum, bum, bum! Ein lautes Geräusch hallt durch die Küche. In einer anderen Ecke ist ein junger Hilfskoch gerade damit beschäftigt, das Fleisch weich zu schlagen. Mit einem brachialen Hammer klopft er jedes einzelne Stück Fleisch - besser gesagt, er tätschelt es fast schon liebevoll. «Wir verarbeiten bis zu 60 Kilogramm Fleisch am Tag, wenn das Hotel voll gebucht ist», erklärt Kurt. Ich bin neugierig und frage ihn, wie lange er schon für das Sunstar koche. «Dreissig Jahre», sagt er sichtlich stolz. Nur der Küchenchef sei mit seinen 35 Dienstjahren schon länger hier. Ich bin erstaunt ob dieser langen Zeit und frage ihn frech, ob ihm die Ideen für seine Kreationen in all diesen Jahren noch nie ausgegangen seien. Diese Frage scheint ihn gar nicht zu überraschen. «Ich weiss was du meinst. Nein, die Betriebsblindheit hat mich noch nicht eingeholt.» Er nehme regelmässig an Weiterbildungskursen teil, das müsse man als Koch. Er kommt ins Philosophieren und erzählt mir vom Kochen und von seinen täglichen Arbeiten. Sie reichen vom Einkauf, der Menüplanung und -kalkulation, bis hin zur Ausbildung der jungen Berufsleute. «Es ist ein sehr vielseitiger Beruf, weisst du?»

«Nun möchte ich dir unsere Lebensmittellager zeigen», sagt Kurt, der trotz seiner charmanten Art, das Geschehen im Auge behält. Bei 20 Personen, die in der Küche herumwirbeln, ist das auch notwendig.

Er drückt den langen Griff und die wuchtige Eisentür öffnet sich. «Das also ist unser Kühlschrank.» «Kühlschrank?», erwidere ich ungläubig. «Dieser Raum ist ja so gross wie mein Wohnzimmer.» Das viele Fleisch ist penibel sortiert und abgepackt. Es ist der Vorrat für die restliche Woche. In den anderen Regalen stehen Dosen, Gemüse, Früchte und mehr. Alles ist ordentlich und sauber.

«Wir achten sehr genau darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird», erklärt er. «Die Lieferungen kommen jeweils auf schnellstem Weg hier hin oder in den Tiefkühler.» Tiefkühler! Aha ... und schon kommt mir einer dieser Hollywood-Filme in den Sinn, in denen Menschen in grossen Kühlhäusern zwischen den gefrorenen Schweinehälften erfrieren. «Kann man diese Türen auch von innen öffnen?», frage ich verlegen. Kurt kann sich ein lautes Lachen nicht verkneifen. «Klar doch» und schon öffnet er die Tür zum riesigen Tiefkühler. Ein Mensch könne hier drin, wo die Temperatur minus 18 Grad betrage, etwa zwei Stunden überleben – wenn er zäh sei, vielleicht drei, meint er lachend. „Aha“, entgegne ich knapp. Mir wird jedenfalls schnell kalt und ich bin froh, als wir endlich wieder in der Küche stehen.

Dort riecht es inzwischen herrlich nach frisch zubereiteten Speisen. In den riesigen Pfannen blubbert und dampft es. Das Fleisch wird im Akkord angebraten, die Steamer mit Blechen gefüllt. Im vorderen Teil der Küche scheppert es jetzt heftig. Schmutzige Pfannen und Geschirre werden vorweg abgespült. Inzwischen ist es weit nach 10 Uhr. Etwas verlegen meint Kurt, dass er sich jetzt wieder an die Arbeit machen müsse. «Die ersten hungrigen Gäste kommen schon bald und es gibt noch viel zu tun.» Mit diesen Worten und einem fröhlichen Lachen verabschiedet er sich und nimmt das Zepter wieder in die Hand.

Obwohl ich ausgiebig gefrühstückt habe, knurrt mein Magen jetzt heftig. Heute werde ich Spargel essen, das weiss ich jetzt schon. Und wäre ich damals in der Lagerküche nicht so schrecklich unbegabt gewesen – wäre ich heute vielleicht Koch, genauso wie Kurt Raffener.