

Jonas Grossniklaus

Viele Köche und kein verdorbener Brei

Ein Blick in die Küche eines Viersternehotels zeigt: Auch in der Küche ist Teamarbeit gefragt. «Teamarbeit ist das A und O in der Küche», sagt Kurt Raffener, der Sous-Chef des Viersternehotels Sunstar in Davos. Er schneidet rote Zwiebeln: In einem Becken sucht er passende Zwiebeln, viertelt diese mit einem grossen Messer, entfernt das Innerste und legt die Stücke auf einen Teller.

Auch wenn Raffener die Bedeutung der Teamarbeit hervorhebt, zu sehen ist davon in der Küche wenig. Wie er stehen auch die anderen Köche einzeln vor einer Arbeitsfläche und rüsten Salat, breiten Rösti vor, blanchieren Gemüse oder tranchieren Lachs. Alles geht gemächlich, ohne Hektik vor sich. Der Grund dafür: Ein Mittagessen für Gäste steht nicht auf dem Programm. Heute Morgen wird in erster Linie das Abendessen vorbereitet.

«Zuerst muss jeder seine Komponenten vorbereiten, danach folgt die Teamarbeit», erklärt Raffener und eilt mit dem Teller voller Zwiebeln zum Häcksler. Dort füllt er den Schlund des Häckslers mit Zwiebelvierteln. Gierig, mit einem leisen Surren, zerkleinert der Häcksler die Zwiebeln weiter. Auch Raffener, der heute, da der Chefkoch frei hat, dessen Rolle übernimmt, bereitet einen dieser Komponenten für das Nachtessen vor. Die kleingehäckselten Zwiebeln sind eine Beilage der heutigen Vorspeise.

Um eine weitere Komponente kümmert sich Richard Gebhart. Allerdings nicht für das Nachtessen der Hotelgäste, sondern für ein kleines Bankett. Dr. Flury und sein Praxisteam werden erwartet. Flury ist der Hausarzt des Sunstar Hotels. Zu ihm gingen die meisten Angestellten, erklärt Gebhart. Sorgfältig schneidet Gebhart zartfeinen Lachs für das Bankett. Den geschnittenen Lachs arrangiert er zusammen mit den Beilagen auf den Tellern. Nicht fehlen darf ein kleines Krönchen aus Gurke. Dieses schneidet Gebhart mit einem kleinen Messer aus der Gurke raus. Bei diesem Krönchen zeigt sich, wie die Teamarbeit in einer Küche funktioniert. «Das Krönchen wird heute Abend mit Meerrettich-Mousse gefüllt, dann sind die Teller servierbereit», sagt Gebhart. Danach erklärt er kurz Raffener, wie er sich das vorgestellt hat. Teamarbeit in der Küche funktioniert wie bei einem Stafettenlauf: Das Wichtigste ist Übergabe. Für die eigentliche Übergabe überzieht Gebhart die Teller mit einer Frischhaltefolie und stellt sie in einen der Kühlräume.

Die Kühlräume sind eine der wichtigsten Schnittstellen für die Zusammenarbeit im Küchenteam. Hier ist das Zwischenlager der vorbereiteten Komponenten. Der Küchenmannschaft stehen drei Kühlräume mit unterschiedlichen Temperaturen zur Verfügung. Bei vier bis fünf Grad Celsius lagern Salate und Käse. Für Fleisch und Fisch steht ein Kühlraum mit einer Temperatur von zwei Grad zur Verfügung. Der dritte Raum ist auf minus zwanzig Grad gekühlt. Hier türmen sich die meisten Esswaren auf: Neben Tiefkühlprodukten stapeln sich vakuumverpackte Saucen und andere Halbfertigprodukte. «Bei minus zwanzig Grad etwas suchen zu müssen, geht einfach nicht.» sagt Gebhart. «Darum ist es wichtig, die Esswaren jeweils an den dafür vorgesehenen Ort zu legen.» Damit alle immer wissen, wie alt etwas ist, wird auf der Verpackung oder Frischhaltefolie jeweils das Datum vermerkt und eventuell für wie viele Personen das Essen ist. Gebhart schreibt das heutige Datum auf die Folie der vorbereiteten Lachstellern und dass es zehn Portionen sind und verlässt den Kühlraum wieder.

Neben dem Kühlraum ist der Kochherd ein weiterer zentraler Ort in der Küche. Auch hier ist die Teamarbeit nicht auf den ersten Blick ersichtlich. Eher muss man sich fragen, ob hier überhaupt gearbeitet wird. So brutzelt in fünf kleinen Bratpfannen portionenweise Röstli vor sich hin. In einem der drei grossen Kippkessel läuft plätschernd Wasser ein. Die anwesenden Köche scheint das alles nicht zu kümmern.

Erst auf den zweiten Blick zeigt sich: Hier ist nicht nur Teamarbeit gefragt, sondern die Köche müssen auch ein Talent für Multitasking haben. So schaut eine Köchin nicht nur zur Röstli und lässt Wasser in den Kippkessel einlaufen, damit sie darin Zucchini blanchieren kann, sie schneidet gleichzeitig noch weiteres Gemüse. Hier arbeitet einer in die Hand des anderen. Kaum ist ein zweiter Kippkessel fertig geputzt, leert einer der zwei Kochlehrlinge Frittier-Öl in den Kessel. Darin sollen Fischknusperli – ein Teil des Mittagessens fürs Personal – frittiert werden. Ohne grosse Absprachen weiss jeder, was er zu tun hat. Raffener schaut gelegentlich kurz vorbei und fragt nach, ob alles wie geplant läuft. Den Höhepunkt erreicht die Teamarbeit kurz vor dem Abendessen. Dann wird aus den vorbereiteten Komponenten ein ganzes Menü.

Zuerst steht aber noch das gemeinsame Mittagessen auf dem Programm. In der Küche riecht es mittlerweile nach frisch frittierten Fish'n'Chips. «Ohne Benzin laufen auch wir nicht», erklärt Raffener. Sagt's und geht als letzter des Teams zum Mittagessen. Die Fischknusperli warten.