

Heutzutage ist jeder ein Hobbykoch oder eine Hobbyköchin und das Fernsehen ist voll von Kochsendungen im Reality-Format. Doch wie sieht eigentlich der Alltag eines Profi-Kochs in einer grossen Hotelküche aus?

09.00 Uhr: In der Küche des Hotels Sunstar in Davos herrscht bereits Hochbetrieb. Unbeaufsichtigt und beinahe ein wenig verloren, brutzeln auf einer Herdplatte, in fünf kleinen Bratpfannen fünf kreisrunde Röstli. Derweil kühlen auf einem Blech neben dem Herd zehn goldbraun gebratene Röstli aus. An einem Tisch weiter hinten steht ein weiss gewandeter Koch und rüstet Salat. Aus einem anderen Teil der Küche dringen einzelne Gesprächsfetzen einer Unterhaltung in Italienisch durch das Klappern von Geschirr und das Summen der Küchengeräte.

Immer wieder muss ich zur Seite treten, um einem vorbeieilenden Koch Platz zu machen. Ganz hinten finde ich schliesslich Sous-Chef Kurt Raffener, der gerade dabei ist, Zwiebeln zu schälen. Er begrüsst mich. Als ich meine Verwunderung über das geschäftige zum Ausdruck bringe, schmunzelt Raffener und erwidert, dass zurzeit wegen der Flaute nur gerade neun Köche anwesend seien. «Wenn wirklich Hochbetrieb herrscht, etwa zu Weihnachten oder Sylvester, sind hier doppelt so viele Köche am Werk.» Dann kann es schon mal vorkommen, dass im Sunstar an einem Abend 450 Nachtessen zubereitet werden müssen.

Ein Gang durch die riesige Küche gibt einen ersten Einblick in die Dimensionen, in denen sich Hotelköche bewegen. Da gibt es riesige Maschinen, Wände voller Messer und Regale, die bis an die Decke mit Gewürzen und anderen Zutaten gefüllt sind. Imposant sind auch die Walk-in Kühlschränke. Gleich deren drei hat das Sunstar, und jeder von ihnen ist so gross wie ein Zimmer. Im Gegensatz dazu ist das Büro im Zentrum der Küche geradezu winzig. Hier werden Speisepläne erstellt, Bestellungen aufgegeben und Arbeiten koordiniert. Plötzlich klingelt das Telefon. Raffener entschuldigt sich und eilt ins Büro, um den Anruf entgegenzunehmen.

09.40 Uhr: Diego Sottile betritt die Küche. Der gelernte Mechaniker arbeitet für das Hotel als Instandhalter von elektronischen Geräten. Heute ist er hier, um eine defekte Topfspülmaschine zu begutachten. Am Nachmittag will er sie reparieren. Die Ursache für den Defekt kennt er zwar bereits, den genauen Ort hat er jedoch noch nicht gefunden. Kein Wunder bei einer Maschine im Format eines begehbaren Wandschranks. Mit einer Geschirrspülmaschine, wie man sie von zu Hause kennt, hat dieses Ungetüm wenig gemeinsam.

Mindestens einmal die Woche bin ich für eine Reparatur hier in der Küche» meint Sottile, während er den Topfspüler in Augenschein nimmt. Oft ist es nur etwas Kleines wie ein kaputter Wärmesensor. Solche Defekte sind schnell behoben und die Reparaturkosten halten sich in Grenzen. Ist es allerdings etwas Grösseres, kann das mitunter teuer werden. Steht gar eine Neuanschaffung ins Haus, schlägt dies je nach Maschine mit 10'000 bis 100'000 Franken zu Buche. Ein neuer Herd kostet sogar um die 200'000 Franken. Bei einer Lebenserwartung von bis zu 40 Jahren ist dies glücklicherweise nicht allzu oft der Fall. Nach wenigen Minuten ist Sottile bereits fertig mit seiner Inspektion. Kurz darauf verabschiedet sich der gebürtige Italiener von der Küchenmannschaft.

Von alledem hat Patissier Brenner Glaus in seiner kleinen, mit allerlei Süßem vollgestopften Kammer nicht viel mitbekommen. Der gelernte Konditor stammt ursprünglich aus Deutschland, arbeitet jedoch bereits die 8. Saison in Davos. Die Arbeit hier gefalle ihm gut, sagt er, während er mit flachen, runden Backwaren und einer schaumigen, weissen Masse reihenweise überdimensionierte Luxemburgerli herstellt. «Besonders die Tatsache, dass sich mein Jahr in eine Winter- und eine Sommersaison unterteilt, finde ich sehr gut. Dadurch habe ich jedes Jahr zur gleichen Zeit frei, was die Ferienplanung erleichtert.» Inzwischen ist Glaus bereits beim zweiten Blech Luxemburgerli angelangt. Obwohl er schnell arbeitet, sehen die Gebäcke einander unheimlich ähnlich. Würde man es nicht mit eigenen Augen sehen, man hätte unweigerlich den Eindruck, hier sei eine Maschine am Werk.

10.30 Uhr: Noch drei Stunden müssen die Köche weiterarbeiten, bevor sie sich eine erste Pause gönnen dürfen. Am Abend müssen sie ab 16.45 Uhr noch einmal für mindestens 5 Stunden in die Küche – je nach Anzahl Gäste auch länger. So kann ein Arbeitstag schnell einmal mehr als zehn Stunden zählen. Dabei ist die Angelegenheit keineswegs so locker, wie sie am Fernsehen daherkommt. Meistens wird die Arbeit stehend verrichtet und stundenlanges Schälen, Spülen, Schneiden, Kochen, Braten und Anrichten hinterlässt Spuren. Und dennoch: Sämtliche befragten Mitarbeiter sind zufrieden mit ihrer Arbeit und würden sich erneut für den Beruf entscheiden. Koch, so scheint es, ist eher eine Berufung als ein Beruf.