

Die Davoser Hotelküchen kennen keine Zwischensaison

Stimmengewirr: Portugiesisch, Spanisch, Italienisch. Und ja, da spricht sogar noch jemand Deutsch. Kurt Raffener ist seit 18 Jahren Sous-Chef im Hotel Sunstar. Er ist verantwortlich dafür, dass das Abendmenü jeden Abend ein unvergessliches Erlebnis wird. In der Küche riecht es nach Zwiebeln und Spielgeleier. Die Zwiebeln sind fürs heutige Abendessen, die Spielgeleier für den Frühstückservice, der gerade läuft. «Zwei Spielgeleier und eine Kanne Milch», ruft die Service Angestellte in die Küche. Unsere Unterhaltung wird jäh unterbrochen. Ein kurzer Blick vom Sous-Chef in Richtung Frühstücksbereich. Niemand da? Doch, alles o.k. Pedro kommt gerade um die Ecke. Kurt Raffener atmet erleichtert durch.

In der Küche fehlt die Zeit für einen Schwatz. Kurt Raffener schneidet Zwiebeln und rührt in der Pilzsauce. Weitere acht Personen arbeiten in der Küche. Sie bereiten an verschiedenen Stationen das Abendessen vor. Gemüsesuppe, Salat, Fleisch mit Pilzsauce und eine fruchtige Nachspeise. Ich sehe das Abendessen genau vor mir. Das Wasser läuft mir im Mund zusammen. Hunger. Dabei habe ich doch erst gerade gefrühstückt! Das Team in der Sunstar Küche ist eingespielt und routiniert. Alle sind konzentriert, man arbeitet Hand in Hand. Kein privates Wort fällt, keine Geschichten über das Wetter oder den HC Davos. Ab und zu eine knappe Anweisung von Kurt Raffener. Ein paar Worte. Nicht mehr. Das Nachtessen muss bis Mittag vorbereitet sein. Sonst wird die Zimmerstunde gekürzt.

Der Druck ist gross. «Momentan arbeiten neun Personen hier, in der Hochsaison sind es gut und gerne mal 18 Personen», erklärt Kurt Raffener. Was bedeutet das für die Angestellten? «Mehr Arbeit für alle.» Die Buchhaltung freut's. «Ca. 125 Nachtessen braucht es, damit der Betrieb kostendeckend läuft», erklärt Kurt Raffener in der Küche. Dies ist in der Zwischensaison nicht immer so. In der Hochsaison sind es gut und gerne 300 Gäste, die im Hotel Sunstar ihr Abendessen geniessen. «Ring, ring». Was ist denn jetzt los? Ein Lieferant mit Ware ist vor der Tür. Jetzt geht es schnell. Bei Kühlprodukten ist eine unterbrochene Kühlkette fatal. José Rodriguez weiss genau, was wohin gehört. Früchte in den speziellen Fruchtekühler, Äpfel in den Raum davor, Fleisch in den Kühlschrank mit – 20 Grad. José ist kein Koch. «Ich bin seit über 15 Jahren Küchenhilfe, daher kenne ich mich da bestens aus», erzählt der kleine Portugiese. Lebensmittel und Reste werden vakuumiert, etikettiert und eingelagert. Die Ordnung in den Lagerräumen beeindruckt. «Es muss oft sehr schnell gehen, da bleibt keine Zeit um etwas zu suchen», lacht Raffener. Plötzlich rücht es nach Putzmittel. Der Kochlehrling hat einen Teil des Menüs fertig vorbereitet. Bevor nun ein neues Lebensmittel auf den Herd kommt, ist Putzmittel gefragt.

Das Gespräch dauert nur ein paar Minuten. Mittlerweile ist die Pilzsauce fertig und Kurt Raffener hat gut 20 faustgrosse Zwiebeln gehackt. Nicht gerade die typische Arbeit für einen Sous-Chef. Kurt Raffener lacht: «Die Zeiten, in welchen man sich die Arbeiten aussuchen konnte, sind längst vorbei. Ich bin quasi der Feuermann und packe dort an, wo ich gerade benötigt werde.» Sein Arbeitstag dauert offiziell von 09.00 Uhr – 13.30 Uhr und von 16.45 – 21.45 Uhr. Doch eigentlich bestimmt der Gast die Arbeitszeiten von Kurt Raffener und seinem Team. «Wenn um 21.25 Uhr noch 10 Personen à la carte essen wollen, ist Arbeitsschluss auch mal erst um 23.00 Uhr. Oder noch später. Das gehört zum Job», sagt er.

Ein Knochenjob finde ich. Kurt Raffener pflichtet mir bei: «Es ist ein grosser Unterschied, ob man für 10 oder 300 Personen kocht. Zudem muss unsere Arbeit ja auch gewinnbringend sein», ergänzt er. Wie schön ich es doch als Hobbyköchin habe, denke ich.

Morgen um 09.00 Uhr wird Kurt Raffener mit seinem Team wieder in der Küche stehen. Egal ob gerade Spengler Cup, WEF, Haupt- oder Nebensaison ist. Dem Küchenteam spielt dies keine Rolle. In der Küche gibt es nur eine Saison: Hochsaison.