

## Kunstwerke aus der Küche

Schnipp, schnipp, schnipp. Je drei Scheiben vom geräucherten Schwertfisch kommen auf einen Teller. Schnipp, schnipp, schnipp – die nächsten drei. Ruhig und konzentriert steht Richard Gebhart an der Schneidmaschine. Schnipp, schnipp, schnipp. 230 Teller wird er mit Fisch belegen. Es ist 09.15 Uhr: In der Küche des Hotels Sunstar in Davos wird das Abendessen vorbereitet.

Mario Puccia nimmt die Teller mit dem Schwertfisch und richtet den Krautsalat darauf an. Dazu füllt er den Salat in kleine Metallförmchen, die er dann vorsichtig abhebt. Mit der Hand rückt er den Salat noch etwas zurecht. Auch er arbeitet schweigend, aufmerksam. Mario kommt aus Sizilien. «Un italiano vero», witzelt Südtiroler Richard. Nach dem Krautsalat kommen vier Kapern auf jeden Teller. Das sind insgesamt 920 kleine, dunkelgrüne Kügelchen, alle fein säuberlich platziert. Eine kecke, rote Kirschtomate komplettiert das kunstvolle Arrangement. Die fertigen Teller gleichen sich wie ein Ei dem anderen. Oder? Oh nein! Da fehlt auf einem Teller tatsächlich die Kirschtomate! Soll ich etwas sagen? Ist das peinlich? Alle sind so konzentriert. Ich sage nichts – und hoffe, dass jemand das Versehen bemerkt, wenn die Teller am Abend aus dem Kühlraum kommen.

Vis-à-vis arrangiert ein junger Koch Eierscheiben zu einer perfekten Spirale. Die Pâtissière rührt kurz im Kirschkompott, bevor sie sich um einen herrlichen Pflaumenkuchen kümmert. Alle wissen genau, was sie zu tun haben – wie in einem Orchester. Richard steht noch immer an der Schneidmaschine. Schnipp, schnipp, schnipp. «Ich helfe hier nur aus bei den kalten Vorspeisen», stellt er klar. «Eigentlich bin ich fürs Fleisch und den Fisch verantwortlich.» Ich staune, wie schnell sie Teller herrichten. Richard klärt mich auf: «Wir haben gestern einen Musterteller gemacht, das macht man immer so.» Die Schöpfung datiert also vom Vortag. Er zeigt mir auch die Menüpläne, die überall in der Küche hängen. Bei jeder Arbeitsstation ist mit Leuchtstift markiert, welche Speisen es vorzubereiten gilt. Richard bringt's auf den Punkt: «Improvisieren geht hier gar nicht!»

Improvisiert wird auch bei Andrea Baretto's Polentasuppe nicht. Ich bin beeindruckt, als ich den Topf sehe: 45 Liter Suppe sind da drin. Andrea schmeckt kurz ab und widmet sich dann dem Gemüsebouquet für Sonntag. Er zeigt mir, wie das fertige Bouquet aussehen soll: Auf ein Stück Kohlrabi setzt er je einen halben Minikürbis, etwas Stangensellerie und eine Rüebl-Rosette, die er in wenigen Sekunden mit dem Messer schnitzt. 170 solche kleinen Kunstwerke wird er heute vorbereiten.

Ein paar Meter neben Andreas Riesentöpfen brät Darinka Meier Maisküchlein an. Die junge Frau arbeitet am liebsten als Saucenkoch. Die Maisküchlein hingegen machen ihr wenig Spass. Zweihundert solcher «Tätschli» muss sie braten. Die ersten fand der Chef zu klein, nun sind sie ihm zu gross. Ich finde sie schön. Auch Darinka arbeitet schweigend. Überhaupt wird nicht viel gesprochen hier. Ich schaue zu, wie die Maisküchlein im Öl brutzeln und lasse meine Gedanken schweifen. Die hektische und gleichzeitig konzentrierte Atmosphäre in der Küche gefällt mir. Und es beeindruckt mich, wie auch der zweihundertste Teller noch liebevoll hergerichtet wird. Plötzlich reisst mich ein elektrisches Summen aus meinen Gedanken: Andrea ist in der Suppenecke mit einem Pürierstab zu Gange. Einem sehr grossen Pürierstab.

Ich schaue nochmals bei Richard vorbei. Die wunderschönen Vorspeisenteller sind in der Zwischenzeit alle fertig. Richard tupft Zanderstücke ab, damit die Lavendel-Kräuterkruste hält. Die Eierscheibenspirale ist im Kühlraum verschwunden und auch die Pâtissière hat sich neuen Herausforderungen zugewandt. Auch auf mich wartet eine Herausforderung: Ich will die vielfältigen Eindrücke aus der Hotelküche zu Papier bringen. Ob es mir so gut gelingt wie Mario der Krautsalat?