

Ein Gruss aus der Küche

Die Türen zur Schaltzentrale des Hotels Sunstar schwingen auf. Zum vielleicht wichtigsten Raum eines Hotels, der Küche. Denn: Satte Gäste sind zufriedene Gäste! Ein weiss gekachelter Raum tut sich auf. Edelstahltöpfe in allen Grössen stehen auf dem Herd, unzählige Behältnisse türmen sich gefährlich hoch auf den Regalen.

Es ist neun Uhr. Emsige Betriebsamkeit herrscht. Verschiedene Saucen köcheln sachte vor sich hin. Die in der Luft wabernden Däfte benebeln die Sinne. Kurt Raffener, der Küchenchef, erklärt, dass Fremden der Zutritt wegen der Hygienevorschriften eigentlich untersagt sei. Mit einem Bein stehe er schon fast im Gefängnis, meint er augenzwinkernd. Er ist Südtiroler. Die wissen, wie Humor geht. Kurt Raffener gehört mit seinen zwanzig Dienstjahren fast schon zum Inventar. Küchenchef sei er aber erst seit vergangenem Jahr, erklärt er. «Siebzehn Angestellte hören auf mein Kommando!» Das letzte Wort geht unter in einem ohrenbetäubenden Lärm. Die Lernende Darinka Meier zerkleinert Maiskörner in einem Mixer. Daraus werden später goldbraun gebackene Maistörtchen. Darinka Meier ist eine von zwei jungen Frauen unter lauter Männern. Auf Händen getragen werde man hier nicht, meint sie grinsend. Wie aufs Stichwort meldet sich der Saucier nebenan: «Zum Glück gibt es meine Saucen. Irgendwie müssen die Gäste ja Darinkas trockene Maistörtchen runter spülen.» Darinka nimmt's gelassen. Liebevolle Frotzeleien unter Arbeitskollegen. Nicht ernst gemeint. Wohl kaum würden sonst so viele der Angestellten seit mehr als zehn Jahren im Sunstar arbeiten.

Wie Michail Petar aus dem Balkangebiet. Er ist seit dreissig Jahren der Frühstücksmann im Sunstar. Sein Arbeitstag beginnt bereits um sechs Uhr. Der Feierabend naht. Während er seine Utensilien zusammenräumt, erzählt er, dass er selbst nie frühstücke. Er brauche morgens nur einen heissen Kaffee und der Tag könne kommen.

Zwei Schritte weiter – andere Baustelle. Richard Gebhardt und sein Gehilfe bereiten 180 Vorspeisen vor. Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Schwertfisch bilden die Unterlage für den Krautsalat. Ein wenig Exotik verleiht dem Salat die Zugabe von Mango und Ananas. Als Perle oben drauf kommt eine saftig-rote Tomate. Richard Gebhardt ist Südtiroler, wie der Chef. Er schneidet routiniert den Fisch an der Schneidemaschine. Keine Angst vor Verletzungen? «Gefährlich kann es schon werden», meint er. So richtig geschnitten habe er sich nur einmal. Er sei mit dem Tranchiermesser ausgerutscht. Das Messer habe seinen Ledergürtel durchdrungen und auch etwas Bauch erwischt. Richard Gebhardt tut den dramatischen Vorfall mit einem Achselzucken ab: «Alles halb so schlimm. Ich verarztete die Wunde kurz. Pflaster drauf, weiter arbeiten.» Ein echter Indianer – pardon – Südtiroler kennt keinen Schmerz! Die Familie von Richard Gebhardt lebt nach wie vor im Südtirol. Jede Woche brettert er auf seinem Motorrad in die Heimat zu Frau und Kind. «Wissen Sie», sagt er «ich bin seit 26 Jahren verheiratet und die Distanz hat unserer Ehe nicht geschadet.» Ein echtes Unikat!

Wie in der Menüfolge macht das Dessert den Abschluss. Andrea Suter, Aargauerin, kümmert sich um die Nachspeisen. Sie arbeitet erst seit knapp drei Wochen hier. Beim Zubereiten eines Kirschkompotts gerät sie ins Erzählen. «Es ist meine erste Saisonstelle. Ich bin es gewohnt, ausschliesslich à la carte zu kochen. Hier muss ich hunderte von Desserts auf einmal vorbereiten. Das kann ganz schön stressig werden. Aber es macht mir grossen Spass.» Andrea Suter lebt im Mitarbeiterhaus. Es gefällt ihr dort. Aber manchmal sei sie schon einsam, sagt sie. Wenn sie frei habe, gehe es deshalb für ein paar Tage nach Hause zu Familie und Freunden. Batterien aufladen. Um danach wieder mit Elan die nächsten hundert Desserts in Angriff zu nehmen.

Ein eingespieltes Team. Eines fällt besonders auf. Italiener, Südtiroler, Slowaken, Portugiesen, Schweizer – verschiedene Nationen, die Hand in Hand arbeiten. Sie verstehen sich.