

Mathias, Lernender Hotel Waldhaus Sils i.E.:

«Wir dürfen alles ausprobieren»

IN DER KÜCHE IM HOTEL WALDHAUS SCHAUT MATHIAS NIE AUF DIE UHR. DAFÜR HAT ER GAR KEINE ZEIT. IN SEINER ERSTEN KV-LEHRAUSBILDUNG WAR DAS NOCH GANZ ANDERS; DIE ZEIT DORT VERRANN EINFACH ZU LANGSAM. HEUTE KANN ER DARÜBER NUR NOCH STAUNEN. MATHIAS MÜLLER (23) IST GLÜCKLICH. DIE KOCHLEHRE IST FÜR IHN DER TRAUMBERUF.

Nach den Sommerferien hat er sein 3. Lehrjahr angefangen. Er macht alles gerne. «Vor allem aber dürfen wir Lernenden in der Waldhaus-Küche alles ausprobieren. Ich selber arbeite unheimlich gerne mit Fleisch. Ich bereite es nicht nur zu, ich «beinle» die Fleischstücke auch aus. Anfang der Jagd haben wir gleich zwölf Hirsche bekommen. «Ausbeineln» ist anspruchsvoll und braucht viel Kraft». Am Ende so eines Ausbeintages spürt er dann schon einmal die Muskeln.

Mathias steht in der Waldhaus-Küche zusammen mit sechs anderen Lernenden und gegen zwei Dutzend Köchen. In der Küche ist es ruhig, man diskutiert zwar über Zubereitungsarten und Kochprozesse, man lacht auch viel, aber laut wird hier niemand. Diese Küchenkultur schätzt Mathias. «Wir sind ein junges Team, der Teamgeist ist gut, der Zusammenhalt untereinander auch. Wir wissen, dass wir uns aufeinander verlassen können».

Klare Zuständigkeiten

Während er in seinem ersten Lehrjahr oft zum Frühdienst eingeteilt und für das Frühstücksbuffet zuständig war, lernt er seit seinem zweiten Jahr nun alle Abläufe in der Küche kennen. «Dennis Brunner, unser Küchenchef, übergibt uns schnell Verantwortung. Weil er die Menüs für drei Tage im Voraus schreibt, wissen wir alle ganz genau, wofür jeder Einzelne zuständig ist».

Mathias' Arbeitstag beginnt in der Regel um 9 Uhr. Bis 14 Uhr produziert er mit seinen Teamkollegen jeweils für den Abend, insbesondere für die Halbpensionsgäste. Die Mittagessen für das Restaurant werden nebenbei zubereitet. Von 17 bis 22 Uhr steht er dann erneut in der Küche. An den Arbeitszeiten hat er nichts auszusetzen. «Mir passt das».

Mathias weiss, dass ein gutes Endprodukt in einer guten Küche das Wichtigste ist. Da der Gemüseproduzent und auch viele andere direkt in die Waldhaus-Küche liefern, kennt er die Pro-



duzenten persönlich. «Es ist ein Vorteil, wenn man weiss, woher was kommt. Aber mir sind auch ökologische Aspekte wichtig», sagt er.

Fehlerkultur

Wie steht Mathias zu Fehlern? «Fehler passieren einfach. Hat man sie einmal gemacht, macht man sie nicht mehr. Einmal, ich weiss nicht, wie es passiert ist, ist mir ein Wagen mit 15 Tellern umgefallen. Es war schrecklich. Mein Chef sagte nichts, aber wir sahen uns an und wussten beide, was los ist...». Für Fehler wird man nicht bestraft. «Umso mehr strengen wir uns dann wieder an».

Was schätzt Mathias an seinem Küchenchef? «Er weiss enorm viel, gibt uns sein Wissen weiter und wir können ihn alles fragen. Mir gefällt, dass er höflich ist und immer auch Bitte sagt. Mir gefällt sein Humor und seine Art. Er fördert uns, fordert uns aber ebenso. Er verlangt viel, aber wir profitieren viel». Weiss Mathias was Dennis Brunner über ihn, seinen Lehrling denkt? «Ich hoffe, er schätzt mich und meine Arbeit. Am Anfang hat er wohl nicht so viel von mir gehalten, weil ich aus dem Büro kam... Aber ich denke, er weiss, dass er sich auf mich verlassen kann».

Ziel von Mathias ist es, einen guten Lehrabschluss zu machen und so viel wie möglich aus der Waldhaus-Küche mitzunehmen. Nach der Lehre möchte er gerne noch andere Betriebe kennenlernen und auch noch die Hotelfachschule besuchen.

Text und Foto: Karin Huber

Dennis Brunner, Küchenchef Hotel Waldhaus Sils i.E.:

«Mitarbeitende können von den Lernenden lernen»

DENNIS BRUNNER STEHT SEIT 2005 IN DER KÜCHE DES HOTELS WALDHAUS SILS. BEGONNEN HAT ER ALS COMMIS DE CUISINE, HAT SICH DANN ZUM SOU-CHEF HOCHGEARBEITET UND DANACH ALS KÜCHENCHEF PROFILIERT. IN SEINER KÜCHE WIRD ALLES VON GRUND AUF SELBST GEMACHT. EIN GROSSER VORTEIL FÜR LERNENDE, DIE DARUM OFT MEHR WISSEN ALS NEUE MITARBEITENDE.

Er weiss unheimlich viel, kennt alle Feinheiten, ist höflich, umgänglich, humorvoll... Kurz: Dennis Brunner ist ein Küchenchef, der von seinen Mitarbeitenden geschätzt und respektiert wird. Dennis Brunner ist in Österreich aufgewachsen und hat dort seine Lehren als Bäcker-Konditor-Confiseur und Koch absolviert. Danach folgten Auslandsaufenthalte bei den besten Köchen, auch beim «Hexer» Stefan Wieser, bildete sich zum Diätkoch und Chefkoch weiter, ist Prüfungsexperte bei Lehrabschlussprüfungen und hat im letzten Jahr noch die Wirtschaftsmatura gemacht.

Handwerk ist das Thema

Dennis Brunner ist ein leidenschaftlicher Küchenchef und gibt das an seine Mitarbeitenden weiter. «Bei uns», sagt er, «wird alles von Grund auf selber gemacht. Wir verarbeiten die ganzen Tiere und die Gemüseabfälle werfen wir auch nicht weg. Unser grosses Thema hier ist das Handwerk. Wichtig sind uns dabei frische, hochwertige Produkte aus der Region».

Dennis Brunner liegt es am Herzen, seinen Lernenden einen guten Ausbildungsstandard zu vermitteln. «Mir ist es wichtig, dass sie so viel wie möglich bei uns lernen und eine gute Prüfung machen. Bisher waren unsere Lernenden immer unter den besten Abschlüssen... Mathias, der jetzt im dritten Lehrjahr bei uns ist, ist bereits eine grosse Stütze für uns. Er arbeitet auf jedem Posten eine Saison lang mit. Meine Lernenden müssen nicht nur über die Nahrungsmittel, über ihre Beschaffenheit und die Zubereitungsarten Bescheid wissen, sondern ebenso über Ökologie und Abfallverwertung. Ohne Basis lernt man weder die Gourmetküche noch die Molekularküche».

Brunner fördert seinen Nachwuchs mit allen Kräften. Die Lernenden können jederzeit alles in der Küche ausprobieren. «An-

dererseits verlange ich viel von ihnen. In der Küche herrscht unter den Lernenden ein gesunder Wettbewerb; dadurch spornen sie sich selbst immer wieder neu an».

Verantwortung abgeben

Ab dem zweiten Lehrjahr schickt Dennis Brunner die Lernenden auch ins Mitarbeiter-Restaurant. «Hier lernen sie, ein Restaurant zu führen mit allem Drum und Dran, mit kochen, mit planen, denken. Gefragt sind hier ebenfalls Hygiene-Kenntnisse. Es freut mich immer wieder wenn ich sehe, dass das von den Lernenden zubereitete Mitarbeiteressen oft besser ist als von Ausgelernten».

Mit Fehlern kann Brunner gut umgehen. «Es bringt gar nichts, dann rumzuschreien. Macht jemand einen Fehler, dann besprechen wir den dann später. Für jeden Fehler gibt es immer eine Lösung. Man lernt daraus». Etwas ärgerlich findet er es, wenn die Lernenden ihre Berichte für die Schule im letzten Moment abgeben. «Dann fehlt oft die Zeit, alles genau anzuschauen und zu kontrollieren».

Wie beurteilt Dennis Brunner Mathias? «Schulisches ist er fit», so der Ausbilder. «Aber als er nach seiner Bürolehre zu uns in die Kochlehre kam, musste er sich zuerst neu finden. Mathias hat viel Potenzial. Aber ich musste ihn zuerst etwas wachrütteln. Seither hat er einen Riesenschritt gemacht. Er hat die Hand fürs Kochen. Zudem bringt er viel Eigeninitiative mit, auch, weil er sich selbst traut und sich viel zutraut. Manchmal muss man ihn darum etwas bremsen, damit er auf dem Boden und sich selber treu bleibt. Was Mathias über mich denkt? Schwierig, ich hoffe, dass er mit mir als Ausbilder zufrieden ist...».

Text und Foto: Karin Huber

Mathias, Lernender Hotel Waldhaus Sils i.E.:

«Wir dürfen alles ausprobieren»

IN DER KÜCHE IM HOTEL WALDHAUS SCHAUT MATHIAS NIE AUF DIE UHR. DAFÜR HAT ER GAR KEINE ZEIT. IN SEINER ERSTEN KV-LEHRAUSBILDUNG WAR DAS NOCH GANZ ANDERS; DIE ZEIT DORT VERRANN EINFACH ZU LANGSAM. HEUTE KANN ER DARÜBER NUR NOCH STAUNEN. MATHIAS MÜLLER (23) IST GLÜCKLICH, DIE KOCHLEHRE IST FÜR IHN DER TRAUMBERUF.

Nach den Sommerferien hat er sein 3. Lehrjahr angefangen. Er macht alles gerne. «Vor allem aber dürfen wir Lernenden in der Waldhaus-Küche alles ausprobieren. Ich selber arbeite unheimlich gerne mit Fleisch. Ich bereite es nicht nur zu, ich «beinle» die Fleischstücke auch aus. Anfang der Jagd haben wir gleich zwölf Hirsche bekommen. «Ausbeineln» ist anspruchsvoll und braucht viel Kraft». Am Ende so eines Ausbeintages spürt er dann schon einmal die Muskeln.

Mathias steht in der Waldhaus-Küche zusammen mit sechs anderen Lernenden und gegen zwei Dutzend Köchen. In der Küche ist es ruhig, man diskutiert zwar über Zubereitungsarten und Kochprozesse, man lacht auch viel, aber laut wird hier niemand. Diese Küchenkultur schätzt Mathias. «Wir sind ein junges Team, der Teamgeist ist gut, der Zusammenhalt untereinander auch. Wir wissen, dass wir uns aufeinander verlassen können».

Klare Zuständigkeiten

Während er in seinem ersten Lehrjahr oft zum Frühdienst eingeteilt und für das Frühstücksbuffet zuständig war, lernt er seit seinem zweiten Jahr nun alle Abläufe in der Küche kennen. «Dennis Brunner, unser Küchenchef, übergibt uns schnell Verantwortung. Weil er die Menüs für drei Tage im Voraus schreibt, wissen wir alle ganz genau, wofür jeder Einzelne zuständig ist».

Mathias' Arbeitstag beginnt in der Regel um 9 Uhr. Bis 14 Uhr produziert er mit seinen Teamkollegen jeweils für den Abend, insbesondere für die Halbpensionsgäste. Die Mittagessen für das Restaurant werden nebenbei zubereitet. Von 17 bis 22 Uhr steht er dann erneut in der Küche. An den Arbeitszeiten hat er nichts auszusetzen. «Mir passt das».

Mathias weiss, dass ein gutes Endprodukt in einer guten Küche das Wichtigste ist. Da der Gemüseproduzent und auch viele andere direkt in die Waldhaus-Küche liefern, kennt er die Pro-



duzenten persönlich. «Es ist ein Vorteil, wenn man weiss, woher was kommt. Aber mir sind auch ökologische Aspekte wichtig», sagt er.

Fehlerkultur

Wie steht Mathias zu Fehlern? «Fehler passieren einfach. Hat man sie einmal gemacht, macht man sie nicht mehr. Einmal, ich weiss nicht, wie es passiert ist, ist mir ein Wagen mit 15 Tellern umgefallen. Es war schrecklich. Mein Chef sagte nichts, aber wir sahen uns an und wussten beide, was los ist...». Für Fehler wird man nicht bestraft. «Umso mehr strengen wir uns dann wieder an».

Was schätzt Mathias an seinem Küchenchef? «Er weiss enorm viel, gibt uns sein Wissen weiter und wir können ihn alles fragen. Mir gefällt, dass er höflich ist und immer auch Bitte sagt. Mir gefällt sein Humor und seine Art. Er fördert uns, fordert uns aber ebenso. Er verlangt viel, aber wir profitieren viel». Weiss Mathias was Dennis Brunner über ihn, seinen Lehrling denkt? «Ich hoffe, er schätzt mich und meine Arbeit. Am Anfang hat er wohl nicht so viel von mir gehalten, weil ich aus dem Büro kam... Aber ich denke, er weiss, dass er sich auf mich verlassen kann».

Ziel von Mathias ist es, einen guten Lehrabschluss zu machen und so viel wie möglich aus der Waldhaus-Küche mitzunehmen. Nach der Lehre möchte er gerne noch andere Betriebe kennenlernen und auch noch die Hotelfachschule besuchen.

Foto: David Fazio/Grain Huber

Dennis Brunner, Küchenchef Hotel Waldhaus Sils i.E.:

«Mitarbeitende können von den Lernenden lernen»

DENNIS BRUNNER STEHT SEIT 2005 IN DER KÜCHE DES HOTELS WALDHAUS SILS. BEGONNEN HAT ER ALS COMMIS DE CUISINE, HAT SICH DANN ZUM SOU-CHEF HOCHGEARBEITET UND DANACH ALS KÜCHENCHEF PROFILIERT. IN SEINER KÜCHE WIRD ALLES VON GRUND AUF SELBST GEMACHT. EIN GROSSER VORTEIL FÜR LERNENDE, DIE DARUM OFT MEHR WISSEN ALS NEUE MITARBEITENDE.

Er weiss unheimlich viel, kennt alle Feinheiten, ist höflich, umgänglich, humorvoll... Kurz: Dennis Brunner ist ein Küchenchef, der von seinen Mitarbeitenden geschätzt und respektiert wird. Dennis Brunner ist in Österreich aufgewachsen und hat dort seine Lehren als Bäcker-Konditor-Confiseur und Koch absolviert. Danach folgten Auslandsaufenthalte bei den besten Köchen, auch beim «Hexer» Stefan Wieser, bildete sich zum Diätkoch und Chefkoch weiter, ist Prüfungsexperte bei Lehrabschlussprüfungen und hat im letzten Jahr noch die Wirtschaftsmatura gemacht.

Handwerk ist das Thema

Dennis Brunner ist ein leidenschaftlicher Küchenchef und gibt das an seine Mitarbeitenden weiter. «Bei uns», sagt er, «wird alles von Grund auf selber gemacht. Wir verarbeiten die ganzen Tiere und die Gemüseabfälle werfen wir auch nicht weg. Unser grosses Thema hier ist das Handwerk. Wichtig sind uns dabei frische, hochwertige Produkte aus der Region».

Dennis Brunner liegt es am Herzen, seinen Lernenden einen guten Ausbildungsstandard zu vermitteln. «Mir ist es wichtig, dass sie so viel wie möglich bei uns lernen und eine gute Prüfung machen. Bisher waren unsere Lernenden immer unter den besten Abschlüssen... Mathias, der jetzt im dritten Lehrjahr bei uns ist, ist bereits eine grosse Stütze für uns. Er arbeitet auf jedem Posten eine Saison lang mit. Meine Lernenden müssen nicht nur über die Nahrungsmittel, über ihre Beschaffenheit und die Zubereitungsarten Bescheid wissen, sondern ebenso über Ökologie und Abfallverwertung. Ohne Basis lernt man weder die Gourmetküche noch die Molekularküche».

Brunner fördert seinen Nachwuchs mit allen Kräften. Die Lernenden können jederzeit alles in der Küche ausprobieren. «An-

dererseits verlange ich viel von ihnen. In der Küche herrscht unter den Lernenden ein gesunder Wettbewerb; dadurch spornen sie sich selbst immer wieder neu an».

Verantwortung abgeben

Ab dem zweiten Lehrjahr schickt Dennis Brunner die Lernenden auch ins Mitarbeiter-Restaurant. «Hier lernen sie, ein Restaurant zu führen mit allem Drum und Dran, mit kochen, mit planen, denken. Gefragt sind hier ebenfalls Hygiene-Kenntnisse. Es freut mich immer wieder wenn ich sehe, dass das von den Lernenden zubereitete Mitarbeiteressen oft besser ist als von Ausgelernten».

Mit Fehlern kann Brunner gut umgehen. «Es bringt gar nichts, dann rumzuschreien. Macht jemand einen Fehler, dann besprechen wir den dann später. Für jeden Fehler gibt es immer eine Lösung. Man lernt daraus». Etwas ärgerlich findet er es, wenn die Lernenden ihre Berichte für die Schule im letzten Moment abgeben. «Dann fehlt oft die Zeit, alles genau anzuschauen und zu kontrollieren».

Wie beurteilt Dennis Brunner Mathias? «Schulisch ist er fit», so der Ausbilder. «Aber als er nach seiner Bürolehre zu uns in die Kochlehre kam, musste er sich zuerst neu finden. Mathias hat viel Potenzial. Aber ich musste ihn zuerst etwas wachrütteln. Seither hat er einen Riesenschritt gemacht. Er hat die Hand fürs Kochen. Zudem bringt er viel Eigeninitiative mit, auch, weil er sich selbst traut und sich viel zutraut. Manchmal muss man ihn darum etwas bremsen, damit er auf dem Boden und sich selber treu bleibt. Was Mathias über mich denkt? Schwierig, ich hoffe, dass er mit mir als Ausbilder zufrieden ist...».

Foto und Foto: Grain Huber