

Bruno Hurter: Kochjahre sind Wanderjahre

Bruno Hurter, den viele noch von seinem langjährigen Engagement im Seehus Stäfa her kennen, ist seit 2010 Küchenchef im Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa, einem Leading Hotel of the World. Er erzählte uns über seinen Werdegang.

INTERVIEW PETER BLATTNER

Herr Hurter, Sie sind für die Küche im Grand Restaurant Rotonde (13 GaultMillau Punkte) und des Lounge Bistro verantwortlich. Bevor wir uns über Ihre jetzige Tätigkeit unterhalten, möchten wir gerne Näheres zu Ihrem beruflichen Werdegang, den Sie mit einer Kochlehre im Löwen Sihlbrugg (1974-77) starteten, erfahren.

Bruno Hurter: Zu den wichtigsten Stationen bis zur Pachtübernahme des Seehus Stäfa im Jahre 1998 zählte das Marriott Hotel Zürich, wo ich als Executive Küchenchef arbeitete. Seit Mai 2011 bin ich als Executive Chef im Waldhaus Flims, Mountain Resort & Spa beschäftigt.

Wenn man Ihren Lebenslauf verfolgt, stellt man fest, dass Sie öfters die Küche gewechselt haben, hatten Sie das Gefühl nicht weiterzukommen oder was hat Sie an diesen Wanderjahren gereizt, was haben sie Ihnen gebracht?

Das gehört zum Leben eines Kochs. An jedem Ort bekommt man neue Impulse, lernt Neues dazu. Als Koch muss man vor allem am Anfang der Karriere viele verschiedene Stellen durchlaufen, das bringt einen weiter und gibt einem einen breiteren Horizont. Fakt ist, dass man gerade in diesem Beruf, sei es als Koch oder Chef, nie ausgelernet hat.

2007 haben Sie Ihr Kochbuch «Quattro stagioni» im Fona Verlag herausgebracht, folgt bald ein zweites?

Es steckt da etwas in meinem Kopf, eventuell eine Co-Produktion, aber dazu kann ich im Moment noch nichts Konkretes sagen.

Ihre Küche berücksichtigt frische und regionale Produkte, wer sind Ihre Lieferanten, finden Sie Zeit, diese persönlich zu besuchen?

Viele Lieferanten kenne ich seit Jahren, es sind mittlerweile Freundschaften entstanden. Ab und zu besucht man sich gegenseitig, der Vorteil ist, dass diese Lieferanten

Menüs einfließen zu lassen und dem Gast etwas ganz Spezielles, Regionales zu bieten, das er gerade an diesem Tag nur bei uns bekommt. Als Beispiel nenne ich Alpenschweinchen von der Alp Plaun, Waltschurger Reh, Scheia-Erdbeeren von Fidaz, Angies Feigen- oder Birnensenf.

Wie gross ist Ihre Kochbrigade im Rotonde und wie viele Lehrlinge bilden Sie aus?

Die Kochbrigade variiert je nach Saison. Im Winter sind es zwischen 50 und 60, im Sommer zwischen 30 und 40 Mitarbeitern. Seit dem Sommer 2011 bilden wir einen Kochlehrling aus.



Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa – 134 Jahre Hoteltradition

Die berufliche Weiterbildung liegt Ihnen besonders am Herzen, so haben Sie bereits 1987 den Lehrmeisterkurs bestanden, danach den Vorbereitungskurs für die höhere Fachprüfung und schliesslich 1988 die Meisterprüfung zum Eidg. dipl. Küchenchef. Seit 1996 sind Sie auch Kursinstructor an den Vorbereitungsprüfungen für die Berufsprüfung. Welche Ausbildung hat Ihnen am meisten gebracht?

Jede Weiterbildung ist ein Teilstück vom Werdegang, zur heutigen Position. Sicherlich war die Vorbereitung und Prüfung zum Eidg. Dipl. Küchenchef die intensivste und anspruchsvollste und hat aus beruflicher Sicht sicher am meisten gebracht, da der Level extrem hoch ist.

Sie haben an vielen Wettbewerben teilgenommen, so waren Sie 1990 Gewinner des

foto: N9

Bruno Hurter,
Executive Chef.


ALTHAUS & SÖHNE

Culinary World Cup in Luxemburg und Teamchef der Kochkunst Nationalmannschaft des Schweizerischen Kochverbands. An welche Erfolge denken Sie besonders gerne zurück?

Jeder Wettbewerb war für sich ein Highlight. Ich erinnere mich gerne an den riesigen Erfolg mit dem Gewinn des Culinary World Cup in Luxemburg 1990, den ich quasi im Rollstuhl mit eingegipsten Bein absolvierte, im speziellen aber die Erfolge mit der Schweizer Kochnationalmannschaft. Dabei im besonderen Basel 1993 sowie Singapore 1994.

Ihr berufliches Wissen stellten Sie auch als Trainer zur Verfügung, so waren Sie im Leading Hotel of the World Oro verde in Ecuador und als Berater im gleichrangigen The Datai in Langkawi, Malaysia engagiert. Wie kommt man an solche Aufträge, welche Erfahrungen haben Sie gemacht?

Man hat Freunde und Kollegen auf der ganzen Welt. Viele Sachen entstehen spontan. Beides waren in sich extrem tolle und vor allem äusserst wertvolle Erfahrungen, beruflich wie auch in privater Hinsicht. Im speziellen die fremden Kulturen, Ansprüche und Arbeitsvoraussetzungen waren Herausforderungen, die mir aber im Alltag in der verwöhnten Schweiz extrem von Nutzen waren. Man reduziert sich persönlich nach solchen Erlebnissen sehr schnell wieder auf das Wesentliche.

Längere Zeit über haben wir erfolgreiche Schweizer Küchenchefs im Ausland porträtiert. Hat Sie eine Karriere ausserhalb der Schweiz nie gereizt?

Doch, eigentlich schon, aber ich habe früh eine Familie gegründet und deshalb diesen Aspekt der Karriere im Sinne der Familie zurückgestellt.

Haben sich die Auszubildenden in den letzten 20 Jahren in entscheidenden Punkten verändert, positiv wie negativ?

Mit Sicherheit auf beide Seiten. Ein grosser Teil der jungen Leute ist heute nicht mehr belastbar. Sie geben viel zu schnell auf. Heute ist es kein Problem, eine Lehre abzubrechen und etwas Neues anzufangen, früher musste man sich durchbeissen, eine Lehre abzubrechen war verpönt. Man galt als unbrauchbar, als Problemfall. Trotzdem sind es positive Aspekte, sich für einen neuen Beruf orientieren zu können, wenn einem der auserwählte nicht zusagt, wenn



Vom Gourmetrestaurant Epoca über das Chinarestaurant bis zum italienischen Pizza e Pasta Restaurant – genussreiche Vielfalt.

man z.B. ein falsches Berufsbild gehabt hat und sich diesbezüglich wieder neu ausrichten kann. In beruflicher Hinsicht sind in den letzten Jahren einige Reformen vorgenommen worden. Viele grundlegende Ausbildungspunkte gingen auf Kosten von Convenience-Produkten, Rationalisierung, Zeitmangel usw. verloren. Im Gegenzug wurden wieder ganz neue Ausbildungsregelungen eingeführt, die mit Sicherheit ihre Berechtigung haben und den heutigen Anforderungen entsprechen. Grundsätzlich hat sich aber das ganze Ausbildungsprogramm massiv verändert.

In Ihrem Profil auf Xing bezeichnen Sie sich selbst als Genussmensch, nebst Golf und Reisen sind Sie dem Wein und dem Single Malt zugetan? Darf man Näheres über die Weinkarte und Ihren Einkauf fürs Waldhaus erfahren?

In unserem Keller lagern rund 10 000 Flaschen Wein aus der ganzen Welt, Schwerpunkt ist allerdings die Bündner Herkunft.

In einem Grand Hotel wie dem Ihren, das auch die Villa Silvana und das Grand Chalet Belmont umfasst, darf man für die

abendlichen Mussestunden wohl eine oder mehrere gut dotierte Bars erwarten.

Welche Cocktails laufen am besten?

Nach interner Rücksprache mit unserem Chef de Bars sind es sowohl die klassischen aber auch die hauseigenen Cocktails.

Welche Ratschläge/Tipps geben Sie jungen Berufsleuten auf ihrem Weg mit?

Positives Denken, sich weiterbilden, gerade in jungen Jahren nach Möglichkeit im Ausland, Sprachen lernen, denn die kann man immer brauchen. In wenigen anderen Berufen wie dem eines Kochs hat man die Möglichkeit, die Welt zu bereisen, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen und dabei nicht nur fremde Kulturen kennenlernen sondern sich auch noch Sprachen anzueignen.

Waldhaus Flims

Mountain Resort & Spa

Via dil Parc

7018 Flims

Telefon 081 928 48 48

www.waldhaus-flims.ch



Im grössten Hotelpark der Schweiz erwarten die Gäste Zimmer und Suiten in unterschiedlichsten Einrichtungsstilen.



Fotos: zVg

Die Welt der Cocktails lädt zum Verweilen ein.