

Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad

Wo zwei Küchenchefs den Brei veredeln

Im Hotel Hornberg in Saanenmöser-Gstaad setzt das Inhaber-Paar auch in der Küche auf ein Duo: Dank zwei Co-Küchenchefs sollen die Qualität permanent garantiert und der Betrieb abgesichert werden.



Die beiden Co-Küchenchefs David Ebner und Michael Rindlisbacher.

wächst ständig, gleichzeitig gilt es, sich immer zu verbessern. Da macht Arbeitsteilung auf der Kaderebene Sinn», sagt Christian Hoefliger und betont, dass nicht zuletzt auch unternehmerische Gedanken eine Rolle spielen: «Fällt mal einer aus, können wir unsere Leistungen immer noch erbringen. Ausserdem haben wir mehr Ressourcen für die Ausbildung, die für die Zukunft des Betriebs enorm wichtig ist.»

Nie wieder – und nun doch wieder

«Eigentlich wollte ich es ja nicht mehr machen», sagt Michael Rindlisbacher und lacht. Bis vor fünf Jahren hatte er die Küche gemeinsam mit einem Co-Küchenchef geleitet. Die Konstellation funktionierte zwar, war aber nicht immer einfach. Dennoch hat er sich nach dem Abgang seines Sous-Chefs nun erneut darauf eingelassen. «Wir haben eine strikte Aufgabenteilung und ein klares System: David ist eher für das Küchenseitige und die Karte, ich für die Organi-

sation, die Bestellungen, das Büro und die Menüs zuständig», erklärt er.

Dass die Küche mit dieser Führungsform nicht mit seinem Namen, sondern mit demjenigen des Betriebs verknüpft ist, stört ihn nicht, vielmehr spricht er von einer grossen Bereicherung. Wichtig sei indessen, dass es menschlich

«Ich kann sorglos in meine freien Tage gehen. Das ist viel wert.»

David Ebner, Co-Küchenchef

passt – «und das tut es jetzt.» In diesen Kanon stimmt David Ebner mit ein. Er sagt: «Michael bringt eher das Klassische, ich dagegen das Moderne mit. So können wir uns inspirieren.» Weil das Konfliktpotenzial erheblich sei, falle

Es ist ein ungleiches Paar, das in der mit 13 GaultMillau-Punkten prämierten Küche des Hotel Hornberg in Saanenmöser seit fünf Monaten das Sagen hat: Hier der 55-jährige Schweizer Michael Rindlisbacher, seit 2001 als Sous-Chef und Küchenchef im Betrieb. Da der 36-jährige Österreicher David Ebner, der seinen Weg ins Berner Oberland über gute Adressen in New York, Wien, Osttirol und als Küchenchef im Noumi-Restaurant des Bellevue Palace in Bern gefunden hat. Aber verderben zwei Co-Küchenchefs nicht den Brei? Die Frage geht an Christian Hoefliger, der das Vier-Sterne-Haus gemeinsam mit seiner Frau Brigitte in der dritten Generation führt. Er sagt: «Im Gegenteil. Der Druck wird reduziert, damit beste Qualität geschaffen werden kann.»

Es ist eine Philosophie, der das Paar schon seit einigen Jahren folgt. Was bei ihnen seit Jahrzehnten so gut klappt, soll auch in anderen Führungspositionen funktionieren. «Die Arbeitslast

der Kommunikationskultur eine zentrale Rolle zu. «Eine bessere als hier habe ich noch nirgends gesehen», schwärmt David Ebner.

Junge Generation denkt anders

Dass er sich bewusst dafür entschieden hat, aus einer Position des Küchenchefs in der Stadt Bern in diejenige eines Co-Küchenchefs im Berner Oberland zu wechseln, erklärt er auch mit dem Denken seiner Generation. «Viele von uns sind noch in Küchen mit einem egomanischen Chef gross geworden und haben gesehen, wie wir es nicht machen wollen», erzählt er schmunzelnd und schiebt nach: «Für mich waren hierarchische Strukturen nie wirklich wichtig.» Im Hotel Hornberg, wo er nun an vier ganzen Tagen im Einsatz steht, habe er mehr Lebensqualität gewonnen. «Ich kann sorglos in meine freien Tage gehen und muss nicht ständig mit einem Anruf rechnen. Das ist viel wert.»

www.hornberg.swiss