

Xaver Wenninger: Eine Marke für sich

Seit 30 Jahren Chefkoch in der Klinik Schloss Mammern mit einem starken Faible für hohe Kochkunst

(kü) Chefkoch Xaver Wenninger aus Steckborn sorgt seit 30 Jahren dafür, dass in der Klinik Schloss Mammern die anspruchsvollen Gäste kulinarisch verwöhnt werden. Sein Patentrezept: Leidenschaftliche Freude am Kochen. Und was noch? Darüber sprach der Chefkoch in einem Interview mit dem Boten vom Untersee und Rhein.

Seit drei Jahrzehnten bekochen Sie die anspruchsvolle Klientel der Klinik Schloss Mammern. Für welche besonderen Berühmtheiten durften Sie kochen?

Wenninger: Oh, das ist in der Klinik doch geheim. Sicher waren da einige berühmte und bekannte Persönlichkeiten unter den Gästen. Wen ich aber sicher nennen darf, das sind meine bekannten Kochkollegen, welche als Gäste oder als Patienten an meiner Kost waren. Ernesto Schlegel, Harty Mathis, Paul Spuhler, André Jäger; soeben hatte ich noch zwei eidgenössisch diplomierte Küchenchefs in der Klinik; wir haben zusammen 150 Jahre Berufserfahrung.

Und gab es auch Echos auf Ihre Kochkunst?

Ich habe für viele anspruchsvolle aber auch sehr nette Menschen gekocht. Wenn sie krank sind, schätzen sie eine gute Küche umso mehr, besonders wenn man auf ihre Wünsche eingehen kann. Eine Bratwurst mit Rösti zur richtigen Zeit wirkt wie ein kleines Wunder. Viele Gäste wollen mich besuchen in der Küche und freuen und bedanken sich. Ich bekomme oft ein schriftliches Dankeschön und manchmal sogar «Liebesbriefe». Ein Gast schrieb mir: «Es gibt nichts schöneres und erhabeneres als Menschen eine Freude zu machen; sie machen das jeden Tag.»

Ist es beim Kochen wichtig, kreativ aktiv zu sein?

Ja, kreativ sein ist wichtig, es macht Freude und Spass und hilft, sich weiter zu entwickeln und sich nicht nur am selben Ort zu bewegen. Es verspricht Abwechslung für die Gäste und Motivation für die Kochbrigade.

Wie reagieren Sie auf Ernährungstrends?

Stillstand ist Rückschritt. Das gilt nicht nur in der Industrie und in der Gesellschaft. Oft aber sind zu schnelle Reaktionen auf neue Trends unnötig, da sie innert kurzer Zeit wieder in Vergessenheit geraten. Aber in einer Klinik sind Trends, welche im Zusammenhang mit der Medizin stehen, wichtig und sind ernst zu nehmen.

Wie sehr hat sich die Arbeit in der Klinik-Küche in den letzten 30 Jahren verändert?

Die Anzahl der Patienten, vor allem auch die Anzahl schwerkranker Patienten hat kontinuierlich zugenommen. Dazugekommen ist dann ein Personalrestaurant und ein Kinderhort, welche noch bedient werden. Das Essensangebot habe ich stetig erhöht, denn ich möchte, dass die Patienten auswählen können. Vor 30 Jahren kochte ich genau so gut, aber mit weniger Variationen. Alles in allem ist also der Aufwand heute grösser. Auch haben sich Hygiene- und Sicherheitsvorschriften erweitert. Wir betreiben inzwischen ein umfangreiches Qualitätsmanagement.

Die Küche der Klinik ist eine Erfolgsgeschichte. Worauf achten Sie beim Personal?

Bei der Rekrutierung der Köche interessieren mich diejenigen Kandidaten, welche gut, sauber und sorgfältig kochen wollen und mir zuhören, wenn ich etwas von ihnen verlange. Diese pflege ich. Ich lobe und ich tadle. Ich koche jeden Tag mit, zeige ihnen wie es richtig gemacht werden muss und wie das Produkt schmecken soll. Ich erkläre zum Beispiel, wie man welches Fleisch schmoren kann, welches grillieren und warum. Sie können so von meiner inzwischen 50-jährigen Erfahrung profitieren. Bei mir sind alle Schubladen und Rezeptbücher offen.

Wieviele Kochlehrlinge haben Sie bereits ausgebildet und wie spüren Sie, ob die jungen Leute das richtige Feuer für diesen Beruf haben?

Ungefähr 60 Lehrlinge werden es gewesen sein. Genau gezählt habe ich nicht. Am Anfang weiss man nicht, was aus einem Lehrling wird, wie er sich entwickeln wird. Erstens ist es wichtig, dass er keine linken Hände hat und keine Schlafhaube ist. Wenn er gewillt ist mit Aufmerksamkeit, Interesse und Ehrgeiz zu lernen, kann schon ein Talent zum Vorschein kommen, das merke ich dann schon. Für einen guten Lehrabschluss braucht es aber beide, den guten Lehrling und den Chef. Schon oft waren unter meinen Lehrlingen Kantonsbeste dabei. Durchgefallen bei der Abschlussprüfung ist keiner meiner Lehrlinge.

Einige davon haben Karriere gemacht. Welche?

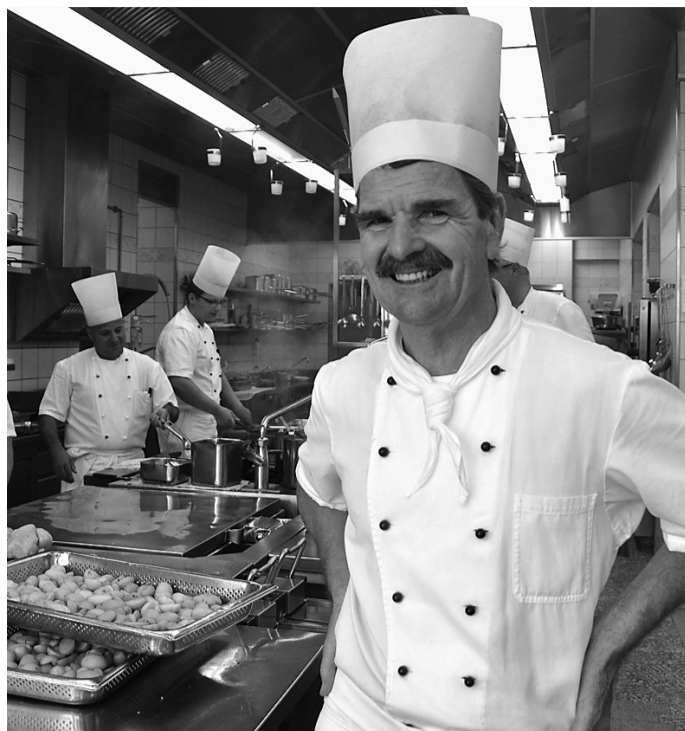
Sabrina Bornhauser aus Weinfelden und Christian Kuchler aus Wigoltingen sind zur Zeit sehr aktiv und in den Medien präsent.

Wie wichtig ist der persönliche Stil eines Küchenchefs?

Der Stil eines Chefs ist seine Visitenkarte. Man erkennt ihn. Und ich möchte jeden Tag einen Aha-Auslöser kreieren.

Worauf achten Sie beim Einkauf? Haben Sie Geheimtipps?

Das Gemüse und die Früchte müssen frisch sein und wenn es



In der Küche der Klinik Schloss Mammern: Für Chefkoch Xaver Wenninger ist Kochen in seiner wahren Bedeutung ein tägliches Gesamtkunstwerk.

gut aussieht ist es meistens auch gut. Der Geschmack hängt von der Saison ab, also saisonal einkaufen. Das Fleisch muss gut gelagert sein, der Fisch muss klar aussehen und das Geflügel frisch und ohne Salmonellen. Wenn immer möglich kaufe ich regional ein. Auch sollte die Ökonomie und die Ökologie stimmen. Es ist von Vorteil den Produzenten zu kennen. Ausserdem braucht man vertrauenswürdige Lieferanten, die ich mit Vorsicht ausgewählt habe.

Was kann das Essen fürs Immunsystem leisten?

In unserem Nahrungsangebot ist alles enthalten, was unser Immunsystem braucht. Voraussetzung ist, dass das Angebot reich an Variationen ist. Isst man von allem ein wenig, so ist unser Immunsystem gestärkt und hält uns gesund. So biete ich in jedem Menu zum Beispiel immer zwei Gemüse an.

Schön gesund, besonders verträglich, dabei nicht mal verschreibungspflichtig ist Ihre Küche. Wer schaut Ihnen auf die Finger?

Ich bin allein verantwortlich für Menugestaltung, ausgewogene Kost und Hygiene. Meine Ehre, mein Fachwissen und meine Verantwortung gegenüber den Patienten und dem Patron stehen im Focus meiner Vision, die beste Klinik Küche in der Schweiz zu bieten.

Weshalb wurden Sie Koch und haben Sie aus Ihrer Sicht mit diesem Beruf das grosse Los gezogen?

Meine erste Lehre als Metzger war mir zu roh und zu schwer; ich hatte ausserdem Angst vor den Munis und den störrischen Kühen. Der Kochberuf lag nahe, deshalb wollte ich wechseln. Da ich ein guter Metzger war, bekam ich auch locker eine Lehrstelle in einem guten Hotel. In der Folge habe ich in besten Häusern und schönsten Hotels überall in faszinierenden Städten gearbeitet und gelebt. Auch bin ich, auf grossen Kreuzfahrtschiffen arbeitend, überall auf der Welt gewesen. Arbeiten und Reisen ist eine gute Kombination. Das hat mir gut gefallen. Ich würde den Kochberuf wahrscheinlich wieder wählen. Obwohl – es gibt da noch andere Traumberufe! Archäologe zum Beispiel.

Was ist hart im Kochberuf?

Die oft sehr langen Arbeitstage. Auch ist der Zeitdruck gross. Das Essen zur richtigen Zeit bereithalten, nichts anbrennen lassen und während einer kurzen Zeit eine grosse Menge Essen schicken, in einer guten Qualität und hübsch angerichtet. Der Stressfaktor gehört dazu. Aber da ich in guter körperlicher Form bin, habe ich Freude, wenn etwas läuft. Früher als ich zur See fuhr, auf der Hanseatic (Schiff) hatten wir 14 bis 16 Stunden-Tage. Und dann noch der Wellengang und ab und zu Seekrankheit. Ja das war hart.

Was ist einfach schön?

Wenn ein Tag gut gelaufen ist, die Gäste mehr als zufrieden sind und gute Rückmeldungen eintreffen. Und wenn meine Köche, meine täglichen Weggefährten, mehr zufrieden als müde sind und wir zum Abschluss noch zusammen ein Bierchen trinken können.

Was wird Ihnen aus den drei Jahrzehnten Küchenchef in der Klinik Schloss Mammern immer in Erinnerung bleiben?

Die Familie Fleisch gab mir die Möglichkeit und das Vertrauen, jeden Tag die Patienten so zu bekochen, dass sie glücklich waren. Ich hatte also die wunderbare Aufgabe, einen positiven Beitrag zu leisten für deren Aufenthalt. Dr. A.O. Fleisch sagte oft, wenn er eine feine Speise vor sich hatte: bekommen unsere Patienten das auch? Wenn ich das bejahte, war er doppelt zufrieden.