

Wie ein Klassentreffen mit Sterneköchen

Metzgerehepaar Geiser aus Weil macht einmal im Jahr Urlaub der besonderen Art – als Küchenhelfer bei einem Gourmet-Event

Reisen und Arbeit miteinander zu verknüpfen, davon träumen viele Menschen. Für Axel Geiser und seine Frau Angelika ist dieser Traum schon seit einigen Jahren Realität. Einmal im Jahr tauschen sie die Wurstküche ihrer Metzgerei in Weil gegen die Welt der Sterneköche ein – in einem Clubhotel.

VON KÄTHE RUSS

WEIL IM SCHÖNBUCH. Auch in diesem Sommer rief wieder der „GourmetGipfel“ der Clubhotel-Kette „Aldiana“ – dieses Mal ging der einwöchige Trip nach Zypern, wie schon im Jahr zuvor. „Wir waren aber auch schon in Spanien“, erzählt der Metzgermeister mit Leib und Seele, der zusammen mit seiner Frau die Traditionsmetzgerei Geiser führt, zu der neben dem Stammhaus in Weil im Schönbuch noch drei weitere Filialen in Dettenhausen, Oberaichen und Schönaich gehören.

Die Verbindungen zur Clubhotel-Kette bestehen schon viel länger: Seit mittlerweile 18 Jahren ist Axel Geiser für Aldiana tätig: Er schult das Küchenpersonal der Clubs im Umgang mit Fleisch und weicht sie in die Geheimnisse der Wurstherstellung ein. Diese Tätigkeit hat ihn unter anderem auch schon einige Male auf den afrikanischen Kontinent geführt. Insbesondere an einen Aufenthalt in Tunesien denkt er gerne zurück: Dort sei es quasi im wahrsten Sinne des Wortes „um die Wurst“ gegangen – und zwar um die typisch deutsche. Anlässlich eines Empfangs der deutschen Botschaft zum Tag der Deutschen Einheit war hier sein Können gefragt: Unter seiner Anleitung produzierte das Küchenteam des dortigen Clubs die Spezialitäten nach den Rezepten von Axel Geiser. 1000 geladene Gäste bekamen so einen Eindruck davon, was in



Arbeit und Spaß vereint: Urlaubsimpressionen der Geisers aus Zypern



Deutschland auf den Tisch kommt.

Seit fünf Jahren sind die beiden Geisers jetzt Teil der speziellen Club-Woche, bei der sich alles rund um die hohe Kochkunst dreht. „Meine Frau ist immer einem der Teams zugeteilt und ich unterstütze alle Köche mit meinem Wissen rund ums Fleisch“, erzählt Axel Geiser. Und es sind keine Unbekannten, denen die beiden dort zur Hand gehen, sondern alle gehören der Riege der mit einem oder mehreren Michelin-Sternen dekorierten Spitzenköche im deutschsprachigen Raum an.

In diesem Jahr ließen unter anderem Harald Wohlfahrt und Jörg Sackmann aus Baiersbrunn, der Berliner Kolja Kleeberg, Lutz Niemann vom Timmendorfer Strand, der in Idar-Oberstein kochende Renato



Fotos: red



Manzi sowie die in der Schweiz beheimatete Tanja Grandits die kulinarischen Sterne auf Zypern leuchten – und zwar bei einer Kochshow ebenso wie bei einer „Küchenparty auf der Terrasse“, bei der jeder Koch seine festen Station hat. Auch ein Beach-Barbecue gehörte zu den kulinarischen Genüssen und als Extra-Highlight ein Sechs-Gänge-Menü, bei dem jeder der Köche einen Gang auf die Teller zauberte.

Und das, so erzählt Axel Geiser weiter, sei bei so vielen Gästen eine große Kunst – nicht nur aus kulinarischer Sicht, sondern auch was die Logistik angeht: „Rund 500 Gästen ihr Essen innerhalb von zehn Minuten am Tisch zu servieren, ist eine Leistung, vor allem wenn alle Teller exakt gleich aussehen sollen“, berichtet der Fleisch- und

Wurstspezialist davon, dass beim Anrichten am sogenannten „Tellerpass“ Teamarbeit großgeschrieben wird: „Da wird bis auf An sagen nicht gesprochen, man hört eigentlich nur das Klappern der Teller. Alle führen konzentriert ihren Arbeitsschritt aus, für den sie eingeteilt sind. Das ist fast wie ein Orchester.“

Genau wie deren Dirigenten seien auch die Sterneköche Perfektionisten: „Das ist ein ganz anderes Arbeiten als bei uns“, hat Axel Geiser festgestellt. Dennoch sei auch für die Spitzenköche das Kochen im Club eine spezielle Herausforderung. Für mehrere hundert Menschen zu kochen, sei anderes als in deren eigenen, kleineren Restaurants. Dennoch seien die Ansprüche gleich hoch. Da werde dann selbst aus einem Kartoffelsalat nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein optisches Kunstwerk, wenn die Kartoffeln nicht wie normalerweise gerädelt, sondern in exakt gleiche kleine Würfel geschnitten werden.

„Toller Einblick
in eine andere Welt“

Daher lassen sich die Arbeitsabläufe in einer Sterneküche nicht mit denen in der heimischen Metzgerei vergleichen, findet Axel Geiser, aber dennoch tausche man sich aus. „Es ist ein toller Einblick in eine andere Welt“, finden die beiden. Nachdem jedes Jahr viele bekannte Gesichter aus den Vorjahren dabei seien, würde sich die ganze Veranstaltung „wie ein großes Klassentreffen“ anfühlen, bei dem auch der Spaß, beispielsweise bei Ausflügen ins Hinterland, etwa auf ein Weingut oder zu einem Käsehersteller, nicht zu kurz komme. Auch wenn es eigentlich ein Arbeitsurlaub sei, freuen sich die beiden daher jedes Jahr auf diese besondere Auszeit vom Alltag.