

In: Atlantic, Heft 02/2007

„Ein Koch muss kreativ sein“

Seit Sven Büttner im Atlantic Chefkoch ist, hat sich in der Küche des Grandhotels einiges getan. Frank Schlatermund sprach mit dem 38-Jährigen über Kochideen, Trends und den Alltag eines Küchenchefs.

Sie gehören der Köche-Vereinigung ‚Junge Wilde‘ an – was ist das Ziel dieser Einrichtung?

Die Bezeichnung ‚Junge Wilde‘ bezieht sich weder auf das Alter noch auf das Aussehen, sondern ausschließlich auf das Kochen. Und unser Hauptziel ist es, etwas anders zu sein als andere Köche. Wir versuchen, die Lebensmittel immer wieder neu zu kombinieren – oder hin und wieder etwas Gewagteres auf den Teller zu bringen.

Das Atlantic ist bekannt dafür, eher konservativ zu sein. Wie passt das zusammen?

Das ist tatsächlich der Spagat, den ich in diesem Hotel eingehen muss. Auf der einen Seite kann ich mich hier wirklich austoben, ich habe da völlig freie Hand, was das Kulinarische betrifft. Auf der anderen Seite haben wir auch jede Menge Stammgäste, die schon seit vielen Jahren ins Atlantic kommen. Die erwarten natürlich ihren Steinbutt, ihre Seezunge und ihr Rinderfilet auf der Karte zu finden, also das ganz traditionelle Essen.

Was hat sich an der Küche des Hauses geändert, seit Sie dort Küchenchef sind?

Eigentlich fast alles. Ich habe von Anfang an alles auf den Kopf gestellt. Es wurde im Atlantic immer hervorragend gekocht, die Qualität war stets da, daran besteht kein Zweifel. Aber wir kochen hier jetzt schon sehr viel frischer, viel leichter, viel anspruchsvoller. Und wir erfahren noch mehr Zuspruch: Die Gästezahl hat sich erhöht. Seit ich hier Chefkoch bin, sind wir in der Beurteilung kontinuierlich nach oben gerutscht, von 14 auf 15 Punkte, von 15 auf 16.

Orientieren Sie sich mit Ihren Kreationen an allgemeinen Trends, oder sind Sie es, der die Trends setzt?

Das kann ich so nicht sagen. Lebensmittel können nicht neu erfunden werden. Für mich ist der sogenannte ‚Aha!‘-Effekt wichtig. Es ist nichts langweiliger, als die Karte aufzuschlagen und zum Beispiel ‚Lammrücken mit Kräuterkruste, Kräuterjule und Kartoffelgratin‘ zu lesen. Das mag auch köstlich sein. Es kann ein herrlicher Lammrücken sein, auf den Punkt genau zubereitet, aber es fehlt für den Gast die Spannung, da er eben genau weiß, was ihn erwartet. Wenn er aber merkt, dass der Koch kreativ ist, dann ist die Erwartungshaltung gleich eine ganz andere. Das gefällt mir, und dementsprechend kreieren wir auch unsere Gerichte. Wir versuchen, uns ein wenig von der Allgemeinheit abzuheben, das ja, aber Trends im herkömmlichen Sinne setzen wir eigentlich nicht.

In den Sommermonaten fanden das ‚Live Cooking‘ und der ‚Summer Lunch‘ statt – wird es diese Veranstaltungen auch 2008 wieder geben?

Mit dem ‚Live Cooking‘, das sehr gut ankam, wollten wir den Innenhof stärker beleben. Der war zwar immer gut besucht, aber für die Gäste war es etwas Neues, zu grillen und frische Speisen draußen zu genießen. Außerdem war diese Aktion eine Entlastung für die Küche. Die Köche, die im À-la-carte-Bereich arbeiten, konnten sich vollkommen auf das Restaurant konzentrieren. Das ‚Live Cooking‘ wird es darum im kommenden Jahr wieder geben. Auch der ‚Summer Lunch‘ lief hervorragend. Wir haben ihn nun schon im dritten Jahr veranstaltet, und es wird ihn wohl immer wieder geben. Wir kochen frische und leichte Speisen in 15 kleinen Gängen. Für die Gäste ist das interessant, da sie die gesamte Bandbreite der Küche kennenlernen.

Was haben Sie sich jetzt für den Herbst und für den Winter einfallen lassen?

Wir greifen auf viel Altbewährtes zurück, zum Beispiel auf die Teatime in der Halle, die wir täglich zelebrieren werden, oder auf das große Kuchenbüfett mit Feuerzangenbowle. Außerdem werden wir wie jedes Jahr unseren klassischen Weihnachtsbrunch anbieten. Im Restaurant geht es ab dem 11. November wieder los mit dem traditionellen Martinsgansessen, das immer sehr gefragt ist. Das geht bis Anfang Dezember. Dann kommt auch schon die Weihnachtszeit, in der das Restaurant vollkommen ausgebucht ist. Darum haben wir dort nur wenig Spielraum für irgendwelche Sonderaktionen. Es wird aber noch etwas im November in der Trüffelzeit laufen, dann werden wir spezielle Trüffel-Menüs anbieten.

Was macht einen exzellenten Koch aus – was muss er mitbringen?

Ehrgeiz ist für einen Koch wichtig, Fleiß, und er muss Ziele haben, die er zu verfolgen versteht. Talent zur Mitarbeiterführung ist ebenfalls unerlässlich. Ein Küchenchef sollte wissen, wie er mit seinen Mitarbeitern umzugehen hat, damit sie ihm treu bleiben und nicht sofort wieder kündigen. Das ist nicht unbedingt eine Sache der Bezahlung. Der Küchenchef ist nur so gut wie seine Köche, mit ihnen steht und fällt alles. Man kann Ideen bringen, auf Qualität achten, man kann täglich an sich selbst arbeiten – wenn man kein Personal hat, das mitzieht, auf das man sich verlassen kann, dann ist man in einem Haus wie dem Atlantic verloren.

Was fasziniert Sie am Beruf des Koches?

Das Wunderbare an diesem Beruf ist, dass jeder Tag Neues bringt. Vor allem in einem Hotel wie diesem passiert unglaublich viel, und das ist spannend. Es macht immer wieder Spaß, die Waren zu sehen, die angeliefert werden. Man hat die Rohprodukte und ist in der Lage, daraus aufregende Gerichte zu zaubern. Schön ist auch das tägliche Feedback – jeder wird gern gelobt. Nicht unbedingt nur vom Chef, sondern vor allem auch von den Gästen. Sie geben einem das Gefühl, eine gute Arbeit getan zu haben.