

# «Ich liebe Herausforderungen»

**KRIENS** Fabian Inderbitzin kocht im Hotel Sonnenberg

**Fabian Inderbitzin, Sie stehen während 14 Tagen in der Küche des Hotels Sonnenberg in Kriens. Wie war der Start am letzten Samstag?**

Sehr erfreulich. Am Wochenende war das Restaurant komplett ausgebucht, und die ganze Crew enorm gefordert. Trotz der etwas längeren Wartezeiten waren aber alle Gäste zufrieden.

**Was steht die nächsten zwei Wochen auf der Speisekarte?**

Wir haben eine Karte erarbeitet, die man durchaus in jedem guten Haus auflegen könnte. Natürlich ist sie etwas bescheidener als diejenige im Château Gütsch. Die Gäste können zwischen je zwei Fisch- und Fleischmenüs und zwei vegetarischen Gerichten wählen. Die Präsentation ist vielleicht nicht ganz fünf Sterne würdig, aber durchaus ansprechend. Darauf, und dass nur ausgezeichnete Produkte verwendet werden, lege ich grössten Wert.

**Sie sind stolzer Besitzer von 15 GaultMillau Punkten und waren bis Ende Oktober Chefkoch des Restaurants «Petit Palais» im Château Gütsch. Wie kommt es, dass Sie sich im Hotel Sonnenberg an den Herd stellen?**

Als ich angefragt wurde, zögerte ich nicht lange. Ich hatte bereits im Fernsehen eine Sendung über das Projekt gesehen und war mir sicher, dass diese tolle Sache meine Unterstützung verdient. Zudem liebe ich Herausforderungen jeglicher Art. Und diese habe ich hier im Hotel Sonnenberg nicht zu knapp. Denn ich treffe auf Menschen, mit denen ich in mei-

nem normalen Arbeitsalltag kaum in Berührung kommen würde. Was wiederum zur Folge hat, dass ich mich auf eine total andere Arbeitsweise einstellen muss.

**Was bringen Ihnen diese zwei Wochen im Sonnenberg persönlich?**

Mein Engagement im Sonnenberg wird meinen Horizont erweitern. Normalerweise suche ich mir immer die am besten qualifizierten Mitarbeiter für mein Team aus. Leute, die gewohnt sind, Topleistungen auf höchstem Niveau zu erbringen. Im Sonnenberg arbeite ich mit Menschen zusammen, die teilweise Mühe haben, auf Knopfdruck zu funktionieren und oft nur wenig Ahnung vom Kochen haben. Das bedingt, dass ich einerseits meine Ansprüche etwas zurück schraube und gleichzeitig meine Leute immer wieder motivieren muss, ihr Bestes zu geben. Wenn ich mit meinem Engagement dazu beitragen kann, dass sich ihre Chancen im Arbeitsmarkt wieder Fuss zu Fassen verbessern, ist das doch toll.

**Wie funktioniert die Umstellung von der Gütsch auf die Sonnenberg-Küchenbrigade?**



In der Sonnenberg-Küchenbrigade arbeiten die unterschiedlichsten Menschen. Solche, die sehr wenig Ahnung vom Kochen haben und andere, die vor vielen Jahren den Beruf des Kochs erlernt haben. Den ehemaligen Berufsleuten kann ich beispielsweise zeigen, wie sie eine Vorspeise anrichten müssen. Natürlich kontrolliere ich alles, was rausgeht. Andere, denen das Koch-Flair eher abgeht, rüsten und schnippeln. Ich kann auf die Unterstützung von zwei Köchen und einer Lehrtochter zählen, die im Sonnenberg fest angestellt sind und einen super Job machen.

**Sind Sie ein strenger Chef?**

Ja. Es ist absolut nötig, eine Linie zu haben. Hier im Sonnenberg bin ich sicher nicht so streng wie in meiner Hotelküche. Wobei ich penibel darauf schaue, dass die Speisen perfekt zubereitet sind. Bei der Präsentation hingegen drücke ich auch mal ein Auge zu.

**Haben Sie Vorbilder?**

Ja sicher. Ich will mich aber auf niemanden Bestimmten festlegen. Gut finde ich, dass viele bekannte Köche in den Medien präsent sind. Sie tun einiges für das Ansehen eines lange Zeit wenig beachteten Berufsstandes und zeigen – oft auf recht unorthodoxe Art auf – dass der Beruf des Kochs durchaus attraktiv, vielseitig, ja manchmal sogar cool sein kann.

**Apropos Zeit: Was machen Sie nach Ihrem Engagement im Sonnenberg?**

Zur Zeit bin ich noch im Gütsch angestellt, wechsele jedoch im Frühling ins Seehotel Belvédère nach Hergiswil. Nach meinem Sonnenberg-Einsatz steht ein Projekt in der Luzerner Altstadt an. Zusammen mit einem Kollegen eröffne ich Mitte Dezember auf dem Weinmarkt 11 das «Green Apple», eine Kombination zwischen Restaurant und Take-Away. Das Konzept und alle Rezepturen habe ich selbst entwickelt. Wir werden hauptsächlich Snacks aus regionalen Produkten anbieten, wie Birchermüesli oder Salate sowie speziell für uns hergestellte Brotsorten, die wir knusprig aufbacken und mit Zentralschweizer Spezialitäten belegen.

Jeannette Voltz

**Infos und Anmeldung:**  
info@hotelsonnenberg.ch  
Telefon: 041 320 66 44