



Ein Koch mit viel Erfahrung,
André Gammeter.

Bilder: cem

Herr Gammeter, was zieht einen jungen Koch vom Meer in eine Hotelküche?

Ich habe in der Gastronomie schon fast alles gemacht, arbeitete für diverse Hotels und Caterer und umkreiste mit der Seabourn Cruise dreimal die Welt. Ich wollte mit meiner Familie, meiner Ehefrau und Tochter, sesshafter werden.

Haben Sie Ihre Liebe auf hoher See kennen gelernt?

Ja und nein. Sie war als Praktikantin im Spa des Schiffes angestellt, ich als Chefkoch. Wir mussten in Genua sechs Wochen lang auf unser Schiff, dessen Fertigstellung in Verzug war, warten. Wir verbrachten viel Zeit zusammen und kamen uns näher.

Was war das verrückteste Erlebnis als Koch auf hoher See?

Das waren die ersten drei Tage auf der Seabourn. Ich reiste von Zürich nach Valparaíso in Chile, wo das Schiff im Hafen vor Anker lag. Wir wollten mit dem 100 m langen Schiff das Kap Hoorn umschiffen. Dort wütete jedoch ein grosser Sturm und als wir im Hafen auf unsere Abreise warteten, kam die MS Europa, ein doppelt so grosses Kreuzfahrtschiff, zurück in den Hafen und informierte unseren Kapitän, dass das Kap unpasierbar sei. Der Kapitän wollte jedoch losfahren und so waren wir während dreier Tage permanent seekrank. Das Schlimmste war, dass wir trotz Übelkeit kochen mussten... Ich war jedoch danach für meine weiteren Schiffsreisen geeicht.

Wer waren die Kunden der Seabourn Cruise Line?

Die Seabourn ist die luxuriöseste Kreuzfahrtgesellschaft – die kleinste Kabine kostete schon damals um die 1000 Dollar. Die Flotte umfasste drei Schiffe, die «Homebase» war auf den Bahamas. Für 200 Passagiere arbeiteten 206 Besatzungsleute. Die Kun-

den waren von 50 an aufwärts, meistens gut betuchte Amerikaner. Einige von ihnen waren bis zu 80 Tage mit dem Schiff unterwegs. Auf einem der damaligen drei Schiffe der Seabourn Cruise (sie umfasst heute fünf Schiffe) wurde übrigens der Film «Speed 2» mit Sandra Bullock gedreht.

Wie kann man sich einen Tag als Koch einer Luxus-Cruise vorstellen?

Man steht jeden Tag am Herd, hat während vierer Monate nie frei. Nach vier Monaten hat man Ferien und schliesst danach erneut einen Vertrag für die nächsten vier Monate ab. Es kochten jeweils 30 Köche pro Brigade bzw. pro Vertragsdauer, d.h. während des Jahres 90 Köche. Der Arbeitstag dauerte von 7.00 bis 23.00 Uhr, zwischendurch gab es Zimmerstunden und in meiner Funktion konnte ich auch mit den Passagieren auf Landgänge und dort mit ihnen auf dem Markt einkaufen gehen. Das nannte sich dann «Shopping with the Chef».

Ortswechsel: Wie sieht Ihr Tagesablauf im Kursaal aus?

Der ist strukturierter, ich habe relativ freie Hand. Wir hatten 2017 ein Rekordjahr, vieles wurde neu aufgebaut und neu strukturiert. Es ging darum, neue Teams zu bilden. In allen Restaurants haben wir neue Konzepte eingegeben. Ich bin immer dort, wo es gerade brennt. Um 6 Uhr gehe ich dreimal die Woche in der Arena im Wankdorf trainieren, um 8 Uhr bin ich im «Geschäft», Dienstag und Freitag bringe ich jeweils unsere Tochter am Morgen in die KITA, um 9 Uhr besprechen wir mit allen Köchen den Folgetag, frühstücken und sind dann in der Küche tätig. Um 13 Uhr koordiniere ich mit den Verantwortlichen die Bestellungen für den Folgetag, danach erledige ich das Administrative, d.h. Kundenanfragen für Meetings und Events, Abklärungen etc. Wir haben je nach Saison Anlässe mit über 1000 Gästen, die wir ebenfalls bekochen. Abends ist es meist unterschiedlich,

aber ich achte darauf, dass ich unser Kind zweimal wöchentlich zu Bett bringen kann.

Sie sagten einmal, sie hätten während Ihrer Arbeit eigentlich ein gestörtes Essverhalten, weil Sie alle Menüs kosten müssten.

Ja, das ist so. Ich renne von zehn bis zwölf Uhr mit einem Löffel durch die Gegend und probiere alles, natürlich immer stehend.

Weshalb sind Köche sensibel und wie äussert sich das?

Köche sind fast alle Freigeister – sie gestalten Dinge, bringen ihre Ideen und Kreationen in Menüs ein. Wenn man sie dann sachlich kritisiert, mögen sie das manchmal nicht.

Sie sind mit 39 Jahren ein junger Chef von 70 Köchen – welches ist der wichtigste Ausgleich im Leben?

Der Sport und die Familie. Ich bin es meinem Team schuldig, dass ich fit bin. Ich musste, um an diese Position zu gelangen, viele Abstriche machen. Momentan kommt meine Familie etwas zu kurz.

Wo würden Sie von Herzen gerne einmal kochen?

Im Steirereck in Wien, bei Heinz Reitbauer, für mich der weltbeste Koch.

«Heinz Reitbauer ist für mich der weltbeste Koch.»

Wenn Sie gerne Essen – falls Sie

dazu kommen –, wohin zieht es Sie hier im Nordquartier?

Ja, ich komme selten dazu, aber ich besuche schon auch andere Orte. Das «Carbonara» in der Lorraine hat mir gut gefallen, die Pizza war sehr gut da. Weil unsere Eltern in Zürich und Budapest leben, ist das mit dem Kinderhüten am Abend nicht ganz so einfach.

Was war das schönste Kompliment, das Sie für ein von Ihnen gekochtes Gericht erhalten haben?

Das war für ein Risotto mit Saltimbocca alla Romana. Ein älterer Mann sagte mir nach dem Verspeisen des



Einblick in eine der Hotelküchen.

CORINNAS QUARTIER TALK

mit
ANDRÉ GAMMETER

ZUR PERSON

Executive Chef im Berner Kursaal, wurde 1980 in Lützelflüh geboren. Als er drei Jahre alt war, zog er mit seiner Familie nach Zürich, wo sein Vater eine neue Arbeitsstelle fand. Nach der Schulzeit in Bülach liess er sich 2004 bis 2005 zum Gastronomie-Koch (heute Chefkoch) ausbilden, arbeitete von 2005 bis 2008 in Miami in zwei Restaurants und kam so in Kontakt mit den Eignern der Seabourn Cruise Line. Von 2008 bis 2010 war er dort als Executive Chief tätig. Von 2010 bis 2012 war er, ebenfalls als Executive Chief, bei Gamma Catering in Zug und danach bis 2014 für die Produktplanung und -steuerung bei der Compass Group in Kloten zuständig. Von 2014 bis 2015 arbeitete er als Executive Chef im Hotel Astoria in Luzern. Daneben arbeitete er an namhaften Adressen wie dem Hotel Widder und dem Baur au Lac in Zürich, dem Doktorhaus in Wallisellen sowie für bekannte Caterings. André Gammeter absolvierte Stages bei Paco Roncero, Nenad Mlinarevic (bester Koch 2016) und diversen anderen bekannten Köchen. Seit 2015 ist er oberster Koch im Kursaal Bern. Unter ihm agieren 70 Köche, jeden Tag von morgens bis abends. André Gammeter ist verheiratet und wohnt mit seiner aus Budapest stammenden Frau und der gemeinsamen Tochter in Worblaufen. Demnächst wird er zum zweiten Mal Vater. André Gammeter joggt gerne, spielte früher Eishockey, besucht dreimal die Woche das Arena im Wankdorf Center, schwimmt und braucht den Sport als Ausgleich und um in seinem Job fit zu

Essens, er hätte sich in seine Kindheit zurückversetzt gefühlt. Und es hätte ihn daran erinnert, wie seine «Nonna» Saltimbocca zubereitet hätte – meines sei sogar noch besser gewesen...

Was ist Ihre Lieblingspeise?

Alles mit Pasta.

Danke für diesen vielseitig-kulinarischen Einblick!

① Kursaal Bern, Restaurant YÜ, Giardino, Meridiano, Kornhausstrasse 3, 3013 Bern, www.kursaal-bern.ch
Reservationen 031 339 55 00