

Handwerker mit Freude und Disziplin

36 Preisträger waren letzten November für den Gastrostern 2017 nominiert. Gewonnen hat die Auszeichnung René Kaufmann, Gastgeber und Koch im Restaurant Rössli in Illnau. Als Wirtesohn im «Rössli» Hergiswil aufgewachsen, verspürt der 56-Jährige noch immer eine immense Begeisterung für seinen Beruf.

Gabriela Meissner

Die Freude über den Gastrostern steht René Kaufmann auch jetzt noch - gut zwei Monate nach dem Sieg ins Gesicht geschrieben. Gegen 35 andere Bewerber setzte sich der Koch und Gastgeber des Restaurants und Hotels Rössli in Illnau durch. Die Nomination verdankte Kaufmann seiner Ernennung zum Zukunftsträger in der Kategorie Koch, bei der er als bester Lehrmeister des Jahres zuvor ausgezeichnet wurde. «Im Moment konnte ich meinen Sieg gar nicht einordnen», lässt er die Nacht der Gastronomen, an

abschiedet. Die Begeisterung, mit der er über seinen Beruf spricht, schwingt in seiner Stimme mit. Er liebt es, dieses Feu sacré, wie er es nennt, weiter zu geben. Lehrlingsausbildung ist bei Kaufmann entsprechend gross geschrieben. Sechs Lernenden machen derzeit eine Ausbildung im «Rössli», allein vier davon in der Küche. Er sei einer, der etwas verlange, der Grenzen setze, aber auch einer, der zuhören könne. Dass das keine leeren Worte sind, zeigt die Tatsache, dass es die Lernenden waren, die ihren Chef für die Auszeichnung zum Zukunftsträger 2016 angemeldet hatten.

Spezielle Gewerbler

Porträt

der er den Gastrostern 2017 gewann, Revue passieren. «Da brach ein regelrechter Rummel über mich herein und alle wollten etwas von mir.» Doch es sei ein schönes Gefühl gewesen. «Wann steht man sonst schon mal so im Mittelpunkt?»

Den Sieger des Gastrostern Awards bestimmt jeweils das Publikum. René Kaufmanns 35-köpfiges Team weibelte im Vorfeld kräftig, um dem Chef zu den nötigen Stimmen zu verhelfen. Diese Energie spüre er bis heute, sagt der 56-Jährige. Auch die Stammgäste und die Bevölkerung gratulierten zum Sieg. «Die Leute teilten die Freude», sagt Kaufmann, und in seinem dankbaren Lächeln sieht man auch ein bisschen Stolz.»

Vier Lernende in der Küche

Überhaupt die Freude. Sie scheint beim gebürtigen Entlebucher systemimmanent zu sein. Etwa dann, wenn er sich schon am frühen Morgen über schöne und wohlriechende Produkte freuen kann, die er später in der Küche verarbeiten wird. Oder wenn er zufriedene Gäste ver-

Von der Pike auf lernen

Schon seit 30 Jahren arbeitet René Kaufmann im Illnauer Restaurant. Zuerst als Souschef, später als Küchenchef und Aide du Patron. 2006 konnte er das Lokal, das der Stadt Illnau-Effretikon gehört, als Pächter übernehmen. Dass der Wirtesohn – seine Eltern wirteten im «Rössli» in Hergiswil – etwas anderes als Koch werden könnte, stand nie zur Debatte. Für ihn sei nichts anderes in Frage gekommen. In der Lehre im «Ochsen» in Littau musste er «wirklich an die Säcke», erinnert er sich. Weil er daneben auch noch Fussball spielte, geschah es oft, dass er am Sonntag früh einen Match hatte und anschliessend bis zehn Uhr abends in der Küche stand. «Das war eben damals so, man hat das auch gar nicht hinterfragt.» Und so ist es neben der Freude eben die Disziplin, die ihn geprägt haben und die er auch von seinen Lernenden verlangt. Das Handwerk müsse man von der Pike auf lernen. «Ein Erstlehrgangsstift schneidet bei mir halt Rüebli in Brunoises, bis ihm die Hand abfällt», sagt er und lacht. «Wenn er das nicht dauernd trainiert, dann liefert er auch nach drei Jahren noch dicke «Möcke».»



«Mir war noch keinen Tag langweilig.» René Kaufmann steht noch immer jeden Tag selber am Herd - mit Begeisterung.
Bild: Gabriela Meissner

Kaufmann wirkt wie ein Exot in einer vom Beizensterben geprägten Gastroszene. Doch was macht er anders? Wie gelang ihm, die Promillegrenze genauso zu meistern wie das Rauchverbot? Er schmunzelt. «Ich war so mutig und machte das Restaurant rauchfrei, als ich das Rössli 2006 übernahm.» Lange vor dem Rauchverbot also. Das habe ihn zwar Stammgäste gekostet, aber er habe unzählige andere Gäste gewonnen. Mut gehört für ihn zum Unternehmertum genauso dazu wie Fachkompetenz. Die fehle bei vielen, dabei sei Fachkompetenz Chefsache. Auch seine

Frau Vreni, zuständig Service und Hotelleriebereich im «Rössli», bietet als eidgenössisch diplomierte Maitre d'Hôtel fundiertes Fachwissen.

Obwohl sein Tag oft schon um sieben Uhr früh beginnt, steht Kaufmann jeden Tag selber am Herd. Fertigprodukte kommen bei ihm nicht in die Pfanne. Wieder verweist er auf die Fachkompetenz. Die langen Arbeitstage und die lediglich zwei Wochen Ferien im Jahr stören ihn nicht. «Ich habe eine Arbeit, die mich nach wie vor begeistert», sagt Kaufmann, «das ist doch ein Privileg!»