



Zu Tisch mit dem Team

INSIDE STORY

Das Personalesen in Hotels und Restaurants ist meist lieblos und nicht der Rede wert. Es soll satt machen und möglichst billig sein. Auch Kevin Fehling und seine Mitarbeiter haben jahrelang Formschnitzel und TK-Ware von geringer Qualität gegessen. Damit ist im The Table Schluss! Wie für alles hat der Sternekoch auch fürs Personalesen ein neues Konzept erarbeitet. Sein Team ist begeistert...

VON Ann-Christin Baßin FOTOGRAF René Riis

Zur besten Filmmusik nehmen alle zehn Mitarbeiter am Ende der langen, mäandernden Tafel im Restaurant The Table Platz – 17 Uhr, Zeit für das Personalesen. Dazu darf sich hier jeder reihum seine Lieblingsmusik wünschen. Gestern lief *Pippi Langstrumpf*, aber auch Rap oder Electro wird gespielt. Auf den Tellern liegt jeweils ein Burger mit pulled Wagyu-Rindfleisch mit Salat im selbstgebackenen Brötchen.

„Wir verarbeiten nur hochwertige Lebensmittel, und davon auch nur die besten Teile,“ erklärt Drei-Sterne-Koch Kevin Fehling (38). „Schließlich wird in der Sterneküche viel ausgestochen und weggeschnitten. Da bleiben viele Reste übrig. Anstatt diese wegzuerwerfen, sammeln wir sie zwei Tage, und dann kochen wir daraus mit viel Herz und Leidenschaft unser Personalesen. Denn alles, was der liebe Gott wachsen ließ, verdient Respekt.“

Mit dem, was das Team vorher 10 Jahre lang vertilgen musste, hat dieses Personalesen nichts

mehr gemein. „Früher in Travemünde war häufig Tiefkühlware im Einsatz, Formschnitzel und Gemüse, manchmal nur von einer Seite warm.“ An Fehlings neuer Wirkungsstätte sollte das auf jeden Fall anders werden. Der Chef legt Wert darauf, dass es nicht jeden Tag Fleisch gibt. Er ist selbst großer Fisch-Fan und liebt auch die vegetarische Küche. Die Speisen sollen frisch, gesund und leicht zuzubereiten sein und allen schmecken.

Damit die Arbeit gerecht verteilt ist, bereitet jeden Tag ein anderer der vier Posten (Hors-d'oeuvrier, Pâtissier, Sous Chef, Gardemanger) das Personalesen zu. Am Tag zuvor wurde ein neues Brot getestet. Laura Fischer (23) hatte die Idee, daraus mit frischen Tomaten, Paprika und Blattsalat einen Brotsalat zu machen. Dazu gab es geflämmten Saibling.

„Demnächst haben wir nämlich Variationen vom Saibling auf der Karte,“ sagt Sous Chef Dennis Illies (29). „Bei unserem internen Essen testen wir stets auch neue Zubereitungsarten. Wir wollen wissen,

wie kommt ein roher Fisch, der nur von außen mit einem 1.900°C heißen Bunsenbrenner gebläht ist, bei den Gästen an? Wir entscheiden gemeinsam, was auf die Karte kommt.“

Patissier Grisha (28) hat seinen Chef wie fast alle anderen Mitarbeiter von Travemünde nach Hamburg begleitet. Kahlschlag auf der einen, Freude auf der anderen Seite. „Wir sind ein super eingespieltes Team und konnten hier gleich wieder gemeinsam loslegen,“ berichtet Grisha. „Das einzig Neue war die Küche. Es ist der Wahnsinn, bei so einem innovativen Konzept mitzumachen. Unser Ziel ist, dass möglichst nichts weggeschmissen wird. Aus Fleischabschnitten und Gemüse kann man einen guten Fond kochen und auch bei anderen Lebensmitteln gibt es zahlreiche Möglichkeiten. Beim Personalesen dürfen wir absolut kreativ sein. Wenn's sehr schnell gehen muss, gibt es auch mal Flammkuchen oder eine Ofenkartoffel mit Salat. Meistens ist ein Salat dabei, damit wir hier alle schön schlank bleiben.“

Das Team ist überwiegend zwischen 20 und 30 Jahre alt. Kevin Fehling weiß, dass man in diesem Alter die meiste Energie hat. Er selbst leidet unter Arthrose am rechten Daumen und muss nicht mehr jeden Handgriff selbst machen. Er ist der kreative Kopf und bestimmt, wo es langgeht. Das Team setzt seine Ideen um, hat aber auch Mitspracherecht. Abends nimmt Kevin Fehling dann allerdings jeden Teller ab, bevor er serviert wird.

Der Kochberuf ist sehr anstrengend. Beim Personalesen wird nicht viel gesprochen. Man genießt und konzentriert sich auf den bevorstehenden Dienst. Restaurantchef und Sommelier David Eitel (36) muss zwischendurch mehrfach aufspringen und das Telefon bedienen. Auch er ist seinem Chef gern in die Selbstständigkeit gefolgt. Die beiden arbeiten seit vielen Jahren erfolgreich zusammen. Man spürt ihre große Verbundenheit an der warmen und manchmal frotzelnden Art, miteinander umzugehen.

„BEI UNS GIBT'S NUR RESTE – ABER DIE SIND VOM FEINSTEN! ANSTATT DIESE WEGZUWERFEN, SAMMELN WIR SIE ZWEI TAGE, UND DANN KOCHEN WIR DARAUS MIT VIEL HERZ UND LEIDENSCHAFT UNSER PERSONALESSEN “





**„FORMSCHNITZEL MÜSSEN MEINE MITARBEITER NIE
WIEDER ESSEN!“**

Überhaupt ist der Ton des Küchenteams freundschaftlich und humorvoll.

Auch Laura Fischer, Demi Chef, ist Kevin Fehling sehr gern nach Hamburg gefolgt, weil sie ihn schon seit zwei Jahren kennt und schätzt. „Der Umzug nach Hamburg hat mir nichts ausgemacht. In unserem Beruf muss man flexibel sein. Ich bin das gewohnt und möchte noch mehr Erfahrungen sammeln. Der Wechsel ins neue Restaurant ist eine tolle Chance, um noch mehr zu lernen. Ich musste einfach mit!“

„Unser Start in Hamburg war grandios. Damit hatten wir nicht gerechnet,“ erinnert sich Dennis Illies. „Es macht großen Spaß, für Gesichter zu kochen. Jetzt sind wir nicht mehr von den Gästen getrennt. Es ist toll zu erleben, wie begeistert die Leute sind. Sie gucken uns zwar den ganzen Abend auf die Finger, aber daran haben wir uns schnell gewöhnt. Schließlich können wir ja zurückgucken.“ ■