

HELMUT STADLOBER

Maître d'hôtel, Hotel Schweizerhof, Zürich



Helmut Stadlober

Ich habe mich mit Leib und Seele der Gastronomie und Hotellerie verschrieben – und zwar ziemlich genau vor 35 Jahren. Das war, als ich in meiner Heimat, in Österreich, im Anschluss an die KV-Lehre mit der Koch- und Pâtissierausbildung anfang. Seither hat mich diese Leidenschaft nie mehr losgelassen. Nach zwei Jahren auf dem Beruf war mir aber nach einer neuen Herausforderung. So entschied ich mich für die Hotelfachschule Luzern. Aufgrund einer zweijährigen Wartefrist zog ich für zwei Jahre nach Sydney, wo ich als Chefpâtissier arbeitete. Diese Erfahrung hat mich sehr geerdet. In den ersten Wochen stresste

ich dort alle, bis mich der Küchenchef, ein Schweizer, vertraulich zur Seite nahm und mir sachte zu verstehen gab: «Helmut, hier läuft es anders.» Seither sehe ich vieles entspannter und nehme mir die Zeit, «take your time», wie es damals oft hiess.

Nach der Hotelfachschule führte ich in Lindau während zehn Jahren ein Hotel. Danach war es jedoch Zeit für etwas Neues. Zürich war schon seit eh und jeh meine Wunschdestination. Und so liess ich mir von einem Personalbüro eine Stelle suchen. Aus drei Angeboten entschied ich mich für das Hotel Schweizerhof, wo ich nun seit 14 Jahren als Maître d'Hôtel tätig bin und mir nichts anderes

vorstellen könnte. Ich habe ein tolles Team und einen fantastischen Stellvertreter. Wir ergänzen uns ideal. Patrick Schwarz hält mir täglich den Rücken frei, sodass ich meine vielfältigen Aufgaben wahrnehmen und auch gegen aussen präsent sein kann. So mache ich etwa bei unseren Kunden regelmässig Sales-Besuche, um den Puls zu spüren und zu erfahren, wo wir allenfalls etwas verbessern könnten.

Eines meiner Steckenpferde sind die Live-Cooking-Kurse «Tell me Helmi», die ich seit acht Jahren mehrmals pro Jahr

«Ich habe ein fantastisches Team.»

durchführe. Dabei geht es mir darum, die Gäste auf lockere Art und Weise ins Kochen einzubeziehen. Seit März dieses Jahres biete ich zusammen mit der Ernährungsberaterin und Naturheilpraktikerin Josianne Stephan auch Kinderkochkurse an. Damit wollen wir den Kids das saisonale, gesunde und geschmackvolle Kochen näherbringen und die Freude an guten Produkten wecken. Dabei geht es jeweils auch in die Bar, wo sich die Kinder einen alkoholfreien Drink mixen dürfen, unter der fachkundigen Anleitung unserer charmannten Barkeeperin Viola Keller.

Aufgezeichnet von Bernadette Bissig