



Aufgeschnitten & eingeschenkt

adifasdfsdf

» Seid mutig!

Es ist nicht einfach, bereits in jungen Jahren Küchenchefin oder Küchenchef zu werden. Und wenn man mich heute fragt, welche wichtigen Eigenschaften dazugehören, um das hinzubekommen, dann ist – neben dem fachlichen Können – sicher ein gewisses Maß an Selbstbewusstsein eine von ihnen. Keine Angst: Das kann man sich erarbeiten, schließlich ist noch kein Chefkoch vom Himmel gefallen.

Bei mir war es so, dass ich nach meiner Kochausbildung im Fünf-Sterne-Hotel Interalpen in Tirol, im Restaurant „Das Turm“ in Wien als Koch und später als Sous-Chef tätig war. Nach drei Jahren hat es mich aber wieder zurück nach Tirol gezogen. Das Restaurant Montana in Serfaus war anschließend meine nächste Station. Das Haus wurde allerdings samt Restaurant nach meiner zweiten Saison an Jungunternehmer verkauft. Die machten daraus das „Hotel & Garni Das Köhle“. Das neue Restaurantkonzept bot mir die einmalige Gelegenheit, mich in der Küche als 22-Jähriger in der Rolle des Küchenchefs zu beweisen, mein gelerntes Wissen anzuwenden und dieses täglich zu erweitern. Es war und ist aber weiterhin ein Lernprozess, den man als Küchenchef eigentlich immer durchmacht. Dank unseres modernen Konzeptes und unserer stetigen Weiterentwicklung lerne ich daher immer Neues dazu. Mittlerweile kreieren mein Küchenteam und ich aus hochwertigsten, saisonalen Zutaten aus der Region Genussenerlebnisse besonderer Art. Egal ob Forellen aus eigener Zucht, geräucherte Spezialitäten aus unserer neuen, hauseigenen „Selch“, heimische Wild-Raritäten von Serfauser Jägern, ofenfrische Pizza oder Pasta – in unserem alpin-mediterranem Restaurant „Köhles Kulinarium“ ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Und bei alledem hat mir eine Erfahrung aus meiner Ausbildung besonders geholfen. 2013 ging ich beim Wettkampf der Top-Lehrlinge – einer Initiative von Amuse Bouche – als Sieger hervor. Nicht nur wegen der einzigartigen Erfahrung, sondern auch wegen der stetigen Verbesserung des eigenen Könnens würde ich jedem empfehlen, sich diesem Wettkampf zu stellen. Denn bereits während des Wettbewerbes hatte ich neben meiner Tätigkeit im Hotel ein umfangreiches Programm zu durchlaufen, wobei ich viel gelernt und erlebt habe, das ich auch heute noch in den verschiedensten Situationen umsetze.

Lukas Neier
Köhles Kulinarium, Serfaus