

Der Maître
vom Restaurant Rosin in Dorsten
wird Ihnen präsentiert von





Jochen Bauer

Der Maître: Jochen Bauer

Die französische Sprache lernte er in Londons Luxushotel „The Connaught“, vom Vater wie man sich souverän in unterschiedlichen Kulturkreisen und Nobelherbergen bewegt. Er ist das Alter Ego von Fernsehkoch Frank Rosin im Sternerestaurant Rosin in Dorsten. Beruflich ein moderner Maître und privat auch Mal gern gesehener Gast bei denen, deren Gastgeber er häufig ist.

Uta Bühler
im Gespräch mit
Jochen Bauer

Get organized!

Wie haben Sie Ihren Beruf gefunden? War die Gastronomie von Anfang an Ihr Ziel oder hatten Sie einen anderen Traumberuf als Kind oder Jugendlicher?

Selbst nach dem Abitur wusste ich noch nicht so genau, was ich beruflich machen wollte. Erst auf Sylt in den letzten Monaten vom Wehrdienst, ich war im Offiziersheim der Marine eingesetzt, da machte es „klick“ bei mir. Da wusste ich es plötzlich und entschloss mich für ein berufsvorbereitendes Jahr auf die Hotelfachschule zu gehen. Mit meinem Wehrdienst-Kamerad Michael Herzog, bereiste ich vorher noch, also zwischen Militär und Schulbank, für vier Wochen das südliche Afrika. Simbabwe, Swasiland, Mozambique bis zu den Inseln Mauritius und Réunion – 40.000 Kilometer legten wir mit dem Flugzeug, dem Auto und zu Fuß zurück. Wir schliefen auf Luxus-Daunen und Kakerlaken – und wir wussten am Ende der Reise beide, dass wir beruflich die richtigen Weichen gesetzt hatten. Die Luftfahrt war seins, das Gastgewerbe meins.

Wir haben es beide nicht bereut und sind bis heute Freunde.

Hatten Ihre Eltern Einfluss auf diese Entscheidung?

Nachdem meine Mutter gestorben war, nahm mein Vater mich auf viele Reisen durch die ganze Welt mit. In Asien faszinierte mich das weltberühmte Oriental in Bangkok ganz besonders. Die dort erlebte Gastfreundschaft, das Großzügige, die unnachahmliche Art jener unaufdringlichen Herzlichkeit – das habe ich bis heute nachhaltig in Erinnerung.

Können Sie ein Beispiel geben?

Es mag merkwürdig klingen, aber beispielsweise, dass an jeder Tür jemand bereitstand. Vom Eingang bis zur Lobby waren es viele Glastüren, durch die man als Gast ging. Und jeweils im rechten Moment: öffnete eine hilfreiche Hand und ein liebevolles Lächeln die nächste Tür. Ich hab noch im Ohr, wie die Damen mit einem sanften „Sawadih Kah“ und Herren mit „Sawadih Khrap“ begrüßt wurden. Und auch einem Dank folgte auf die Worte „Khop Khun“ die gleiche, unterschiedliche Endung „Kah“ oder „Khrap.“ Erstaunlich, was man sich so alles merkt.



Alle für einen: für den Gast.

Dann haben die Reisen mit Ihrem Vater zur Berufsfindung beigetragen?

Das kann man durchaus sagen. Und auch ein guter Freund meines Vaters, der mir das Elysee Hotel in Hamburg für die Ausbildung empfahl.

Nicht so weit von Sylt, aber weit vom Ruhrgebiet, Ihrer Heimat und Ihren Freunden entfernt. Warum gerade das Elysee in Hamburg?

Es war ein völlig neuer Hoteltypus. Der väterliche Freund hatte das erkannt. Eugen Block, Besitzer und Ideengeber, hatte in den späten 60er-Jahren mit einem Steakhaus in Hamburg begonnen und war zum Pionier der Systemgastronomie geworden. Aus dem einen Restaurant wurde eine Steakhaus-Kette, was Block weitere Firmen gründen ließ, um die einwandfreie Versorgung seiner Steakhäuser zu sichern. Auch mit dem Elysee Hotel, das heute seit seiner Erweiterung als Grand Elysee firmiert, war er wieder Vorreiter. Das Hotel wurde zum Vorbild für die moderne Generation der 5-Sterne-Hotels in Hamburg – und in ganz Deutschland.

Können Sie sich noch an Ihren ersten Arbeitstag erinnern?

Besonders gut erinnere ich mich daran, dass die Arbeitszeit frühmorgens um 5:30 Uhr begann. Das bedeutete über einen ziemlich langen Zeitraum: aufstehen um 4.00 Uhr und die S-Bahn nicht verpassen!

Lehrjahre sind keine Herrenjahre.

Das sind auch die auf die Lehre folgenden Jahre selten.

Welche Station folgte auf Ihre Ausbildung zum Restaurantfachmann im Elysee?

Unser Hoteldirektor Jean-Pierre Richeton, ein Franzose, empfahl mir ins Connaught nach London zu gehen. Ein Traditionshaus, auf dessen wahren Stellenwert mich aber erst viel später, als ich längst dort arbeitete, einer meiner

besten Freunde aufmerksam machte: Platz 3 der Weltrangliste. Das war Mitte der 90er-Jahre. Das Bangkok Oriental stand zu der Zeit auf Platz 1.

Sie folgten der Empfehlung Ihres Chefs also und wurden auf Anhieb eingestellt?

Ja. Mit meinen Bewerbungen hatte ich bisher immer Glück. Aufgabe der Commis war: die Speisen auf Platten aus der Küche im Keller des Hauses zum Restaurant zu tragen. Gastkontakt, im Sinn von Fragen beantworten dürfen, hatten nur die Chef de rangs und die Headwaiter, echte Gespräche mit Gästen führte allein der Maitre d'hôtel, Monsieur Chevallier. Heute ist das Restaurant im Connaught ein Sternerestaurant mit einer der berühmtesten Köchinnen in England. Zu meiner Zeit war es ein sehr, sehr klassisches Restaurant; alle Speisen wurden am Tisch vorgelegt, es wurde viel tranchiert und flambiert. Unser Küchenchef, der für eine Armada von über 100 Köchen verantwortlich war, sei, so hieß es, der bestbezahlte im Land. Service- und Küchensprache war Französisch, wie auch heute noch in großen Häusern üblich. Wer die Sprache wie ich kaum beherrschte, lernte sie hier.

Welche besonderen Erinnerungen haben Sie an Ihre Zeit im Connaught?

Ganz viele. Wir hatten die königliche Familie zu Gast. Die Queen, Lady Di und Prince Charles, zu bedienen, ist sehr besonders. Ein bleibendes Erlebnis ist auch die Beobachtung, wie die Tochter eines der reichsten Männer der Welt im stillschweigenden Einvernehmen mit ihrem Vater – kurzer Blickkontakt ein bestätigendes Nicken von ihm – einen wertvollen Aschenbecher vom Tisch klaut. Einmal hüpfte in einem unglücklichen Moment eine Parisienne Kartoffel vom Vorlegelöffel nicht auf den Teller, sondern auf den Boden. Pannen im Service-Ablauf gab es so gut wie nie – wenn doch einmal, wie hier, dann zischte Maitre Chavallier unhörbar für jeden anderen, aber ein Donnerschlag für den Betroffenen, sein berühmtes „get organized“. Dabei kniff er

DER MAÎTRE

wird präsentiert von Ruinart Champagne

stets sehr beherzt in den Oberarm des Getadelten, der acht geben musste, nicht vor Schmerz laut aufzuschreien. Dieses stillschweigende Hinnehmen ohne eine Miene zu verziehen, auch das muss man erlebt haben.

**„Wer glaubt, das Ruhrgebiet
habe keine eigene Küche, der irrt.
Dieser Schmelztiegel von 60 Nationen –
der trifft sich in unserer Küche.“**

Wie lange blieben Sie in London?

Vorgesehen waren 18 Monate. Dass ich am Ende nur zwölf im Connaught blieb, lag daran, dass mein Vater schwer erkrankte.

Gab es Probleme, weil Sie Ihren Arbeitsvertrag nicht einhielten?

Nein. Ich hatte Glück und bekam sogar ein sehr gutes und sehr ordentliches Zeugnis, was man gewöhnlich erst nach einer Betriebszugehörigkeit von 18 Monaten bekommt. Als ich fünf Jahre später mit meiner Frau gemeinsam London besuchte, verbanden wir das natürlich auch mit einem Es-

sen bei meinem alten Arbeitgeber. Und Monsieur Chevalier, zu dem Zeitpunkt seit etwa 25 Jahren Maître des Connaught, begrüßte mich mit Namen und ganz so, als hätten wir uns gestern zuletzt gesehen. Sofort hätte ich mir vorstellen können, dort wieder zu arbeiten.

Wie ging es nach London weiter?

Ich ging wieder nach Hamburg.

Nicht Richtung Heimat?



Restaurant Rosin in Dorsten

In Hamburg gelang zu der Zeit einem jungen Koch das Kunststück, ein Sternerestaurant mit über 100 Plätzen zu führen – und damit täglich ausgebucht zu sein. So etwas gab es kein zweites Mal in Deutschland. Der Koch hieß Michael Wollenberg und hatte den Bocuse D'Or als bester Fischkoch gewonnen. Sein Tun interessierte mich. Am

**„Der liebe den überraschten
Gesichtsausdruck, den Gäste haben, die das
erste Mal zu uns kommen.
Diese Verblüffung über den Kontrast
von außen und innen.“**

Alsterufer brachte er später ein zweites Großprojekt an den Start, was er sehr erfolgreich betrieb. Das neue „Wollenberg“ war Disco, Gourmet-Restaurant und Hype – als dort ein Stern aufging, war ich aber schon weg. Zurück in die Heimat.

Ins Ruhrgebiet.

Ja. Und seit dem dort geblieben. Auf die zwei spannenden Wollenberg-Jahre folgten vier im Schloss Oberhausen. Danach die Hotelfachschule in Dortmund. Von dort ging es hinter die Kulissen ins Controlling. Und seit fünf Jahren bin ich im Team von Frank Rosin.

Schloss Oberhausen?

Nur keine Standesdünkel. Wer in der Gastronomie erfolgreich sein will, sollte in alle Bereiche hineinschauen, um zu lernen. Fragen Sie mal Frank Rosin nach seinen Jugenderfahrungen, als er in einer Eisdiele jobbte. 800 Plätze hatte unser Biergarten im Schloss Oberhausen, als ich dort begann. Beim Organisieren des Selbstverständlichen in einer dieser Größenordnung begreift man schnell so Manches, beispielsweise auch den Satz „Draußen nur Kännchen“: Die Tasse Kaffee ist nämlich entweder bereits getrunken, und man muss sich dann sehr beeilen eine bestellte zweite Tasse zu bringen, oder sie ist kalt geworden, wenn der Kuchen dazu kommt.

Was war ihr schönsten berufliches Erlebnis?

Dass ich meine Frau im Schloss Oberhausen kennengelernt habe. Eindeutig Platz 1 unter vielen, vielen schönen Erlebnissen.

Und das zweit Schönste?

Dass unser Team, unser Restaurant Rosin, vom Der Feinschmecker zum Restaurant des Jahres 2009 ausgezeichnet wurde.

Was ist das besondere an Ihrem Restaurant?

Vorweg die Küche. Ihretwegen kommt der Gast erst einmal zu uns. Diese Region hätte keine eigene Küche, heißt es oft. Irrtum. Das Ruhrgebiet ist ein Schmelztiegel von mehr als sechzig Nationen. Und genau so ist die Küche von Frank Rosin. Da fließt Ayran, ein anatolisches Getränk auf der Basis von Joghurt, so selbstverständlich wie deutsches Sauerkraut ein.

Und was ist das besondere an Ihrem Service?

Service – Service ist Weiterentwicklung. Wir stellen uns tagtäglich viele Fragen. Alle miteinander, Köche und Gastgeber. Was hat dem Gast gefallen? Womit konnten wir ihn überraschen? Wie können wir uns in seinen Augen verbessern, steigern? Wir suchen gemeinsam nach Antworten und stellen Musik, Licht, Timing, Ansagen der Speisen – einfach alles – immer wieder in Frage. Unser Restaurant hat im Sommer eine andere Lichteinstellung als im Winter. An trüben Tagen eine andere als an sonnigen. Ein und derselbe Gast hat an verschiedenen Tagen unterschiedliche Stimmungen!

Darauf stellen Sie sich ein?

Ja natürlich versuchen wir das. Und wir halten bedeutsames fest. Welchen Wein hat der Gast getrunken, was hat er gegessen und was hat ihm besonders gut oder weniger gut geschmeckt. Im Team spürt man auch, wer am Tisch beim Gast besonders gut ankommt, und wer weniger gut. Diese Antenne haben wir Menschen. Die Leitung eines Tisches gehört nicht zwingend in die Hände des Restaurantleiters. Das Gegenteil ist der Fall, wenn ein Kollege die Herzen der Gäste berührt. Da darf einem das eigene Ego nicht im Weg stehen.

Haben Sie sich schon einmal so richtig über einen Gast geärgert?

Nein.

Auch nicht über eine Situation?

Ärgerlich ist beispielsweise, wenn ein reservierter Tisch vergessen wird abzusagen und den Abend über frei bleibt. Noch ärgerlicher ist, wenn man anderen Gästen zuvor absagen musste. Eine Situation, die vorkam. Der wir heute



Restaurant Rosin

aktiv begegnen, indem wir alle Reservierungen einen oder zwei Tage im Voraus noch einmal telefonisch bestätigen. Reservierungen, die ein halbes Jahr und älter sind, richten so, wenn sie vergessen wurden, keinen Schaden mehr an – und niemand muss sich ärgern.

Womit hat Sie ein Mitarbeiter zuletzt positiv überrascht?

Das kommt öfter vor. Eine junge Mitarbeiterin musste vor Kurzem und über einen längeren Zeitraum um das Leben ihrer Mutter fürchten. Sie war sehr krank. Die junge Frau schaffte es, jeden Abend um 18.00 Uhr einen inneren Hebel umzulegen und in den Abendservice wie ein professioneller Schauspieler auf die Bühne zu gehen.

Eine neue Mitarbeiterin, eine Auszubildende, hat mich letzte Tage überrascht. Damit, dass sie sich eigeninitiativ entschloss, an diesem Tag zum ersten Mal an den Tisch zu gehen, um den Gästen unsere unterschiedlichen Brot- und sechs Buttersorten zu erklären. Ich hatte noch nicht damit gerechnet, dass sie schon so weit ist – aber sie war es.

Was raten Sie jungen Gastronomie-Mitarbeitern für ihre berufliche Karriere?

Sammelt vielseitige Erfahrungen. In der Sternegastronomie, in der Systemgastronomie, in der Kettenhotellerie, in der Privathotellerie, im Eventbereich – orientiert euch an den Besten.

Und zum Thema Weiterbildung?

Rate ich jungen Kollegen, dass sie sich selbst ein Bild von den Leuchttürmen der Gastronomie querbeet verschaffen. Von der Systemgastronomie ebenso wie von der Sterne-

Gastronomie. Durch Praktika in Semesterferien oder im Urlaub habe ich Einblick in die Schweizer Gastronomie wie in Florida genommen und erfahren, dass man durch solche Arbeitsaufenthalte die andere Kultur viel besser kennenlernt als im normalen Urlaub – und dabei gleichzeitig seine Kompetenz und den eigenen Marktwert erhöht.

Worauf sind Sie beruflich am meisten stolz?

Mit Frank Rosin und in diesem tollen Team zu arbeiten.

Was hat Sie zuletzt sprachlos gemacht?

Eine wirklich traurige Situation. Wenn wir Stammgäste vermissen, sie lange nicht im Restaurant gesehen haben, dann rufe ich sie gewöhnlich an. Vielleicht ist etwas vorgefallen, was den Gast verärgert hat, und wir nicht wahrgenommen haben. Dieser Gast, bei dem ich nun anrief, war seit vielen Jahren ein guter Stammgast, ein Burgundliebhaber und Experte, dem ich gleich zu Beginn auch Grüße von unserer Chef-Sommeliere Susanne Spies ausrichtete und der mir, bevor ich ihn irgendetwas fragen konnte, sagte, dass wir uns wohl nicht wiedersehen würden. Schilddrüsenkrebs im Endstadium.

Was macht Ihr Team zum Dream-Team?

Wir verbringen viel Zeit miteinander. Genau so viel wie mit der Familie, manchmal auch mehr als mit der Familie. Unser Erfolgsrezept ist das gleiche wie für jede gute Ehe: wir reden viel miteinander, und wir hören einander zu. Und wir haben ein gemeinsames Ziel: Gäste zu Freunden machen, die gerne und bald wiederkommen.



Jochen Bauer, Maitre vom Restaurant Rosin in Dorsten