

PORTRÄT

Heimat
& Welt

Leidenschaft fürs Kochen

Monika Huber, Küchenchefin am Bodensee



1. Die ersten Erinnerungen an das Kochen – was war entscheidend für diese Berufswahl?

Ich bin in einer Familie aufgewachsen, in der das Kochen und Essen schon immer eine große Rolle gespielt hat. Es wurde zuhause immer frisch gekocht, vieles kam aus dem eigenen Garten und zur «Marende» gabs oft selbstgebackene Kuchen und Torten. Als ich dann alt genug war, habe ich da auch sehr gerne immer wieder mal etwas Neues ausprobiert und mich kreativ ausgetobt...manchmal zum Leidwesen meiner Familie, die die Experimente dann verköstigen durften. Aber die unendlichen Möglichkeiten mit tollen Produkten und das Gemeinschaftsgefühl der Menschen bei einem tollen Essen hat mich schon immer fasziniert.

2.Wann und wie kam es zur Entscheidung, ins Ausland zu gehen?

Ich war und bin ein sehr reiselustiger Mensch. Als ich als Koch angefangen habe, war mein Beruf für mich das Tor zur Welt. Ich konnte neue Menschen, Orte, Mentalitäten, Einstellungen und Systeme kennenlernen und es war auch finanziell machbar. Als Kochlehrling ist die Reisekasse schließlich ziemlich bescheiden.

3.Leidenschaft fürs Kochen verbindet man häufig mit Leidenschaft fürs Essen – was ist Ihr Lieblingsgericht?

Habe ich tatsächlich keines, hängt davon ab, wo ich mich befinde und wer mit dabei ist. Ich gehe sehr gerne Essen und ich bin davon überzeugt, dass man schmeckt, wenn etwas mit Liebe zubereitet ist. Ob das dann im Fine Dining oder im Wirtshaus ist, spielt keine Rolle.

STECKBRIEF

Name: Monika Huber

Alter: 29

Herkunft: aufgewachsen in Percha und Pfalzen am Issinger Weiher

Schul Ausbildung: Matura an der WFO (Wirtschaftsfachoberschule) Bruneck, danach verkürzte Kochlehre im "Bad Schörgau" in Sarnthein

Wichtigste Stationen im Ausland: "Vila Joya" an der Algarve, Portugal und die "Taverne zum Schäfli" in Wigoltingen in der Schweiz
derzeit: Küchenchefin in der "Wirtschaft am Schlössli" in Bottighofen am Bodensee, Schweiz



4. Was machen Sie, wenn Sie nicht kochen?

Ich bin – wie bereits erwähnt – ein sehr reiselustiger Mensch, sobald Urlaub in Sicht ist, packe ich meine Koffer und bin mal ein Weilchen weg. Meine Freizeit verbringe ich so weit wie möglich mit meinem Partner, treffe mich mit Freunden, bin im Sommer gerne mit dem Motorrad unterwegs, lese gerne und versuche die Zeit zu genießen.

5. Was wünschen Sie sich für Südtirols Entwicklung in den kommenden 10 Jahren?

Auf die Gastronomie bezogen bin ich der Meinung, dass sich bereits in den letzten Jahren viel getan hat und es viele junge Leute gibt, die frischen Wind in die Branche bringen. Ich hoffe, dass die Entwicklung in diese Richtung weitergeht und dass vor allem junge Leute, die sich für die Branche interessieren und entscheiden, gefördert und geschätzt werden. Beispielsweise sollte ein junger Koch nicht als billige Arbeitskraft ausgenutzt werden, sondern es ist die Aufgabe der Älteren, ihm etwas beizubringen und die Freude und schönen Seiten vom Beruf zu zeigen. Und trotz der Redewendung «der Gast ist König» wissen leider viele Gäste nicht was Respekt gegenüber Mitarbeitern in Gastrobetrieben ist, etwas das sicher auch sehr abschreckend für viele wirkt. Es ist an der Zeit, dass auch manche der Gäste gutes Benehmen lernen und nicht alles für selbstverständlich halten. Da hinkt unsere Branche leider noch stark hinterher. Wenn man beispielsweise 10 vor Öffnungszeiten in eine Bank möchte und nicht hinein kann, ist das völlig normal, aber wenn man in einem Restaurant 10 Minuten vor Öffnungszeit keinen Kaffee bekommt, gleicht das schon fast einem Skandal.