



MONATSBRIEF

für Mitarbeitende, Freiwillige, Mieterinnen und Mieter

Februar 2024

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Liebe Freiwillige
Liebe Mieterinnen und Mieter

Unbekanntes von Bekannten - *Mitarbeitende im Landhaus Neuenegg*

So oft wie früher ist er nach dem Umzug der Küche an die Gartenstrasse 20 nicht mehr im Landhaus zu sehen. Trotzdem ist er mit seinen Produkten stets präsent: **Markus Rütli** ist der Leiter Verpflegung im Landhaus Neuenegg und hat sich für das Interview dieses Februar Monatsbriefes zur Verfügung gestellt. Wir sind natürlich neugierig, wie er die Umstellung am neuen Produktionsstandort wahrnimmt.



Name	Markus Rütli
Geburtsjahr / Alter	1966 / 57
Aktuelle Funktion	Leiter Verpflegung
Ausbildung / Beruf	Koch / Diätkoch / Heimkoch
Eintritt im Landhaus Neuenegg	September 2016

Hallo Markus. Besten Dank, dass Du Dich für dieses Interview zur Verfügung stellst. Du bist ja ein gerngesehenes Gesicht. Oft, wenn wir Dich sehen, kommst Du als «Chef de Cuisine» ins Bistro und fragst die Gäste, ob das Essen geschmeckt hat. Bist Du gerne Gastgeber?

M.R.: Wenn man dies als Küchenchef nicht gerne ist, muss man es lernen; es ist Teil der Funktion und der Verantwortung. Das musste ich anfangs auch lernen. Dabei geht es nicht nur darum zu fragen, ob das Essen gut ist, sondern in einem kurzen Zwiegespräch mit dem Gast zu entdecken, ob es ihm geschmeckt hat. Er soll sich ernst genommen fühlen und ich will ihm zeigen, dass es mich auch wirklich interessiert. So gesehen freue ich mich über alle Rückmeldungen, auch kritische. Wir haben ja viele wiederkehrende Gäste und so möchte ich es allenfalls das nächste Mal besser machen. Die Zufriedenheit der Gäste ist mir ein echtes Bedürfnis.

Markus Rütli ist nicht ein oberflächlicher Gastgeber, der die Gäste nach der Begrüssung bereits wieder vergessen hat, sondern er erachtet es als seine Berufung, die Leute, die bei ihm speisen, zufrieden zu stellen, egal wer sie sind und was sie essen.

Du bist seit siebeneinhalb Jahren im Landhaus Neuenegg. Was hat Dich bewogen, hier zu arbeiten?

M.R.: Ich bin damals aus privaten Gründen vom Kanton Solothurn nach Bern gezügelt und suchte eine neue Stelle; am liebsten in einem privaten Pflegeheim in der Gegend. Ich arbeitete vorher im Sonderpädagogischen Zentrum Bachtelen in Grenchen. Da kam mir die ausgeschriebene Stelle im Landhaus entgegen. Die Lokalität gefiel mir, das Ländliche und auch das Äussere des Landhauses, das sich so ganz von einem normalen Pflegeheim mit viel Beton und langen Gängen unterschied. Zudem benötigte ich kein Auto, um zur Arbeit zu fahren. Ich sagte zu und nun sind es schon bald acht Jahre, dass ich hier bin.

Markus pendelt praktisch ganzjährig mit seinem E-Bike von Köniz ins Landhaus – unverwüstlich.

Welche Entwicklungen hast Du im Landhaus in der Gastronomie seither mitgeprägt oder angestossen?

M.R.: Qualität war und ist mir in meinem Beruf immer ein grosses Anliegen. Ich stellte schnell fest, dass die Gastronomie im Landhaus Neuenegg ein «Mauerblümchendasein» fristete und sich schlecht verkaufte, obwohl sie ja einen bedeutenden Aufwandposten in der Rechnung darstellte. Mir war es daher wichtig, dass die Qualität und die Bedeutung der Mahlzeiten im Pflegeheimbetrieb sichtbar gemacht und damit auch besser vermarktet wurden. Nebst der Pflege und Betreuung ist das Essen etwas vom Wichtigsten im Tagesablauf der Bewohner. Da ist doch nur recht, wenn man dies auch heraushebt, insbesondere wenn die Qualität und die Individualität Merkmale sind, die sich sehen lassen dürfen. Zudem war die Infrastruktur der Küche in vielem ungenügend. Ich habe mitgeholfen, diese an die Prozesse anzupassen und zu verbessern. Mit der neuen Küche an der Gartenstrasse haben wir jetzt nochmals einen Riesensprung gemacht. Wir können nicht nur viele effizienter und vorausschauender kochen, wir haben auch viele neue Möglichkeiten, uns weiterzuentwickeln.

Markus hat in den vergangenen sieben Jahren wesentlich dazu beigetragen, dass die Küche des Landhaus Neuenegg heute einen hervorragenden Ruf erhalten hat. Dabei hat er sich immer als Teil des Ganzen gesehen, der in seinem eignen Verantwortungsbereich das Beste im Rahmen der Möglichkeiten herausholen will.

Wie verläuft ein normaler Arbeitstag bei Dir?

M.R.: (Schmunzelt) Normale Arbeitstage gibt es fast nicht. Jeder Tag bringt etwas anderes. Salz und Pfeffer sind sprichwörtlich Bestandteile meines Jobs. Immer wenn ich denke, jetzt kannst Du Dich in Ruhe hinter die und die Aufgabe setzen, kommt etwas Unerwartetes, das einer Lösung bedarf. Ich arbeite immer noch zirka zur Hälfte in der Produktion mit. Daneben habe ich Kontakte mit Lieferanten, löse grosse und kleine Probleme, spiele oft die dargebotene Hand und so weiter. Als Küchenchef kommst Du Dir oft als eierlegende Wollmilchsau vor. Aber diese Abwechslung und die täglichen Überraschungen machen meinen Beruf auch spannend, erfordern aber auch immer wieder grosse Flexibilität.

Du schulst immer auch junge Kochlehrlinge. Ich beobachte, dass Du dies mit viel Engagement und Freude an der Entwicklung von Jugendlichen machst. Was bewegt Dich dazu, Junge in Deinem Beruf auszubilden?

M.R.: Ich sage mir immer wieder: Man muss an die Menschen glauben und ihnen Wege aufzeigen. Vor Jahrzehnten hat mein Lehrmeister auch in mich «investiert», an mich

geglaubt. Ohne all die Vorgesetzten, die mir gezeigt haben, wie ich es machen muss und was ich tun kann, um besser zu werden, hätte ich den Beruf vielleicht schon an den Nagel gehängt. Etwas zu produzieren, was andere mit ihren Sinnen aufnehmen, das macht Sinn. Koch ist ein wirklich sinnvoller Beruf. Das kannst Du nicht bei allen Berufen so deutlich erfahren. Was kann es Schöneres geben, als etwas Feines zu kochen, das Menschen glücklich macht? Und diese Leidenschaft an Junge weiterzugeben, das gefällt mir. Zudem fordern mich die Lernenden auch heraus. Du musst zuhören können, viele bringen einen schweren Rucksack mit. Du musst versuchen, die Motivation über die ganze Lehrzeit aufrecht zu erhalten und zu fördern. Schliesslich sind wir alle darauf angewiesen, dass junge Menschen zu Köchen ausgebildet werden. Koch ist zudem ein Beruf, indem Du Dich in verschiedenste Richtungen weiterbilden kannst. Als Koch bist Du überall gefragt. Und ausgelernt hat man bekanntlich nie. Zudem hält mich die Funktion als Lehrmeister jung. Es fordert mich heraus, à-jour zu bleiben.

Markus ist ein geborener Lehrmeister. Er erachtet es als seine Pflicht, das Gelernte auch weiterzugeben, zudem hat er ein echtes Interesse daran, dass aus «seinen» Lernenden auch etwas wird.

Was ist in einem Pflegeheim speziell oder anders als in einer Restaurant- oder Hotelküche?

M.R.: Die Leute können nicht weglaufen, sie sind auf die Küche angewiesen. Nein im Ernst. Du musst gerade deswegen viel aufmerksamer gegenüber den Kunden sein. Ein Restaurant hat in der Regel einen kleinen Kreis an Stammkunden, bei uns ist es umgekehrt. Ich muss also die Bedürfnisse all unserer Bewohnerinnen und Bewohner genauestens kennen, damit ich jederzeit das Richtige auf die richtige Art für sie zubereite. Zudem verändert sich ihr Gesundheitszustand mit der Zeit, darauf muss ich auch Rücksicht nehmen. Sie sollen während der ganzen Dauer ihres Aufenthalts ein Essen bekommen, das auf ihre Bedürfnisse ausgerichtet ist. Dazu muss ich sie kennen. Die Grösse unseres Betriebes ermöglicht dies auch, bei grösseren Pflegeheim- oder Spitalbetrieben ist dies so nicht möglich. Individualität beim Essen wird im Landhaus somit grossgeschrieben und ist ein starker Vermarktungspunkt.

Das Wissen um die individuellen Bedürfnisse jedes einzelnen Bewohners sind für Markus ein ganz zentrales Anliegen. Mit dieser Politik bildet die Gastronomie einen wesentlichen Image-Pfeiler des Landhaus Neuenegg.

Du wirkst jederzeit ruhig und gelassen, obwohl es in der Küche manchmal auch hektisch zu- und hergehen kann. Wie kommt dies?

M.R.: Das ist zu einem grossen Teil Berufserfahrung. Im Sonderpädagogischen Heim Bachtelen hatten wir in der Küche oft bis zu fünf Schüler und Lehrlinge gleichzeitig, die uns zugeteilt wurden, wenn es z.B. in der Schule eskalierte. Da darfst Du als Küchenchef dann nicht noch zusätzlich die Stimmung anheizen. Einmal mussten sie 30 kg Spätzli für 300 Personen herstellen, vergassen jedoch, das Rührwerk anzustellen. Es entstand ein mächtiger Klumpen. Man rief dann mich. Wäre ich nun laut geworden, was hätte das genützt? Wir konnten die Spätzli doch noch retten. Nein, Impulsivität bringt selten was Positives hervor. Obwohl ich innerlich auch nicht immer so ruhig bin, wie ich scheine.

Während des ganzen Interviews kommt diese Erfahrung und Abgeklärtheit hinüber. Was er sagt, immer wohlüberlegt und beruht auf jahrelang aufgebautem Wissen und Routine. Ihn kann so leicht nichts erschüttern.

Wie unterscheidest Du Dich Deiner Meinung nach von anderen Gastronomen?

M.R.: Ich muss nicht immer darüber sprechen, was ich alles kann. Ich beobachte viele Gastronomen, die das Bedürfnis haben, ihr Können lautstark hinauszuposaunen, um der Welt zu beweisen, wie top sie sind. Ich habe mit der Zeit gelernt, dass auch die nur mit Wasser kochen. Ich brauche nicht immer zu erzählen, was ich kann, ich zeige es mit meinen Produkten auf dem Tisch. Ich bin zufrieden, wenn ich feststelle, dass meine Organisation, meine Planung und meine Aufmerksamkeit dem Einzelnen gegenüber zum richtigen Ergebnis geführt haben; sprich dass der Gast zufrieden ist. Speisekarten sind geduldig; mir geht es aber darum, das Versprechen, das gegenüber dem Gast auf der Karte gemacht wird, auch ehrlich einzulösen.

Da ist sie wieder, die Bescheidenheit eines echten Profis. Es würde vielen Köchen gut anstehen, sich an Markus ein Vorbild zu nehmen.

Nun ist ja die Küche des Landhaus Neuenegg an den neuen Standort im zweiten Haus an der Gartenstrasse umgezogen. Wie gross ist die Umstellung für Dich und Dein Team? Was ist anders als vorher?

M.R.: Es ist tatsächlich eine völlige Umstellung hin zu einem topmodernen Küchenbetrieb. Wir kochen noch an drei Tagen in der Woche gemäss den neusten Garmethoden. Tomatensauce wird dann nicht mehr für einmal, sondern gleich für zehn Mal produziert. Ein Teil wird gefrostet, ein anderer Teil heiss eingefüllt oder direkt verwendet. Anstatt 5 Liter werden deren 50 zubereitet. Es handelt sich um eine zeitunabhängige Produktion ohne den geringsten Qualitätsverlust. Wenn nicht produziert wird, das Personal in der Küche entsprechend reduziert und im Restaurant eingesetzt. Dadurch haben wir auch mehr Kapazitäten, weitere hausgemachte Angebote zu kreieren (sog. Inhouse-Convenience), zum Beispiel etwas, das es nur im Landhaus gibt. Man kann sich fragen, ob darunter die Kreativität leidet. Ich behaupte nein, sie verlagert sich einfach, indem ich unterschiedliche Zusammenstellungen von Gerichten kreieren kann. Die einzelnen Bestandteile müssen aber sehr genau nach elektronischer Rezeptur zubereitet werden. Für die Mitarbeitenden meines Küchenteams ist dies eine grosse Umstellung und dies wird in den ersten Monaten auch eine enge Begleitung von meiner Seite erfordern.

Die Bewohner essen weiterhin in ihren Speisesälen und das Bistro Landhaus ist auch weiterhin in Betrieb. Wie funktioniert dies nun, wenn die Küche nicht gleich vor Ort ist?

M.R.: Die Mahlzeiten werden dreimal wöchentlich mit dem neuen Bus und Anhänger hinauftransportiert. Im Landhaus oben hat es zwei Köche, die das Essen regenerieren und anrichten. Sie sind auch Bindeglied zur neuen Produktionsküche und geben entsprechende Rückmeldungen, was noch nötig ist, was anders funktionieren muss etc. Die jetzigen Lagerräumlichkeiten inkl. Kühler werden gebraucht, um die jeweils folgenden sechs Mahlzeiten zu lagern. Insgesamt benötigt dies eine präzise und vorausschauende Produktionsplanung, dass alles im richtigen Moment in der richtigen Menge geliefert wird.

Kocht ein Koch zuhause eigentlich auch oder geht er immer auswärts essen?

M.R.: Ich koche selbst auch privat, vor allem am Freitag bis Sonntag, wenn ich frei habe. Ich koche oft mehr als für eine Mahlzeit erforderlich ist, so kann ich weitere Gerichte am nächsten Tag daraus herstellen. Gewisse Gerichte schmecken am zweiten Tag oft besser als am ersten. Ins Restaurant gehe ich eher selten, ausser ich will etwas Neues entdecken. Als Koch bist Du da natürlich auch kritisch und lässt Dir nicht alles vorsetzen.

Traut sich überhaupt jemand, einen Koch zum Essen einzuladen?

M.R.: Es gibt schon solche im Bekanntenkreis, die im Vorfeld unsicher sind und mir mitteilen, dass sie nicht wissen, was sie mir kochen sollen. Oft fragen meine Freunde und

Bekannte auch, was sie kochen sollen, und ich gebe ihnen noch den einen oder anderen Tipp. Nein als Koch werde ich nicht wegen meines Berufes ausgeladen. Der Respekt ist aber sicher immer da.

Schaust Du dir auch Kochsendungen an? Sie sind ja schon fast an jedem TV-Sender inflationär zu sehen.

M.R.: Das habe ich auch schon gemacht. Es gab da mal eine Back Show im Deutschen TV, die fand ich originell. Mit Sendungen wie «Mini Chuchi – Dini Chuchi» kann ich aber gar nichts anfangen. Grundsätzlich haben die Kochsendungen sicher dazu beigetragen, dass sich die Leute trauen, überhaupt zu Kochen oder Neues auszuprobieren. Zudem haben sie meiner Meinung nach das Berufsimago des Kochs verbessert.

Wenn Du Dich mal vom Thema Kochen ablenken willst: Was machst Du gerne?

M.R.: Ich höre gerne Musik, dabei kann ich mich gut entspannen. Nicht gerade Mainstream, aber Musik, bei der es sich lohnt, genauer hinzuhören. Da gibt es so viel Originelles, das nie am Radio gesendet wird. Auch Musik aus den 80-ern oder Italo Songs finde ich lässig.

Markus ist als Koch auch hier ein Genussmensch und sucht sich die Perlen aus, die nicht obenauf liegen.

Gibt es etwas, was Du noch gerne in der Zukunft machen möchtest?

M.R.: Oh ja. Wenn ich z.B. einmal nicht mehr 100% arbeiten würde, würde ich gerne auf originelle Art Brot backen und dies den Leuten zeigen. Jeder von uns hat einen Bratopf zuhause, damit lässt sich zum Beispiel wundervoll knuspriges Brot backen, das sich eine 1 Woche lang hält. Auf ganz einfache Art.

Schuster bleib bei Deinen Leisten. Essen mit Genuss, das ist und bleibt Markus Beruf und Hobby gleichzeitig. Wir sind gespannt auf diese Rezeptur.

Hast Du noch eine Botschaft an die Mitarbeitenden?

M.R.: Das Landhaus hat heute ein aufgestelltes und engagiertes Team. Die Aufgaben, die von jedem Einzelnen in einem Pflegeheim zu bewältigen sind, sind nicht immer einfach. Es ist mir wichtig, dass bei allem Druck die Freude an der Arbeit niemals verloren geht. Das gegenseitige Interesse aneinander. Es ist mir wichtig, dass es allen gut geht, so können sie auch mehr leisten. Und dass man sich ehrlich und offen austauscht und gegenseitig unterstützt. Nicht nur fragen, wie geht es Dir, sondern manchmal etwas tiefer gehen. Je älter ich werde, umso mehr merke ich, dass es solch kurze Momente sind, das Leben lebenswert machen.

Markus, herzlichen Dank für die Offenheit in diesem Gespräch!

Peter Ducommun
Institutionsleiter