

JOËL HÖSLI

«1100 EURO SIND EIN TOPLOHN»

Während seiner Zeit als Sous-chef in Griechenland arbeitete der 23-Jährige ohne einen einzigen freien Tag durch. Trotzdem fasst er weitere Auslandsaufenthalte ins Auge.

HGZ: Joël Hösl, wie sind Sie zu dem Job als Sous-chef in Griechenland gekommen?

JOËL HÖSLI: Ich habe den Job durch meine Freundin erhalten. Sie ist Griechin. Wir haben uns im «The Alpina Gstaad» in der Wintersaison kennengelernt. Sie stellte den Kontakt zum «Porto Zante Villas and Spa» auf der griechischen Insel Zakynthos her. Dort arbeiteten wir gemeinsam eine Sommersaison.

Um welche Art von Gastronomie handelte es sich?

Wir waren ein sehr kleiner, aber luxuriöser Betrieb. Das Restaurant des «Porto Zante Villas and Spa» ist nicht öffentlich zugänglich. Wir kochten nur für unsere Gäste. Der Betrieb umfasst fünf Villen, die maximal 30 Gäste beherbergen können. Es gab aber auch Tage, da waren wir mit elf Gästen ausgebucht. Gewisse VIPs haben teilweise die ganze Anlage für eine Woche gemietet, um ihre Ruhe zu haben.

Wie haben Sie den dortigen Arbeitsalltag erlebt?

Im Vergleich zu Griechenland haben wir hier in der Schweiz ein «Schoggiläbä». Ich arbeitete sechs Monate durch, ohne einen einzigen Tag frei zu haben. Das ist auf den griechischen Inseln in den Saisonbetrieben ganz normal. In den Zimmerstunden war ich meistens auf Pikett. Denn wenn jemand etwas essen wollte, musste ich da sein. Mein regulärer Arbeitstag begann in der Regel morgens um zehn Uhr. Dann arbeitete ich bis vier oder halb fünf am Nachmittag. Um sechs Uhr abends ging es wieder los. Feierabend war meist gegen elf Uhr, da unsere Gäste relativ früh zu Abend assen.

Ging dieser Rhythmus nicht ziemlich an die Substanz?

Doch, sechs Monate am Stück durchzuarbeiten ist enorm anstrengend. Mein Appartement war nur fünf Minuten vom Strand entfernt. Ich war jedoch selten schwimmen, da ich einfach sehr müde war und ich mich am Nachmittag lieber ins Bett legte.

Zur Person

Der 23-Jährige absolvierte seine Kochlehre im Gasthof Löwen in Bubikon. Nach der Durchdiener-RS arbeitete Joël Hösl unter anderem im «Il Casale» in Wetzikon, im Kulm Hotel in St. Moritz und im «The Alpina Gstaad». Von 2012 bis 2014 war der Zürcher Oberländer Mitglied der Junioren, die im November 2014 in Luxemburg den Weltmeistertitel holte.



Joël Hösl war von Anfang 2012 bis Ende 2014 Mitglied der Junioren. ZVG

Und wie klappte es mit der Entlohnung?

Das war so eine Sache. Für die sechs Monate hatte ich natürlich kein griechisches Konto eröffnet. Doch genau in der Zeitspanne, als ich in Griechenland arbeitete, gab es den «Capital Control». Will heissen, die Banken konnten kein Geld auf ausländische Konten überweisen. Dadurch habe ich während zwei Monaten keinen Lohn erhalten. Für griechische Verhältnisse hatte ich einen super Lohn: 1100 Euro. An der Tagesordnung sind 500 bis 600 Euro.

«In der Schweiz haben wir ein «Schoggiläbä».»

Wie war die Küchencrew bezüglich Nationalitäten zusammengesetzt und welche Funktionen hatten die Teammitglieder inne?

Die Küchenchefin war gebürtige Georgierin, die jedoch schon lange in Griechenland lebte. Dann gab es eine Griechin, die das Fleisch und den Fisch auf dem Grill zubereitete. Alle zwei Wochen kam ein Sushikoch, ein gebürtiger Philippiner, aus Athen. Die Küchenhilfe stammte aus Georgien. Eine Indonesierin war für das Putzen zuständig. Ich wollte ihr immer helfen, durfte aber nicht. Als Sous-chef sei das nicht meine Aufgabe, hiess es.

Unterschiedliche Nationen, unterschiedliche Sprachen.

Wie haben Sie sich im Team verständigt?

Die Arbeitssprache war Griechisch. Die Küchenchefin sprach

kein Englisch, sondern nur georgisch und griechisch. Am Anfang war das ziemlich schwierig. Dafür habe ich umso schneller Griechisch gelernt. Irgendwie hat es immer funktioniert. Manchmal auch mit Händen und Füssen.

Was haben Sie von Ihrem Aufenthalt für Ihre weitere Laufbahn mitnehmen können?

Fachlich habe ich viel von der griechischen Küche gelernt. Einfache Gerichte wie ein griechischer Salat wurden mir auf komplett andere Weise gezeigt, als ich dies von der Schweiz her kannte. Persönlich bin ich an der Aufgabe gewachsen. Ich wurde mit Herausforderungen konfrontiert, die ich bislang noch nicht zu bewältigen hatte. Zudem habe ich tolle Menschen kennengelernt. Viele davon sind zu guten Freunden geworden.

Planen Sie weitere Auslandsaufenthalte?

Ich würde gerne wieder im Ausland arbeiten und irgendwann sogar auswandern. Pläne sind jedoch zurzeit noch keine konkreten vorhanden. Es kommt, wie es kommen muss. Einen Auslandsaufenthalt kann ich nur weiterempfehlen. Man startet bei null und muss sich alles neu aufbauen. Dabei lernt man so viel. Nicht nur fachlich, sondern auch menschlich. INTERVIEW: BERNADETTE BISSIG

Auslandsjobvermittlung «Ambassador»

Der Schweizer Kochverband skv bietet seinen Mitgliedern Unterstützung bei der Jobsuche im Ausland. Interessierte senden ihr Dossier an: kochverband@hotelgastrounion.ch

Kopf der Woche



Vreni Giger

Gastgeberin im Zürcher Restaurant Rigiblick

Das Restaurant Rigiblick hat ein neues kulinarisches Kapitel aufgeschlagen. Seit Ende Oktober zelebriert die bekannte Gourmet-Köchin Vreni Giger über den Dächern von Zürich ihre legendäre und mehrfach ausgezeichnete, regionale Frischküche. Komplett neu ist auch das Restaurant: Die beiden Lokale «Gourmet» und «Bistro» wurden neu konzipiert und in sechs Wochen umgebaut.

Personalia

Daniel Heiserer

Neuer Präsident der Romantik Hotels & Restaurants Schweiz

Der 41-Jährige leitet zusammen mit seiner Familie das Romantik Hotel Castello Seeschloss in Ascona. Einstimmig gewählt, tritt der neue Präsident sein Amt per sofort an und führt die traditionsreichen Hotels in ihr Jubiläumsjahr. 2017 feiert die Kooperation ihr 40-jähriges Bestehen.

Stefan Kern

PR-Berater und Kommunikationsprofi

Die Andermatt Swiss Alps AG übergibt die Leitung ihrer Kommunikationsabteilung an Stefan Kern. Er übernimmt damit die Verantwortung für den Auftritt und die Kommunikation des grössten Schweizer Tourismusprojekts.



Gastkolumne

Von Selbst- und Fremdwahrnehmung

Barbara Gisi, Direktorin Schweizer Tourismus-Verband

Wie so Vieles bekommt unsere Selbstwahrnehmung «technisch unterstützt» andere Qualitäten. Nicht nur bei Touristen, die auf der Jagd nach Selfies vor den Sehenswürdigkeit in Stress geraten, ist die Selbstwahrnehmung im Umbruch. Sie wandelt sich Richtung «selfie'sche» Selbstdarstellung; «ich fotografiere mich, also bin ich» könnte man meinen. Es fragt sich, ob der Fremdwahrnehmung noch Platz eingeräumt wird. Was bei Menschen belächelt oder auch nur neutral festgestellt wird, kann ebenso bei Organisationen, Unternehmen und Strukturen beobachtet werden, die Fremdwahrnehmung verliert an Bedeutung. Alte, einst bewährte Ideen und Systeme werden im Sinne von «mehr desselben» aufgepeppt anstatt hinterfragt und durch Neues ersetzt, wenn sie überlebt

sind. Vielleicht ist deshalb der Begriff «Innovation» in aller Munde, auch im Tourismus. Ein Zeichen dafür, dass noch Handlungsspielraum, «Luft nach oben», vorhanden ist? Hinweise von aussen sind selten willkommen, stören die vermeintliche Ordnung und führen – werden sie ernst genommen – zu Änderungen. Dass dies oft überlebenswichtig, nur selten aber einfach ist, muss fairerweise betont werden. Fremdwahrnehmung zu äussern, geschieht immer aus unverbindlicher Distanz und ist deshalb komfortabel. Der Aussenstehende muss nichts ändern, nichts wagen, nicht mit unsicheren Perspektiven und Ängsten umgehen, der Betroffene sehr wohl. Kritisieren ist einfacher als realisieren. Deshalb «Chapeau!» vor allen, die es wagen, wirklich Neues auszuprobieren!

... zitiert ...

Trüffel suchen ist ein wenig wie nach Gold graben.

STEFAN SPAHR
TRÜFFEL-BAUER AUS BÜREN
AN DER AARE

KAFIKLATSCH



ZVG

Franco Noriega

Der heisseste Koch mit Netz

Der 27-jährige Peruaner vertrat sein Land 2004 als Schwimmer an den Olympischen Spielen in Griechenland. Als Model steht er für Dolce & Gabbana, Calvin Klein oder Hugo Boss vor der Kamera. Er besitzt Restaurants in Peru und New York. Und auf Social Media steht er mit nacktem Oberkörper in der Küche.

Khalil Rafati

Ein ehemaliger Junkie wird mit Säften zum Millionär

Vor 13 Jahren lebte Rafati als Junkie auf den Strassen von Las Vegas. Dann entdeckte er die aufpöppelnde Wirkung von Fruchtsäften. Heute beliefert er Naturkostläden mit Säften, hat ein Buch mit dem Titel «I forgot to die» (Ich vergass zu sterben) geschrieben und ist Millionär.



Mehr Informationen unter:
www.hotelgastrounion.ch/de/skv/ambassadors.ch