



Ausgezeichnetes Aushängeschild: Das Restaurant Spices (15 Gault-Millau-Punkte) bietet beste Aussicht und ein Live-Kocherlebnis mit authentischer chinesischer, indischer, japanischer und thailändischer Küche (u.).

Bilder: Severin Nowacki (1), zvg (2)





Wehrle und sein Platz am Berg

FRANZISKA EGLI

Seit einem Jahr leitet er die kulinarischen Geschicke, führt 95 Köche, legt täglich 15 000 Schritte zurück: Ein Tag im Leben des «Bürgenstock»-Culinary-Chef Mike Wehrle.

Zehn Uhr morgens, und Mike Wehrle sagt: «Mein heutiger Tag? Der begann gestern Abend» und bricht in schallendes Gelächter aus. «Nein, im Ernst», und mit einer Handbewegung wischt er den Schalk weg, der durchaus Wahres enthält. Seit knapp vier Stunden ist er auf den Beinen, seit über zwei auf dem Berg hoch über dem Vierwaldstättersee, seiner Arbeitsstätte: Der Schwarzwälder

Mike Wehrle waltet seit genau einem Jahr als Culinary Director des Bürgenstock Resorts, und ist zuständig für die Restaurants und Bars der spektakulären Hotel- und Tourismusanlage. Zwölf Betriebe, ein jeder öffentlich zugänglich und mit eigener Ausrichtung, fast jeder in einem anderen Gebäude der vier Hotels umfassenden Anlage, verteilt auf einer Fläche von 60 Hektaren und einer Länge von zwei Kilometern – das ist auch für einen weit gereisten Executive Chef wie Wehrle, der zuvor im «The Peninsula» in Bangkok, Chicago und Manila tätig war, eine Herausforderung. Und so beginnt er jeden Morgen mit einem Rundgang «durch möglichst alle Outlets». Er startet im Bürgenstock Hotel (siehe Karte, Nr. 1), wo im Restaurant Spices den Hotelgästen das Frühstück serviert wird. Es ist sein «Mo-

ment für ein erstes Hallo, einen kleinen Smalltalk – wichtig für den Teamspirit», findet er, bevor er aufbricht in Richtung des Herzens des Resorts, zur Lake View Lobby Lounge (ebenfalls Nr. 1).

Um **8.30 Uhr** ist das erste Meeting, das «Observation Meeting» mit allen Abteilungsleitern. «Da besprechen wir das Wichtige vom Tag: Was läuft in den einzelnen Betrieben? Ist allenfalls eine Strasse gesperrt? Erwartet wir hohen Besuch, und falls ja, in welchem Haus?» Diese Sitzung stellt sicher, dass die aktuell rund 550 «Bürgenstock Resort»-Angestellten alle auf dem neusten Stand sind. Um **10 Uhr** folgt das «Küchen-Meeting»

«Alle Köche sind Vorkoster der anderen Küchen. So profitieren wir voneinander.»



Mike Wehrle

Culinary Chef, Bürgenstock Resort im Bürgenstock Hotel, bei dem ebenfalls das Gestern, das Heute, das Morgen vom Medienanlass bis zum Valentinstag besprochen wird. Im Anschluss nimmt sich Wehrle Zeit für individuelle Besprechungen mit den jeweiligen Küchenchefs. Selber steht er nicht am Herd, legt aber grossen Wert darauf, nahe beim Team zu sein. Sein Anspruch: «Ich will meinen Fingerprint auf jedem Teller sehen». Entsprechend schärfte er einem jeden Küchenmitarbeiter bei der Anstellung ein: «Das ist eine der spektakulärsten Eröffnungen Europas!»

Die Zahl ist bekannt: 95 Köche hat er letztes Jahr, als das Resort etappenweise eröffnet wurde, angestellt. Dass man weltweit viel Beachtung erfuhr, diente ihm, denn: «Es war allerdings nicht einfach, so viele Köche zu finden». Hatte er sie aber mal nach Nidwalden und auf den Berg gelockt, «damit sie diese Magie hautnah erleben konnten», ging es meist schnell. Genau so erging es übrigens ihm. Und genau so hat er etwa Chatsorn Partoomma, Küchenchefin im «Spices», für das aussergewöhnliche Projekt gewinnen können, die wiederum ihre Leute mit ihrer Begeisterung ansteckte. Auch sein riesiges Netzwerk half ihm: Frank Trepesch, sein Stellvertreter, war einst sein Commis. Bertrand Charles vom «Ritz Coffier», kannte er vom «The Peninsula Manila», Manuel Zünd, Sous-Chef im Waldhotel, vom «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. Der Vorteil: «Ich wusste, was sie können, und sie wussten, was ich wollte. Das

hat vieles erleichtert».

Am **Mittag** ist Wehrle überall da, wo er gebraucht wird. Da das «Ritz Coffier» (2) und das «Verbena» (3) nur Abendservice bieten, bewegt er sich zwischen «Spices» (1), «Sharq» (5), «Taverne» (6) und «Oak Grill» (4) – und allein das hat es in sich. Die Distanzen innerhalb des Resorts, sie sind ein Thema für sich. Dass Wehrles Schrittmesser am Abend die Zahl 15000 ausspuckt, ist alles andere als ungewöhnlich. Geht er ins zwei Kilometer entfernte Golf Restaurant (7), muss er eine gute Stunde einrechnen. So sehr ihm das auch gefällt, so begrüsst er es, dass den Angestellten künftig Club-Cars und Velos zur Verfügung gestellt werden. Aber auch im Operativen sind die Distanzen zuweilen aussergewöhnlich, weswegen etwa auf der Terrasse des Bürgenstock Hotel mehrere Satellitenküchen angebracht wurden, wo die Speisen frisch zubereitet werden, um «die Wege für die Angestellte möglichst kurz zu halten», sagt er. Sein eigenes **Mittagessen** nimmt er vor oder nach dem Mittagsservice ein, und das je nachdem, wo er sich gerade befindet im Personalhaus Titlis, im Waldhotel (3) oder im Bürgenstock Hotel (1), wo je ein Personalrestaurant untergebracht ist für die täglich 400 Mitarbeiter-Essen. Oftmals sind um die Zeit aber auch Treffen mit Lieferanten und Produzenten anberaumt. Rund 65 Zulieferer aus aller Welt haben sie – teils exklusiv – in ihrem Portfolio. Und sie arbeiten eng mit Lokalen zusammen. «Milch, Raclette-Käse, Sbrinz beziehen wir bei Sepp», erklärt Wehrle und zeigt auf einen Hof unten auf dem Berg Rücken. «Der Bauer nebenan beliefert uns mit Trockenfleisch und Bratkäse. Andere werden für uns künftig Beeren anpflanzen oder Bienenvölker halten», fährt er fort, dem Synergien wichtig sind, auch

Inhouse. Das zeigt sich insbesondere im Verlaufe des **Nachmittags**, wenn das Abendgeschäft ins Blickfeld rückt. Ein jeder Betrieb pflegt – das setzt Wehrles konsequent authentische Küche in den Spezialitätenrestaurants voraus – seine eigenen Kontakte mit Lieferanten, tätigt seine Bestellungen selber, kreiert die Menüs selber, aber Wissen und Können wird rege untereinander ausgetauscht. «Bevor ein neues Menü lanciert wird, fungieren die Küchenchefs der anderen Betriebe als Vorkoster. So profitieren wir voneinander», erzählt er, der auch mal die Angestellten austauscht, sodass ein Koch vom «Sharq» im «Spices» aushilft und umgekehrt. Im letzten Jahr, als ein Betrieb nach dem anderen eröffnet wurde, kam ihnen diese Flexibilität zugute.

Es wird **Abend** auf dem Berg, und Mike Wehrle beschliesst den Feierabend, wie er den Arbeitstag beginnt: mit einer Fahrgemeinschaft mit Mitarbeitenden. «Das sind ideale zehn Minuten, um den Tag abzuschliessen». Diese eher flache Hierarchie, die schätzt er, auch in Bezug auf die Gästestruktur. «So luxuriös das Resort scheint, der Bürgenberg ist ein Berg für alle», betont auch er. Er gehöre nicht den Weitgereisten und Gutbetuchten, sondern ebenso den Heimischen, die dem Hochnebel entfliehen, den Wanderern, den Familien, den Neugierigen wie auch denjenigen, die nicht einkehren wollen. Für alle anderen soll die Hemmschwelle möglichst niedrig sein. «Deswegen gibt es nicht nur Packages – etwa 99 Franken für Anreise und 3-Gang-Menü in einem Restaurant nach freier Wahl. Auch der Dresscode ist locker: Es gibt keine Krawattenpflicht, keine Jackenpflicht, nicht einmal im «Ritz Coffier», sagt er und zieht von dannen.



Bürgenstock Resorts Die zwölf Betriebe mit ihrer unterschiedlichen kulinarischen Ausrichtung auf einen Blick

Das im September eröffnete Bürgenstock Hotels & Resorts Lake Lucerne umfasst vier Hotels (3- bis 5-Sterne-Superior), ein Health & Medical Center, 67 Residence Suites, ein 10000 m² grosses Spa. Entsprechend umfassend ist auch das kulinarische Angebot, bestehend aus 12 Restaurants und Bars:

1 Spices Kitchen & Terrace (im Bürgenstock Hotel, unter der Leitung von Chatsorn Partoomma): offene Showküche mit Gerichten aus China, Japan, Thailand, Indien, neu mit 15 Gault-Millau-Punkten.

2 Ritz Coffier (im Palace Hotel; Marc Haerberlin, Signature Chef; Bertrand Charles, Küchenchef): französisches Fine Dining

3 Verbena Restaurant (im Waldhotel; Leitung Martin Stein): mediterrane Küche

4 Oak Grill & Pool Patio (im Bürgenstock Alpine Spa; Andreas Hasenloh): Farm-to-table- und Nose-to-tail-Konzept

5 Sharq Oriental Restaurant (Firas El-Borji): Spezialitäten aus dem nahen Osten

6 Taverne 1879 (unter der Leitung der Culinary Chefs Mike Wehrle, Frank Trepesch):

schweizerische Küche

7 Golf Restaurant (Wehrle, Trepesch): Comfort Food

1 Lakeview Lounge & Bar (im Bürgenstock Hotel; Wehrle, Trepesch): Afternoon Tea, Comfort Food, à la carte

2 Palace Lobby Lounge (im Palace Hotel; Wehrle, Trepesch): Comfort Food, à la carte

8 Tennis Bar (Wehrle, Trepesch): Snacks

9 Hammetschwand Bergrestaurant: verpachtet

10 Trogen: verpachtet
buergenstock.ch

