

Kaffeepause mit Robert Speth

# «Wenn Sie lieben, was Sie täglich machen...»

Nach 35 Jahren verabschieden sich Robert und Susanne Speth Ende September als Gastgeber des Restaurants Chesery in Gstaad. Der 62-Jährige wird anschliessend das «Le Grand Catering» mit Sitz im «Le Grand Bellevue» als Teil der Geschäftsführung unterstützen und begleiten.



Robert Speth.

Bild: Marcus Gyger

Welchen Tipp geben Sie jungen, aufstrebenden Gastronomen?

Sich auf die Qualität der Arbeit und auf den Kunden zu konzentrieren.

Was zeichnet einen sehr guten Gastronomen aus?

Dass er nicht nur gut kocht, sondern auch Gastgeber und Kommunikator ist.

Was wünschen Sie sich für das Schweizer Gastgewerbe?

Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und viele zufriedene Gäste.

Was mögen Sie an Ihrer Branche nicht?

Effekthascherei ohne fundiertes Fachwissen.

Was ist das Faszinierende an Ihrem Beruf?

Man kann täglich seine Kreativität einbringen und lernt eine Vielzahl an Menschen und Charakteren kennen.

Wie sieht für Sie ein attraktiver Arbeitsplatz aus?

Abwechslungsreiche Tätigkeit bei einem anspruchsvollen Gästekreis.

Wie begeistern Sie Mitarbeitende für und in Ihrem Betrieb?

Indem wir eine Vorbildfunktion leben.

Wie sorgen Sie für eine Work-Life-Balance?

Wenn Sie lieben, was Sie täglich tun, so stimmt auch die Work-Life-Balance.

Wofür würden Sie sich entscheiden: Punk-Musik in einem 5-Sterne-Hotel oder Walzer in einer Jugendherberge?

Walzer in einer Jugendherberge.

Was würden Sie unternehmen, wenn Sie ein Jahr lang frei hätten?

Das überlege ich mir, wenn die Zeit gekommen ist.

Was machen Sie als Erstes, wenn Sie als Gast ein Hotelzimmer betreten?

Ich schaue mir zuerst das Badezimmer an.

Welches Hotel inspiriert Sie?

Der deutsche Spitzenkoch und Kochbuchautor **Robert Speth** absolvierte in Ravensburg zuerst eine Bäcker-/Konditor- und danach eine Kochlehre. Nach Stationen in Deutschland und Frankreich kam er 1984 ins Restaurant Chesery in Gstaad. 1998 führte er die «Chesery» zu einem Michelin-Stern, aktuell hält das Restaurant 18 Gault Millau Punkte. 2005 kürte Gault Millau Speth zum «Koch des Jahres».

Davon gibt es weltweit viele ...

In der Schweiz, das Bürgenstock Resort aufgrund der exzeptionellen Lage und dem guten, vielfältigen Gastronomieangebot. Auf Mauritius das Hotel Prince Maurice der Constance Hotels & Resorts.

Was darf auf keinen Fall fehlen, wenn Sie auf Reisen gehen?

Rasierer und Handy.

Welche besondere Fähigkeit würden Sie gerne beherrschen - und warum?

Klavier spielen - ich denke, das muss sehr entspannend sein.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne Nachtessen?

Mit Wladimir Putin. Ich würde gerne seine Sicht auf die wichtigen Fragen der Welt verstehen und auch herausfinden, ob er etwas vom «Essen» versteht.

Welchen Jugendstreich vergessen Sie nie?

Wir hatten immer ein paar Ziegen zu Hause auf dem Bauernhof, diese habe ich mal im Sommer mit viel Apfelmilch anstelle von Wasser betrunken gemacht, dadurch wurden sie angriffslustig und haben sich beim «Boxen» immer verfehlt.

In wessen Schuhe möchten Sie einen Tag lang schlüpfen?

In Tiger Woods Schuhe - an einem Tag wo er super Golf spielt.

Was wollten Sie als Kind einmal werden?

Pilot. (npa)

Publiziert am Montag, 15. Juli 2019