



„ALEXANDER, WIE MACHST DU DAS EIGENTLICH ...?“

DIETMAR BERGER IM GESPRÄCH MIT ALEXANDER POCHLATKO, KÜCHENCHEF IN DER "SPELUNKE" AM WIENER DONAUKANAL



DAS KONZEPT IST, KEIN KONZEPT ZU HABEN!

Zeit, Personaleinsatz, Energie – Ressourcen sind knapp und wollen gut eingeteilt werden. Der Spagat zwischen ‚frisch‘ und ‚schnell fertig‘ wird immer schwieriger. Unter dem Motto ‚von Chef zu Chef‘ stellt Rational RVL Dietmar Berger, selbst Koch, für den GASTWIRT regelmäßige Küchenchefs die entscheidende Frage: „Sag, wie machst du das eigentlich?“

Was stellen Sie sich unter einer Spelunke vor? Streichen Sie die Attribute ‚dubios‘ und ‚anrühlig‘ – dann bleiben ‚unkonventionell‘ und ‚frei‘. Genau das ist es, was Executive Chef Alexander Pochlatko in der „Spelunke“ – dem neuen ‚place to be‘ gleich am Wiener Donaukanal – umsetzen wollte. Dabei unterstützen ihn 20 Mitarbeiter und jede Menge kompakte Küchentechnik von Rational.

Dietmar Berger: *Als ich da das erste Mal hier hereingekommen bin, war ich erst einmal überwältigt, weil es so anders ist – dieser Überraschungseffekt ist wohl Konzept?*

Alexander Pochlatko: (lacht) Natürlich, genau so soll es sein – der Gast soll in jeder Ecke des Lokals etwas finden, was er nicht kennt, oder zumindest so und in der Kombination noch nicht gesehen hat. Geräumige Lederfauteuils in einem Speiselokal, viel Platz, aber durch die dunkle Einrichtung sehr gemütlich, jede Wand anders gestaltet – von unserem großen Kachelgraffity bis zur Metallverkleidung – da hat man was zum Schauen. Dass unsere Biertanks da oben über der Bar stehen – wir zapfen drucklos – und die

Lampen dahinten aussehen wie riesengroße Luftblasen – wie man sie beim Tauchen produziert – das sind Details, die der Gast erst nach und nach entdeckt; manchmal erst beim dritten Besuch!

Und so hab ich auch die Karte gestaltet – unerwartet und überraschend. Ich sag manchmal zum Spaß: Unser Konzept ist es, kein Konzept zu haben – das darfst du natürlich nicht so wörtlich nehmen, selbstverständlich ist alles genau durchgeplant, aber es soll spontan wirken.

Berger: *Kann man in so einem Rahmen und so einer Größenordnung überhaupt spontan sein?*

Pochlatko: Wenn man sich seine Freiheitsgrade genau überlegt, schon! Da hilft mir eben meine Technik in der Küche – ich war damals extra bei RATIONAL in Landsberg. Dort hab mir das angesehen und entschieden: Mit diesem Equipment im Hintergrund kann ich das machen, was mir vorschwebt. Die Kombi „All in 2“ also – VCC und SCC im Zusammenspiel – die ist mein Held. Da kann ich



Freiheit genießt Alexander Pochlatko über den Dächern Wiens – und in seiner Küche. Dank Rational.

mir dann den Luxus leisten, mein frisches Gemüse selbst zu putzen und zu schnipseln – sobald ich es im Blech hab, brauch' ich mich um nix mehr kümmern und hol die Zeit locker wieder auf.

Berger: *Ich kann mich erinnern, am Anfang warst du skeptisch!*

Pochlatko: Ja stimmt, ich war der Überzeugung, ich brauch das nicht, wenn ich gut ausgebildete Mitarbeiter an meiner Seite habe – aber es stimmt schon, die werden immer weniger und sind immer schwerer zu finden. Wobei ich sagen muss, derzeit habe ich ein fantastisches Team, die sind auch alle schon seit der Eröffnung – also September 2017 – da.

Berger: *Mir ist aufgefallen, dass ihr alle per Du seid – in Küche, Service und auch mit dem Gast! Eine richtig tolle Stimmung herrscht hier, sowohl beim Gast als auch in der Küche!*

Pochlatko: (schmunzelt) Das Unkonventionelle ist mir ganz wichtig. Wir verbringen soviel Zeit im Betrieb und obwohl Stierlen die Küche wirklich toll gemacht hat, ist

halt einmal wenig Platz, wenn alle auf ihren Posten sind. Da muss das Klima passen, das darf – das soll – Spaß machen! Wir haben viel zu tun – wirklich viel – aber keinen Stress. So will ich das.

Berger: *Du hast hier herunten 600 Essen täglich, aber manchmal zieht es dich auch hinauf – auf's Dach?*

Pochlatko: Unsere Dachterasse im 15ten Stock – stimmt. Die ist der Hit, ganz speziell. Derzeit bespielen wir sie noch als reine Eventlocation, meist gesetzte Essen – 90 Leute bring ich da unter. Das Essen kommt von unten herauf, anrichten und finishen tun wir heroben. Der Ausblick ist so fantastisch, manchmal hab ich Angst dass die Gäste vor lauter Begeisterung nicht mehr darauf achten, was sie am Teller haben! (lacht)

Berger: *Das würde sich ja als Bar geradezu anbieten!?*

Pochlatko: Schauen wir, was die Zukunft bringt – wir stehen ja erst ganz am Anfang unserer ‚Konzeptlosigkeit‘ ...