



„SAG, DIDI, WIE HAST DU DAS GEMACHT ...?“

RATIONAL-KÜCHENMEISTER THOMAS DONLEITNER IM GESPRÄCH
MIT EX-RATIONAL-KÜCHENMEISTER DIETMAR BERGER



STAFFELHOLZÜBERGABE

Powered by RATIONAL

Zwei Jahre waren wir miteinander unterwegs und es war jedes Mal ein Erlebnis. Dietmar Berger, Rational Küchenmeister, wandelndes Lexikon – jedenfalls schneller als Google – und geborener Entertainer, stellte seine Frage „Sag, wie machst du das eigentlich ...“ stets mit ehrlichem Interesse. Dieses ehrliche Interesse treibt ihn jetzt auch weiter – im September dieses Jahres hat er die Aufgabe übernommen, sein enormes Wissen um die moderne Gartechnik unter die Jugend zu bringen, als Berufsschullehrer. Auf der Alles-für-den-Gast überreichte er das Staffelholz – äh, den GASTWIRT – an seinen Nachfolger – Thomas Donleitner.

Thomas Donleitner: Also Didi – wie hast du das gemacht? Zwei Jahre warst du ja jetzt mit dem GASTWIRT unterwegs – immer auf der Suche nach neuen Rational-Küchengeschichten. Ich hab alle gelesen, alle waren spannend und inspirierend. Was sind deine Tipps für mich als Nachfolger?

Didi Berger: Ganz ehrlich? Bleib wie du bist und mach, was du immer machst – du bist selbst Küchenmeister, du bist genauso lang dabei, ich weiß wie du arbeitest: Deine Freude an der Arbeit wird sich auf deine Kunden übertragen und du wirst sehen, das werden ganz von selbst tolle Geschichten!

Donleitner: So einfach?

Berger: Absolut! Schau, das Coole an diesen Kurzinterviews ist, dass wir nur über Dinge sprechen, die wir Köche wirklich leiwand finden. 100 Kilo Kartoffeln über Nacht garen im VarioCookingCenter – der Hammer! Oder Krapfen backen – unpackbar! Oder?

Donleitner: Und wie bist du auf diese – unglaublichen – Ideen gekommen?

Berger: Siehst du – das ist das vielleicht Allercoolste – diese Ideen haben alle unsere Kunden gebracht. Wir fragen

vorher, was ihnen taugt am Arbeiten mit Rational und dann erzählen sie uns diese Geschichten. Das sind echte Emotionen, echte Freude, echte Begeisterung – ich krieg schon wieder Ganslhaut, allein beim Erzählen!

Donleitner:
Das klingt tatsächlich machbar!

Berger: Na sicher! Es geht ja um die Sache, um die Einsatzmöglichkeiten unseres VarioCookingCenter und SelfCookingCenter, um das Zusammenspiel – was da in der Praxis möglich ist und wie es die Leute im richtigen Leben einsetzen. Darum geht's. Und da kenn ich kaum jemanden, der das besser weiß als du. Und du hast einen Riesenvorteil...

Donleitner: Und zwar?

Berger: Du reds't ned so vü wia i. (lacht)

Donleitner grinst

Berger: Im Ernst, du bist ein sehr guter Zuhörer, ich hab dich schon oft erlebt in Kundengesprächen, du findest sehr schnell heraus, was die Leute brauchen und was ihre speziellen Anforderungen sind. Genau das ist deine Stärke und genau das wollen wir dann hier im GASTWIRT lesen.



Bezahlte Anzeige | © Fotos: Martin Ögg

Donleitner: Danke für die Blumen – ich glaub, mir ist tatsächlich gerade eine Geschichte für das nächste Heft eingefallen. Da geht es um ... na lass dich überraschen!

Didi Berger (schaut enttäuscht): Na geh – des is wie bei meim letzten Überraschungsei – ich mach's auf – und: nix is drin

Donleitner: Aber, aber... (tätschelt Berger mitfühlend die Schulter).

Meine Idee kommt aus der Praxis – wie du gesagt hast. Da wird es um Gemeinschaftsverpflegung gehen – ein Event an einem ungewöhnlichen Ort... Die Themen, die uns bei Rational gerade in der Entwicklung beschäftigen, die bekommen wir ja auch alle aus dem Alltag zugetragen. Der Hüttenwirt, der Restaurantleiter, der Eventcaterer erzählt seinem Außendienstbetreuer, womit er sich gerade herumschlägt. Da geht es darum, wie ich möglichst rasch mein à la carte Geschäft abwickle, wenn ich 60 Essen in einer halben Stunde habe, aber nur zwei Personen in der Küche. Oder wie ich meine Karte und meine Rezepte



so herrichte, dass ich den geringstmöglichen Verschnitt habe – also möglichst wenig Lebensmittelreste. Auch ein ganz heißes Thema ist die Kontrolle und die Qualitätssicherung – immer mehr Küchenchefs nutzen die Möglichkeit, ihre Gerätedaten von unterwegs zu checken – Connectivity ist eine spannende Sache, die von den einzelnen Unternehmern auch sehr unterschiedlich gelebt wird; da gibt es viel zu erzählen.

Berger: Na sixtas – du wirst das hervorragend machen und in spätestens einem Jahr werden alle sagen: Sag, wie macht des der Thomas, der hat die viel spannenderen Stories als der Didi ...

Ich jedenfalls darf dir feierlich das Staffelholz, das Zepher – den GASTWIRT – überreichen; mach's gut, bleib schön und mir gewogen – und i gfrei mi riesig, dass ich die G'schicht'n erst zum Lesen krieg, wenn's fertig san ... Viel Spaß, Thomas! Danke GASTWIRT!

Donleitner: Danke Didi! Auf geht's zur nächsten Rational-Anwendergeschichte. Ich freu mich schon.