



BILD: SN/MIDJOURNEY(K) - RESCH

Die leitenden Angestellten rund um den Chefkoch im Luxushotel Interlpen hatten eine seltsame Vorliebe für Dildos. Diese sollen in der Küche des Sternerestaurants „Chef's Table“ nicht nur auf der Küchenwaage gelegen haben, sondern auch an Kabeln von der Decke gebaumelt sein – so jedenfalls berichtete es jüngst das Magazin „Dossier“. Demnach sei das Sexspielzeug nur ein bizarres Detail der Zustände im Interlpen gewesen. Zwischen Küche, Kühlhaus, dem Büro des Küchenchefs und dem Personalhaus herrschte laut den im Magazin „Dossier“ publizierten Aussagen von Lehrlingen pure Angst. Von körperlichen Übergriffen ist da ebenso die Rede wie von rassistischen und sexistischen Äußerungen. Die seit acht Jahren vom Land Tirol verliehene Auszeichnung „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“ gab das Hotel in Absprache mit dem Land Tirol nach der Veröffentlichung der Vorfälle zurück.

Die Geschäftsführung des Hotels hat weiters die Dienstverhältnisse mit vier Mitarbeitern sofort beendet. Eine Woche später wurde nach einer SN-Anfrage mitgeteilt, dass auch das Arbeitsverhältnis mit dem Küchenchef beendet wurde.

In der Branche reagierte man nach Bekanntwerden des Skandals wie immer: mit Kopfschütteln und der Bekundung des festen Glaubens daran, dass es so etwas heute nicht mehr geben dürfte. Ein Blick in das Archiv zeichnet ein anderes Bild – dass eine Spitzenküche ein „hartes Pflaster“ ist, dürfte noch eklatant untertrieben sein. Im Februar 2025 wurde etwa dem Wiener Sternekoch Konstantin Filippou von ehemaligen Mitarbeitern – neben anderen Verfehlungen – auch ein inakzeptabler Umgangston vorgeworfen. Er hat sich öffentlich entschuldigt.

Im Mai 2023 verlor der deutsche Dreisternekoch Christian Jürgens seinen Job als Chefkoch im Restaurant Überfahrt am Tegernsee. Auch hier klagten Mitarbeiter über ein „Klima der Angst“. Derzeit baut er in Zürich für zwei Schweizer Geldgeber das Prestigeobjekt „Florhof“ auf.

Womit wir beim Thema der Hierarchie wären. Die ist in Küchen tatsächlich eine, sagen wir einmal, paramilitärische. Dementsprechend ist es auch kein Zufall, dass sich Militär und Kochkunst eine „Fachsprache“ teilen. Das auffälligste Wort hierbei ist der leutselige Begriff „Küchenbriga-

de“. Es stammt genauso wie die Art der Organisation von Georges Auguste Escoffier, der dieses System Ende des 19. Jahrhunderts für seine Mitarbeiter im Grand Savoy in London ertüftelte. Noch heute sagt man auch „Posten“ zum Arbeitsplatz einer Fachkraft in der Sterneküche. Und wie beim Militär folgt man auch in der Spitzenküche kurzen, präzisen und nicht selten laut gebrüllten Kommandos.

So mag es kein reiner Zufall sein, wenn immer wieder Küchenkommandanten auftauchen, deren militärische Schlagseite eskaliert. Das passierte etwa beim bayerischen Starkoch Frank Heppner: Er wurde am 7. Dezember 2022 in Kitzbühel im Rah-

taurants und einer Cateringfirma namens Concord erhielt der Gastronom Zugang zum Machtzirkel im Kreml. Er gründete die Söldnergruppe Wagner, erhielt den Beinamen „Putins Koch“ und starb schließlich 2023 nach einem missglückten Umsturzversuch gegen seinen Kriegsherren Putin bei einem Flugzeugabsturz.

Bleibt die Frage: Müssen solche Autoritätsgefälle in der Küche sein, muss beflafft, befohlen und zusammengestutzt werden? Manch alter Haudegen würde das tatsächlich bejahen. „Anders würde Küche auf diesem Niveau auch nicht funktionieren“, sagt ein 60-jähriger ehemaliger Hauskoch im SN-Gespräch. Er hat Jahrzeh-

Da habe „der Alte“, wie Eschlböck von seinen Schülern genannt wurde, dann gelächelt und gesagt: „Aha. Jetzt wird er.“ Außerdem habe er sich selbst Kraftausdrücke verboten. Die ärgste von Karl Eschlböck überlieferte Beschimpfung lautet: „Sie Blinddarm!“

Der vom Gault-Millau als Jahrzehntekoch geadelte Jörg Wörther wiederum berichtete aus seiner Lehrzeit beim elsässischen Dreisternekoch Paul Haeberlin, dass dieser die Stille zum Qualitätsmerkmal erhob. „Wenn ihm etwas nicht passte, dann räusperte er sich nur. Da wusste jeder sofort Bescheid.“

Die Arbeitspsychologin Ulrike Kipman weist im SN-Gespräch darauf hin, dass solche Verhaltensweisen, die zu einer Art Führerkult führen, in vielen leistungintensiven Arbeitsfeldern zu beobachten sind: „Solche Umgangsformen entwickeln sich schrittweise“, sagt sie und weist darauf hin, dass die Wahrnehmung von „Angemessenheit“ oder „Belastung“ individuell unterschiedlich ausfallen könne: „Was von manchen als sachlich, direkt oder leistungsorientiert erlebt wird, kann von anderen als grenzwertig empfunden werden.“

Dass der Druck, den Wertungen von Gourmetführern entsprechen zu müssen, auf dieses Verhalten einen Einfluss hat, glaubt die Psychologin weniger: „In Bereichen mit starker öffentlicher Sichtbarkeit und personenbezogener Anerkennung kann es schon vorkommen, dass Führungspersonen eine symbolische Rolle einnehmen“, sagt sie. Aber eine generelle Aussage über eine Branche oder ein System lasse sich daraus nicht ableiten.

Auch der Salzburger Roland Essl war lange als Souschef in der Küche des Sternerestaurants Korso von Reinhard Gerer beschäftigt, ehe er aus dem Salzburger Gasthaus Weiserhof ein Aushängeschild für gutbürgerliche Küche machte. Heute betreibt er in Fuschl eine Kochschule. Auf den Interlpen-Fall angesprochen, sagt er: „Es ist gut, dass solche Betriebe auffliegen, in denen Mitarbeiter gequält und erniedrigt werden. Kochen zählt für mich zu den schönsten Berufen, die es gibt, weil wir pure Freude kreieren können – und sollen.“

Dass hierarchische Systeme Talente nicht selten total übersehen, das beweist übrigens ein aus heutiger Sicht origineller Eintrag im Wehrpass des österreichischen Bundesheeres des späteren Spitzenkochs Karl Eschlböck. Darin war die wenig schmeichelhafte Beurteilung seines damaligen Ausbildners zu lesen: „Zur Verwendung als Truppenhilfskoch geeignet.“

Die weißen Brigaden

Drill und Thrill in der Sterneküche.

Nach Vorwürfen von Lehrlingsmisshandlungen im Luxushotel Interlpen: Ist das Problem in der gehobenen Küche ein strukturelles?

PETER GNAIGER

men einer Razzia von der Spezialeinheit Cobra festgenommen und im März 2025 von der Generalstaatsanwaltschaft Stuttgart angeklagt. Der Vorwurf der Ermittler: Er soll an Umsturzplänen einer Reichsbürgergruppe um Heinrich XIII. Prinz Reuß beteiligt gewesen sein. Es gilt die Unschuldsumutung, der Gerichtsprozess ist noch ausständig. Heute widmet sich der Koch im Restaurant „Egern 51“ am Tegernsee wieder der klassischen französischen Küche mit asiatischem Einschlag.

Treibt man den militärischen Gedanken unter Köchen auf eine grausame Spitze, mag einem sogar der russische Restaurantbesitzer Jewgeni Prigoschin einfallen. Als Betreiber zweier St. Petersburger Luxusres-

te in der gehobenen Kategorie gearbeitet. Namentlich will er nicht genannt werden.

„Chefs sind so unterschiedlich wie die Menschen“, sagt er. Vor einigen Monaten verordnete er sich eine Auszeit samt psychologischer Betreuung. Die Diagnose lautete „Schwere Kränkung“. In Kürze mache er deshalb eine fünfjährige Kur in einer Privatklinik. „Seit ich Zeit zum Nachdenken habe, kommt viel wieder hoch“, sagt er. „Der Sadismus. Das Ausgenutztwerden. Die Verlogenheit und Brutalität.“

Er beeilt sich aber auch, Namen von Chefs zu nennen, die ihm gutgetan haben: „Karl Eschlböck hat mich gefördert“, sagt er. „Der hat mich zwar auch angeschrien – aber nur so lange, bis ich zurückschrie.“