

Nicht ohne meinen



Die Spitze des Köche-Olymps hat er längst erreicht – spätestens seit der Michelin Claus-Peter Lumpp 2007 mit dem dritten Stern auszeichnete. Dennoch ist der 48-Jährige am Boden geblieben. Claus-Peter Lumpp ist ein Mann klarer Worte. Offen, ehrlich und geradeaus. Dabei liegt ihm ein Thema besonders am Herzen: das Zusammenspiel zwischen Küche und Service. »Wir sind wie ein Orchester – der Dirigent ist bekannt, aber wer spricht über die einzelnen Musiker? Nur die Harmonie aller Töne schafft die echte Melodie!«

Maître

apéro: Herr Lumpp, warum ist Ihnen die Aufmerksamkeit für den Service so wichtig?

Claus-Peter Lumpp: Sie muss mir einfach ein Thema sein! Es steht zwar der Name Claus-Peter Lumpp für das Restaurant Bareiss. Ich bin der Dirigent und stehe einem Team vor, aber letztlich ist es eine Gemeinschaftsleistung. Darauf will ich ganz bewusst hinweisen: Es stehen Menschen hinter großen Köchen, die die Basis für alles sind. Ein Team in der Küche und ein ebenso toller Service – allein das ist die Erfolgsgarantie für einen wunderbaren Mittag oder Abend im Restaurant. Ohne einen guten Service funktioniert das Ganze nicht. Deshalb ist es schade, dass man nur über die Küche redet. Jürgen Fendt, unser Sommelier, bekommt gerade noch mediale Aufmerksamkeit, aber wer kennt denn unseren Maître Thomas Brandt?

Nach diesem Gespräch hoffentlich ein paar Menschen mehr.

Und das ist wichtig. Nicht nur, dass man weiß, wer Herr Brandt ist, sondern was der ganze Service leistet! Wäre der nicht gut, würde ich das mitbekommen. Ich spreche nach jedem Service mit unseren Gästen. Ich kriege immer sehr positives Feedback. Und deshalb ist es wichtig, dass der Service seine Anerkennung hat. Wir reden hier ja auch über die Zukunft. Denn wenn wir keine jungen Menschen mehr für diesen Beruf motivieren können, weil man nur als »Tellertaxi« gesehen wird – was schon fast einer Beschimpfung gleicht –, haben wir ein großes Problem. Es wird gar nicht erkannt, welches Know-how hier nötig ist. Wer muss sonst 70, 80 verschiedene Käsesorten erklären können oder das große Pralinenangebot? Diese unauffällige Präsenz und Dienstbereitschaft im besten Sinne – das ist schwer. Und jeder einzelne hier reißt sich, im wahrsten Sinne des Wortes, Arme und Beine für die Gäste und auch für mich aus! Das möchte ich gern auch zurückgeben.

Dennoch ist es sehr ungewöhnlich, dass Sie Ihren Erfolg teilen.

Machtgierige Menschen sind mit sich nicht im Reinen. Wer richtig arbeitet und Erfolg hat, kann den Erfolg auch bewusst teilen und davon abgeben. Ich finde es sehr egoistisch, wenn man Erfolg nur für sich beansprucht. Das hat nichts mit Teamwork zu tun und ist nicht das, was diesen Beruf auszeichnet. Ruhm mit dem Team zu teilen, ist doch das Größte!

Was zeichnet Ihre Zusammenarbeit mit Herrn Brandt aus?

Blindes Vertrauen! Schließlich arbeiten wir schon sehr lange zusammen.

Thomas Brandt kommt in den Raum: »17 Jahre, um genau zu sein«, sagt er mit einem Lächeln.

Claus-Peter Lumpp: Herr Brandt kennt den Service in- und auswendig. Wenn es Sonderwünsche gibt, weiß er: Können die das in der Küche umsetzen? Es gibt ja auch nichts Unprofessionelleres, als wenn er jedes Mal erst fragen müsste. Er weiß, was wir hier in Bewegung setzen können, aber auch, wann ein Kompromiss nötig ist.

Thomas Brandt: Das Entscheidende ist einfach, dass wir wissen, um was es hier geht. Es geht nicht um mich, es geht auch nicht um Claus-Peter Lumpp. Es geht nur um den Gast: Was ist das Beste für ihn, was können wir für ihn tun? Wenn wir die selben Ziele verfolgen, kann es nur richtig werden.

Claus-Peter Lumpp: Natürlich sind einige Wünsche manchmal etwas schwieriger. Dann ist es die Kunst, sie dennoch zu erfüllen. Aber wir sind ein schlagkräftiges Team und können viel machen. Letztlich ist es so, dass alle Auszeichnungen, die ich erhielt, auf dem Papier stehen. Der Gast aber kommt her und hat eine Erwartungshaltung. Wenn wir da bestehen, haben wir alle zusammen gewonnen.

Wie macht man dies für einen jungen Menschen attraktiv?

Man muss wissen, um was es geht und Herzblut mitbringen. Die Mitarbeiter-Auswahl ist eine sensible Aufgabe. Zuerst einmal müssen sie menschlich zu uns passen. Der Wissensstand ist nicht immer das Wichtigste. Wenn jemand emotional passt, kann

man ihm den Rest meist beibringen. Jemand, der motiviert ist, kann auch umsetzen.

Gibt es auch schwache Momente, in denen das Team oder Herr Brandt Sie auffängt?

Ja, klar. Ich bin jetzt 20 Jahre im Bareiss Küchenchef und 30 Jahre im Haus. Ein Leben, auch ein Arbeitsleben, besteht aus Höhen und Tiefen. Gäbe es nur Höhen, wäre es wahrscheinlich langweilig. Natürlich brauche ich auch jemanden, wenn ich falle. Zu meinem Team kann ich dann nicht gehen. Rückhalt finde ich zu Hause. Eine gute betriebliche Struktur



muss dennoch so sein, dass man mal runter vom Gas kann. Auch hier braucht man Gesprächspartner, die einen auffangen – das ist bei mir durchaus Herr Brandt. Und nicht zuletzt Cédric Schwitzer, mein Souschef, der permanent alle Arbeitsschritte in der Küche im Blick hat, und mich seit acht Jahren stützt.

Wie reagieren Sie, wenn es richtig stressig wird?

Wenn alle am Anschlag sind, muss man das Gas rausnehmen. Entspannen, obwohl man weiß, es brennt unter den Nägeln. Aber diese Nerven muss man haben. Man muss etwas loslassen, jedem Zeit geben, sich zu ordnen, und dann gibt's auch kein Qualitätstief.

Wie müssen Menschen sein, mit denen Sie gern zusammenarbeiten?

Aufrichtig und ehrlich sollen sie sein. Entschlossenheit und Zielstrebigkeit müssen da >>

»Mein Team ist das Wichtigste, was ich habe«, sagt Claus-Peter Lumpp ganz klar. »Denn die tägliche Höchstleistung kann man nicht allein meistern.«



sein – das ist mir schon wichtig.

Ein Tag im Restaurant Bareiss ohne Herrn Brandt ...

Ist kein Problem, weil wir mit Frau Schwitzer eine perfekte Stellvertreterin haben. Wie gesagt, wir sind ein rundum gutes Team.

Und ein Tag ohne Herrn Brandt und ohne Frau Schwitzer?

Dann müssen wir schließen! (*lacht*) Naja, im Grunde geht es immer irgendwie. Doch in dem Moment, in dem es keinen Herrn Brandt, keine zwei Schwitzers und auch keinen Herrn Lumppp gibt, sollten wir tatsächlich schließen.

Gibt es im Team auch private Momente? Eine Art Stammtisch?

Ich bin nach wie vor der Chef, zwar ein freundlicher – aber nicht der Kumpel. Ich bin sehr, sehr offen zu meinem Team, dennoch gehen wir kein Bier zusammen trinken. Wir treffen uns zwei-, dreimal im Jahr zum Grillen, Spargelessen oder so etwas. Da ist der Chef dann auch gern dabei.

Wie haben Sie es geschafft, so bodenständig und aufmerksam zu bleiben?

Man kann nur mit Bodenhaftung und Stabilität diese Arbeit machen. Ich bin ein relaxter Mensch und habe keine Angst vor der Zukunft. Ich spüre keinen Stress, weil ich weiß, mein Team funktioniert. Ich lasse mich einfach nicht überraschen und mache

meine Hausaufgaben. Es gibt keinen Tag, an dem wir nicht 100-prozentig vorbereitet sind. Und das ist unser Erfolgsrezept, zu wissen: Egal, wer hier Platz nimmt, wir sind gerüstet. Alles ist perfekt!

Sie haben also auch keine Angst vor November, wenn die neuen Führer erscheinen?

Nein. Angespannt ist man immer, denn Menschen werden von Menschen beurteilt. Wenn ich mich selber einschätzen müsste, würde ich sagen, dass es keinen Grund für Ängste gibt. Trotzdem weiß man nie, was passiert. Aber ich muss so viel Selbsteinschätzung haben, dass ich abends reflektieren kann, ob es ein guter oder kein guter Tag war. Und selbst dann heißt das noch lange nicht, dass jemand davon etwas gespürt oder etwas reklamiert hat. Vielleicht war ich einfach mit mir nicht zufrieden

Wie wichtig ist Selbstreflexion für Sie?

Sie ist das A und O. Wenn ich heute zufrieden nach Hause gehe und wir dann eine Auszeichnung verlieren, muss ich sagen: Ich hab alles gegeben, mit allem Einsatz und Teamgeist, und dann ist es einfach so. Ich tue aber alles dafür, dass es erst gar nicht so weit kommt.

Was bedeutet Kochen für Sie?

Pure Freude. (*lacht*) Das ist für mich so etwas wie ein Glückshormon.

Das Interview führte Anja Hanke



Claus-Peter Lumppp
Das Buch

Gebundene Ausgabe:
2 Leinenbände im Schubert
448 Seiten, limitierte Auflage
von 3.000 Stück – nummeriert
und handsigniert
ISBN: 978-3-00-036149-4
142,- Euro
Weitere Informationen und
Bestellungen unter
www.bareiss.com/shop