



Wie viel Koch braucht der Gast?

Gegen Ende des Services dreht die Küchenchefin traditionell ihre Runde. Mittlerweile stehen aber immer mehr Köche auch zwischendrin beim Gast servieren vielleicht sogar ein Gericht. Wer handhabt das wie – und warum? Wir haben nachgefragt.

Redaktion: Sarah Kohler | Fotos: z. V. g., Archiv Salz & Pfeffer

Antonio Colaianni, Geschäftsführer, Ristorante Ornellaia, Zürich: «Da das Ornellaia über eine verglaste Küche verfügt, habe ich schon von Anfang an Blickkontakt. Ich kann den Gästen zuwinken und, wenn es die Zeit erlaubt, kurz am Tisch vorbeigehen. Nach dem Kochen mache ich meine Runde und merke sehr schnell, ob der Gast ein längeres Gespräch sucht. Es braucht etwas Fingerspitzengefühl und «Gspür», um einzuschätzen, wie viel Kontakt der einzelne Gast wünscht.»

