

Zwischen «Käsknöpfle» und Hummer



Zur Person

Karl-Heinz «Charly» Kirschner
 Geboren: 17.08.1962
 Beruf: Koch aus Leidenschaft
 Staatsangehörigkeit: Österreich
 Wohnort: Vaduz

Seinen ersten Tag als Koch im Löwen in Schellenberg wird Karl-Heinz «Charly» Kirschner nicht so schnell vergessen. «Othmar und ich haben den ganzen Abend <Käsknöpfle> gemacht und ich habe gedacht – wo bin ich da bloss gelandet...!», erzählt Charly lachend. Das sagt einer der seit seiner Kochlehre in Linz als Hauben- und Sternekoch auf der ganzen Welt – 34 Jahre davon im Grossraum München – tätig war und nun im Löwen in Schellenberg kocht.

Stationen wie das Hotel vier Jahreszeiten oder Feinkost Käfer in München sowie Chef der Gastronomie beim Golfclub in Beuerberg sind nur wenige Stationen an denen Charly als Chefkoch gearbeitet hat. New York und Bangkok sind zwei andere Beispiele. Es tönt überhaupt nicht abgehoben oder überheblich, wenn der passionierte Koch aus seinem früheren Berufsleben erzählt. Nein er blickt irgendwie verschmitzt zurück – wie zum Beispiel, wenn er von seiner ersten Stelle als Koch nach der Lehre erzählt: «Als ich diese Stelle angetreten habe – wurde in der Küche nur französisch geredet. Ich stand da, jung, top motiviert, mit viel Fachwissen aber nur mit ein bisschen



Schulfranzösisch – naja das war nicht einfach...» Vielleicht war es genau diese harte Schule, die den jungen Charly zu einem erfolgreichen Koch gemacht hat. Sicher aber waren sein Ehrgeiz und sein Durchhaltevermögen massgebend für seinen Erfolg. Man kann es bei ihm als eingefleischtem FC Bayern München-Fan vielleicht auch so sagen: Er hat viele Jahre auf höchstem Niveau in der Champions League gespielt. Jetzt bringt er immer noch Topqualität. In einem kleineren Rahmen und mit ein bisschen mehr Ruhe.

Innovation als Erfolgsrezept

Dass er als Chefkoch oft mit organisatorischen und administrativen Arbeiten eingedeckt war und manchmal selbst gar



nicht mehr gekocht hat – sondern eher der Manager war – störte ihn nicht. «Als Chef musst Du immer auf dem neuesten Stand sein und neue Ideen einbringen. Manchmal haben wir tagelang ein neues Gericht Probe gekocht, bis es genauso war, wie ich es wollte», erzählt er rückblickend. Denn wenn man für 500 bis 1'000 Gäste kocht, muss bei jeder Station jeder Handgriff sitzen. Der Gast verzeiht keine Fehler – vor allem auf diesem Niveau nicht. Nebst einem fundierten Fachwissen, welches man sich im Idealfall bei Meistern seiner Klasse aneignet, brauche ein Koch vor allem Leidenschaft und Herzblut. Denn die Gastronomie sei eine harte Branche – das habe nichts mit Jammern zu tun. Es sei eine Tatsache, dass jeder Gast ein perfektes Essen auf dem Tisch haben will. Dass dabei manchmal auch die Tagesform des Gastes und nicht die des Kochs entscheidend sei, habe er über die Jahre gelernt. Umso wichtiger sei es für ihn, immer wieder neues auszuprobieren und innovativ zu bleiben.

Bodenhaftung und Ruhe

Der Weltenbummler ist ruhiger und gelassener geworden, ohne Abstriche an die Qualität. Im Löwen in Schellenberg versucht er – zusammen mit dem Wirtepaar Mirjam und Othmar Öhri – den Spagat zwischen Hummer und Käsknöpfle. «Einerseits wollen wir die langjährigen Traditionen nicht einfach über Bord werfen, da sie Teil des Erfolgsrezeptes vom Löwen sind. Andererseits möchten wir aber auch Topqualität und neue Gerichte auf den Tisch bringen», erzählt er. Dies sei





Im Löwen bei Mirjam und Othmar Öhri hat Koch Charly Kirschner eine neue berufliche Heimat gefunden.

in Liechtenstein manchmal gar nicht so einfach, weil gewisse Produkte hier einfach nicht erhältlich sind. «Wenn man sich den Service in der Stadt gewohnt ist, wo man für jedes Produkt seinen Lieferanten hat und das kriegt, was man bestellt, dann ist der Einkauf hier auf dem Land um einiges schwieriger», so der Chefkoch. Wenn die Nachfrage aufgrund der Menge bzw. des Einzugsgebietes kleiner ist, kann ein Lebensmittelhändler nicht die Breite an Produkten anbieten wie in einer Stadt. So musste er sich daran gewöhnen, gewisse Produkte nicht auf den Teller zu bringen, weil ihm die notwendigen Zutaten dazu fehlen.

Die Sache mit der Ruhe

Vor 2 ½ Jahren als er nach dem ersten «Käsknöpfle-Schock» versucht hat Schlaf zu finden, war das gar nicht so einfach für den Stadtmenschen. Denn das Gebimmel der Kuhglocken vor dem Fenster war gewöhnungsbedürftig. Wenn er abends nach der Arbeit von Schellenberg nach Vaduz fährt, dann ist es immer irgendwie surreal für ihn und er sagt nachdenklich: «Es ist so ruhig – fast ausgestorben. Als gäbe es kein Leben hier auf dem Land.» So ist es nicht verwunderlich, dass er seine Freizeit auch heute noch oft in München verbringt, wo auch all seine Freunde und Bekannten leben. Dort holt er sich Anregungen und genießt das pulsierende Leben. Am Landleben hingegen schätzt er die Natur, geht gerne biken

oder im Sommer baden. Charly macht einen zufriedenen und glücklichen Eindruck wenn er sagt: «Da haben sich zwei gefunden mit dem Othmar und mir!» Auch wenn er hier ab und zu die Grossstadt-Hektik vermisst und die Kuhglocken ihn immer noch nicht in den Schlaf wiegen können – Schellenberg scheint ihm gut zu tun. Und nach München ist es ja nur ein Katzensprung.

