STALDER'S

MAKE IT NICE

Dass eine «Tellerwäscher-Karriere» auch heute noch möglich ist, beweist Daniel Humm – der erfolgreichste Schweizer Koch im Ausland. Er hat mit 39 Jahren alles erreicht, was man in seinem Metier erreichen kann. Sein Restaurant «Eleven Madison Park» mitten in Manhattan gehört zu den Besten der Welt – und das, obschon Humm mit 14 in Schinznach Bad von der Schule flog, später seine Lehre als Hochbauzeichner abbrach und niemand an ihn glaubte. Was können wir von Daniel Humm und seiner faszinierenden Karriere lernen? Nach dem Lesen der ganzseitigen Interviews in den Printmedien sowie dem Betrachten des halbstündigen Beitrages im SRF-Format «Reporter» habe ich in den Aussagen Humms zehn Erfolgsfaktoren ausgemacht:

Ohne Mut kein Erfolg. Nach der erfolgreichen Kochlehre übernimmt Humm im Appenzell sein erstes Restaurant als Küchenchef und erkocht nur wenige Monate später den ersten Michelin-Stern. 2003 lässt er sich von einem Gastronomie-Unternehmer nach Amerika locken, obwohl er kein Wort Englisch spricht. Vor vier Jahren gelang es ihm, das Restaurant mit einem Geschäfts-Partner zu kaufen – er wollte mehr als nur Angestellter sein.

Mittelmass reicht nicht. Weil Humm feststellte, dass er es als Sportler wohl nie an die Weltspitze schaffen würde, verzichtete er auf die Profi-Karriere und verliess die Mountainbike-Nationalmannschaft. Seine Lehre als Koch schloss er mit dem Schweizer Bestresultat ab. Auch später als Spitzenkoch gibt er sich nicht damit zufrieden, gut zu sein. Er will das Kochen stets neu erfinden – er will der Beste sein. Das «Eleven Madison Park» an der Weltspitze reicht ihm nicht, solange es auf der Weltrangliste noch drei Köche vor ihm gibt.

Freude am Job. Humms New Yorker Restaurant holt bei allen Bewertungen die Höchstnote und im Guide Michelin gar 3 Sterne. Dennoch sind es nicht die Sterne, die ihn antreiben. Seine Motivation ist es, Höchstleistungen zusammen mit seinem Team zu erreichen. Mit Profis, die schon auf der ganzen Welt gearbeitet haben, talentiert und motiviert sind. Das treibt ihn an, jeden Tag. «Eines der grössten Ziele im Leben ist für mich, das zu machen, was ich liebe. Wenn ich am Morgen aufstehe, gehe ich gerne zur Arbeit».

Der Erfolg gehört dem Fleissigen. Humm sagt von sich selber, dass er «immer hart am Ball bleibt». So interessiert es ihn nicht, wie viele Überstunden er macht: «Ich zähle die Stunden nicht; Beruf und Leben sind eins und nicht aufzuteilen in Freizeit und Lebenszeit».

Make it nice. Dies war der erste Satz in Englisch, den er lernte, um ihn seinen Köchen einzutrichtern, als er vor zwölf Jahren nach Amerika kam. Auch wenn für Humm das Kochen nicht Kunst, sondern ein Handwerk ist, das gegessen und verdaut wird, ist neben dem Geschmack die Präsentation das Wichtigste: «Die Gerichte werden auf das Wesentliche konzentriert, und so bleibt kein Raum, um Fehler zu machen. Alles muss perfekt sein – die Teller müssen Geschichten erzählen.»

Work life Balance. Humm ist schon frühmorgens im New Yorker Central Park am Joggen – und das, obwohl er erst um 1 Uhr 30 ins Bett ging. Ist das ganze Leben auf Leistung ausgerichtet? Humm sagt: «Nein, man muss auch Zeit für Erholung haben, das Joggen gibt mir den nötigen Ausgleich».

Team-Arbeit. Demut und Präzision sind die wichtigsten Eigenschaften eines Koches, ist Humm überzeugt. «Ich bin wie ein Coach – ein Trainer für die Köche. Die Moral beim Team muss hoch sein, das ist mein Job.» Traditionell herrscht in Restaurants eine strikte Trennung zwischen Küchenmannschaft und Service-Personal. Bei Humm gehören sie alle zu einem grossen Team mit dem Ziel, den Gast glücklich und zufrieden zu machen.

Authentizität. Humm kocht fast ausschliesslich mit saisonalen Produkten, die Farmer im Hinterland von New York anbauen und auf dem Markt anbieten. Früher waren Luxusprodukte wie Kaviar und Trüffel, heute dürfen es auch Kartoffeln und Karotten sein. So sorgte Humm für Aufsehen, als er einzelne Gemüse zu Hauptgängen in seinem Luxus-Restaurant machte.

Regeln und Kontrolle. Der Umgang mag locker sein, aber die Regeln sind klar. Alle müssen den Perfektionismus und den Ehrgeiz des Chefs bedingungslos teilen. Humm räumt ein: «Es ist nicht immer einfach, mit mir zu arbeiten. Jeder im Team muss bereit sein, alles für das Restaurant zu geben, doch ich liebe die Leute, mit denen ich zusammenarbeite, von Herzen. Wenn aber der Kopf nicht mehr bei der Sache ist oder der Wille fehlt, dann funktioniert es nicht mehr. »

Kreativität. Einmal in der Woche testet Humm neue Gerichte. Vier Köche arbeiten ausschliesslich für die Forschung und Entwicklung und erfinden so unter seiner Leitung neue Gerichte. «Kreativität auf Abruf» ist für Humm die grösste Herausforderung in der Küche – und diese überlässt er nicht dem Zufall.

Das sind sie, die zehn Komponenten in Daniel Humm's Erfolgsrezept – viel Spass beim Nachkochen! H

DER AUTOR Adrian Stalder (53), gelernter Koch und dipl. Hotelier, ist heute einer der erfolgreichsten und innovativsten Berater für Hotellerie und Gastronomie. Er führte in den neunziger Jahren u.a. das Hotel Saratz in Pontresina. Heute entwickelt er in enger Zusammenarbeit mit den Kunden Restaurant-Konzepte, wie zum Beispiel jenes des Restaurants Boucherie AuGust im Widder-Hotel Zürich. Er hat auch mitgeholfen, das Konzept für das «Guarda Val» in Sporz (Lenzerheide) zu entwickeln und umzusetzen (er ist heute noch im Verwaltungsrat des Hotels).
adrian@stalderprojects.ch