



DAS MAGAZIN

KroneLamm N.2



24 Stunden
EIN TAG MIT DEM PERSONAL



Liebe Gäste,

hinter uns liegt eines der schwersten Jahre unserer Geschichte. Corona hat unser aller Leben auf den Kopf gestellt, wir mussten uns neu finden und erfinden, ordnen, sammeln und wappnen. Doch eines ist uns 2020 bewusst geworden: Wenn wir so ein Jahr überstehen, dann können wir alles überstehen. Das haben wir auch Ihnen, unseren wunderbaren Gästen zu verdanken. Ihre Treue in diesen Tagen bedeutet uns die Welt. Schauen wir nun also optimistisch in die Zukunft und widmen uns wieder den Dingen, die uns am meisten am Herzen liegen.

Kommen Sie doch deswegen einfach mal mit auf eine Reise hinter die Kulissen. Wir stellen

Ihnen die Menschen vor, die Ihren Aufenthalt in unserem Haus so unvergesslich machen. Die sichtbaren wie auch die unsichtbaren, die guten Geister Zavelsteins, ohne die ein solcher Hotelbetrieb unmöglich wäre. Stellvertretend für unser wunderbares Team machen wir Sie bekannt mit einigen Gesichtern unseres Hauses, von denen Sie einigen ja vielleicht bereits begegnet sind.

24 Stunden in Berlins Krone-Lamm – ein Streifzug von den frühen Morgenstunden bis in die späte Nacht hinein. Von der Rezeption über den emsigen Zimmerservice durch die trübliche Küche bis tief hinein in den reich bestückten Weinkeller des Hauses. Sind Sie bereit? Dann hier entlang bitte...



EIN NEUER TAG

5 Uhr

Kurz vor fünf. Zavelstein schläft noch, als die Frühschicht das Hotel betritt. Es ist ganz still, vielleicht zeichnet sich ein erster Hauch Morgendämmerung am Himmel hinter der Burgruine ab. Kein Licht brennt, tief versunken in ihre Träume sind die Gäste. Isabella Gentile und ihre Kolleginnen beenden sanft die Nacht, schließen die Türen auf, genießen es jeden Morgen, das Leben nach der Nachtruhe zurück ins Hotel zu bringen. Und wenn die quirlige Dame etwas ist, dann voller Leben. Isabella Gentiles erste Aufgabe ist es, das Haus sanft aus dem Schlummer zu holen. So sanft, dass die Gäste davon nicht geweckt werden.

Während in den Zimmern und Suiten noch seelenruhig geschlafen wird, macht sich der Frühstücksservice eifrig daran, alles für den perfekten Start in den Tag vorzubereiten. Sie wappnen die Küche für die ersten duftenden Taten, braten Speck und Spiegeleier, brühen frischen Kaffee auf, fahren mit den reich beladenen Frühstückswägen durch das leere Restaurant, um das üppige Buffet zu bestücken. „Ich war immer schon ein Morgenmensch und habe auch um fünf Uhr gute Laune“, strahlt Gentile mit der aufgehenden Morgensonne um die Wette, als sie den Käse auf dem großen Brett anrichtet. Glaubst du ihr sofort!

DAS HOTEL ERWACHT

7:30 Uhr

Wenn sich das Rezeptionsteam rund um Direktionsassistentin Larissa Borgia gegen halb acht Uhr am Arbeitsplatz einfindet, brummt der Frühstücksbetrieb längst auf Hochtouren und es duftet nach frischem Kaffee. Borgia, auch so eine Frohnatur mit einer typisch italienischen Passion für schwarze Bohnen, dreht erst mal eine Runde durchs Haus, sagt den Kolleginnen und Kollegen guten Morgen, ehe sie die Computer hochfährt und sich ans Tagwerk macht. Sehr wahrscheinlich, dass Hausmeister Bela, der gute Geist des Hauses, schon mal vorbeischaud und sich erkundigt, ob es etwas Dringendes zu erledigen gibt. In der Küche wird zu diesem Zeitpunkt wild gebraten und gekocht, wird fleißig gespült und nachgelegt. Sonderwünsche? Kein Problem. Im Restaurant freuen sich die Stammgäste darüber, dass ihnen wie jeden Morgen jeder Wunsch von den Lippen abgelesen wird.

Während sich die Gäste mit Rührei, Kaffee, Saft und Müsli auf den neuen Tag vorbereiten, sind auch die anderen Abteilungen des Hotels erwacht. Angela Zahn weist ihre insgesamt 16 Zimmerdamen gerade in die Aufgaben des Tages an. Die sind seit Corona natürlich um einiges umfangreicher geworden. Weil Hygiene auch vor der Pandemie eine essentielle Rolle spielte, war die Umgewöhnung nicht allzu groß für die gelernte Hotelfachfrau und ihr Team. „Als es soweit war, schrieb ich innerhalb einer Woche Hygienekonzepte für alle Bereiche des Hotels und versuchte danach, es mit meinem Team umzusetzen.“ Das sei alles sehr viel auf einmal gewesen, doch das Strahlen der Gäste nach der Wiedereröffnung sei es auf jeden Fall wert gewesen. Oh, sie muss schon weiter. Eine frühe Abreise. Höchste Zeit, das Zimmer für die nächsten Gäste auf Vordermann zu bringen.





*Große Entwicklungen in
Unternehmen kommen nie
von einer Person. Sie sind
das Produkt eines Teams.*

- Steve Jobs.



STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Maria Matilde Gomes Pinto

DIE HERZLICHKEIT
IN PERSON



Ein Name wie Musik: Maria Matilde Gomes Pinto ist eine der vielen guten Seelen hier im Hotel KroneLamm. Als Spülerin ist sie ein unverzichtbares Zahnrad in der großen und gut geölten Maschinerie der Küche, als Kollegin eine geschätzte, verlässliche und emsige Akteurin, die immer da ist, wenn man sie braucht. Und jedem gute Laune beschert, der ihr Strahlen sieht.

”

Seit wann arbeiten Sie im Hotel KroneLamm? Ich bin jetzt auch schon neun Jahre hier im Hotel. Wie die Zeit vergeht...

Wie kamen Sie nach Zavelstein?

Das ist meinem Bruder zu verdanken. 2011 hat er hier im Haus beim großen Umbau mitgearbeitet. Er erzählte mir von dem Hotel, und mein Interesse war sofort geweckt. Und na ja, so kam eins zum anderen und schon wenig später hatte ich meinen ersten Tag.

Haben Sie es je bereut, nach Deutschland zu kommen? Ach was, nie! Natürlich fehlt mir meine Familie in Portugal manchmal, aber ich würde absolut nichts anders machen, wenn ich mich noch mal entscheiden könnte.

STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Ein Tag im Leben von Maria Matilde Gomes Pinto

Manchmal beginnt mein Tag um neun Uhr morgens, manchmal auch erst um 15 Uhr. Es kommt immer darauf an, für welche Schicht ich in der Küche eingeteilt werde. Beides hat etwas Gutes: Bei der Frühschicht habe ich nach der Arbeit noch etwas vom Tag, bei der Spätschicht kann ich morgens schon etwas erledigen, lesen oder ein wenig stricken, ehe ich ins Hotel komme. Ob morgens oder abends: Zu tun gibt es als Spülerin immer eine ganze Menge. Also verliere ich keine Zeit und mache mich sofort an die Arbeit. Das ist kein Problem für mich, ich glaube, ich bin belastbar und flexibel. Außerdem halte ich im-

mer die Augen und Ohren auf: Ich finde es spannend, was so alles in einem Hotel passiert, und bin immer offen für Neues. Dass es manchmal stressig und hektisch wird, erklärt sich wahrscheinlich von selbst. Deswegen bin ich sehr froh, dass wir so ein tolles Arbeitsklima haben. Wir halten zusammen und sind füreinander da, das ist besonders bei Stress eine große Erleichterung. Das gilt übrigens auch für meine deutschen Kolleginnen und Kollegen: Das Vorurteil, dass Deutsche kalt sind, kann ich nämlich absolut nicht bestätigen. Ich habe hier schon so viele wunderbare Menschen kennengelernt.

Zahlen, bitte

100

davon 6 Azubis

**Mitarbeiter
(inkl. Familie
Berlin)**



33

männliche

67

weibliche

0

Divers

Jüngster Mitarbeiter

17

Jahre



Ältester Mitarbeiter

64

Jahre



15

Sprachen

Deutsch,
englisch,
spanisch,
italienisch,
portugiesisch,
russisch,
polnisch,
indonesisch,
türkisch,
rumänisch,
bulgarisch,
ungarisch,
kroatisch,
slowenisch,
mandinka.

19

**Mitarbeiter
unseres Teams
sind über
10 Jahre im
Betrieb**



12 Uhr

DAS BRUMMEN EINES BIENENSTOCKS

Ein Hotel wie Berlins KroneLamm macht nie Pause. Zur Mittagszeit brummt es im Haus aber ganz besonders, da geht es hoch her wie in einem Bienenstock. Im Büro über der Rezeption kümmert sich die Personalerin Petra Volle gerade um den Arbeitsvertrag einer neuen Mitarbeiterin und behält gleichzeitig alle Verträge der über 100 Angestellten im Auge. An der Rezeption geben sich derweil die letzten abreisenden und ersten anreisenden Gäste die Klinke in die Hand. Das Team behält den Überblick, hat bei jedem Stresslevel ein strahlendes Lächeln und ein paar liebe Worte parat. Der erste Eindruck ist bekanntlich der, der zählt. An der Rezeption weiß man das.

Während die ersten Gäste zum Mittagessen ins Restaurant schlendern, kommt gerade ein Anruf aus einem der Zimmer rein: Ein Gast möchte eine Massage im königsSPA buchen. Sofort wird der Masseur Stefan Hambach informiert, der Mitarbeiter mit der wahrscheinlich bequemsten Arbeitskleidung im gesamten Haus. Der Termin wird durchgegeben, ein Sonderwunsch notiert, gleichzeitig noch die Hausdame Angela Zahn über eine Flasche Sekt und ein Strauß frische Blumen in Kenntnis gesetzt, die bei einer Anreise auf dem Zimmer bereitstehen sollen. Die Rezeption – die Schaltzentrale des Hauses. Hier laufen früher oder später alle Strippen zusammen.

*Wo der Gast König ist, sollte
das Personal aus Prinzen
und Prinzessinnen bestehen.*

- Wilhelm Ludwig Wekhrlin.

HINTER DEN KULISSEN

Eine Reise zum Herz der Dinge

Auch jenseits der Rezeption geht es äußerst lebendig zur Sache. Von der Rezeption über die Küche oder verborgene Türen auf den Etagen führt der Weg hinter die Kulissen des Hotels. Hier, fern der Augen der Gäste, befinden sich Herz und Hirn des Hauses. Die großen Heizungsanlagen, die brummenden Server, die Vorratskammern, der verführerisch gefüllte Weinkeller, die Haustechnik, die Umkleidekabinen, Spinde und Pausenräume des Personals und, untergebracht in einem extra großen Raum, die Wäscherei.

Warm ist es hier, ein wunderbarer Duft liegt in der Luft. Kolossale Maschinen drehen sich praktisch pausenlos für frische Laken und weiche Handtücher. Die Arbeit, das merkt man hier hinter dem Vorhang schnell, die geht in einem solchen Haus wirklich nie aus. Hier sind sie am Werk, die Heinzelmännchen des Hauses, die den Betrieb am Laufen halten ohne dass man sie als Gast je zu Gesicht bekommt. Unsichtbar mögen sie sein. Sie sind aber so unverzichtbar wie der Restaurantleiter, der Küchenchef oder die Direktion.



DIE KATAKOMBEN

Auf sicheren Füßen durchs Labyrinth

Nicht ganz so unsichtbar, aber dafür gefühlt an allen Orten gleichzeitig, ist Bela. Natürlich hat Bela auch einen Nachnamen, aber den bekommt man nicht allzu oft zu hören. Hier im Hotel kennt ihn jeder. Und alle nennen ihn einfach nur Bela. Der Hausmeister, der sich selbst als „Mädchen für alles“ bezeichnet und sich dabei ein Lächeln nicht verkneifen kann, ist wie dieser eine schicksalhafte Stein beim Spiel Jenga: Zieht man Bela aus der Gleichung heraus, stürzt sehr wahrscheinlich alles in sich zusammen.

Er kennt sich so gut im Hotel aus wie wenige andere, ist morgens schon sehr früh zur Stelle, um

mit wachsamem Auge die Pools und den Wellnessbereich zu kontrollieren, und bleibt meist bis abends im Haus. Gebraucht wird er im Grunde überall. Immer dabei: Handy und ein gewaltiger Schlüsselbund. Bela ist überall und nirgendwo, ein Workaholic, das hinter den Kulissen repariert, schraubt, stopft und wirkt. Man sieht ihn nicht. Doch man würde es sehr schnell merken, wenn er nicht da ist. Gerade kommt wieder ein Anruf ein: Eine Lieferung Sprudel bei der nahegelegenen Mineralquelle Bad Teinach kann abgeholt werden. Bela kümmert sich noch schnell um ein Problem mit einem Fenster, dann sitzt er auch schon im Transporter.





STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Bela Megyimori

DER GUTE GEIST DES HAUSES



Bela ist ein Phänomen. Als er 2002 ins Hotel kam, begann der Ungar seine Laufbahn als Restaurantleiter. Das war zu einer Zeit, als Seniorchef Rolf Berlin noch selbst hinter dem Herd stand und seine innig geliebten Maultaschen gekocht hat. Einige turbulente Jahre später ist Bela zurück in Zavelstein. Diesmal nicht als Restaurantleiter, sondern als Hausmeister. Die Geschichte eines großen Glücksfalls.

”

Wie lange arbeiten Sie schon im Hotel KroneLamm? 2002 habe ich hier im Hotel angefangen und war zehn Jahre lang in Zavelstein. Fünf Jahre habe ich es dann mal mit etwas anderem versucht, aber 2017 kam ich wieder zurück ins Haus. Das sagt ja eigentlich auch schon alles, oder?

Sie scheinen mehr als ein klassischer Hausmeister zu sein. Ich denke, es passt wirklich ganz gut, wenn man mich als

Mädchen für alles bezeichnet. Ich bin Techniker, Hausmeister, Handwerker, aber irgendwie auch noch ein paar andere Dinge.

Wie sieht Ihr Arbeitsalltag aus? Manchmal werde ich überall gleichzeitig gebraucht. Für mich bedeutet das, dass ich gut improvisieren und mir immer etwas einfallen muss. Meistens klappt das – und Spaß macht es außerdem auch. Ich weiß nie genau, was passieren wird. Nur, dass irgendwas passiert. Ich lerne jeden Tag etwas dazu, das ich dann an einem anderen Tag benutzen kann.

STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Ein Tag im Leben von Bela Megyimori

Mein Arbeitstag im Hotel beginnt ungefähr um halb acht Uhr. Zu den ersten und wichtigsten Aufgaben jedes neuen Tages gehört die Inspektion des Wellnessbereichs. Der Pool öffnet sehr früh für die ersten Schwimmer, also überprüfe ich erst mal die verschiedenen Pools und kümmere mich um die richtige Dosierung des Chlors. Die ist wichtiger als alles andere! Der königSPA liegt gleich daneben, also checke ich auch hier, ob alles in Ordnung ist, und schalte schon mal die Salzkammer an. Was nebenher immer anliegt, ist Recycling und nachhaltige Abfallwirtschaft, das ist ein großes und wichtiges Thema für uns. Von der Rezeption bekomme ich dann in der Regel eine To-Do-Liste mit den wichtigsten Aufgaben des Tages. Die sieht immer total unterschiedlich

aus und ändert sich gern auch mal sehr spontan. Manchmal fahre ich Getränke holen, manchmal kümmere ich mich um die Heizung oder erledige Arbeiten im Wohnhaus des Teams, das gleich gegenüber des Hotels liegt. Eine Kaffeepause darf es dann schon mal sein, bei der ich mit meinem Team die Aufgaben durchspreche und aufteile. So vergeht der Tag eigentlich immer mehr als schnell – und ruckzuck ist es schon fünf oder halb sechs und ich mache so langsam Feierabend. Bis zum nächsten Morgen wird es dann ohne jeden Zweifel schon wieder irgendwas zu tun geben, mit dem wir heute noch gar nicht rechnen konnten. Aber das ist bei einem großen Hotel wie diesem ganz normal. Und immer wieder aufs Neue eine schöne Herausforderung für mich.



STIPPVISITE IM REICH DER RUHE:

Wie Stefan Hornbach für Entspannung sorgt

15 Uhr

Wir sind zurück bei Masseur Stefan Hornbach. Genau, das war der mit der bequemsten Kleidung im ganzen Haus. Wer ihm im wunderschönen Wellnessbereich begegnet, ist in besten Händen. Im wahrsten Sinne des Wortes: Seine sanfte und ruhige Art machen noch jede Art von Behandlung zum tiefenentspannenden Genuss. Er trägt weite Kleidung, ist meist barfuß im warmen Spa unterwegs, strahlt Ruhe aus. Viel zu tun hat natürlich auch er, den ganzen Tag über haben sich Hausgäste für Behandlungen angemeldet. Aber: „Zwischendrin blicke ich einfach aus dem Fenster auf den Schwarzwald“, sagt er, während

er duftende Kräuteröle für die nächste Massage vorbereitet. „Das bringt mich sofort runter.“

Natürlich genießen auch die Gäste den Ausblick auf die verwunschenen Hänge. Hier sieht jede Jahreszeit vollkommen anders aus. Nebenan kosten einige Besucher von der beruhigenden Stille und dem betörenden Holzduft im neuen Ruheraum, während Hornbach eine Etage höher mit seinen Massagen für die nötige Entspannung und Entschleunigung sorgt. „Meine Arbeit erdet mich ebenso wie unsere Gäste“, sagt er nach einer Behandlung und lächelt. „Eine klassische Win-Win-Situation.“



Ganz so ruhig wie im königSPA geht es in diesem Hotel natürlich nicht immer zu. Wäre ja aber auch langweilig. An der Rezeption zum Beispiel befinden wir uns mitten in der Rush-Hour. Ankommen, begrüßen, einchecken. Hausdame Angela Zahn gibt die letzten Zimmer frei, die sogleich von den Gästen bezogen werden. Schnell noch eine Runde in den Pool, ehe es zum Abendessen geht, und bei Stefan Hambach gleich mal eine Massage gebucht. Es flutscht, um es mal salopp zu sagen. Und nicht nur hier: Am Nachmittag bereitet sich auch die Küche auf den allabendlichen Großeinsatz vor. Lagebesprechung.

Gegen 16 Uhr kommt Spülerin Tanja Geißler in die Küche. Eigentlich wollte sie nur vorübergehend Station machen hier – und ist doch schon seit zwei Jahren im Team. „Das Tempo ist hoch in der Küche“, sagt sie und lächelt: „Hin und wieder Zeit für ein Schwätzchen muss aber schon sein.“ Es sei ihnen mehr als gegönnt: Die Spüler sind die Heizermännchen von Zavelstein, die, die das Licht in der Küche ausmachen. Die unermüdlichen und gründlichen Helfer, ohne die jede Küche in Sekundenschnelle zum Erliegen kommen würde. „Stimmt, ohne uns läuft nichts!“, lacht Geißler. Und wirft gleich mal die große Spülmaschine an.



STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Petra Volle

WO DIE FÄDEN
ZUSAMMENLAUFEN



Seit bald 20 Jahren ist sie im Haus: Petra Volle gehört zu den dienstältesten Mitarbeiterinnen in Berlins KroneLamm. Wenn es jemanden gibt, der die Geschichte des Hotels und all seine einzelnen Bereiche besser kennt als Familie Berlin persönlich, dann ist es die Personalerin, die ihre wachsamen Auge auf allen Löhnen und Verträgen und für alle ein offenes Ohr hat. Oder auch: An ihr kommt eigentlich niemand vorbei. Und das ist bei ihrer herzlichen und offenen Art ein echter Glücksfall!

”

Sie sind schon sehr lange hier im Hotel. Wie sagen Ihre Anfänge aus? Ganz am Anfang stand ich sogar mal an der Rezeption. Himmel, das muss jetzt fast 20 Jahre her sein! Damals sah hier natürlich alles noch ganz anders aus, aber es ist toll, wenn man hautnah miterlebt, wie sich das Haus und die Menschen darin entwickeln und wie alles wächst.

Heute sind sie als Personalerin für alle Angestellten zuständig. Mittlerweile, ja. Davor war ich noch für Personal und

Buchhaltung gleichzeitig verantwortlich, doch das Haus ist so gewachsen, dass wir es irgendwann splitten mussten. Mit einem Ohr horche ich aber immer noch in die Buchhaltung hinein. Was soll ich sagen? Ich kann anscheinend nicht anders.

Um wie viele Mitarbeiter kümmern Sie sich derzeit?

Es dürften mittlerweile an die 100 sein! In der Gastronomie ist eine hohe Personalfluktuaton nichts Ungewöhnliches, also gibt es bei dieser Fülle an Menschen eigentlich immer etwas zu tun. Und wenn es „nur“ die pünktliche Lohnzahlung ist.

STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Ein Tag im Leben von Petra Volle

Ich bin jeden Morgen eine der ersten im Hotel. Für gewöhnlich beginne ich meine Arbeit um sieben Uhr morgens. Das mache ich sehr gern, weil man um diese Uhrzeit noch die nötige Ruhe hat, um sich um E-Mails oder Dinge zu kümmern, die liegengeblieben sind. Wenn der Trubel erst mal losgeht, passieren oft mehrere Dinge gleichzeitig. Mir liegt das, ich schätze die Abwechslung sehr. Bei mir läuft alles zusammen, was mit Arbeitsverträgen, Versicherungen oder Gehältern zu tun hat. Ich erfasse und melde Mitarbeiter – auch wenn sie nur einen einzigen Tag zum Probearbeiten bei uns sind. Muss ja alles seine Richtigkeit haben! Ich lege neue Mitarbeiter bei uns im System

an, gebe Informationen über die Löhne weiter, kümmere mich um die Arbeitsverträge und habe Befristungen im Blick. Außerdem prüfe ich Urlaubsanträge und Krankmeldungen, damit auch nichts durchrutscht und irgendjemand Probleme bekommt. Mir gefällt meine Rolle als Vermittlerin zwischen den Mitarbeitern und der Geschäftsleitung sehr. Zu mir können alle kommen, ich habe immer Zeit und ein offenes Ohr für alle. Das ist für mich wichtig und selbstverständlich. Klar, bei 100 Menschen Personal kann das manchmal etwas viel auf einmal werden. Aber wenn das passiert, gehe ich einfach kurz hinunter in den Wellnessbereich und hole einmal kurz Luft. Hilft immer!

18 Uhr

Ich sehe das Kochen aber mehr als Handwerk, und eigentlich weigere ich mich sogar, das Kochen als große Kunst hinzustellen. Meine Aufgabe ist es allein gut zu kochen, um den Gästen damit eine Freude zu bereiten. Ich bin also ein Handwerker...

- Paul Bocuse.

Jeden Abend das Beste geben. Die Gäste verwöhnen, sie umsorgen und selbst die unausgesprochenen Wünsche erfüllen. Die hochwertigsten Zutaten zu Genüssen verarbeiten, die dem Leib ebenso gut tun wie der Seele. Was jetzt hinter den Kulissen, an den Herden und Backöfen passiert, ist ein sorgsam choreo-

graphiertes Ballett der wortlosen Abläufe. Manche nennen es kochen. Doch vielmehr ist es der konzentrierte Einsatz jedes einzelnen Mitarbeiters. Vom Spüler bis zum Küchendirektor – nur wenn jedes Puzzleteil in diesem dampfend heißen Kosmos richtig platziert wird, wird aus einem Essen ein Erlebnis.





Sommelier Holger Klotz ist schon seit dem Mittag im Haus. Seine wichtige und nicht eben leichte Aufgabe ist es, den Weinkeller zu kennen wie seine Westentasche und die passenden Tropfen für das Menü im Gourmet-Restaurant Krone auszuwählen. Er poliert Gläser auf Hochglanz, wird den Gästen später besondere Weine zur aufwändigen Sterneküche von Franz Berlin servieren und erläutern. „Ein guter Sommelier muss beobachten und gut zuhören können“, sagt er, während er behutsam einen Spätburgunder entkorkt. Mmmh, dieser Duft. „Nur dann kann er auf den Gast eingehen.“ Wenige Schritte entfernt im Lamm. Mehr und mehr Hausgäste strömen

in den Gastraum. Der Appetit ist nach einem ereignisreichen Tag erwacht, das Abendessen wird voller Vorfreude bei einem ersten Aperitif erwartet. In der Küche kocht, brutzelt und rührt die Küchenbrigade um die Wette. Mittendrin: Koch Lamin Bawo, der aus dem fernen Gambia in den Schwarzwald kam. In seiner afrikanischen Heimat arbeitete Lamin auf einer Baustelle, niemand ahnte etwas von seinem Talent als Koch. Dann kam er nach Zavelstein. Und blühte auf wie die Krokusse im Frühjahr. Er und die anderen im Kochteam wissen: Sauberkeit ist das A und O, vor und nach jedem Arbeitstag wird erst mal gründlich geputzt und geschrubbt.





EINER FÜR ALLE

Alle für einen

In der zweistöckigen Küche geht es laut trübelig zu. Nur sehr selten kommt es jedoch zu Geschrei. Wie in allen anderen Bereichen des Hotels, achtet man auch hier aufeinander. Springt ein, wenn es nötig ist. Standesdünkel sind hier nicht zu sehen. Wenn es etwas zu tun gibt, wird es erledigt. Fleisch wird aus dem Kühlraum zum Filettieren gebracht, Eier werden geschlagen und zu Teig verarbeitet, Maultaschen gefaltet. Hochbetrieb. Gelernte Köche und Auszubildende arbeiten Schulter an Schulter, Messer werden gewetzt, Bestellungen gerufen, Soßen gerührt. „Ich kann extrem viel mitnehmen hier“, sagt Azubi Fabian, als er gerade einen Fisch entschuppt. Hier ließe man ihn eben nicht nur den ganzen Tag Kartoffeln schälen.

Dieses Vertrauen weiß er sehr zu schätzen. „Außerdem“, ruft es aus einer anderen Ecke der Küche, wo Azubi-Kollege Tobias werkelt, „haben wir hier Ordnung und Struktur gelernt.“ In der Küche bereiten er und seine Kollegen abends immer auch ein Frühstück für rund 80 Schulkinder vor, produzieren Zutaten für die hungrigen Ausflügler im Wanderheim vor. Wie viele andere, wohnt auch er im Teamhaus ganz in der Nähe. Für ihn ein Glücksfall: „Regelmäßig treffen wir uns abends nach der Arbeit noch an der Bar, quatschen ein bisschen und trinken ein Feierabendbier.“ Das verwundert nicht: Die Bar ist das Zentrum eines jeden guten Hotels. Hier fühlt sich jeder sofort wohl. Ganz gleich, ob Gast oder Kollege.



STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Lamin Bawo

DER HERR DER MAULTASCHEN



Es gibt diese Menschen, die strahlen einfach immer. Und Lamin Bawo ist ihr heimlicher Anführer: Weil er seine Heimat Gambia verlassen musste, suchte er sein Heil im fernen Schwarzwald – und fand hier im Haus ein neues Zuhause. Längst ist Lamin ein unverzichtbares Puzzleteil im internationalen Personal des Hotels, dem Angestellte aus 16 Nationen angehören. Besonders und wertvoll sind sie alle. Doch dass sich ausgerechnet Lamin zu einem solch passionierten Spezialisten der schwäbischen Küche erweisen würde, damit hätte nun wirklich niemand gerechnet!

”

Seit wann arbeiten Sie im

Hotel KroneLamm? Ich komme ursprünglich aus Gambia und bin mittlerweile seit über fünf Jahren hier. Ich wohne auch in Zavelstein, aber meine Familie, die lebt noch in Afrika.

Haben Sie davor schon als Koch gearbeitet? Nein, gar nicht.

In Gambia habe ich auf einer Baustelle gearbeitet. Gekocht habe ich eigentlich nie, auch privat nicht, also wusste ich die

ganze Zeit über gar nicht, wie sehr mir das eigentlich liegt. Als ich hier im Haus war, zeigte mir das tolle Team hier für sechs Monate alles, was ich wissen muss – und dann konnte es losgehen.

Ein richtiges Naturtalent also! Ein bisschen vielleicht, ja. Mittlerweile koche ich sogar zuhause. Dann darf es dann natürlich auch mal etwas Afrikanisches sein. Obwohl ich sagen muss, dass ich die schwäbische Küche wirklich über alles mag. Die Maultaschen waren hier so etwas wie meine erste Liebe!

STIMMEN AUS
BERLINS KRONELAMM

Ein Tag im Leben von Lamin Bawo

Mein Arbeitsplatz ist die Küche. Die mag ich wirklich sehr. Es ist eigentlich immer was los hier. Ich fange jeden Tag gegen zwölf Uhr mittags mit der Arbeit an und bin ungefähr um halb neun fertig. Nach dem Einstempeln gehe ich direkt zu meinen Kollegen und frage sie, was heute alles anliegt und wo ich am besten anfangen soll. Klar, einige Dinge und Arbeitsschritte müssen jeden Tag erledigt werden, aber eigentlich kommt immer auch etwas hinzu, das wir vorher noch nicht wussten. Bevor ich aber auch nur eine Zwiebel hacke, muss an meinem Arbeitsplatz alles blitzblank sein. Wirklich alles! Eine saubere

Küche und saubere Arbeitsgeräte sind das Allerwichtigste in der Küche. Ist das erledigt, mache ich mich ans Vorbereiten und ans Kochen. In der Küche bin ich verantwortlich für Maultaschen, Spätzle, Leberspätzle, Wildknödel und Suppen. Aus irgendeinem Grund lagen mir gerade die Maultaschen und Spätzle von Anfang an besonders gut. Und vor fünf Jahren wusste ich ja nicht einmal, was das ist! Ich bin aber offenbar nicht der Einzige hier, der die schwäbische Küche so sehr liebt: Es kommt schon mal vor, dass ich Spätzle aus 360 Eiern mache! Man kann sich ja vorstellen, wie viel Teig das dann ergibt...

2 Uhr

DIE LETZTE MACHT DAS LICHT AUS

Ein Hotel ohne Bar ist gar kein richtiges Hotel. Das sieht das Barpersonal im Hotel KroneLamm so, das selbst am Ende eines langen Tages noch strahlt wie die aufgehende Sonne. Die Menschen hier fühlen sich vor und hinter der Bar wohl, das merkt man sofort. Die Bartender lieben es, mit den Gästen zu plaudern, Drinks zu mixen und die Barkarte regelmäßig neu zu gestalten. „Die Bar ist der zentrale Ort des Hotels, an dem sich immer die verschiedensten Menschen treffen“, ist von einer Dame zu hören. „Stammgäste von überall her, Geschäftsreisende, aber

auch einige aus Zavelstein selbst. Das wird nie langweilig – vor allem auch, weil wir das Glück haben, sehr angenehme Gäste zu haben.“ Halb zwei. Letzte Runde. Ein letzter Gin Tonic wird gemixt, ein frisches Pils gezapft, ein Weißburgunder ausgeschenkt. Wenn dann die letzten Gäste schon längst auf ihren Zimmern weilen und sie alles aufgeräumt hat, wird die Musik ausgemacht, werden alle Fenster, Türen und Heizungen kontrolliert. Noch einmal tief durchatmen, dann erlischt das Licht. Und Zavelstein, es liegt wieder ganz still und friedlich da. Bis morgen früh.



**DIESES MAGAZIN
IST EIN PRODUKT DER:**

**Berlins KroneLamm
Hotelbetrieb GmbH**
Familie Berlin
D-75385 Bad Teinach-Zavelstein,
Marktplatz 1-3
Schwarzwald

Telefon: ++49 (0) 70 53-92 94-0
Telefax: ++49 (0) 70 53-92 94-30
info@berlins-hotel.de
www.berlins-hotel.de

Geschäftsführerin:
Gudrun Berlin (V.i.S.d.P.)

Handelsregistereintrag:
HRB 732 587
bei Amtsgericht Stuttgart

Gewerbeaufsichtsamt: Calw

IHK Pforzheim

Umsatzsteuernummer-ID-Nr:
DE 268 192 692

TEXTE:
Björn Springorum

ART DIRECTION:
Sara Rojo
www.sararojo.es

FOTOGRAFIE:
Roman Knie
www.romanknie.de

DRUCK:
Nino Druck
www.ninodruck.de

Copyright © 2021
Berlins KroneLamm
Hotelbetrieb GmbH

