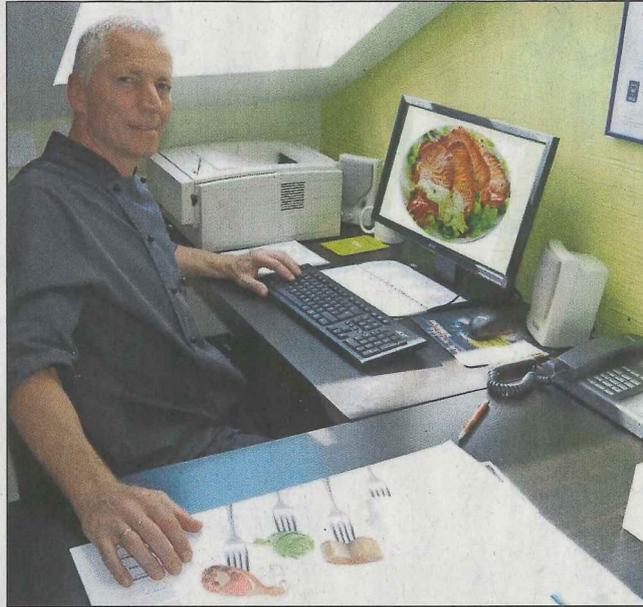


Bernhard Hartung: Das richtige Rezept ist sich seiner Umgebung anzupassen

## Mit Leib und Seele Küchenchef



Am Computer wird vieles visuell „vorbereitet“.

Fotos: -BS-

**Kottenheim.** Wenn man Bernhard Hartung in der Kottenheimer Seniorenresidenz „Villa Toscana“ begegnet, wird man direkt von seiner frischen Art und seiner Freundlichkeit angesteckt.

Er ist eben der Küchenmeister des Hauses, der seinen Beruf mit Leib, Seele und viel Freundlichkeit ausübt. „Im gewissen Sinne muss man dabei oft wie ein Psychologe agieren, man muss sich dem Umfeld im Kreise der Bewohner anpassen, das ist das richtige „Rezept“, so der Profi, der sein „Handwerk“ von der Pike auf erlernt hat, gegenüber „BLICK aktuell“. Frühmorgens um 4 Uhr, dann wenn sich viele Zeitgenossen noch einmal genüsslich in ihren Betten umdrehen, klingelt für den Moselaner aus Löff, den 55-jährigen Bernhard Hartung der Wecker. Ihm macht dies aber nichts aus. „Ich lebe nach dem Motto: „Morgenstund hat Gold im Mund“.

Morgens kann man gut planen, hat man die besten Ideen, und freut sich auf die Arbeit mit einem exzellenten Küchenteam, meinen „Guten Geistern“, und dies in einer wunderbaren Atmosphäre mit Hausbewohnern und Leitung. Wenn man dann beim Frühstück schon netten Leuten begegnet, dann ist der Tag im wahrsten Sinne des Wortes gerettet“.

Von seiner Mutter erhielt er ehemals als Kind einmal den gut gemeinten Tipp zur Berufswahl: „Du warst als kleiner Bub bei der Abschlussfeier im Kin-

dergarten von Kattenes ein so guter Koch, das wäre ein Beruf für Dich“. Es dauerte gar nicht lange bis zur Entscheidung für eine Lehre. Und eines ist klar: Zum Koch gehört auch neben dem Abschmecken eine gute Nase. Nun hatte der junge Mann viele Gerüche, von Aromen und Gewürzen im Katteneser Elternhaus mitbekommen. Denn sein Opa, Josef Schütz war Chef vom bekannten, hoch geschätzten „Moselfeuer“. Und Gewürze sind ebenfalls wichtig für einen Gourmetkoch. So lernte Bernhard Hartung im renommierten Vier Sterne Hotel „Steigenberger“ sozusagen von der Pike auf mit allen Raffinessen, was ein Spitzenkoch können muss. Dort blieb er 14 Jahre lang bis er seine Simone heiratete. Ihr Glück wurde durch die beiden Söhne Elias und Aaron komplettiert. „Und wenn man eine solche Frau an der Seite hat, die einen motiviert und den Rücken stärkt, dann hat man auch den richtigen Elan zur ständigen Weiterbildung.“

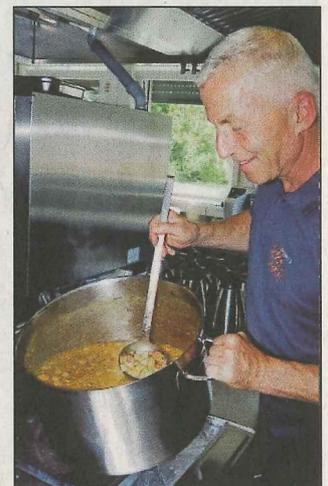
Überall einmal sehen, wie es Andere machen“, verriet Hartung. So bildete er sich kontinuierlich in Spitzenhäusern wie den Hotels „Peifer“ in Brodenbach oder „Larus“ in Kaltenengers weiter, bis er 2008, gespickt mit viel Fachwissen und Elan seine Arbeit in der „Villa Toscana“ inmitten eines tollen Kollegenteams, begann. Und wenn er morgens mit seiner sechs köpfigen Küchenmannschaft loslegt, dann heißt es

„Es gibt viel zu tun – packen wirs an“. Außer den Telefonaten, Bestellungen, Einkäufen, von Fleisch, Obst, Gemüse, und sonstigen Nahrungsmitteln muss der Morgenkaffe mit Frühstück für die 42 Senioren des Hauses und zehn Personen von außerhalb gerichtet werden. Dann geht es bereits an die Vorbereitungen für das Mittagessen, bei dem die Küchenbrigade erst um 10 Uhr beginnt. „Es soll alles frisch und schmackhaft zubereitet sein. Bei mir gibt es nichts aufgewärmtes“, so Hartung, der außerdem Mittags 60 weitere Essen, die für Kindergärten abgeholt werden richten muss. Alles schön mundgerecht, denn als Fachmann weiß er, das Auge isst bekanntlich mit.

Bernhard Hartung bietet immer eine Auswahl von drei Menüs an. „Mittlerweile weiß man, was die Senioren wünschen, Aber ich höre dies auch aus Gesprächen heraus. Manches mal heißt es: „Mach doch ämol Schrottele“, oder „kannste uss och Himmel un Erd off de Dösch dohn“. Viele dieser Wünsche versuche ich zu realisieren, und die dankbaren Mienen der Bewohner sind für uns der schönste Lohn“, freute sich der Küchenchef, der aber auch die neue Deutsche Küche liebt.

So hatte er beim Besuch „Griestimbale“ mit Früchten und Heidelbeerkompott“ zubereitet. Hört sich an wie im drei Sterne Lokal, ist aber für die Bewohner im Seniorenzentrum „Villa Toscana“ zubereitet. Von einem liebenswerten Spitzenkoch, der sein Handwerk versteht.

- BS -



Auch das gibt's: „En Erwessopp met Wüschdje“.