

★ ★ ★ ★ ★

STEIGENBERGER

A K A D E M I E

B A D R E I C H E N H A L L

„Man kann auch mit einfachen Sachen kochen. Es muss nicht immer Rinderfilet mit Trüffeln sein!“, fordert Peter Weisser. Er ist Küchenchef im Ritzenhof, ein 4*S Wellnesshotel. Er legt Wert auf eine ehrliche aber zeitgemäße Küche.

Als Peter Weisser nach seiner Schulzeit den Grundwehrdienst in der Bundeswehr ableistet, begegnet ihm ein Koch, der damals im Käfer's in Wiesbaden tätig ist. Dieser ermöglicht Weisser ein Praktikum in dem bekannten Restaurant im Wiesbadener Kurhaus. Einer französischen Brasserie ähnlich, werden die Gäste dort am reichhaltigen Buffet bedient und können sich vom Küchenchef weitere Gerichte auf Wunsch vor ihren Augen zubereiten lassen.



Nach diesem Praktikum ist der Entschluss gefasst: „Von da an war es immer mein Wunsch, Koch zu werden“, so Weisser. Er macht seine Ausbildung von 2001 bis 2004 im Käfer's und wechselt nach seiner Ausbildung intern zur Gutsschänke Schloss Johannisberg in Geisenheim. Wichtig ist es Peter Weisser, die Grundlagen nicht zu vernachlässigen. „In eine Rindersuppe beispielsweise gehören einfach Fleisch und Knochen. Das Motto lautet eben nicht: Beutel auf, in heißes Wasser, umrühren – fertig!“ scherzt er.

Die Erfahrungen, die er beim Durchlaufen verschiedener Abteilungen machen darf, haben seinen jetzigen Stil sehr beeinflusst. Nach der Lehrzeit arbeitet der junge Koch für eine Wintersaison im 5*Hotel Hochgurgl in Österreich unter Spitzenkoch Georg Zottl in der Position des Commis Entremetier. Die hauseigenen Restaurants des Hotels bieten den Gästen sowohl österreichische als auch internationale Gerichte. Die Sommersaison von Mai bis Oktober 2005 verbringt Peter Weisser im 5*Grand Hotel Regina Grindelwald in der Schweiz. Hier wird er in allen Künsten der Haute Cuisine unterwiesen.



Es folgt erneut eine Wintersaison im 5*Hotel Hochgurgl. Anschließend geht Peter Weisser von Mai 2006 bis August 2007 ins Schloss Prielau in Zell am See als Poissonnier, wobei ihm der erfahrene Koch Andreas Mayer ein guter Lehrmeister ist. Dieser erkocht zu dieser Zeit für das Restaurant „Mayer's im Schloss zwei Michelin Sterne. Die Lokation hat sich auf Großveranstaltungen wie Bankette oder Hochzeiten spezialisiert. 2007 wird er durch einen Fernsehbericht auf die Steigenberger Akademie Bad Reichenhall aufmerksam und schreibt sich dort für den Küchenmeisterkurs ein - denn bevor du innovativ zu kochen anfängst, verstehe erst einmal die Basis, wie Weisser sagt.

In den knapp dreieinhalb Monaten kann er seine Fertigkeiten noch perfektionieren und erlangt nach bestandener Prüfung vor der IHK München-Oberbayern den wohlverdienten

Titel des Küchenmeisters. Gerne erinnert sich Peter Weisser zurück an diese Zeit. Ein Highlight waren die Abende in der Waschküche der Akademie, in der man mit dem Laptop auf dem Bügelbrett so manche Stunde mit Lernen verbrachte.

Nach der Weiterbildung ist der nun schon renommierte Koch wieder für eine Wintersaison im 5*Hotel Hochgurgl. Genug vom Bergland zieht es Weisser nach Hurden, eine Halbinsel im Zürichsee in der Schweiz. Die Gegend ist dicht besetzt mit Nobelvillen und Gourmet-Restaurants und wendet sich somit an ein anspruchsvolles Publikum. Im Hotel Restaurant Rössli, welches sich direkt am Ufer des Sees befindet, sammelt er weitere Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie.

Seine Lehr- und Wanderjahre verbringt Weisser zum großen Teil in Österreich, was seine Art zu kochen stark beeinflusst. Am liebsten kocht er kreativ und versucht klassische, landestypische Gerichte neu zu interpretieren. Privat kommt dem Gourmetkoch auch gerne die einfache Kost auf den Tisch. Fragt man ihn nach seinem Leibgericht, erhält man schnell die überraschende Antwort: „Spinat mit Rührei und Gröstl, darf es sein!“.



Die Chance, sich in seinem Element komplett zu verwirklichen, hat Peter Weisser seit Juni 2009. Am Steinernen Meer, in Saalfelden, kocht und kreiert er mit seinem Küchenteam frische Gerichte mit Produkten aus der Region. Er nimmt den Gedanken der Nachhaltigkeit ernst und widmet sich mit Hingabe den unterschiedlichen Lebensmitteln. Dabei achtet er auf die Verwendung von saisonalen, marktfrischen Produkten.

Für Peter Weisser war seine Berufswahl genau die Richtige. „Koch zu sein, ist mein Traumberuf. Er begeistert und fasziniert mich jeden Tag aufs Neue!“, freut sich Weisser. Neben dem Job ist ihm seine Familie das Wichtigste und mit der Geburt seiner Tochter ist das Glück perfekt.