

★ ★ ★ ★ ★

# STEIGENBERGER

A K A D E M I E

---

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

**„Köche und Köchinnen bereiten unterschiedliche Gerichte zu und richten sie an. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, stellen Speisepläne auf, kaufen Zutaten ein und lagern sie fachgerecht“, so die Definition. Diese und noch viele Dinge mehr sind die täglichen Aufgaben von Thomas Walter.**



Seit 1. Januar 2012 ist er Executive Chef de Cuisine im Restaurant „3'60 °C“ des 5\*Hotel InterContinental in Berchtesgaden. Das InterContinental vereint mehrere Restaurants unter einem Dach. In dem Hauptrestaurant des Hauses werden den Gästen internationale Spezialitäten vor einer grandiosen Kulisse geboten. Genießer können den Köchen beim Arbeiten in der offenen Showküche zusehen und haben durch die Panoramafenster einen traumhaften Ausblick auf die Berchtesgadener Bergwelt. Ein attraktiver Arbeitsplatz, an dem sich Thomas Walter optimal verwirklichen kann.



Ungeachtet seines Erfolges ist Walter auf dem Boden geblieben. Freizeit oder Urlaub kennt er nicht. Wie jeder Koch hat er eine klassische Lehre hinter sich. „Ich habe mich für den Beruf des Kochs entschieden, weil es ein Tätigkeitsfeld ist in dem man niemals auslernt“, stellt er fest. Zu allererst absolviert Thomas Walter 2000 bis 2001 die einjährige Hotelberufsfachschule an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall. Hier durchläuft er alle Praxisbereiche der Hotellerie und Gastronomie und findet so seine Bestimmung.

Eine Lehre zum Koch soll es sein, deshalb steigt er im September 2001 in das zweite Lehrjahr im 5\*Hotel Bayerischer Hof in München ein. Nach zwei Jahren entwickelt er sich im 5\*Hotel Schloss Fuschl als Commis, Demi- und Chef de Partie weiter. Ab Juni 2005 geht es für ihn ins InterContinental Berchtesgaden. Im Gourmetrestaurant „Le Ciel“ arbeitet der junge Koch als Demi bzw. Chef de Partie unter Sternekoch Ulrich Heimann und erweitert so seinen Erfahrungsschatz enorm. Bis Oktober 2007 schaut Walter dem Sternekoch über die Schulter, um danach in Richtung Schweiz aufzubrechen.

Von November 2007 bis April 2008 beweist er sich als Tournant im Suvretta House St. Moritz – wieder ein 5\*Luxus Hotel mit mehreren Restaurants, darunter auch eines mit 15 Punkten GaultMillau. Dieses Punktesystem vergibt die Hauben, welche neben Michels Sternen die begehrteste Auszeichnung der Haute Cuisine sind. Thomas Walter

wechselt im Anschluss innerhalb der Schweiz in das 5\*Grand Hotel Kronenhof in Pontresina. Dort übernimmt er bis August 2008 die Verantwortung als Junior Sous Chef.

Ab September 2008 steht der aufstrebende Koch erneut in den Diensten des InterContinental Berchtesgaden. Im Restaurant „3'60 °C“ ist er nun als Sous Chef tätig, bis er Juli 2010 zum Küchenchef befördert wird. Thomas Walter lebt für seinen Beruf und verfolgt konsequent seine Ziele. Er liebt seine Arbeit und wünscht sich, sein Wissen auch an seine Mitarbeiter weitergeben zu können. Die Unterstützung von Jungköchen wird im InterContinental Berchtesgaden großgeschrieben – vielleicht mit ein Grund, weshalb der erfolgreiche Gastronom dem Unternehmen bis heute erhalten bleibt.



Im Herbst 2011 schließt er positiv den Ausbildereignungskurs an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall ab, um die Lehrlinge des Betriebes bestmöglich ausbilden zu können. Auch seine eigene Weiterbildung möchte Walter nicht zu kurz kommen lassen. Im Moment spielt er mit dem Gedanken im Herbst 2012 noch seinen Küchenmeister an der Steigenberger Akademie Bad Reichenhall zu machen. Mit dieser höchsten Auszeichnung im Gastgewerbe steht seiner aussichtsreichen Karriere nichts mehr im Wege.

„Diesen Beruf habe ich gewählt, da ich hier Karriereaussichten habe, wie in nicht allzu vielen anderen!“ meint Thomas Walter. Für ihn ist es wichtig, seine Kreativität auszuleben, immer wieder neue Gerichte zu entwickeln und dabei abwechslungsreiche Produkte verwenden zu können. In seinem jetzigen Betrieb wird ihm das ermöglicht.



Zudem ist das Berchtesgadener Land seine Heimat, mit all seinen facettenreichen Freizeitmöglichkeiten. Wenn Walter nicht gerade hinter dem Ofen neue Gerichte kreiert, kann man ihn eventuell auch auf dem Eis wiederfinden, wo er seinem Hobby, dem Eishockeyspielen, nachgeht.

Wir, die Steigenberger Akademie, freuen uns sehr Thomas Walter vielleicht bald wieder zu unseren Schülern zählen zu dürfen. Auf jeden Fall ist er eine Bereicherung für unsere Akademie sowie für seine Schulkollegen!