

Vom Gurten in den Supermarkt

Der Arbeitsalltag von Lucas Meier spielt normalerweise auf dem Berner Hausberg Gurten. Er ist Chefkoch im Restaurant Gurtners. Plötzlich startete er nicht mehr um 9.30 Uhr mit einem Kaffee, sondern um 6 Uhr im Supermarkt in Köniz.

Text: Daniela Lüpold | **Bilder:** Anne-Camille Vaucher, Michèle Büschi

Steht Lucas Meier in der Küche des Gurtners, dirigiert und tüfelt er an neuen Rezepten. Doch in dieser Küche ist es beim Besuch fast still. Wegen des Coronavirus musste das Restaurant – wie alle anderen – schliessen. Die Gestelle in den Kühlräumen sind praktisch leer, nur ein paar Schnupperlernde schneiden Gemüse. Dabei wäre auf dem Gurten Mitte Mai Hochbetrieb.

Wie für viele andere hat sich der Alltag von Lucas Meier von einem Tag auf den anderen verändert. Der 32-Jährige arbeitete fast drei Monate im Supermarkt in Köniz, füllte dort Gemüse und Früchte auf. Im Gurtners führt er zwischen 16 und 30 Mitarbeitende, trägt Verantwortung und kann mitentscheiden. Sein Arbeitstag beginnt um 9.30 Uhr mit einem Kaffee. «Das ist ein Lebensgefühl», sagt Lucas Meier. Jetzt stand er um 6 Uhr im Supermarkt.

Die Umstellung sei ihm nicht leicht gefallen, gesteht er, aber «wenn ich merke, dass ich gebraucht werde, dann helfe ich gerne». Das ganze Team vom Gurtners arbeitete im Supermarkt. «Ich stehe stellvertretend für die anderen», relativiert er. Er sei eh hilfsbereit – so auch im Restaurant. Er hilft aus, wenn im Selbstwahlrestaurant viel los ist oder der Service im Gurtners kaum nachkommt. «Anders würde es nicht funktionieren, und es würde auch keinen Spass machen.» Sowieso hätten sie es zu 95 Prozent lustig in der Küche. Aber wenn es darauf ankäme, seien alle konzentriert. In anderen Küchen ist der Tonfall ruppig, manchmal laut. Das sei

nicht seine Art. «Ich möchte meinem Team nach der Arbeit noch in die Augen schauen können», sagt Lucas Meier.

Anstatt für seine Gäste im Restaurant war Lucas Meier für die Kundinnen und Kunden im Supermarkt da. Seine Ansprüche waren die gleichen: Ihnen das Bestmögliche bieten. Er sagt: «Ich bin froh, konnte ich arbeiten.» Manchmal half ihm sogar seine Ausbildung. «Ich wurde beispielsweise nach Gemüsezwiebeln gefragt. Die schmecken fade, darum habe ich für das Risotto Schalotten empfohlen. Die Kundin hat etwas verwundert geschaut, worauf ich ihr erklärt habe, dass ich eigentlich Koch bin.» Dabei hat Lucas Meier als Jugendlicher nicht speziell viel gekocht. Ihm gefällt an seiner Arbeit, dass man kreativ sein und sich verwirklichen kann.

Seine Ausbildung hat Lucas Meier im renommierten Hotel Montana in Luzern absolviert. Seither war er an 17 Orten. Auf dem Gurten gefällt es ihm besonders. «Es ist ein schöner Arbeitsort. Ich habe etwas gesucht, das zu mir passt, und ich habe ein Team, mit dem wir den Gästen ein tolles Erlebnis bieten können.» Gerade nach der Zeit im Supermarkt schätze er all das noch mehr. Und er hat viel Anerkennung übrig: «Ich bewundere die Mitarbeitenden im Supermarkt, sie krampfen extrem viel.»

Am meisten hat sich Lucas Meier auf seinen morgendlichen Kaffee gefreut. So weiss er, dass er seinen gewohnten Arbeitsalltag wieder hat und Gäste im Gurtners verwöhnen darf. ✘

«Wenn ich merke, dass ich gebraucht werde, dann helfe ich gerne.»

Lucas Meier

Lucas Meier im Supermarkt in Köniz und im Restaurant Gurtners auf dem Berner Hausberg.

