

Aus der Vojvodina und von Tschierschen nach Basel

Wenn jede Biografie der rote Faden ist, der sich durch ein Menschenleben zieht, dann wird es dort spannend, wo sich die Fäden überlagern. Als Lehrer hatte ich das Glück, viele solcher Verknüpfungen zu erleben. Daraus hat sich im Laufe der Jahre ein Gewebe gebildet, eine Leinwand der Beobachtung sozusagen, grundiert mit den Erfahrungen aus den vielen Gesprächen und Begegnungen. Ich freue mich, heute mit Marta Kovacs und Patrick Siegenthaler zwei besondere «Farbtupfer» auf dieser Leinwand anzubringen.

Von Josef Brogli*

Ideen für Mitarbeiterführung sind oft so originell wie Glace-Stängeli an einem Sommertag in der Badi: mehrfach abgelutscht und wenig ergiebig. Um so mehr hat mich das hausgemachte Mitarbeiter-«Rezept» im Basler Gasthof zum Goldenen Sternen überzeugt: Jeder Mitarbeiter, egal, welcher Hierarchiestufe, unabhängig vom Alter und jenseits von Männlein-Weiblein-Kategorien, wird einmal gefragt, was er am liebsten esse, welche Spezialitäten in seiner Heimat genossen werden. Dann setzt sich dieser Mitarbeiter mit dem Küchenchef zusammen, und daraus wird das Menü des Monats kreiert; es heisst im Goldenen Sternen «Lukullus-Menü». Auf der Karte steht selbstverständlich, von wem dieses 7-Gang-Menü stammt, also welcher Mitarbeiter es vorgeschlagen und entwickelt hat. Ein Beispiel dafür, wie Patrick Siegenthaler «Motivation» in die Praxis umsetzt. Es gibt Stammgäste, welche jeden Mo-



Martha Kovacs



Patrick Siegenthaler

nat wegen «Lukullus» kommen und diese Rezepte sammeln. – Ebenso hausgemacht ist ein Marketingrezept: «Umgang mit Hunden» war seinerzeit schon Patrick Siegenthalers Schulungsthema für seine Mitstudierenden in Belvoirpark; dazu hatte er selbstverständ-

lich seinen Hund gleich mitgenommen. Das gleiche Schulungsdrehbuch setzt er heute im Goldenen Sternen ein mit dem Resultat, dass die Gäste verblüfft sind, wenn die «Sternen»-Mitarbeiter noch vor der Getränkebestellung fragen, ob für den Hund frisches Wasser ge-

wünscht werde. Braucht es da noch ein Sätzchen zu Marketing? – Eben.

Liebe zum Detail

Beide Ehemaligen, Marta Kovacs und Patrick Siegenthaler, sind detailversessen, da gibt es bei keinem Gedeck eine Ausnahme; die Vorliebe für Präzision erklärt auch das Siegenthaler'sche Faible für das Basler Tattoo. Marta Kovacs steht offen und lachend zu ihrem Putzfimmel; auch während des Interviews «putzt» sie ununterbrochen das Tisch-tuch und legt die Table-top-Säckelchen noch genauer hin als zuvor. Beide Belvoirpark-Ehemaligen sind verheiratet, aber nicht miteinander; beide haben Ehepartner mit einer Extraportion Verständnis, obwohl diese nicht aus der Gastronomie stammen. Die Gastronomie stand im Kindesalter bei beiden nicht auf der Berufs-Wunschliste. Marta Kovacs machte zuerst eine Ausbildung als Buchrestauratorin, Patrick Siegenthaler tendierte zum Bäcker-Konditor, wäre da nur nicht diese Mehlallergie gewesen; bei seiner ersten Schnupperlehre in einer Küche bekam er schwere Zweifel an seiner Eignung zu hören: «Werde alles, nur nicht Koch!» Er wurde Koch und hängte gleich noch eine Zweitlehre als Restaurationsfachmann an. Das Hotelfachschuldiplom haben beide mit Auszeichnung erworben; sie stimmen überein: «Ein unvergesslicher Moment auf der Bühne der Tonhalle.» Nicht für ihren Notendurchschnitt wurden sie ausgezeichnet, sondern für ihre beeindruckende Sozialkompetenz, also diese seltene «Mischung» von energischer Zielstrebigkeit und respektvoller Rücksichtnahme. Marta Kovacs hatte mit ihrem unbeugsamen Willen, völlig auf sich allein gestellt, den Weg aus der ungarischsprachigen Vojvodina in die Schweiz gefunden, hatte Deutsch gelernt, eine zweite Berufslehre absolviert und den zweijährigen Lehrgang an der Hotelfachschule erfolgreich bestanden. Sieht man die junge Frau heute im eleganten schwarzen Jupe im Betrieb, käme man nie auf die Idee, dass sie vor 25 Jahren ein kleines Mädchen in sehr ärmlichen Verhältnissen war. Menschen mit einer solchen Biografie heben auch in der gehobenen Gastronomie nicht ab.

Fussball oder Legosteine

	Martha Kovacs	Patrick Siegenthaler
Abschluss Hotelfachschule	Diplom mit Auszeichnung (2012)	Diplom mit Auszeichnung (2010)
Funktion	Stv. Geschäftsführerin im Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	Geschäftsführer im Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel
Womit haben Sie als Kind am liebsten gespielt?	Fussball. Und meinem Vater bin ich gerne zur Hand gegangen, wenn er Autos repariert hat.	Legosteine. Und gekocht habe ich auch sehr gerne.
Welchen Traum wollen Sie sich erfüllen?	Der eigene Betrieb, klein, heimelig, im französischen Stil.	Mein Hotel, mit viel duftendem Holz, inspiriert von meinem Bündner Elternhaus.
Wem sind Sie wofür besonders dankbar?	Meinem Mann für seine vorbehaltlose Unterstützung. Meinen Schwiegereltern, die mich aufgenommen haben wie ein eigenes Kind. Wissen Sie, wie das ist, wenn man neu in einem fremden Land ist und keine Menschenseele kennt? – Dann bedeutet eine solche Familie ein wahres Zuhause. – Den Baslern, welche ich als offen und tolerant erlebt habe.	Meiner Frau für ihre Geduld und ihr grosses Verständnis. Meinen Eltern, die mich auf eine gute Lebensbahn gebracht haben. Oli Fischer, meinem Lehrmeister, meiner wichtigsten Vertrauensperson in der Lehrzeit. Den Verantwortlichen der Berest AG, die mir schon nach 1,5 Jahren als Stellvertreter die ganze Verantwortung übergeben haben.
Sie dürfen sich bei einer guten Fee etwas wünschen. Wie lautet Ihr Wunsch?	Dass mein Vater hier bei uns leben kann.	Dass es ein paar Hotelzimmer gibt im «Sternen».
Welche Gegenstände würden Sie auf die einsame Insel mitnehmen?	Ein Badetuch und viele Bücher mit wahren Geschichten von Frauen aus andern Kulturen, die ihr Leben gemeistert haben.	Meine Huskies, obwohl sie für mich alles andere als «Gegenstände» sind. Ich nehme sie jeden Morgen auf meine Aufwärmrunde mit.
Welche Schulstunde wird Ihnen ewig im Gedächtnis bleiben?	Bei einer Abschlussprüfung stellte ich meinen Kolleginnen links und rechts unbemerkt meine Ergebnisse «zur Verfügung». Sie haben erfolgreich bestanden!	Als der Belvoirpark-Direktor uns kurz vor den Diplomprüfungen «eingeheizt» hat, was alles auf uns zukommen werde.
Treppe oder Lift?	Bei 12 Stunden Arbeit – der Lift!	Treppe. Da bin ich schneller. Auf den Lift warten entspricht nicht meinem Naturell.
Geben Sie einem Bettler Geld?	Ja, aber nicht jedem. Ich bin selber in sehr einfachen Verhältnissen aufgewachsen – ohne negative Erinnerungen.	Kommt darauf an. Bettler mit Handy? Nein. Aber ein offensichtlich armer Schlucker bekommt etwas.
Was haben Sie bis heute noch nicht gemacht?	Eine Kreuzfahrt. Ich will ans Meer, seit ich denken kann. In meinen ersten 19 Lebensjahren war ich ein einziges Mal am Meer.	Wieder nach Kanada, obwohl ich dort beim Campen einen Waschbären antraf, der gerade meinen Kühlschrank geplündert hatte. Kanada, diese Farben! Allein schon die verschiedenen Nuancen von Blau in den Gewässern.

* Josef Brogli ist verantwortlicher Redaktionsleiter dieser Hauszeitung.