

Das Schlaraffenland im Operationsaal

Zu Hause liefert sich Caroline Spiekermann Kochduelle mit ihrem „Schätzeli“, im Luzerner Hotel Montana leitet die 30-jährige Konditorin die Patisserie-Abteilung. Für die Desserts des Viersterne-Hotels verarbeitet sie pro Woche fast 30 Kilogramm Zucker. Sie selber ist gertenschlank.

Von Dominik Balmer, Berner Zeitung

„Das ist mein Reich.“ Caroline Spiekermann lächelt. Sie trägt eine weisse Jacke, eine schwarz-weiss gestreifte Hose und weisse Schuhe. Ihr rotbraunes Haar hat sie kurz geschnitten, auf ihren Backen schimmern blaue Äderchen. Die 30-jährige Caroline Spiekermann ist seit neun Monaten Chefin der Patisserie-Abteilung im Luzerner Hotel Montana. Das Art-Deco-Hotel feiert im Jahr 2010 sein 100-Jahr-Jubiläum. Berühmt ist es vor allem wegen der Aussicht auf den Vierwaldstättersee und die Berge. Doch an diesem kalten Donnerstagmorgen ist davon nicht viel zu sehen. Der Nebel trübt die Sicht.

Das matte Grau, das die Stadt einlullt, passt zu den Farben in Spiekermanns Reich. Gräulich-weiße Kacheln säumen die Wände. Der Boden ist ein bisschen dunkler – und gesprenkelt. Gestelle aus Stahlblech dominieren den Raum, in der Mitte steht ein Tisch aus weissem Marmor. In einer Ecke thront eine anderthalb Meter hohe Teigrührmaschine. Der Rührhaken ist so gross wie der Arm eines Mannes. Daneben glitzern die Schwingbesen – auch sie sind aus Stahl. Tag für Tag kreierte hier die gelernte Konditorin zusammen mit einer Arbeitskollegin und einem Praktikanten die Desserts für das Restaurant des Luzerner Viersterne-Hotels – ein Feigenparfait etwa oder karamellisierte Apfelspalten. Der Raum ist nicht viel grösser als ein konventionelles Wohnzimmer. Er liegt im ersten Untergeschoss des Hotelkomplexes. Tageslicht gibt es nicht. „Wir haben halt die Arschloch-Karte gezogen.“ Caroline Spiekermann lächelt wieder. Aber eigentlich mache es ihr nichts aus, hier unten „im Bunker“ zu arbeiten. „Ich kenne nichts anderes.“

Bereits die Eltern der gebürtigen Luzernerin führten eine Bäckerei. Ihre Mutter war Konditorin. Doch mit diesem Beruf konnte Spiekermann nach der Schule vorerst nichts anfangen. Sie habe „huere lang“ gebraucht, um sich schliesslich doch noch für die Konditoren-Ausbildung zu entscheiden, sagt sie. Bereut hat sie ihren Entscheid nie. Sie ist in der Schweiz herumgekommen, arbeitete im zürcherischen Horgen, in Arosa und Zermatt. Und dann fand sie die Stelle als stellvertretende Chefin der Patisserie-Abteilung im Hotel Montana. Gerade mal fünf Tage stand sie am Marmortisch, schlug Eiweiss steif und glasierete Kuchen – dann beförderte sie der Hotel-Direktor zur Chefin der Abteilung. Und sie dankt es ihm heute: „Hier zu arbeiten ist das Tollste, das Team ist so cool.“

Das Team macht sich heute auch im Untergeschoss bemerkbar. Gleich neben Spiekermanns Reich befindet sich die Küche des Hotels. Durch die offene Türe und die Durchreiche strömen Düfte herein – von brutzelndem Fleisch und dampfendem Kohl. Das Geräusch scheppernder Pfannen und Kellen ist zu hören. Im kleinen Patisserie-Raum dagegen gibt es nicht viel, was die Nase reizen und die Ohren betören könnte. Es ist steril wie in einem Operationssaal. Die Zutaten für die Desserts sind säuberlich verschlossen: Das Marzipan im Plastikbehälter auf dem Gestell, daneben die Gelatineblätter in der Kartonschachtel. In einer Ecke stehen zwei Tiefkühltruhen – gefüllt mit selbst gemachter Glace. Unter dem Stahlblechtisch findet sich ein kleiner Schiebewagen. „Für den Zucker“, erklärt Konditorin Spiekermann und öffnet den Deckel. Pro Woche brauche sie für die Desserts fast 30 Kilo. Einzig ein paar zerbröselte Waffeln und mit Schokoladencrème gefüllte Schüsseln sind ein Zeichen dafür, dass hier auch geschuftet wird.

Arbeitsbeginn in der hoteleigenen Patisserie ist normalerweise um 9 Uhr morgens. Zuerst backe sie die Kuchen, erzählt Konditorin Spiekermann. Bleibt noch Zeit, legt sie die Zutaten bereit, die sie am Abend für die Desserts brauchen wird. Einmal ist es „Mexiko-Guatemala-Honig“, ein anderes Mal „Himbeerbackmarmelade mit Kern“ oder „Kaltglasurgel“, das

die Kuchen schön glänzen lässt. Um elf Uhr ist bereits Mittagszeit. Danach folgt die Zimmerstunde. Erst gegen 18 Uhr ist Spiekermann wieder am Arbeitsplatz anzutreffen. Nach 20 Uhr wird es meist stressig. „Dann bestellen die Gäste die ersten Desserts“, sagt die Konditorin. Feierabend hat sie selten vor 23 Uhr. Für die Erholung bleibt da wenig Zeit – vielleicht hat sie deswegen so tiefe Ringe unter den Augen.

Oder die Ringe kommen von der Kälte. Denn zu Spiekermanns Arbeitsreich gehört zusätzlich noch ein Kühlraum: Eine schwere Türe versperrt den Eingang. Drinnen sind es gemäss Temperaturanzeige bloss vier Grad. Ein Ventilator surrt. Es riecht wie an einem Wintertag – als hätte es in dem Räumchen gerade frisch geschneit. Auf den Gestellen präsentiert sich ein Schlaraffenland: Orangen, Zwetschgen, in Folie eingewickelte Teige, Schüsseln gefüllt mit Schokoladenmousse, Joghurts und Pralinen. „Unsere Rohstoffe“, sagt Spiekermann.

Nach dem Gang in den Kühlraum scheint nun auch die Patisserie-Chefin aufzutauen. Sie lehnt sich locker an das Türgreis, während sie aus dem Nähkästchen plaudert. Sie mache viel Sport, sagt sie. Sie skatet gerne, fährt Velo und Ski. Und sie berichtet von den Kochduellen, die sie sich mit ihrem Freund, ihrem „Schätzeli“, zu Hause in der gemeinsamen Wohnung liefert. Er, selber ausgebildeter Koch, könne schon besser kochen, gesteht sie ein. „Aber bei den Desserts hat er keine Chance.“ Spiekermann lächelt wieder. Wenn sie redet, stecken ihre Hände meist in den Hosentaschen. Wenn sie lacht, wirft sie ihren Kopf in den Nacken. Und wenn die Fragen unangenehm werden, kratzt sie sich mit dem Zeigefinger am Hals.

Die Frage nach ihrer Statur ist offenbar unangenehmer Art. Obwohl Spiekermann täglich von Schokoladenglasur und Waffelteig umgeben ist, kämpft sie nicht gegen Übergewicht. Sie ist gertenschlank. Die Versuchung, all die leckeren Zutaten zu kosten, sei natürlich schon gross, sagt sie. Aber komischerweise habe sie während der Arbeit eigentlich kein Bedürfnis nach Süßem. Woran das liegen mag? An Konditorin Spiekermanns Disziplin vielleicht.

Denn die grosse Teigrührmaschine will sie auch zu Demonstrationszwecken partout nicht leer laufen lassen. Sie sagt: „Das ist chly scheisse ohne Teig.“