

MENSCHEN & KARRIEREN

## Unverhofft Sterneköchin



Alexandra Ziörjen / Foto: Romantik Hotel l'Etoile

Im Februar 2019 zeichnete der Guide Michelin das Restaurant Nova im Romantik Hotel l'Etoile im Schweizer Charmey aus. Für dessen Betreiberin und Interim-Küchenchefin Alexandra Ziörjen war der Michelin-Stern eine Überraschung.

Die Deutsche leitet seit acht Jahren das Schweizer Landhotel. Aus der Not heraus übernahm die gelernte Köchin im Sommer 2018 auch die Position der Küchenchefin. Rund 14 Jahre hatte die alleinerziehende Mutter nicht am Herd gestanden und auch nie als Küchenchefin gearbeitet, als sie vorübergehend – so war es geplant – einsprang. Dann geschah ein kleines „Küchenwunder“: Der Guide Michelin zeichnete das Restaurant Nova ein halbes Jahr darauf erstmals mit einem Stern aus. Alexandra Ziörjen kann es immer noch nicht fassen: „Das ist wirklich sensationell und eine unglaubliche Geschichte“, sagt die 38-Jährige über ihr eigenes Gastro-Märchen. „Nach dem Abgang unseres Küchenteams musste ich im letzten Sommer entscheiden, das Gourmet-Restaurant entweder dicht zu machen oder mich selbst in die Küche zu stellen, neben dem Job als Geschäftsführerin des eigenen Hotels und der Verantwortung als Mutter von zwei kleinen Jungs. Aber es ging um die wirtschaftliche Existenz unseres Gasthauses und die der Mitarbeiter.“

„Ich dachte erst, das sei ein Scherz?“

Nicht im Traum hätte Ziörjens daran zu denken gewagt, einen Michelin-Stern zu erkochen. War doch ihre letzte Position 2005 die einer Postenchefin (Chef de Partie) in einem mit zwei Hauben (16 Gault-Millau-Punkte) ausgezeichneten Restaurant. Als die Interim-Küchenchefin die Nachricht vom Guide Michelin ereilte, konnte sie es zunächst gar

nicht glauben. ?Ich dachte erst, das sei ein Scherz. Natürlich träumt jede ambitionierte Köchin von einem Stern. Ich habe allerdings in erster Linie aus der Not heraus versucht, den kulinarischen Ruf unseres Restaurants zu sichern und so gut gekocht, wie ich eben konnte?, sagt Ziörjen. Und das überzeugte auch den Michelin. Im letzten Herbst speiste Ralf Flinkenflügel, Chef des Guide Michelin für Deutschland und die Schweiz, persönlich, aber unerkannt, in ihrem Restaurant Nova. Er war es auch, der Ziörjen später im persönlichen Gespräch ermuntern konnte, den zunächst als Aushilfe in der Küche geplanten Job nicht wieder an den Nagel zu hängen und weiter zu kochen.

#### Hotel- und Restaurantvermarktung über Romantik

?Dass Alexandra Ziörjen eine tolle Gastgeberin ist, war uns allen bewusst, dass sie auch noch sensationell kochen kann, hat sie nun eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Eine Geschichte, die fast unglaublich klingt, aber am Ende der Lohn für Handwerk, Können und Disziplin ist?, freut sich auch Thomas Edelkamp, der Vorstandsvorsitzende der Romantik Hotels & Restaurants. Das Hotel in Charmey verlässt sich bei der Vermarktung schon seit vielen Jahren, wie viele andere Top-Restaurants, auf die Hotel- und Restaurantkooperation. Beste Ausbildungsnote in ganz Deutschland

Anders als die meisten Sterneköche hat Ziörjen ihr Kochhandwerk nicht in einer Gourmetküche gelernt. Nach der Schule startete die gebürtige Frankfurterin eine Ausbildung zur Köchin in einer der größten Küchen der Welt, bei den LSG Sky Chefs von der Lufthansa. Dass die Ausbildung hier zu einer der besten des Landes zählte, stellte die junge Köchin unter anderem mit dem Gewinn der Hessischen Azubi-Meisterschaft und der Teilnahme an dem Bundesfinale des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) im Jahr 2000 unter Beweis. Für die beste Ausbildungsnote in ganz Deutschland erhielt die Köchin im gleichen Jahr ein Stipendium der Bundesregierung.

#### Mutter, Gastgeberin und Küchenchefin

Danach kochte Ziörjen auf verschiedenen Positionen in namhaften Küchen, wie dem Dorchester in London, der Ente (ein Michelin-Stern) in Wiesbaden, dem Palace Hotel in Gstaad und der Auberge de la Charrue (16-Gault-Millau-Punkte) bei Lausanne. Ab 2005 wechselte sie vom Herd hinter die Rezeption und wurde Empfangschefin im Grand Hotel Park in Gstaad. 2011 folgte mit dem Romantik Hotel l'Etoile der Schritt in die Selbstständigkeit. Der Küche will die unverhoffte Sterneköchin nun treu bleiben: ?Der Stern ist eine große Auszeichnung und Verpflichtung für die Zukunft. Eigentlich wollte ich ja nur die Zeit überbrücken, bis wir einen neuen Küchenchef gefunden hatten. Aber einmal wieder in der Küche, konnte ich nicht anders und musste einfach weiter kochen. Der Grund dafür sind, neben der Ermunterung des Guide-Michelin Direktors, viele glückliche Gäste und unser tolles Team, das zurecht erwartet, dass wir die Herausforderung annehmen, ein Landhotel mit Sterneküche wirtschaftlich erfolgreich zu betreiben.?