

Herr Real, Sie haben erst gezögert, dieses Interview zu geben. Sie waren unsicher, ob Sie nicht langsam «zu viel in der Zeitung sind».

Hubertus Real: In einem kleinen Land wie Liechtenstein bringt es nicht immer nur Vorteile, sich als Unternehmer ins Rampenlicht zu stellen.

Warum nicht? Werbung in eigener Sache kann doch nicht schaden.

Ich stelle mich einfach nicht so gerne in den Vordergrund und **spiele den erfolgreichen Wortführer oder den Propheten**. Dafür bin ich zu bodenständig und bescheiden.

Als Sternekoch darf man doch auch mal unbescheiden sein, nicht?

Natürlich sind solche Auszeichnungen schön. Aber ich bin wirklich kein Mensch, der seine Erfolge gerne an die grosse Glocke hängt.

Was für ein Mensch sind Sie denn?

Ich war immer schon ein «Krampfer». Wenn ich eine Vision habe, verfolge ich sie mit viel Herzblut und Einsatz. Das war schon während meiner Schulzeit so: Wenn ich in einem Fach Probleme hatte, habe ich geackert, bis ich den Stoff konnte.

Ein gewisser Ehrgeiz wurde Ihnen also in die Wiege gelegt.

Nicht nur ein gewisser, sondern ein gewaltiger Ehrgeiz. Mir ist fast nichts im Leben einfach so von der Hand gegangen. Hinter allem, was ich erreicht habe, steckt viel harte Arbeit.

Hätten Sie es sich als junger Mann je erträumt, einmal so erfolgreich zu werden, wie Sie es heute sind?

Ich wusste damals schon: Wenn ich **mich** in eine Sache hineinknie und **mein bestes** gebe, kann ich **fast alles** schaffen.

Ihre Kleidung lässt darauf schliessen, dass Sie das Zepter auch heute noch vorwiegend von der Küche aus schwingen – und nicht als Manager vom Büro aus.

Ja, die Küche ist immer noch das Herzstück, wo ich ca. 50% meines täglichen Arbeitspensums verbringe. Der Rest geht mittlerweile für das operative Hotelgeschäft auf...Einkauf, Mitarbeiter, Marketing, Verkauf, Finanzen, Handwerkerkoordination, EDV, Umgebung, neue Ideen verwirklichen, Entscheidungen fällen, allgemeine Büroarbeiten usw. und auch mal eine kaputte Lampe zu reparieren gehört zu meinen Aufgaben.

Wäre es nicht einfacher nur Manager zu sein?

Sicherlich wäre es einfacher und nicht so intensiv. Aber ich würde mir etwas nehmen, was ich wirklich gerne mache und das ist ja nicht der Sinn. Zudem garantiere ich somit eine konstante Qualität und habe auch gleichzeitig die Warenkosten im Griff.

Und man verliert nicht den Draht zum Tagesgeschäft.

Richtig. ...das ist eine ganz wichtige Sache, man ist immer mittendrin und verliert somit nie die Bodenhaftung und den Kontakt zu Gästen und Mitarbeitern.

Guter oder böser Polizist: Welche Art Chef sind Sie?

Das Miteinander ist mir bei der Arbeit sehr wichtig. Ich gebe nicht gerne von oben herab Befehle, sondern möchte mit gutem Beispiel vorangehen. Ich kann aber auch hart und kompromisslos sein, wenn es sein muss. Wenn es dann gut läuft, **bin ich aber** wieder der liebste Chef der Welt (lacht).

Wie fällen Sie wichtige Entscheidungen?

Ich bin kein Stratege und entscheide fast alles aus dem Bauch heraus. Das intuitive Handeln hat sich bisher immer bewährt.

Wie sieht bei Ihnen ein typischer Arbeitstag aus?

Ich bin immer überall. Die ersten Stunden des Arbeitstags verbringe ich im Büro und erledige alle anfallenden Arbeiten. Ebenfalls lege ich sämtliche Sitzungen wenn irgendwie möglich auf die frühe Morgenzeit, somit habe ich am Nachmittag eher den Rücken für anderes frei. Um halb 12 geht es in die Küche, abschmecken, den Gerichten den letzten Schliff geben, allgemeine Vorbereitungen tätigen usw. Während der ganzen Servicezeit bin ich dann am Herd und koordiniere den gesamten Ablauf. Um 16.00 Uhr verlasse ich dann meistens meinen Arbeitsplatz und gehe für ein paar Stunden nach Hause zu meinen Kindern, bevor das Abendgeschäft wieder losgeht. Anschliessend mache ich meine Runde bei den Gästen und gehe dann meistens nochmals ins Büro.

Sie haben einen langen Tag.

Ja, daran gewöhnt man sich **aber**. Während der Umbauphase habe **ich jedoch** gemerkt, dass ich nicht unbegrenzt **belastbar bin und teilweise an** meine persönlichen Leistungsgrenzen stosse.

Haben Sie auch mal frei?

Ja, am Sonntag normalerweise. Mein Ziel ist es **aber**, bald auch noch einen zweiten freien Tag in der Woche zu haben.

Das Kochen ist nach wie vor Ihre Leidenschaft. Welches Gericht werden Sie nie müde zu kochen?

Ich habe ein paar Klassiker, die schon seit Jahren auf der Karte zu finden sind: Das asiatisch marinierte Thunfischtatar mit Mango und Zitronengras zum Beispiel, die hausgemachten Ravioli (ist ein Rezept meines Vaters) oder das knusprig glasierte Wollschwein. Und natürlich die Bouillabaisse und der Rochenflügel.

Gibt es ein Gericht, das Ihnen gar nicht liegt?

Eigentlich nicht. Und wenn es eines gäbe, würde ich es einfach nicht mehr machen.

Nach welchen Kriterien gestalten Sie Ihre Speisekarte?

Sie ist natürlich der Jahreszeit angepasst. Vor einer neuen Saison setze ich mich vor den Computer und schreibe drauflos – ähnlich wie ein Komponist oder ein Parfumeur. Ich wirble die verschiedenen Produkte und Komponenten durcheinander und kombiniere sie dann in meinem Kopf zu einem neuen Gericht.

Wie gehen Sie damit um, wenn Ihre Kreationen den Gästen nicht passen?

Jede Reklamation trifft mich. Besonders hart ist es, wenn ich eingestehen muss, dass ich mich mehr hätte dahinterklemmen müssen, um das Gericht noch besser auszufeilen. Zum Glück passiert das **eh**er selten.

Sie arbeiten im gehobenen Gastronomie- und Hotellerie-Segment. Je mehr Sterne, desto mühsamer die Gäste – können Sie das bestätigen?

Nein, überhaupt nicht. Die meisten unserer Gäste sind weltgewandte Geniesser, die unsere Arbeit respektieren und sie auch honorieren. Wenn etwas daneben geht, suche ich den Fehler erst bei mir selbst.

Sie haben in Ihren Lehr- und Wanderjahren in den Palace-Hotels in St. Moritz und Gstaad gearbeitet sowie im Dolder Grand in Zürich. Welches war der ausgefallenste Wunsch, den Sie einem verwöhnten Gast dort erfüllen mussten?

Einmal musste ich wirklich den Kopf schütteln: Wir hatten die Familie eines Scheichs zu Gast, der ein ganzes Stockwerk gemietet hatte. Die Auflage war, dass diese Familie Tag und Nacht bekommen kann, was sie will. Sie bestellten dann ernsthaft **halbe Lämmer oder am Stück gebratene Kaninchen und Grossfische**, die **wir** ihnen auf riesigen Platten servieren **mussten**. Gegessen haben sie dann vielleicht eine Keule oder einen Löffel Reis – was für eine Verschwendung! Das hat mich wirklich geärgert.

Der Name Real ist in der Gastronomie-Branche weitherum bekannt. Hat Ihnen das als junger Mann Vorteile verschafft?

Ja und nein. Bei der Stellensuche war mein Name von Vorteil, ganz klar. In meiner Lehrzeit habe ich aber auch oft gehört: «Nur, weil du Real heisst, kannst du noch lange nicht kochen.» Vielleicht musste ich wegen meines Namens noch mehr unten durch als die anderen Lehrlinge.

Was meinen Sie konkret? Mussten Sie den ganzen Tag Kartoffeln schälen?

Nicht nur (lacht). Sie müssen sich vorstellen, dass ich als Lehrling am Anfang wirklich keine Ahnung hatte. Ich wusste nicht, wie man mit einem Messer umgehen muss – meine Hände waren darum total zerschnitten. Die Vorgesetzten setzten zudem einen enormen Druck auf, was das Tempo anbelangte. Wenn man nicht schnell genug war, musste man am Nachmittag zur Strafe ohne Pause durcharbeiten. Oder man hat einen Tritt in den Hintern abgekriegt.

Eine harte Schule ...

Ja, das Lehrgeld war hoch. Aber ich habe dadurch gelernt, hart zu arbeiten. Das kommt mir heute noch zugute.

Sie haben den Sonnenhof im vergangenen Jahr umgebaut und erweitert und dafür Millionen investiert. Ein visionärer Schritt – oder einfach notwendig fürs Überleben?

Es war dringend nötig den Sonnenhof und sein Angebot etwas zu verändern. Nach der Steueraffäre sind unsere Umsätze massiv eingebrochen. Unsere Gäste waren hauptsächlich wegen Bank- oder Treuhandgeschäften in Liechtenstein – diese trauten sich dann von heute auf morgen nicht mehr ins Land. Darum mussten wir eine neue Richtung einschlagen und uns breiter aufstellen. Wir setzen jetzt verstärkt auf Feriengäste und Wochenendtouristen, die zur Erholung nach Liechtenstein kommen.

Ist der Sonnenhof jetzt ein Wellness-Hotel?

Nein. Ich glaube, der klassische Wellness-Zug ist längst abgefahren und wird von einem **Tophotel bereits vorausgesetzt**. Wir gehen komplett in eine neue Richtung, welche es bis dato noch nicht gibt. **Ich nenne das „Outdoor-Wellness und Healing“.** Wir helfen gestressten Menschen wieder den Boden unter den Füßen zu finden und lernen ihnen wie sie Ihren Alltag besser meistern können. Und das alles im Einklang mit der Natur...back to the roots.

Wie erholen Sie sich persönlich vom Alltagsstress?

Ich habe **letztes Jahr** mit dem **Motorrad**fahren angefangen. Dort erlebe ich eine unglaubliche Freiheit.

Welches sind Ihre Lieblingsrouten?

Wenn ich nur wenig Zeit habe, fahre ich am liebsten ins Malbun oder nach Silum oberhalb von Triesenberg. Dort lege ich mich dann auf eine Wiese und mache meinen täglichen Power-Nap. Diese halbe Stunde Schlaf brauche ich einfach – danach bin ich wie ein neuer Mensch.

Zur Person

Hubertus Real (Jahrgang 1966) führt das Vaduzer Parkhotel Sonnenhof in zweiter Generation. Er absolvierte eine Kochlehre und später die Hotelfachschule in Zürich. In seinen Wanderjahren machte er Halt in Luxushotels wie dem Victoria Jungfrau in Interlaken, den Palace-Hotels in St. Moritz und Gstaad und im Dolder Grand in Zürich. **Den Sonnenhof führt er seit 2005. Der Sternekoch hat eine Tochter und einen Sohn und lebt in Vaduz.**