

«Corona bestätigt mich in meiner Arbeit als naturnaher Koch»

Stefan Wiesner (58) ist anders. Der Spitzenkoch (1 Stern, 17 Punkte) kocht mit allen Elementen der Natur: Luft, Erde, Feuer, Wasser, Metall und Holz. Doch nicht nur sein Essen soll gesund sein, sondern auch seine Mitarbeiter und die Finanzen des Betriebs.

Interview Benny Epsten

Stefan Wiesner, wie sehr trifft Sie das Coronavirus?

STEFAN WIESNER: Wir haben im Rössli zum Glück eine Pandemie-Versicherung. Ich musste keinen Mitarbeiter entlassen. Aber es war nicht einfach, damit klarzukommen, dass uns unsere Lieblingsbeschäftigung, unsere Leidenschaft entzogen wurde. Das Kochen für Gäste fehlte mir sehr. Ich nahm mir ärztliche Hilfe.

Jetzt ist der Gasthof Rössli wieder offen, allerdings nur von Freitag bis Sonntag.

Ja, Mittwoch und Donnerstag fallen zurzeit aus. Das Erfreuliche aber ist, wie toll wir gebucht sind. Die ersten drei Wochenenden waren respektive sind im Gourmet komplett ausgebucht. Und auch der À-la-carte-Bereich läuft gut.

Sie als Künstler und Philosoph: Sehen Sie Corona als Quittung der Natur?

Ja, ganz klar. Die Natur hat uns mal wieder besiegt. Es ist schon verrückt: Ein Mini-Mini-Lebewesen hat uns in die

★ Fakten und Zahlen

Betrieb: Gasthof Rössli, Hauptstr. 111, 6182 Escholzmatt-Marbach LU.

Sitzplätze: 30 im Gourmet und 24 im À la carte.

Öffnungszeiten: Freitag und Samstag 18–24 Uhr, Sonntag 11–24 Uhr.

www.stefanwiesner.ch



Stefan Wiesner: «Die richtigen Versicherungen bieten mir und meinen Mitarbeitenden Schutz und Sicherheit.»

Schranken gewiesen. Ich sehe mich in meiner Tätigkeit als naturnaher Koch bestätigt.

Für Ihre Mitarbeiter sind Sie mehr als nur ein Chef. Sie sind deren Mentor. Wie viel liegt Ihnen am Wohlergehen Ihrer Mitarbeiter?

Sehr viel. Arbeitnehmer müssen sehen und spüren, dass der Arbeitgeber sich ins Zeug legt. Und dass er die Mitarbeiter schätzt. Nur dann kommt entsprechend Leistung zurück. Gerade jetzt merke ich das sehr. Wie selbstständig meine Leute die Hygienevorschriften umsetzen, beeindruckt mich.

Im vergangenen Jahr war Joel Kraaz bei Ihnen im Praktikum. Monate davor stand er als Schulden-Koch in den Medien. War Ihnen seine Vergangenheit egal, oder wollten Sie ihm bewusst eine zweite Chance geben?

Er kochte nur kurz bei mir. Als er zu uns kam, wusste ich von der Sache nichts. Als ich von der Angelegenheit erfuhr, sprach ich mit ihm und riet ihm, sich bei den Geprellten zu entschuldigen und eine finanzielle Wiedergutmachung anzustreben. Man sollte solche negativen Geschichten nicht mit sich herumtragen.

Apropos Finanzen: Wie wichtig ist Ihnen eine gute Sozialversicherung?

Sehr wichtig. Die richtigen Versicherungen bieten mir und meinen Mitarbeitern Schutz und auch Sicherheit. Hier darf

nicht am falschen Ort gespart werden. Das könnte man schnell bereuen.

Welchen Spartipp haben Sie auf Lager?

Unbedingt verschiedene Konten anlegen. Das gewährt Übersicht. Wir haben zum Beispiel ein eigenes Konto für Gutscheine. Kauft jemand einen Gutschein, fließt das Geld in dieses Konto. Wenn die Person mit dem Gutschein zum Essen kommt, verschiebe ich den Betrag ins Kontokorrentkonto. Oder auch der Coronakredit vom Bund ist auf einem separaten Konto. Er wird nur im Notfall gebraucht.

Wenn Sie nochmals 20 Jahre alt wären: Was würden Sie heute anders tun?

Früher in die dritte Säule einzahlen.

Welchen Wunsch möchten Sie sich noch erfüllen?

(lacht) Meinen Landrover frisieren.

Fakten – GastroSocial



Hier sind Sie mehr als gut versichert. 20 000 Betriebe mit 170 000 Versicherten vertrauen auf die Ausgleichs- und Pensionskasse mit Sitz in Aarau. Sparen Sie Zeit und Geld dank Lohnprogrammen, Schnittstellen und verschiedensten Onlinelösungen. GastroSocial.ch