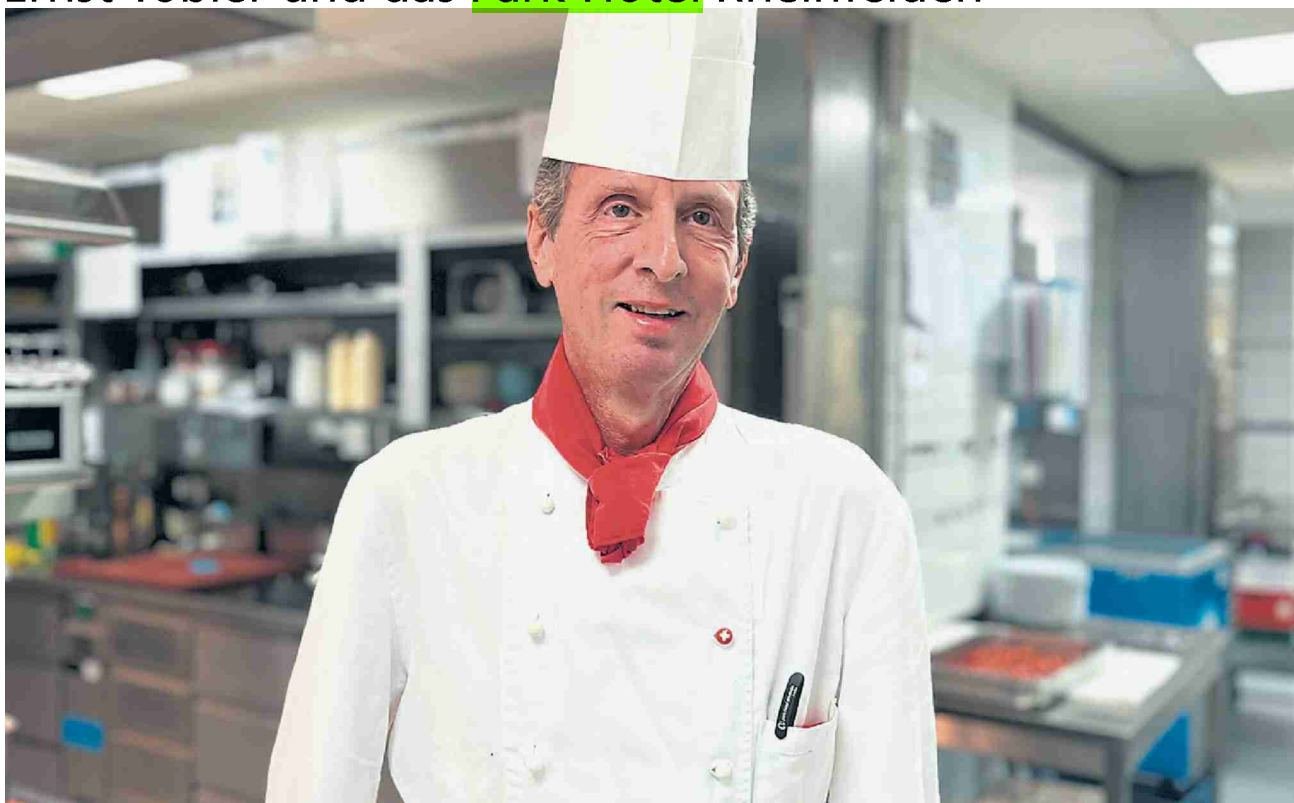


«Ich wollte immer Koch sein» Ernst Tobler und das **Park-Hotel** Rheinfelden



«Kochen ist ein schönes Handwerk, aber streng», sagt Ernst Tobler.

Foto: Valentin Zumsteg

Er hat die Freude am Beruf nie verloren: Nach 28 Jahren als Küchenchef im **Park-Hotel** Rheinfelden geht Ernst Tobler in den Ruhestand. Privat liebt er die einfache Küche. Ein guter Wurst-Käse-Salat kann ihn glücklich machen.

Valentin Zumsteg

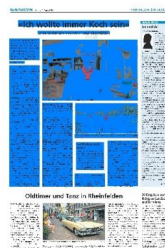
RHEINFELDEN. Diese Anekdote ist typisch für Ernst Tobler: «Vor rund 30 Jahren hat mein Schwager zu mir gesagt, du willst doch nicht bis 60 in der Küche stehen. Ich habe gefragt, warum nicht? Ich wollte im-

mer Koch sein, etwas anderes gibt es für mich nicht.» Jetzt ist Ernst Tobler 64 Jahre alt und arbeitet noch immer als Küchenchef im **Park-Hotel** in Rheinfelden. Doch nicht mehr lange – Ende Monat geht er in Pension, dann endet eine Ära.

Vom Baur au Lac bis nach Thailand

Schon als Bub wusste Tobler, der in Brienz im Berner Oberland aufgewachsen ist, was er einmal werden will. «Meine Mutter half in einem Lebensmittelladen aus. Gleich daneben befand sich ein Restaurant. Bereits als 13-Jähriger konnte ich dort in den Ferien in der Küche aushel-

fen. Von da an war für mich klar, dass ich Koch werden möchte.» Dieses Ziel hat er konsequent verfolgt. Seine Karriere begann als Lehrling im Grand Hotel Regina in Grindelwald. Danach ging es nach Zürich, wo er fünf Jahre lang im 5-Sterne-Hotel Baur au Lac in der Küche stand. Später zog es ihn ins Ausland, er arbeitete in Thailand, Indonesien, Ägypten und Oman. «Das war ganz anders als bei uns. Zur Arbeit in der Küche kamen Management-Aufgaben. Die Tage waren lang, pro Woche war nur ein Tag frei.» Nach fünf Jahren im Ausland zog es ihn zurück in die Schweiz. «Ich wollte eine Fa-



milie gründen, deshalb kam ich zurück», erzählt Tobler. Im **Park-Hotel** in Rheinfelden war eine Stelle als Küchenchef frei. Er bewarb sich und bekam den Zuschlag. Das war 1996 – seither leitet er die Küche dieses 4-Sterne-Hotels. «Ich hätte niemals gedacht, dass ich 28 Jahre am gleichen Ort bleiben werde. Doch die Arbeit war spannend, es kamen immer neue Aufgaben dazu.» Der Betrieb wuchs über die Jahrzehnte deutlich. Die Küchenbrigade, die rund 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählt, kocht für die drei Restaurants im Haus sowie für die Residenz, die Klinik **Salina** und die benachbarte Villa Robersten, die zum Gesundheitszentrum Fricktal gehört.

«Traditionell, aber modern»

Seinen Kochstil bezeichnet Tobler als «traditionell, aber modern angehaucht. Die Basis bildet immer die klassische französische Küche.» Aber auch die asiatische Küche, die er bei seiner Arbeit im Ausland kennenlernen durfte, schätzt der leidenschaftliche Koch. Was isst er selbst am liebsten? Da muss Ernst Tobler nicht lange überlegen: «Bratwurst, Fleischkäse oder ein Wurst-Käse-Salat. Privat brauche ich kein Filet, das habe ich im Hotel schon. Ich liebe das Einfache. Das ist bei vielen Berufsköchen so.»

In den vergangenen Jahren und Jahrzehnten haben sich die Ansprüche und Wünsche der Gäste deutlich

verändert. Allergien, Spezialdiäten und vegetarische oder vegane Küche sind heute grosse Themen. «Vor allem die Allergien haben zugenommen. Dem müssen wir Rechnung tragen.» Ein anderes Thema, das den Küchenchef beschäftigt, ist der Fachkräftemangel. «Es war schon immer schwierig, gute Leute zu bekommen, die zum Betrieb passen. Zum Glück können wir auf viele langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen. Wenn jemand geht, ist es nicht einfach, einen Ersatz zu finden.» Am Herzen liegt ihm die Ausbildung des Berufsnachwuchses. Aktuell zählt das Park-Hotel vier Lernende in der Küche. «Es werden nicht zu wenige Berufsleute ausgebildet. Das Problem ist, dass viele später abspringen. Kochen ist ein schönes Handwerk, aber streng. Man arbeitet auch abends und am Wochenende. Das ist bei vielen Jungen nicht populär.» Ihm selber machte das nichts aus – vielleicht auch deshalb, weil seine Frau mit den beiden Kindern mehrheitlich auf den Philippinen lebt. So konnte er sich hier der Arbeit widmen und wenn er bei ihnen war, der Familie.

Auch wenn er seinen Beruf liebt, freut er sich auf den bevorstehenden Ruhestand. «Bald habe ich mehr Zeit zum Reisen. Ich treibe auch viel Sport: Joggen, Schwimmen und Velofahren. Ich bin sicher, dass es mir nicht langweilig wird.» Am 31. August hat er seinen letzten Arbeitstag, bis dann steht er weiterhin in der Küche.

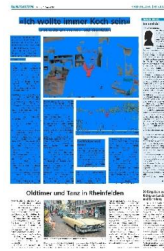
Nachfolger sind bereit

RHEINFELDEN. Die Nachfolge von Ernst Tobler als Küchenchef des Park-Hotels ist geregelt. Per Ende August übernehmen Alain Ehrhart und Benjamin Zellweger die Co-Leitung. Sie arbeiten bereits seit längerem im Betrieb. Beide haben in der Vergangenheit Ernst Tobler bereits vertreten. (vzu)

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

Neue Fricktaler Zeitung
4310 Rheinfelden
061/ 835 00 35
<https://www.nfz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'918
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 7
Fläche: 72'014 mm²



Auftrag: 516017
Themen-Nr.: 516.017

Referenz: 92808554
Ausschnitt Seite: 3/3



Ernst Tobler (Mitte) mit seinen Nachfolgern Alain Ehrhart (links) und Benjamin Zellweger.

Foto: zVg