

Koch für Golfer und die Eltern von Lady Di

Seit 30 Jahren erfüllen die Küsters die kulinarischen Wünsche der Golfer in Feldafing. Das Paar profitiert dabei auch von Koch-Erfahrungen in adeligen Kreisen.

VON ASTRID AMELUNGSE-KURTH

Feldafing – „Einen schöneren Arbeitsplatz gibt es nicht“, sagt Werner Küster. Er kommt völlig entspannt aus der Küche des Golfclubs Feldafing, obwohl er gerade Berate an Fleischpflanzerl gearbeitet hat. Es ist 11 Uhr vormittags, in der Küche werden die Speisen für die Tageskarte vorbereitet. Seit 4.30 Uhr ist der Koch auf den Beinen. Er war schon in der Großmarkthalle, hat die Lieferung der Frischware verräumt und das Mittagessen vorbereitet. Zeit für eine kurze Verschnaufpause und eine Tasse Earl Grey im Restaurant, dessen riesiges Panoramafenster den Blick auf den Lennepark mit dem alten Baumbestand bis zum gegenüberliegenden Seeufer freigibt.

Seit 30 Jahren bekocht Werner Küster mit seiner Frau Marianne die Golfer in dem alleingewessenen Feldafinger Club, der 2016 seinen 90. Jubiläum feierte. Die beiden stehen sechs Tage die Woche von März bis Mitte/Ende November in der Küche. Diese Kontinuität ist ungewöhnlich in der Branche, passt aber zu dem Ehepaar. In dem Club kann man laut



Fühlen sich wohl beim Golfclub Feldafing: Marianne und Werner Küster kochen dort seit 30 Jahren. Es sei herausfordernd, den verschiedenen Ansprüchen gerecht zu werden. FOTO: ANDREA JAKSCH

melte er im Althorpe House in Northampton weitere Erfahrungen und kochte in einem mehrköpfigen Team für Lord und Lady Edward John Spencer, die Eltern von Lady Diana.

„Die Räume im Althorpe House waren zum Niederknien schön“, erzählt Küster. Natürlich wurde das Essen von einem Butler serviert – im „englischen Service“, wie Küster betont. Dabei werden alle Speisen auf Platten und in Schüsseln zum Gast gebracht und erst am Tisch angerichtet. Seine Lordschaft habe jeden Abend zum Essen Smoking und Abendkleid angezogen, das Ehepaar habe Händchen haltend gespeist und sei nach dem Essen zum Fernsehen – unter anderem, um die Kult-Serie „Denver Clan“ anzuschauen. „Dort habe ich gelernt, für große Gesellschaften aufzukochen“,

sagt Küster. Nach dem Auslandsjahr ging es zurück nach Deutschland auf die Wirtschaftsfachschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in Dortmund. Sie hatte schon damals einen guten Ruf. Dort lernte Küster 1984 seine spätere Frau Marianne kennen. Marianne Küster wurde im Hotel Teutoburger Wald in Tecklenburg zur Hotel- und Gaststättenfachfrau ausgebil-

det und sammelte Berufserfahrung im Otter Lake House in Kanada sowie im Gästekommunikations-Zentrum des Tiefkühlkost Herstellers Apetito in Rheine.

Den gemeinsamen Neuanfang in Feldafing 1989 haben die beiden einem befreundeten Paar aus München zu verdanken – Mitglieder des Golfclubs, die händeringend einen neuen Koch suchten. Marianne und Werner Küster waren noch nicht verheiratet, 27 und 28 Jahre jung, als sie nach ihrer Bewerbung vom damaligen Vizepräsidenten gefragt wurden. Wie anspruchsvoll es ist, allen Anforderungen der Clubmitglieder gerecht zu werden, hatten sie sich damals noch nicht vorstellen können. „Aber man wächst rein“, sagt Werner Küster.

Kulinarisch ist der Job herausfordernd. Die Bedürfnisse vom Kindes- bis ins hohe Seniorenalter müssen bedient werden, Gourmet-Ansprüchen sollen sie genauso gerecht werden wie denen der ausgehungerten Vielleser, die nach einem Tag Sport satt werden wollen. Dazu kommen Gesellschaften, Privatfeiern, Parties, Catering-Aufträge und das jährliche Apfelpannkuchenbacken auf dem Weihnachtsmarkt in Tutzing für den Sozialfonds des Rotary Clubs.

Die Küsters finden, dass dem Golfclub zu Unrecht ein hochgestochenes Image anhaftet. Was das Schönste ist? „Dass dort so viele Familien zu Hause sind.“

IHRE REDAKTION

für die Gemeinden

Berg
Pöcking
Feldafing
Tutzing

Tel. (0 81 51) 26 93 39
Fax (0 81 51) 26 93 40
redaktion@starnberger-merkur.de

IN KÜRZE

Possenhofen Führung für Familien im Sisi-Museum

Zur Familienonderführung lädt das Kaiserin-Elisabeth-Museum zum Abschluss des Sommerferienprogramms – und zwar am Mittwoch, 28. August, ab 17 Uhr am Schlossberg 2 in Possenhofen. Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt, Eltern sowie ihre Freunde und Gäste zahlen drei Euro für die Führung. Eine Anmeldung per E-Mail an die Adresse switha.wenzl@me.com oder unter ☎ 01 51/46 32 90 17 ist erforderlich.

Gewerbe-Stammtisch im Forsthaus am See

Seit gut zwei Monaten gibt es den Stammtisch des Pöckinger Gewerbeverbands. Die Unternehmer treffen sich immer am zweiten Dienstag des Monats. Nächster Termin ist folglich am Dienstag, 10. September, im Forsthaus am See in Possenhofen. Die Zusammenkunft beginnt (bei schönem Wetter im Biergarten) um