

Menschen im Restaurant

## Er brennt für den Beruf

Matthias Walter ist Souschef im Burgrestaurant Staufeneck, Salach.

**Salach.** Er ist ganz schön selbstbewusst, der 27-jährige Koch Matthias Walter. Der Souschef im Burgrestaurant Staufeneck im württembergischen Salach hält mit seinen Erfolgen, Aktivitäten und Zukunftsplänen nicht hinterm Berg; es sprudelt nur so aus ihm heraus. Dennoch kommt dabei nie das Gefühl auf, hier sei einer arrogant oder selbstverliebt.

Der Eindruck ist vielmehr der: Hier brennt einer für seinen Beruf. Sein Chef, Spitzenkoch Rolf Straubinger (1 Michelin-Stern), ist froh, dass er „Matze“, wie er ihn nennt, an seiner Seite hat. Denn Matthias Walter ist nicht nur ein enorm fleißiger und belastbarer Koch, er ist auch einfallreich und vielseitig interessiert. Nicht von ungefähr ist Walter deshalb außer seinem Posten als Souschef auch Leiter der Kreativabteilung der Staufeneck-Küche, in der bis zu 28 Köche arbeiten.

Matthias Walter mag Herausforderungen, darum ist er eifriger Teilnehmer an Wettbewerben: Im Jahr 2013 (als Chef de Partie bei 3-Sterne-Koch Christian Jürgens) gewann er den Linie-Förderpreis für das beste Fischgericht eines Nachwuchskochs, im vergangenen Jahr stand er bei der Challenge „Tartellette Phantasia“ der Firma Hug in der Kategorie „Snack“ ganz oben auf dem Treppchen, und in diesem Frühjahr hat er den nationalen Entscheid eines der international



Freut sich auf das große Finale in Mailand: Matthias Walter nach seinem Sieg beim nationalen Vorentscheid des Wettbewerbs S. Pellegrino Young Chef.

meistbeachteten Wettbewerbe für sich entschieden, den S. Pellegrino Young Chef Award (AHGZ vom 4. Juni). Sein asiatisch inspiriertes Gericht „Duck Shanghai“ hatte die topbesetzte Jury überzeugt. Dieser Sieg ist der Fahrschein zum Weltfinale des Wettbewerbs im Oktober in Mailand, wo Matthias Walter gegen 19 Mitstreiter antreten wird. Als Mentor in Mailand steht ihm dann 2-Sterne-Koch Karlheinz Hauser aus Hamburg zur Seite.

Etwas mehr Zeit, sich darauf vorzubereiten, wird der Vielbeschäftigte haben: Seine Freundin geht demnächst für einen viermonatigen Studienaufenthalt in die USA. Das sei dann ein Interessenskonflikt weniger, sagt Walter, der betont: „Super,

dass sie es in Kauf genommen hat, einen Koch zu nehmen, allein schon wegen der bisweilen höllischen Arbeitszeiten.“ Die ihm aber nichts ausmachen. „Kochen ist mein Hobby“, bekennt er, und das glaubt man dem frischgebackenen Küchenmeister aufs Wort.

Walter ist auch über Staufeneck hinaus aktiv: Auf seiner Homepage [www.matthias-walter-koch.de](http://www.matthias-walter-koch.de) bietet er unter anderem Kochkurse an, außerdem ist er Referent an der DEHOGA Akademie. Darauf, dass der Koch sich nicht übernimmt, hat sein Chef Rolf Straubinger ein Auge. Es genügt dann, wenn er mit ernstem Blick „Matze!“ sagt, um den allzu Eifrigen ein klein wenig zu bremsen.

Holger Zwink