

BLITZKARRIERE ALS RESTAURANTLEITERIN ...

Blitzkarriere

„Es ist dann recht zügig gegangen“ – Barbara Englbrecht ist mit 26 Jahren Restaurantleiterin im Zwei-Sterne-Lokal Dallmayr

München – Sie ist wahrscheinlich die Jüngste ihrer Art: Barbara Englbrecht, 26 Jahre alt und gebürtige Chiemgauerin aus Rimsting, ist Restaurantleiterin im Zwei-Sterne-Restaurant Dallmayr. Damit ist sie Chefin von sechs Service-Kräften in einem Lokal, das nicht nur zur Münchner Spitzenklasse zählt. Chefkoch Diethard Urbansky kocht dort mit seiner Mannschaft für 40 Gäste pro Abend.

UND JETZT?

SZ: Mit 26 Restaurantleiterin im Sterne-Restaurant: Da will man doch wissen, wie man so eine Blitzkarriere hinbringt?

Englbrecht: Zuerst einmal braucht man sehr viel Ehrgeiz. Man muss immer ein Ziel vor Augen haben und dranbleiben. Erfolg kommt nicht von selber, man muss schon was dafür tun. Glück gehört auch dazu, und natürlich braucht man Leute, die einem ein bisschen unter die Arme greifen und fördern, die vielleicht Talent und Potenzial entdecken.

Wie sind Sie zu dieser Berufswahl gekommen?

Ich habe neben der Schule, neben dem Fachabitur, Geld verdient und war da mal ein bisschen im Service und ein bisschen in der Küche, in einem Bistro, in einem Wirtshaus, ganz verschiedene Lokale. Da habe ich gemerkt, dass mir der Umgang mit den

Gästen und das Organisieren sehr gut gefallen. Und dann habe ich eine Ausbildung zur Hotelfachfrau gestartet. Zwar sehr spät, mit 19, aber es hat sich ausgezahlt.

Der andere Weg geht normalerweise über die Familie ...

Also, meine Mutter ist tatsächlich Köchin. Aber wir hatten nie eine eigene Gaststätte oder ein Restaurant. Es hieß auch nie: „Kind, komm, hilf mal aus!“ Das ist jetzt mehr oder weniger Zufall, dass wir die gleiche Schiene eingeschlagen haben.

Wo haben Sie dann gelernt?

Das war im Hotel Malerwinkel, in Seebuck am Chiemsee, da konnte ich glücklicherweise wegen des Fachabiturs eine verkürzte Lehre machen. Dann bin ich für eine Wintersaison nach Österreich, in die Flachau, und wollte dann unbedingt in den gehobenen Bereich. Das war dann das Fünf-Sterne-Hotel Interconti in Berchtesgaden. Ich habe wie viele andere als Commis im Hauptrestaurant angefangen und mich dort dann für das Sterne-Restaurant nebenan interessiert. Da wollte ich dann unbedingt rein. Das war dann der Einstieg in die Sterne-Gastro.

Und dann hat es Sie nach München verschlagen?

Ich war zwischenzeitlich noch in einem Drei-Sterne-Restaurant, in Schloss Berg bei Christian Bau. Vor knapp drei Jahren kam ich dann zu Dallmayr, da habe ich dann als Chef de rang angefangen. Es ist

dann recht zügig gegangen, ich war bald stellvertretende Restaurantleiterin. Und seit Dezember bin ich nun die Restaurantleiterin ...

Inwiefern sind die Anforderungen in einem Sterne-Haus anders als in einem normalen Restaurant?

Es ist immer schwierig, die beiden zu vergleichen. Nicht nur die Küche ist anders,

auch das Gäste-Klientel, die Art und Weise des Service und die Atmosphäre. Man muss die Gäste an die Hand nehmen, im übertragenen Sinn, und durch den Abend begleiten. Manche sind sich zum Beispiel unsicher, etwa ein junges Pärchen, das zum ersten Mal da ist, da muss man dann anders reagieren als sonst und eine besondere Wohlfühlatmosphäre schaffen.

Man braucht auch viel Fachkenntnis in der Küche.

Richtig. Das ist zwar nicht überall so, aber bei uns. Wenn neue Gerichte entstehen, gibt es auch immer einen Probeteller fürs komplette Team. Die Gerichte werden erklärt, die einzelnen Komponenten, die Mitarbeiter wissen, wie es schmeckt. So kann man es besser dem Gast erklären.

Sie haben ja auch viele internationale Gäste, und Ihr Vorgänger hat sechs Sprachen gesprochen. Wie machen Sie das?

Auf Englisch, meistens. Es kommt selten vor, dass ein Gast weder Deutsch noch Englisch noch Französisch spricht. Aber auch das kriegt man dann hin.

Was machen Sie dann?

Das ist dann lustig, ja. Also, es kommt wirklich selten vor. Da redet man dann eben mit Händen und Füßen (*lacht*).

Sie sind 26 Jahre alt und schon Restaurantleiterin. Was wollen Sie denn da beruflich noch erreichen?

Schön, dass Sie fragen! Natürlich ist es etwas ganz Tolles, schon mit 26 in dieser Position zu sein. Ich habe das ja auch klar angestrebt, aber nicht so schnell. Eher erst mit 28. Neue persönliche Ziele muss ich mir jetzt erst ausdenken. Aber hier im Haus möchte ich auf alle Fälle erst einmal eine tragende Säule sein.



„Man muss die Gäste an die Hand nehmen, im übertragenen Sinn, und durch den Abend begleiten“, sagt Barbara Englbrecht. FOTO: STEPHAN RUMPF

INTERVIEW: FRANZ KOTTERER