



AMANSHAUSERSWELT

173 VAE / OMAN. *Der Chefkoch des Kreuzfahrtschiffs Aida Diva, Herr Stier, hat seinen eigenen Blick auf die Welt, setzt er doch eine Tonne Fleisch pro Tag um.* TEXT: MARTIN AMANSHAUSER



Rainer Stier hat keine Zeit zum Selbstkochen.

Ich heiße Rainer Stier, bin seit dem Jahr 2000 bei Aida, habe 129 Mitarbeiter und bin zuständig für das gesamte Essen, so einfach ist das. Die Zahlen sind beeindruckend: 15.000 Eier verwenden wir pro Woche, 200 Kilogramm Kartoffeln und eine Tonne Fleisch pro Tag – da ist das Gewicht der Knochen schon mitgezählt. Ein Schiff wie die Aida Diva braucht eine besondere Logistik. Es wäre unrealistisch, wenn man glaubte, der Chef ginge unterwegs mit seiner großen Mütze von Bord und kaufte auf dem lokalen Markt Fisch für zweitausend Passagiere ein. Fleisch und Fisch kaufen wir auf dem Hamburger Großmarkt, wohingegen das Gemüse oft unterwegs erworben wird – frisch, aber natürlich bei schwankenden Preisen.

Wir sind ein deutsches Unternehmen unter italienischer Flagge, und international orientiert man sich an den amerikanischen Hygienevorschriften. Wir entsprechen also drei strikten Maßstäben, denn natürlich kann jedes Land oder jeder Hafen die Kche kontrollieren. Bei uns wird daher sehr genau gearbeitet. Auch der Stellenwert der Mllpolitik ist bei uns hoch angesetzt, wir haben einen eigenen Umwelt-offizier an Bord.

*Die Aida Diva
(www.aida.com)
kreuzt November
bis April im Per-
sischen Golf, zwi-
schen Abu Dhabi,
Dubai und Muscat,
Oman.*



Die Essensreste, die von den Buffets übrig bleiben, könnte man theoretisch ins Meer schütten, das geht aber nicht, weil man das biologische Gleichgewicht an diesem Ort durcheinanderbringen würde.

Auch die Crew darf nichts von dem essen, was übrig bleibt. Im Prinzip isst mein Kapitän das Gleiche wie mein Spler. Wir haben größtenteils Deutsche, Filipinos, Indonesier und Inder, und alle von ihnen kriegen ihre eigenen Mahlzeiten, nach einem zertifizierten Plan der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Die meisten der über 600 Crewmitglieder entscheiden sich in der Crewmesse für ihr heimatliches Essen. Besonders die Filipinos denken da national, sie bevorzugen herausgebackene Mahlzeiten – nicht sehr gesund. Unsere ausländischen Mitarbeiter werden nicht nur auf dem Hygiene-sektor eingeschult, sondern auch in Sachen deutscher Kultur aufgeklärt – für sie ist der Deutsche ja zunächst ein Schreihals. Viele von ihnen sprechen, wenn sie länger dabei sind, schon gut Deutsch.

Auf See ist von immensem Vorteil, dass ich als Chef jeden Abend vorher die Anzahl der Gäste fix weiß. Das erleichtert die Kontrolle des Warenflusses. Was die Leute am liebsten essen? Was immer geht, das ist die italienische Küche. Wir sagen zwar dauernd, wir würden gerne etwas Neues testen, aber letztlich greifen wir doch zu den Klassikern. Wobei man merkt, dass der Deutsche früher mehr Schwein gegessen hat. Oft sind die Moden auch irrational. Als damals der Rinderwahn in den Schlagzeilen war, führen wir gerade durch die Karibik. Plötzlich wurden keine Steaks mehr gegessen – das Carpaccio ging jedoch noch immer wunderbar weg. Natürlich ist mein Job eher der eines Managers als der eines Kochs. Ich habe 129 direkte Mitarbeiter und fünf Souschefs, ich schreibe die Speisepläne. Selbst kochen? Nein, dazu habe ich keine Zeit mehr. ♣

*Martin Amanshauser,
„Logbuch Welt“, 52 Reiseziele,
www.amanshauser.at,
Bestellinfo: auf www.diepresse.com/
amanshauser oder per Fax: 01/514 14-277.
Noch mehr Kolumnen auf:
♣ schaufenster.diepresse.com/amanshauser*