

Interview mit Hans Peter Fink

Der Haubenkoch spricht ganz privat über seine Karriere, seine Erfahrungen, den Schritt in die Selbstständigkeit und seine Visionen

Hans Peter Fink, geboren 1974 in Feldbach, absolvierte eine Koch-/Kellnerlehre in seinem Elternhaus dem Gasthaus Fink in Riegersburg. Nach einigen Zwischenstationen wurde er 2002 Küchenchef im Hotel Sacher in Wien. 2008 kehrte er in die Steiermark zurück und leitet gemeinsam mit seiner Frau Bettina und seinem Schwager Mario Haberl sehr erfolgreich das Gasthaus Haberl in Walkersdorf.

Hans Peter, warum bist du eigentlich Koch geworden? Was hat dich dazu bewogen?

Das ging ganz einfach: Mein Papa war ja schon Küchenmeister und Lehrer an der Landesberufsschule in Bad Gleichenberg. Er umgab sich mit den Kochgrößen der damaligen Zeit, da hab ich das natürlich von klein auf mitbekommen. Durch meine Mama und Oma hatte ich auch immer schon gutes Essen am Tisch, wofür ich mich schon früh begeistern konnte. Und so mit 14 schnappte ich mir die Kochbücher von Witzigmann, Winkler und Co, als Lektüre am stillen Örtchen. So hat mich die Begeisterung für die weite Welt und die Kulinarik gepackt.

Du bist also ein klassisches „Gasthauskind“. Wie war das für dich, im Gasthaus aufzuwachsen?

Als Kind war das nicht immer gerade lustig. Wenn die Eltern meiner Mitschüler z.B. frei hatten, mussten meine Eltern immer arbeiten. Es hatte aber auch viele Vorteile, da wir schon als Kinder viel herum und unter die Leute gekommen sind.

Sind dir da ein paar Erlebnisse besonders in Erinnerung geblieben?

(lacht) Mein liebstes „Spielzeug“ im Gasthaus war unser Speiselift. Damals hatten wir alle Kühlhäuser im Keller, deshalb würden die Lebensmittel in einem eigenen Speiselift nach unten und oben transportiert. Natürlich sind wir im jugendlichen Leichtsinn mit dem auch immer wieder mitgefahren. Als der Lift aber stecken blieb und ich für ca. eine Stunde darin festsaß, fand ich es dann doch nicht mehr so lustig.

Eine andere Geschichte, die ich wohl nie vergessen werde, dreht sich um unseren damaligen Küchenchef Günther Köck, der heute gastronomischer Leiter bei Ewald Plachutta in Wien ist. Er brachte uns mit einem spektakulären Stunt sehr zum Lachen: Mit einem riesigen Topf voll mit heißem Hirschragout in seinen Händen rutschte er aus und kam (wie es im Kino nicht besser sein könnte) mit seinem Hinterteil im Topf sitzend am Boden auf. Unsere damalige Reinigungskraft erkannte sofort den Ernst der Lage und schnappte sich eine Flasche mit echtem steirischem Kernöl um seinen nackten Hintern zu versorgen. Unsere Lachkrämpfe fanden kein Ende!

Du hast dann auch deine Lehre im elterlichen Betrieb absolviert. Wie war das denn für dich?

Das erste Lehrjahr war nicht gerade berauschend, da ich mehr die Mädels und Mopeds als das Kochen im Kopf hatte. Ab dem zweiten Lehrjahr konnte ich dann aber schon sehr viel selbstständig machen. Ich hatte das große Glück in unserer Küche eine tolle fachliche Basis zu haben. Die damalige Chefköchin Elfriede Fuchs (heute Weinzettel) und mein Vater lehrten mich die Grundbegriffe und Tricks, die man heute nur noch selten lernt.

Welche Erfahrungen konntest du aus dieser Zeit mitnehmen?

Teamwork und Zusammenhalt sind besonders wichtig in dieser Branche. Eine Mischung aus Durchhaltevermögen, Ausdauer und „Gaude“ sind die besten Voraussetzungen für diesen Beruf.

Du hast dann aber auch schon sehr jung dein Elternhaus verlassen, um andere Betriebe kennen zu lernen, wie etwa das Arlberg Hospitz in Tirol oder das Restaurant Obauer in Werfen. Welche Erfahrungen konntest du dort sammeln?

Dort habe ich sehr, sehr viel gelernt und auch Freunde fürs Leben kennen gelernt. Dort ist mir aber auch bewusst geworden, dass jeder Koch nur mit Wasser kocht. Außerdem habe ich auch gelernt, dass das bekannte Sprichwort „Viele Köche verderben den Brei“ so nicht ganz richtig ist. Ich würde eher sagen: „Viele organisierte Köche machen einen tollen Brei“.

Deine längste Station auswärts hattest du aber im Hotel Sacher in Wien. Wie ist es dazu gekommen?

Damals kannte ich das Original nur vom Hörensagen und mit Abstand und großem Respekt. Doch was ich im Innersten spürte, war immer schon der Drang an die Spitze zu kommen. Eigentlich hat mich aber der Zufall ins Sacher gebracht. Meine Frau Bettina und ich wollten uns damals verändern, deshalb bat ich zwei von mir sehr geschätzte Freunde um Rat. Ewald Plachutta meinte „Der Job im Sacher, das ist dein Job“, und auch Rudi Obauer legte mir nahe, dass dieser Job als Küchenchef im Sacher genau das Richtige für mich sei. Bettina und die beiden Vorbilder bestärkten mich so sehr, dass gleich darauf mein Traumjob zur Realität wurde.

Gibt es besondere Erlebnisse aus dieser Zeit, die dir in Erinnerung geblieben sind?

Mein 2-stündiges Vorstellungsgespräch, in Jeans, mit Steirerjackerl und Ledertasche zum Beispiel. Aber auch der Wiener Opernball war ein unvergessliches Erlebnis. Alleine der normale Alltag im Sacher, das Kochen gemeinsam mit 45 Köchen für ca. 300 Gäste täglich, ist etwas ganz Besonderes. Einige berühmte Gäste wie Phil Collins, Sharon Stone, Jane Fonda sowie etliche Staatsgäste und Regierungschefs der ganzen Welt werden mir natürlich auch immer in Erinnerung bleiben.

Was hast du im Hotel Sacher gelernt. Welche wertvollen beruflichen Erfahrungen konntest du sammeln?

Organisation und Disziplin sind in diesem Beruf unumgänglich. In so einem großen Team lernt man aber vor allem auch, dass man nur gemeinsam stark sein kann. Für mich persönlich habe ich auch gelernt, dass jeder Mensch grundsätzlich gleich ist und jeder Gast mein bester Gast ist.

Warum hast du dich schließlich entschieden, das Sacher und somit auch Wien zu verlassen?

Wegen meinem Sohn, damit er in seiner gewohnten Umgebung aufwachsen konnte. Ich selbst habe aber auch das Grün der Steiermark vermisst. Meine Frau und ich hatten vor allem auch eigene Träume, die wir gemeinsam umsetzen wollten.

D.h. ihr wolltet euch selbständig machen?

Genau. Wir wollten uns selbst verwirklichen, unserer Kreativität freien Lauf lassen und selbst etwas gestalten können. Ich muss aber auch ganz ehrlich zugeben, dass ich ohne die richtigen Partner niemals darüber nachgedacht hätte bzw. nie den Mut gehabt hätte, diese endgültige Entscheidung selbst zu tragen.

Gab es auf dem Weg dorthin auch Schwierigkeiten?

Was ist schwierig? Für mich ist das eher eine Herausforderung, die mich antreibt!

Wenn du diese Entscheidung heute treffen müsstest, würdest du dich wieder selbständig machen?

Jederzeit!

Du hast eben schon deine 2 starken Partner angesprochen. Wie würdest du die Zusammenarbeit mit deiner Frau Bettina und deinem Schwager Mario Haberl beschreiben?

Bis heute glaube ich ganz fest an uns. Wir sind alle drei sehr verschieden, haben ganz unterschiedliche Stärken und ergänzen uns dadurch sehr gut. Somit sind wir ein Team mit Ecken und Kanten, mit Höhen und Tiefen aber vor allem mit vielen Ideen. Wir ziehen an einem Strang, stehen im offenen Dialog und bringen alle drei immer kraftvollen Einsatz.

Eure Delikatessen-Schiene, Fink's Delikatessen, gibt es aber schon um einige Jahre länger als die Fink-Haberl KG. Wie ist es dazu gekommen?

Stimmt. Die Anfänge waren schon 2002, also noch kurz vor meiner Zeit im Sacher. Alois Gölles hat uns damals auf die Idee gebracht. Er meinte „du machst doch immer so tolle Essigschwammerl, willst daraus nicht was machen?“ Er hat uns dann angeboten, bei ihm in der Manufaktur (im Dachgeschoß) eine kleine Produktion einzurichten. Gestartet haben wir mit 200 kg Eierschwammerl, für die wir eine Woche Produktionszeit geplant hatten. In Wirklichkeit hat es dann zwei Wochen gedauert.

Und so hat sich das dann weiter entwickelt?

Genau. Bettina hatte schon immer einen tollen Geschmack, viel Gespür für Ästhetik und den Drang aus Gutem das Beste zu machen. Alois Gölles war natürlich der perfekte Partner für uns. Durch sein Wissen und seine Fähigkeit aus 10 Gläsern 1.000 in bester Qualität zu machen, ist diese Erfolgsgeschichte ungemein gefördert worden.

Wo hast du denn das Konservieren von Früchten gelernt?

Im elterlichen Betrieb von meiner Mama, die so nebenbei unsere herrlichen Gelees und Marmeladen eingekocht hat. Aber auch meiner Obendrauf-Oma habe ich schon als Kind zugesehen, wie sie Früchte eingelegt hat. Sie hatte immer das beste Kirschkompott in der Speis.

Dieses Handwerk ist bei dir also ganz stark verwurzelt. Ist das auch ein Grund dafür, warum ihr so großen Wert auf Regionalität legt?

Das ist die Wurzel des Ganzen. Der echte, unverfälschte Geschmack kann nur in der Kindheit geprägt werden. Emotionen, Erinnerungen und Geschmackserlebnisse sind wie Rezeptoren abgespeichert. Der wahre Luxus ist für mich, kurze Wege, absolute Frische und eine nachhaltige Produktion zu haben, so wie wir es alle aus unserer Kindheit kennen.

Was würdest du als den persönlichen Höhepunkt deiner Karriere bezeichnen?

Die Berufsolympiade in Lion und den Handshake mit dem damaligen Staatschef Jaques Chirac. Und auch mein persönliches Treffen mit Paul Bocuse. Aber natürlich auch meine 6 Jahre als Küchenchef im Hotel Sacher Wien.

Wer sind und waren beruflich gesehen deine Vorbilder?

Eckart Witzigmann und Paul Bocuse, sowie die Brüder Troisgros in Roanne.

Was ist deine Philosophie als Koch?

Wirtschaftlich intelligent und gleichzeitig mit viel Herz und Leidenschaft zu kochen.

Und als Wirt?

Gastgeber, Freund und Visionär, aber auch ein Vorbild für meine Mitarbeiter zu sein.

Was ist deine Philosophie als Mensch?

Geben und Nehmen in Einklang zu bringen. Mitmenschen begeistern zu können.

Wie kannst du das alles unter einen Hut bringen?

Diese Frage stelle ich mir nicht. Dafür bräuchte ich einen noch größeren Schädel.

Was sind deine Träume, Ziele und Visionen für die Zukunft?

Privat möchte ich mit meiner Frau und meinem Sohn viel Schönes gemeinsam erleben – die ganze Welt bereisen. Beruflich will ich mich ständig weiter entwickeln. Selbstverständlich wünsche ich mir auch wirtschaftliche Absicherung sowie mit Fink's Delikatessen die besten Hotels der Welt zu beliefern.

Gibt es jetzt zum Abschluss noch etwas, das wir nicht angesprochen haben und du gerne loswerden würdest?

Ja, doch: Ohne Menschen um mich herum, die bereit sind sich zu verändern und täglich Höchstleistungen zu bringen, wäre vieles viel mühsamer und beinahe unmöglich gewesen.