Neue Konstellation für den «Sternen»

GELFINGEN Ein Team mit mehrjähriger Erfahrung im Gastrobereich möchte in der Geschichte des Hotel Restaurant Sternen ein neues Kapitel aufschlagen.

von **Werner Rolli**



Ray Kumaat (Küchenchef), Jussy Erkenek (Pächterin und Betriebsleiterin) und Marko Vukejovic (Chef de partie pâtisserie) wollen den «Sternen» wieder zum Leuchten bringen. Foto **Werner Rolli**

Noch ist der «Sternen» geschlossen, doch schon bald soll das Restaurant unter neuer Führung wieder öffnen. Jussy Erkenek übernimmt die Pacht und hat ein neues Team zusammengestellt. Ray Kumaat wird Küchenchef, als Sous-Chef steht ihm Marko Vukojevic zur Seite, während Nadine Amrein für den Service zuständig ist. Das zum Restaurant gehörige Hotel ist von der vorübergehenden Schliessung nicht betroffen und beherbergt weiterhin Gäste. Doch schon bald soll auch das Restaurant wieder Gäste empfangen. «Wir werden im Dezember öffnen, allerdings vorläufig noch mit einem einfacheren Angebot», erklärt Jussy Erkenek. Ab Januar wird aber Ray Kumaat für die Gäste kochen.

Für das neue Team ist klar, dass Lebensmittel möglichst aus der Region kommen. «Wir kaufen Eier und Kartoffeln bei unseren Nachbarn, den Wein beziehen wir vom Weingut Heidegg», sagt Ray Kumaat. Er hat in einem renommierten Betrieb in Lenzburg gearbeitet und war danach Küchenchef im Hotel Schloss Rued, wo er Jussy Erkenek kennenlernte. Sie war Gastgeberin Gastronomie auf Schloss Rued. Ray Kumaat hat die Hotelfachschule in Luzern absolviert. Doch zum Seetal hat er eine ganz persönliche Beziehung: «Vor acht Jahren habe ich auf Schloss Heidegg meine Frau geheiratet. Sie ist, wie auch ein Schwiegervater, in Gelfingen aufgewachsen.»

Ein Herz für Kinder …

Jussy Erkenek – selbst dreifache Mutter – hat ein Herz für Kinder. So war schnell klar, dass das Restaurant künftig eine Spielecke aufweisen soll. Auf der Speisekarte werden Kindergerichte mit dem Motto «Asterix und Obelix» finden, sagt Ray Kumaat mit einem Schmunzeln. Der Sternen soll ein Lokal für alle werden, sagte er: «Bei uns ist jedermann willkommen, egal ob er hierherkommt auf einen Kaffee oder ein Festmahl spielt keine Rolle.» Auf der Speisekarte sollen Klassiker zu finden sein – «ein Cordon Bleu gehört einfach dazu» – doch legt Ray Kumaat Wert darauf, auch vegane und vegetarische Speisen anzubieten. «Und sollte jemand eine Laktoseunverträglichkeit haben, können wir auch hier etwas anbieten», ergänzt Jussy Erkenek. Die Menükarte soll aber auch saisonale Spezialitäten enthalten. Neben klassischen Gerichten soll zudem Neues Platz haben: «Ray hat freie Hand. Vielleicht serviert er traditionelle Gerichte mit einem speziellen Touch, etwas, das sich vom herkömmlichen Gericht unterscheidet.» Das neue Team legt aber grossen Wert auf Qualität. Man ist sich einig, dass man nicht alles anbieten soll: «Ray wird kaum italienisch kochen. Auch einfach die alte Speisekarte zu übernehmen, war für uns kein Thema. Wir wollen authentisch sein, uns selbst treu bleiben.»

Marko Vukejovic steht Ray Kumaat als gelernter Patissier zur Seite. Dieser ist voll des Lobes für seinen Souschef: «Ich muss ihm nichts zweimal erklären, es weiss sofort, was ich erwarte.» Und Jussy Erkenek bewundert seine Eigenmotivation und sagt: «Marko kann viel mehr als Gebäck und Dessert, er ist eine wahre Stütze.»

… und Hunde

Jussy Erkenek arbeitet seit über zwanzig Jahren in der Gastronomie und Hotellerie und weiss, was es bedeutet, einen Betrieb mit Herzblut zu führen. Sie packt selbst überall mit an und reinigt sogar die Hotelzimmer eigenständig. «Den Gastronomiebetrieb muss man lieben», erklärt sie: «Denn es ist anstrengend und ein Arbeitstag kann sehr lang werden.» Neben allen Gästen, vom Handwerker bis zum Banker, sind bei ihr auch Hunde willkommen. Soeben hat sie für einige der Zimmer Hundebetten eingekauft. Jetzt geht es aber darum, die Eröffnung vorzubereiten. Noch bleibt viel zu tun, aber Jussy Erkenek, Marko Vukejovic, Nadine Amrein (Serviceleitung), Ray Kumaat sprudeln vor Energie.