

Im Blickpunkt

Internationale Paare

Das Gastgewerbe bietet wie kaum eine andere Branche Chancen, auf der ganzen Welt zu arbeiten – warum also nicht auch, sich in einem fernen Land zu verlieben? Wir stellen vier internationale Paare vor, die nicht nur die Leidenschaft füreinander verbindet, sondern auch für ihren Beruf im Restaurant oder Hotel.

Fusion-Küche am Feldberg

Im traditionsreichen Hotel-Restaurant Adler in Feldberg-Bärenal kommen seit einiger Zeit nicht mehr nur Reh mit Spätzle und ähnliche gutbürgerliche Gerichte auf den Tisch, sondern etwa auch Kimchi und Bulgogi, typische koreanische Spezialitäten. Grund dafür: Johann You. Der 39-Jährige stammt aus Korea und hat nicht nur das Herz von Adler-Wirtin Aline Wimmer (37) erobert, sondern auch gleich den ganzen Betrieb mit geheiratet. Und seither heißt es in der Speisekarte: „Schwarzwald trifft Korea“.

„Mein Mann ist mein Vorkoster“, sagt Aline Wimmer-You augenzwinkernd. Die gelernte Hotelfachfrau, die 2017 das Familienunternehmen von ihren Eltern übernommen hat und seit 2019 mit Johann You verheiratet ist, ist heute die Küchenchefin im Adler und hat sich längst auch in die Feinheiten der koreanischen Küche eingefuchst. Johann You, der auch schon in Frankreich und den USA gelebt hat, hat eigentlich einst Wirtschaftsinformatik studiert, doch schon während des Studiums intensiv in der Gastronomie gejobbt. „Irgendwann musste ich mich dann entscheiden, IT oder Gastgewerbe – und ich bin froh, dass ich die Gastronomie gewählt habe“, erzählt You.

Der Adler mit seinen 32 Betten, dem 15-köpfigen Team und seiner mehr als 100-jährigen Geschichte, fahre sehr gut mit dem fernöstlichen Einfluss, erzählt das Paar. Es sei eine hervorragende Chance, sich von anderen Betrieben abzuheben. Und das Interesse sei auf jeden Fall groß. „Erst hatten wir damit zwar gezögert“, erinnert sich Johann You, „doch es wäre ja wirklich schade gewesen, wenn wir diese Chance nicht genutzt hätten.“ Der Mut habe sich ausgezahlt. Einige wenige negative Erfahrungen mit Gästen seien glücklicherweise nur Einzelfälle gewesen.



Aline Wimmer-You und Johann You bringen im Adler am Feldberg Schwarzwald und Südkorea zusammen. Foto: Sebastian Schröder-Esch

Aus der brasilianischen Millionenstadt in die Gengenbacher Altstadt

Karla Huber muss nicht lange überlegen, wenn sie über den größten Unterschied der Gastronomie in ihrer alten und neuen Heimat nachdenkt: „Die Gäste in Brasilien sind geduldiger. Seit Ende 2011 lebt die Brasilianerin aus der Hafenstadt Recife mit mehr als 1,6 Millionen Einwohnern mit Marco Huber in der Ortenau. Aus einer Urlaubsbekanntschaft wurden schnell regelmäßige Besuche zwischen den Kontinenten, dann ein Deutschkurs und inzwischen eine Ehe und Familie mit kleiner Tochter. Der gelernte Konditor Marco Huber führt seit 1998 die Schatull' in der Gengenbacher Altstadt. Seine Frau kommt nicht aus der Gastro; hat in Brasilien BWL studiert. Dass sie heute für ihren Mann eine wichtige Stütze im Betrieb ist, hat sich irgendwie ergeben. „Bei meinen ersten Besuchen habe ich in der Küche gewartet, dass Marco Feierabend macht“, erinnert sich Karla Huber. „Das wurde mir schnell zu langweilig und er hat mir immer mehr Aufgaben gezeigt und so habe ich dann einiges übernommen.“ Heute ist sie als Restaurantleiterin in der Schatull' tätig. Nach einem Einbürgerungstest hat sie neben der brasilianischen inzwischen auch die deutsche Staatsbürgerschaft. Den Einfluss ihrer Heimat möchte sie nicht in den Betrieb einbringen. „Dazu würden mir wichtige Zutaten fehlen“, sagt die Brasilianerin.

Dass die beiden nicht nur das Privat-, sondern auch das Berufsleben miteinander teilen, sehen Marco und Karla Huber als Gewinn. „Wir haben gelernt, den beruflichen Stress nicht in unsere Beziehung mitzunehmen“, sagt Karla Huber. Marco Huber nickt und ergänzt: „Ich bin froh, dass meine Frau in der Schatull' mitarbeitet. Zwischen uns herrscht einfach absolutes Vertrauen.“



Karla und Marco Huber mit ihrer Tochter Karla Priscila. Die beiden führen die Schatull' in Gengenbach. Foto: privat

„Wir ergänzen uns einfach perfekt“

Von den Arabischen Emiraten in den Odenwald – diese spannende Reise haben Nina Druschbin und Avyang Shyam hinter sich. Inzwischen sind sie mit ihrem fünf Monate alten Sohn sesshaft geworden und führen das Hotel-Restaurant Zum Riesen in Walldürn. „Das war unser Wunsch: ein gemeinsamer Betrieb und ankommen“, sagt Shyam, der aus Kerala in Indien stammt, seine Karriere als Koch in Goa gestartet hat und schließlich im Grand Sheraton in Doha gelandet ist – genau wie Nina Druschbin, die als gelernte Hotelfachfrau aus Frankfurt kam. „Ich wollte schon als kleines Mädchen ferne Länder erkunden, und das geht nun mal hervorragend in der Hotellerie.“

Als sich die beiden in Doha das erste Mal begegneten, waren sie viel zu beschäftigt, um sich zu verlieben. „Ich war als F&B-Managerin für neun Restaurants zuständig und bin eigentlich den ganzen Tag nur hin- und hergerannt“, erzählt Nina Druschbin lachend. Shyam kochte in einem der Restaurants mit Michelinsterne. Doch als sich die beiden ein paar Jahre später im Six Senses Zighy Bay Resort im Oman wiedertrafen, hat es gefunkt. „Wir ergänzen uns einfach perfekt.“

Dann kam der Entschluss, zurück nach Deutschland zu kehren. „Wenn man sich in einem Land auskennt, ist es einfacher, einen eigenen Betrieb zu eröffnen“, so Nina Druschbin. „Und ich mag Schnee und kaltes Wetter“, ergänzt Shyam und lacht. Sein Herkunftsland bringt er nun mit seiner Kochkunst nach Walldürn. Der indische Abend, an dem Shyam „wirklich authentisch indische“ Gerichte kocht, finden bereits zum wiederholten Mal statt, weil die Nachfrage so groß ist, so wie nach der wechselnden mediterran beeinflussten Menükarte. „Inzwischen fragen unsere Gäste extra danach – am Anfang wollten alle nur Schnitzel“, sagt Nina Druschbin und lacht. Es sei schön, dass sie auch hier im ländlichen Raum kulinarische Erlebnisse aus aller Welt bieten können, die die Gäste so vielleicht noch nicht kannten.



Nina Druschbin und Shyam mit ihrem Sohn Shyamlal Pushpakaran Chithira vor dem Hotel Zum Riesen in Walldürn. Foto: Betrieb

„Unser Kennenlernen war wenig romantisch“

„Einer gewissen schicksalhaften Fügung war es bestimmt, dass wir uns im Le Petit Nice Passadat in Marseille getroffen haben“, sagt Caroline Autenrieth, die zusammen mit ihrem Mann José María González Sampedro das Waldhorn in Stuttgart führt. Denn schließlich hat sie ihr Theologiestudium abgebrochen, weil eine Fernsehdoku über das berühmte französische Drei-Sterne-Restaurant sie für die Gastronomie begeistert hat. Dass sie nach ihrer Ausbildung bei Vincent Klink auf der Wielandshöhe dann tatsächlich in ihrem Traumlokal in Marseille landet – und bei ihrem Mann: Fügung eben.

Das Kennenlernen in der französischen Spitzengastronomie war jedoch „wenig romantisch“. „José war mein Postenchef – ziemlich streng und nervig“, sagt Caroline Autenrieth und lacht. „Aber was das Temperament angeht, steht sie als Schwäbin mir als Spanier in nichts nach“, fügt José María González Sampedro mit einem Schmunzeln hinzu. „Die Leidenschaft für die Gastronomie verbindet uns“, sind sich beide einig. Auch er hat sein Studium abgebrochen und wollte sich statt mit Physik lieber mit der praktischen Materie auf dem Teller beschäftigen.

Als ihr zweites Kind geboren wurde, kehrten sie zurück nach Deutschland, wo Oma und Opa in der Nähe sind. Noch heute spricht das Paar französisch miteinander. Da es für beide nicht die Muttersprache ist, birgt dies jedoch auch die Gefahr für Missverständnisse. Oft klinge etwas dann rauer als gemeint, weil man die Zwischentöne nicht so gut trifft. „Dann streiten wir uns – und zehn Minuten später lachen wir darüber.“

Seit 2023 führen sie das Waldhorn in Stuttgart gemeinsam und haben sich so den Traum von der Selbstständigkeit erfüllt. Nach klassisch-französischem Vorbild gibt es Menüs – eines mittags und eines abends. Küche und Service teilt sich das Paar. „Es ist jedoch schon wichtig, dass jeder seinen Schwerpunkt hat“, betont José María González Sampedro. Inzwischen ist sein Bereich eher die Küche, ihrer eher der Service. „Ich liebe einfach den Umgang mit Menschen“, sagt Caroline Autenrieth, die auch aus der Kochkolumne des Süddeutsche Zeitung Magazins und aus Kochsendungen im SWR bekannt ist. Anfangs waren die beiden zu zweit, inzwischen wächst die Zahl der Tische, die sie annehmen können, und das Team. Auch die Mitarbeiter:innen kommen aus unterschiedlichen Ländern. „Das ist doch das Schöne an unserer Branche“, sagt Caroline Autenrieth. „Wenn das friedliche Miteinander verschiedener Kulturen bei uns im Kleinen so gut funktioniert – warum dann nicht auch im Großen?“



Caroline Autenrieth und José María González Sampedro bringen französisch beeinflusste Gourmetküche nach Stuttgart-Rohr. Foto: Reiser