

IM INTERVIEW

LET'S *do it!*

Klaus Piber macht's einfach. LUST und Leben sprach mit dem Mann, der drei der coolsten Lokale Wiens führt, seit 17 Jahren bei demselben Gemüse-Händler kauft und junge Talente prinzipiell weit weg schickt. Text: Daniela Pötzl // Fotos: Rainer Fehringer



„meine jobs habe ich nie nach dem verdienst ausgewählt.“



LUST AUF MEHR?

KLAUS PIBER IM VIDEO TALK



Jetzt mit der Lust & Leben-App im Online-Kiosk www.amanomedia.at

Wie kann man sich das Leben am Schiff vorstellen?

Es ist so ganz anders. Normalerweise arbeitet man ja 6 Monate durch, hat dann 2 Monate Pause und beginnt dann wieder. Ich habe festgestellt, dass ich das nur einmal machen will. Ich wollte mir viel anschauen und die Welt kennenlernen. Bei jedem Landausflug bin ich mit und habe wie ein Verrückter fotografiert. In meiner kleinen Kajüte hatte ich eine große Weltkarte, auf der ich mit Stecknadeln alle Orte wo ich war, markierte. Das war der Zweck der Übung.

Wo liegt die Gefahr?

Man lebt auf engstem Raum, damals 1,5 mal 3 Meter für 3 Personen! Einige, die wirklich viele Jahre am Schiff sind, verlieren den Touch zur Realität. Man lebt halt am Schiff, muss sich um nichts kümmern, lebt ohne Miete und Telefon-Rechnungen und bekommt einmal pro Woche sein Bargeld, das man am Schiff aufs Konto legt. Oder aber ausgibt. Manche spielen. Was dazu führt, dass viele dann im Endhafen ihre Eltern oder Freunde anrufen, weil sie keinen Cent mehr in der Tasche haben und sie bitten, abgeholt zu werden.

Und nach dem schwimmenden Leben?

Da habe ich meine Kellner-Praxis intensiviert, wusste aber, dass ich ins Management wollte. So startete ich bei McDonald's. Damals waren fast alle Geschäfte selbst geführt und in Wien gab es erst ganz wenige. Alles war irgendwie pionierartig. Ich absolvierte ein Training zum Shop-Leiter und durchlief alle Stationen. Schließlich sollte man überall jederzeit einspringen können. Wir arbeiteten mit unglaublicher Konsequenz um Qualität gewährleisten zu können.

Dann kam aber die Hotellerie...

Generaldirektor Engelhard kam aus dem Hilton und hatte damals die Aufgabe, die Imperial Hotels aufzubauen und neu zu strukturieren. Er wollte drei Management Trainees, was damals noch niemand kannte. Auch dort war ich in jeder Abteilung voll eingesetzt. Nach jeweils zwei Monaten musste ich einen Bericht schreiben und dem Generaldirektor vortragen. Eine gute Methode, um jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, die alteingesessenen Abteilungen mit ihren Augen zu betrachten

Er scheut vor Wiener Gastro-Standorten, denen zuvor vielleicht nicht das große Glück beschieden war, auf keinen Fall zurück. 1996 sperrte Klaus Piber das „Frank's“ auf, 1999 das Yohm, führte bis vor kurzem mit Wini Brugger das „Indochine 21“ gemeinsam und reüssiert nun mit dem Fast Food der asiatisch-eleganten Art, dem „XO Noodles“ in den Ringstraßen Galerien.

Deine gastronomischen Anfänge?

Nach Klessheim, 1984, war ich beim Bundesheer, hatte aber Glück, weil ich 8 Monate im Offizierscasino sein durfte und nicht in Uniform im Wald krabbeln musste. Danach hatte ich kein Geld, also ging ich „auf's Schiff“.

Wie war das damals?

Sicher noch glamouröser als heute. Damals hatte ja jeder noch das „Traumschiff“ vor Augen. Norwegian American Cruises meldeten sich auf meine Bewerbung mit Aussicht auf einen Job in 3-4 Monaten. Auf mein Drängen mit der Begründung doch Geld zu brauchen, kam die schnelle Rückmeldung: Können Sie in drei Tagen in Hongkong sein?

Wie haben deine Eltern reagiert?

Meine Eltern waren beide Lehrer. Die hat fast der Schlag getroffen. Meine Pläne wurden mit einem skeptischen Auge betrachtet. Damals schien Hongkong ja auch so weit weg.

Wie lief es auf der Sagahjord?

Das war mein eigentlicher Start in die Gastronomie. Ich habe trotz Hotelfachschule als Buffet Piccolo angeheuert, habe von der Pike auf alles gelernt. Und war insgesamt 13 Monate im Stück am Schiff, was äußerst außergewöhnlich war. So habe ich zwei Weltreisen mitgemacht. Zugestiegen in Hongkong, mit Hauptstation in den USA, über Südamerika und dann bis Rom.

Wie sah deine Woche aus?

Sieben Tage arbeiten, 14-15 Stunden am Tag. Bis ich in Rom ausstieg, hatte ich mich schon recht gut etabliert gehabt. Und war am Captain's Table der Assistent und machte die gesamten Tisch-Einteilungen. Und die mich als Buffet Piccolo schlecht behandelt hatten, bekamen es später zu spüren (lacht)...



„der gast setzt sich heute viel mehr mit dem thema ernährung auseinander.“

und so zu wertvollem Feedback gekommen ist. Ein cleverer Schachzug, denn so sind auch die Trainees ernst genommen worden.

Mentoren dieser Art gibt es ja kaum mehr. In wie weit siehst du dich als einer?

Als Management Trainee habe ich rund um die Uhr gearbeitet und gerade mal um die 6.000 Schilling brutto verdient. Allein meine Wohnung kostete 4.000. Am Wochenende bin ich immer in eine Disco arbeiten gefahren, damit ich mit dem Zuverdienst überhaupt leben konnte. Aber das war egal, ich habe es einfach als Chance gesehen. Meine Jobs habe ich nie nach dem Verdienst ausgewählt. Das vermisste ich bei der heutigen Jugend. Viele legen eine Trieblosigkeit an den Tag. Der Beruf kann ja eine Leidenschaft sein, auch wenn man anfangs Abstriche machen muss. Ich bemühe mich meinen Teil beizutragen. Wenn ich junge Talente mit Potential sehe, fördere ich sie persönlich und vermittele sie auch gerne weiter.

Ein Beispiel?

Mein Restaurant-Leiter im Yohm kam zu mir. Erst 22, aber sehr fokussiert im Job. Ich gab ihm zuerst die Möglichkeit als Assistent zu starten, später wurde er Leiter. Er agierte toll, mit viel Engagement und Gespür. In den USA konnte ich ihm ein paar Kontakte herstellen. So landete er bei Kurt Gutenbrunner im Wallse in New York. Erst kürzlich hat er mir berichtet wie es ihm geht, wo er wohnt und seine neue Telefonnummer gegeben. Wenn ich wieder drüben bin, werden wir einander treffen und uns sicher auch gemeinsam was anschauen.

Deine Beziehung zu den USA?

Ich habe auf der Cornell University einen Hotel-Management-Kurs im Sommer absolviert, in meinem zweiten Jahr im Imperial. Dort erfuhr ich, dass ein ehemaliger Lehrling aus dem Imperial, Karl Hofer, in Manhattan ein 5 Sterne Hotel eröffnen wird. Als Gastgeschenk brachte ich ihm Kremser Senf mit, den er drüben so vermisste. Beim Verabschieden bot er mir einen Job für den kommenden Jänner an. Um das Visum und die Arbeitsgenehmigung hatte er sich gekümmert. Ich gab meine Wohnung auf und verkaufte mein Auto. Ich buchte meinen Flug und avisierte per Brief mein Kommen.

Sollte es anders kommen?

Auf einmal rief Herr Hofer aufgeregt bei meinen Eltern an und erklärte in Wienerischem Deutsch-Englisch, dass alles viel zu früh sei. Doch ich fuhr trotzdem und wurde vom Sohn des Generaldirektors Engelhard, der auch für Hofer arbeitete, mit der Limo abgeholt. Ich landete im F&B Bereich und wurde Direktor. Während ich in den USA war, habe ich auch meine Frau Luz kennengelernt.

Und dein erstes Restaurant?

Ich bin ein Spezialist für „kaputte“ Lokale geworden. Das Frank's war vor meiner Übernahme vor dem Zusperrren das Yohm war zuvor im Konkurs, und wo heute das Indochine 21 ist, war früher ein Top-Chinese, der ebenfalls schließen musste.

Im Frank's begeistert der Reiferaum für das Dry Aged Beef.

Wir arbeiten an dem Projekt unter dem Motto „Good Steak braucht Weile“ schon seit vier Jahren. Die große Herausforderung waren die Kombination genauer Einstell-Möglichkeiten und Balance für Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Luftwechsel. Denn es ist wichtig, dass das Fleisch, wenn es 6 Wochen hier drinnen hängt, nicht verschimmelt. Einmal pro Woche bekommen wir die neue Lieferung, dann wird von Küchenchef Harald Gmeindl täglich „nachgeschichtet“. Das Fleisch kommt von österreichischem Fleckvieh.

Und die Vorurteile gegenüber amerikanischer Küche?

Sie ist, wenn sie mit Frischprodukten gemacht wird, dazu gehören auch Pizza & Pasta, ein echtes Comfort Food, das sehr gut schmecken kann. Wir möchten das ganze Jahr über Qualität bieten. Deshalb kaufe ich seit 17 Jahren beim selben Gemüse-Händler in Inzersdorf.

Hat sich der Gast in den vergangenen Jahren verändert?

Er ist sicher gebildeter geworden. Bei unseren Gästen sehe ich, dass sie sich viel mehr mit dem Thema Ernährung auseinander setzen. Das ist auch einer der Hauptgründe, warum ich viel unterwegs bin, weil ich wissen möchte, was meine Gäste woanders gegessen und erlebt haben.

Deine Stärken?

Was mich in meinem Leben auszeichnet, sind die Kontakte, die ich mir aus alten Zeiten bewahrt habe. Ich habe nie meine Brücken verbrannt. Und pflege mit vielen noch heute gute Beziehungen. Auch wenn man einander zwischendurch vielleicht fünf Jahre nicht sieht. Mir ist es wichtig, mit Gleichgesinnten zu arbeiten, die gerne schöne Produkte zu einer Top-Qualität umsetzen. Meine Küchenchefs sind 17 und 13 Jahre bei mir, ein Geschäftsführer seit Beginn und der Pizza-Chef seit 16 Jahren.

Wie steht's mit dem Kochen?

Ich koche viel selbst, auch meine Frau Luz. Und das immer mit guten Grundprodukten. Ohne Tiefkühler und nichts aus der Dose. Wir kochen einfach, aber frisch. Unsere Kinder, 17 und 18 Jahre alt, wissen das sehr zu schätzen und können einzelne Gerichte auch schon, wenn kein Elternteil zu Hause ist. Wir waren gerade eine Woche

„mir ist es wichtig,
mit gleichgesinnten
zu arbeiten.“



in Shanghai, da haben sie sich gut selber versorgt, waren aber froh, als wir wieder da waren und gemeinsam Lammrücken mit Gemüse gegessen haben. Von uns gekocht ...

ZUR PERSON



FOTO: FEHRINGER

KLAUS PIBER

Der Klessheim-Absolvent Klaus Piber besteht seit fast zwei Jahrzehnten selbstständig in Wiens Gastro-Szene. Zu seinen Restaurants Frank's und Yohm gesellte sich kürzlich das Fast Food Lokal der besonderen Art, das XO Noodles. Von seinem langjährigen Geschäftspartner Wini Brugger, mit dem er das Indochine 21 hatte, trennte sich Piber kürzlich in aller Freundschaft.

www.franks.at

LOHBERGER[®]
WWW.LOHBERGER.COM



**Wir haben die passende Küchenlösung
für jede Art von Gastronomie**