

# FRISCHER WIND IM GRANDHOTEL

Das Excelsior Hotel Ernst ist in Köln eine Institution. Hier genießt man als Gast nicht nur den Blick auf den Kölner Dom, sondern auch eine hochkarätige Gastronomie. Küchendirektor Joschua Tepner bürgt für kulinarische Qualität, effiziente Prozesse und moderne Arbeitsplätze

**J**oschua Tepner ist ein Mann mit Weitblick und Mut zu neuen Wegen. 2020, als noch kaum jemand in der Gastronomie von der Vier-Tage-Woche sprach, setzte er sie als neuer Küchendirektor im *Excelsior Hotel Ernst* in Köln um. „Strukturieren und Planen waren schon immer meine Stärken“, sagt Joschua Tepner, der bereits mit 15 in die Kochausbildung ging und während seiner Wanderjahre Phasen erlebte, in denen er 80 Stunden wöchentlich arbeitete. Als er seine erste Stelle als Küchendirektor antrat, stand für den damals 31-jährigen fest: „Meine Leute sollen es besser haben.“

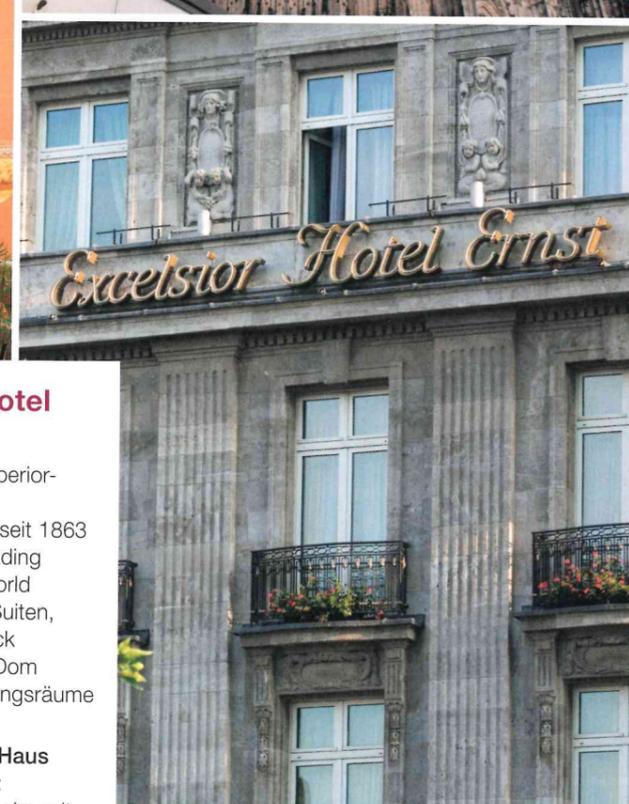
Die Hotelleitung unterstützte sein Vorhaben, denn Joschua Tepner hatte schon einige Zeit zuvor als Sous Chef im Haus seine Kompetenz bewiesen. „Wir mussten etwas tun, um den Job in der Küche attraktiv zu halten“, erläutert er heute 36-Jährige seine damaligen Beweggründe für das neue Arbeitszeitmodell. Der mutige Schritt hat sich bewährt. Die meisten im Team schätzen die Vorteile der Vier-Tage-Woche als Benefit, wenngleich sie nun an vier Tagen täglich zehn Stunden arbeiten. Eine Ausnahme bilden die Auszubildenden, die weiterhin acht Stunden tätig sind, und einzelne Mitarbeitende, die das Modell aus privaten Gründen nicht annehmen können.

**„Wir mussten etwas tun, um den Job in der Küche attraktiv zu halten.“**

Joschua Tepner über die Einführung der Vier-Tage-Woche für sein Team

Im Zuge der Vier-Tage-Woche sind Teildienstpausen passé, und Mitarbeitende können bei entsprechender Arbeitseinsatzplanung bis zu sechs Tage hintereinander frei haben, ohne Urlaub nehmen zu müssen. „Mit einem Zehn-Stunden-Tag kann ein Koch die beiden früheren Teildienste im Kern abdecken“, sagt der Küchendirektor Joschua Tepner, der verantwortet alle gastronomischen Einrichtungen im *Excelsior Hotel Ernst*, mit Ausnahme des Michelin-besternten Restaurants *taku*, wo Küchenchef Mirko Gaul seit 2012 ein asiatisch inspiriertes Konzept umsetzt. Das Aufgabengebiet von Joschua Tepner umfasst das Hotelfrühstück, Mittag- und Abendessen in dem Gourmetrestaurant *Hanse Stube*, 24-Stunden-Roomservice, Tagungen und Bankette bis 250 Personen, Außer-Haus-Caterings sowie die Mitarbeiter-Verpflegung. In seine Zuständigkeit fällt auch der *Wintergarten*, wo feine Pâtisserie und der *Excelsior Afternoon Tea* geboten werden. In der Hotelküche hat Joschua Tepner 36 Mitarbeitende, darunter sind 19 Köchinnen und Köche, fünf Pâtissiers und Konditoren, neun Kochauszubildende und drei Konditoren in Ausbildung.

Das Hotelrestaurant *Hanse Stube* ist eine zuverlässige Adresse für Feinschmecker. Hier bürgt Joschua Tepner für eine innovative französische Küche mit regionalen Einflüssen. Das Restaurant hat einen hohen Stammgastanteil und gilt als „die gute Stube der Kölner“. Darum haben auf der Speisekarte auch die Ochsenbrust vom Wagen, die im Ganzen gebratene Seezunge oder das Chateaubriand ihren festen Platz; Gerichte, die von den Ser-



## Excelsior Hotel Ernst, Köln

- Fünf-Sterne-Superior-Grandhotel
- Familiengeführt seit 1863
- Mitglied der Leading Hotels of the World
- 134 Zimmer & Suiten, teilweise mit Blick auf den Kölner Dom
- acht Veranstaltungsräume mit Tageslicht

### Gastronomie im Haus

- Restaurant *taku*: ostasiatische Küche mit Michelin-Stern
- Restaurant *Hanse Stube*: innovative französische Küche mit regionalen Einflüssen
- *Charles Bar*: große Zigarrenauswahl und Live-Musik
- Wintergarten: feine Pâtisserie-Spezialitäten und Afternoon Tea



FOTOS: EXCELSIOR HOTEL ERNST; SASCHA PERRONIE (1)

vicekräften direkt am Tisch des Gastes tranchiert werden. Der Küchendirektor hat das weitere Speisenangebot auf der Mittags- und Abendkarte kreativ modernisiert und mit seinen zeitgenössischen Gerichten und Signature Menüs auch die junge Generation als Zielgruppe im Blick. Die regen Instagram-Aktivitäten rücken die *Hanse Stube* als entspannten Ort in den Fokus, wo man ganz ohne steife Attitüde hervorragend essen kann.

Mit der Optimierung sämtlicher Arbeitsprozesse hat Joschua Tepner die Überstunden für sein Team auf ein Minimum gesenkt. Für die Abwicklung von Banketten initiierte er in der Hotelküche einen eigenen Produktionsbereich mit einem Fließband zum Anrichten. So ist es möglich, 150 bis 160 Teller in sechs-einhalb Minuten anzurichten, ohne das à la carte-Geschäft in der *Hanse Stube* zu beeinträchtigen. Dank des zeitsparenden Fließbands ist in buchungsstarken Zeiten sogar ein Doppel-Seating in der *Hanse Stube* mit ihren rund 60 Plätze möglich.

„Natürlich ist das Arbeitspensum in unserer Küche enorm. Doch der Schlüssel zur Bewältigung liegt in einer guten Organisation“, betont Joschua Tepner. Seine zentrale Aufgabe sieht er darin, einen attraktiven Arbeitsplatz für sein Team zu gestalten und dessen Vorteile auch ins Bewusstsein des Köchenschwunders zu rücken. „Unsere Hotelküche bietet ein hohes Maß an Abwechslung. Das macht die Arbeit hier so spannend.“

Auch beim Einkauf geht der 36-Jährige neue Wege. Früher wurde die Hotelküche im Wesentlichen von drei Großlieferanten versorgt. Doch Joschua Tepner wollte Produkte, die authentisch und außergewöhnlich sind, und schaute sich nach kleinen Erzeugern in der Umgebung um. So kommt inzwischen nicht nur die Lachsforelle aus der Eifel. Auch Milch und Joghurt für den Frühstücksbereich sowie Eier bezieht die Küche vom Taubentaler Hof in der Eifel, wo die Tiere unter ökologisch-ethischen Gesichtspunkten gehalten werden. „Es hat einige Anläufe gebraucht, bis der Erzeuger uns mit bedarfsgerechten Joghurtgläsern statt mit Großgebinden beliefern konnte“, erinnert sich der Küchendirektor an die Anfänge der Zusammenarbeit. Nicht alles ist umsetzbar. So haben einige regionale Erzeuger zwar erstklassige Ware, doch unpassende Vertriebsstrukturen. „Das macht es schwierig für ein großes Hotel wie unseres, kleine Produzenten in das Lieferantennetz aufzunehmen.“ Nicht zuletzt deshalb hat sich die Zusam-

## „Unsere Hotelküche bietet ein hohes Maß an Abwechslung. Das macht die Arbeit hier so spannend.“

Joschua Tepner, Küchendirektor

menarbeit mit R express (ehemals Rungis Express) in Meckenheim bewährt. Ein Teil der Lebensmittel im Sortiment des Großhändlers stammt vom Großmarkt in Rungis bei Paris. Als Küchenchef eines klassisch französischen Restaurants schätzt Joschua Tepner diese Besonderheit: „Ich habe mit R express bereits in einer früheren Position zusammengearbeitet und wusste: Die besten französischen Produkte kauft man über diesen Lieferanten.“ Als Beispiele nennt er französisches Geflügel und Fisch aus Wildfang, handgeangelt von kleinen Booten. Auch die Auswahl an frischem französischen Mini-Gemüse sei enorm. „Vieles davon bekommt man gar nicht auf dem deutschen Markt“, sagt Joschua Tepner und schwärmt unter anderem von Mini-Rote Bete mit Blattwerk, das er bei Gemüse grundsätzlich gern in seinen Gerichten mitverarbeitet.

Ein weiterer Pluspunkt für Joschua Tepner: der unkomplizierte Bestellvorgang bei R express. „Ich kann den übersichtlichen Web-Shop nutzen oder sogar noch am Abend anrufen und meinen Bedarf nennen. Die Mitarbeitenden geben mir dann sofort Feedback und Planungssicherheit.“ R express liefert auf Wunsch täglich, von Dienstag bis Samstag. Der Küchendirektor schätzt die Zuverlässigkeit und den freundschaftlichen Ton in der Zusammenarbeit. „Die Mitarbeitenden nehmen sich Zeit, man kennt sich inzwischen, wechselt oft auch persönliche Worte miteinander.“ Er nutzt teilweise zudem das große Trockensortiment des Partners. „Im Grunde könnte ich nahezu den gesamten Bedarf unserer Küche über R express abdecken.“

Die Tradition eines Grandhotels, kombiniert mit modernen Einflüssen – das gefällt Joschua Tepner an seinem Arbeitsplatz. Dass er im *Excelsior Hotel Ernst* schon für Stars wie Madonna und Helene Fischer gekocht hat, ist kein Geheimnis, Details verrät er nicht. Sonderwünsche zu erfüllen, ist für ihn Routine: „Dafür sind wir ein Fünf-Sterne-Superior-Grandhotel und haben zuverlässige Lieferanten, die uns mit den besonderen Lebensmitteln beliefern.“

Cornelia Liederbach |



### Joschua Tepner

absolvierte seine Kochausbildung im Haus Schütting in Bremen. Es folgten Stationen im Breidenbacher Hof sowie im InterContinental Düsseldorf. Internationale Erfahrung sammelte er auf der US-Insel Nantucket (Massachusetts) in einem der besten Restaurants Neuenglands. Nach einer Station auf der neuen MS Europa 2 ging er erstmals für drei Jahre im Excelsior Hotel Ernst als Sous Chef unter Vertrag. Nach einer kurzen Etappe in der Individualgastronomie wurde er Küchenchef im Restaurant DOX im Hotel Hyatt Medienhafen Düsseldorf, bevor er Ende 2019 als Küchendirektor ins Excelsior Hotel Ernst zurückkehrte.

