



Wenn Matthias Knoche aus dem Fenster schaut, sieht er die Alpenkette mit Eiger, Mönch und Jungfrau. Da kommt Wunderthausen nicht mit.

Foto: privat

Hoch hinaus im Hotelbusiness

Matthias Knoche aus Wunderthausen arbeitet als Führungskraft im Mövenpick in Egerkingen/Schweiz

Von Heiner Lenze

Egerkingen.

Das Domizil von Matthias Knoche liegt zwar nur zwischen 438 und 968 Meter über dem Meeresspiegel, aber wenn der gebürtige Wunderthäuser seinen Blick vom Jura-Gebirge aus schweifen lässt, sieht er in der Ferne die Alpenkette mit Eiger - Mönch - Jungfrau und mit 4 000 Höhenmetern kann seine alte Heimat Wittgenstein nun wirklich nicht mehr mithalten. Matthias Knoche arbeitet in der Schweiz, und das schon seit 25 Jahren.

Seit 2001 ist Matthias Knoche als F&B-Manager im Mövenpick Hotel Egerkingen tätig. Das Vier-Sterne-Hotel verfügt über 138 Zimmer, fünf Restaurants und 21 multifunktionelle Konferenzmöglichkeiten. Zu seinem Aufgabenbereich zählt unter anderem die Steuerung, Sicherstellung und Organisation der Arbeitsabläufe, die Führung des F&B Bereiches, die Leitung des Qualitätsmanagements sowie die Vermarktung des Hotels als Mitglied der Geschäftsleitung.

Aber der Reihe nach: Zuerst absolviert der heute 47-Jährige eine Ausbildung zum Koch im damaligen Haus Fredensborg in Bad Berleburg (heute Herzkreislauf-Klinik). 1984/85 ist er im Offiziersheim der Hachenbergkaserne in Erndtebrück für die Küchenleitung zuständig.

Mitte der 80er Jahre der Sprung zu den Eidgenossen, und zwar zuerst in das Hotel Waldhausnach Vulpera/Scoul. Dort fungiert er als „Commis saucier“, führt also den so genannten Fleischposten als Jungkoch. 1986 dann der Wechsel zum heutigen Arbeitgeber nach Egerkingen, wo sich Matthias Knoche immer weiter nach oben arbeitet. So obliegt ihm zunächst die Küchenführung des Spezialitäten-Restaurants „La Muetta“, die von Gault Millau mit 13 Punkten bewertet wurde. Stellvertretender Küchenchef, Küchenchef einer 40-köpfigen Küchenbrigade, Bankett- und Konferenzmanager sind seine weiteren Stationen, und seit zehn Jahren ist er nun



Nach einem gelungenen Arrangement ist der Küchen- und Kellnerbrigade der Beifall der Gäste sicher. 30 000 Besucher aus der ganzen Welt werden jeden Monat im Hotel Mövenpick im schweizerischen Egerkingen bewirtet.

Foto: privat



wie erwähnt als F&B-Manager (Food and Beverage - Lebensmittel und Getränke) tätig. In seiner beruflichen Laufbahn bildete er sich zum Diplomierten Hotelier-Restaurateur SHV und zu einem zu den ersten zählenden Qualitätsmanagern im Schweizer Tourismus weiter.

Wer sich in diesem Land integrieren will, hat dazu allerbeste Chancen.

Matthias Knoche

Zu einer großen Herausforderung in seiner langjährigen Berufslaufbahn zählte ein 2 500-Personen-Jubiläumsanlass. Dabei war Organisations-talent gefragt. 2500 Essen mussten in drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) serviert werden, jeder Gang innerhalb von zehn Minuten.

„Jeweils in acht Minuten haben wir es geschafft, 250 Mitarbeiter waren im Einsatz.“ 140 Servicemitarbeiter, 70 Köche und 40 Hilfskräfte.

Was Matthias Knoche und seine Frau Gabi - übrigens eine gebürtige Alerthäuserin - und die beiden Töchter Aylin und Cinja von den anderen „Wittis in der Welt“ unterscheidet: Die Familie hat im vergangenen Jahr den Antrag auf Einbürgerung in der Schweiz gestellt. Eigentlich gelten Wittgensteiner doch als bodenständig und jetzt wollen die „Knöchis“ Schweizer werden? Warum? „Dann können wir unbegrenzt in der Schweiz bleiben, wir können wählen gehen und somit die politische Zukunft des Landes mitgestalten. Wer sich in diesem Land integrieren will, hat dazu allerbeste Chancen“, äußert sich das Gastronomievollobst auch zum Vorurteil, dass Schweizer Staatsbürger Ressentiments gegenüber Deutsche hegen.

Voll integriert zeigt er sich auch außerhalb des Hotels. Seit 1995 sitzt er in der Prüfungskommission für Kochauszubildende im Kanton Solothurn.

Zurück zu seinem Aufgabenbereich als F&B-Manager. Im Mövenpick-Hotel Egerkingen am Südfuß des Jura-Gebirges werden pro Monat ca. 30 000 Gäste gezählt. Die F&B-Abteilung erreicht einen Jahresumsatz von rund 10 Millionen Franken. Bewältigt wird dies mit einem internationalen Team aus 17 Nationen, mit 90 Angestellten im F&B Bereich, die der Wunderthäuser entsprechend einsetzt. Und in dieser Mannschaft ist

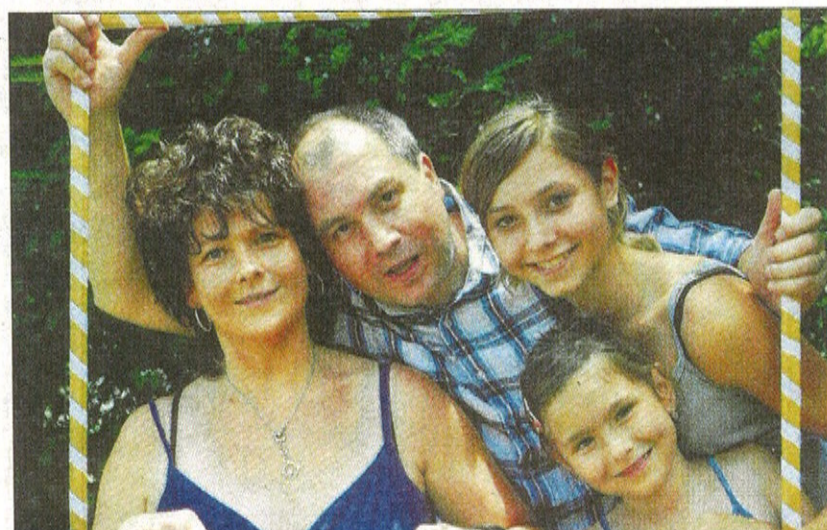


Hier legt Matthias Knoche letzte Hand an. Er könnte sich auch einen Job als Hoteldirektor vorstellen.

Foto: privat

noch ein „Witti“ zu finden: Koch Maurice Lampe, der kommt aus Girkhausen. Und weitere (temporäre) Verstärkung aus dem 550 Kilometer entfernten Wittgenstein ist angesagt. Das Berufskolleg Wittgenstein (BKW) mit seinem Ausbilder Hans-Christian Radenbach schickt ab November Auszubildende ins Mövenpick Hotel Egerkingen zur Weiterbildung.

Wer in seiner Karriere viel erreicht hat, könnte möglicherweise noch Höheres anpeilen. Matthias Knoche, dessen Teilnahme an internationalen Weiterbildungen und Workshops unter anderem in Dubai und Thailand stattgefunden hat, weiß, dass er bereits eine hohe Position erreicht hat. Reizen würde ihn allerdings noch der Posten des Hoteldirektors.



Trotz Karriere steht die Familie mit Ehefrau Gabi und den beiden Töchtern Aylin und Cinja im Vordergrund. Matthias Knoche ist außerdem ein begeisterter Bergwanderer.

