



Datum: 10.12.2019

## Lukas Kroesen

PARK HOTEL VITZNAU, VITZNAU

Nein, Lukas Kroesen hat wahrlich keine «Porzellankrankheit». Die existierte früher, als sich die Sommeliers noch weigerten, im Service mitzuarbeiten. «Ich sehe das ganzheitlich und kann mit meinem Weinwissen einen noch besseren Service bieten.» Besonders gerne kümmert sich der 27-jährige Deutsche um seine Stammgäste. «Ich kenne ihre Bedürfnisse und kann mich sehr gut darauf einstellen.» Aber natürlich kommen auch neue Gäste in punkto Aufmerksamkeit nicht zu kurz. Wenn sie sich dann noch auf das Abenteuer Wein einlassen: umso besser.

«Ich liebe Gastlichkeit und das Zelebrieren von Essen.»

«Etikettenweine haben durchaus ihre Berechtigung», findet der Profi. Man sollte sich aber nicht nur danach ausrichten. «Das wäre ja, wie wenn man mit Scheuklappen durchs Leben geht. Nämlich schade.» Er selbst ist ein grosser Fan von Weinen aus der Bündner Herrschaft und aus Deutschland: «Ich bin ein Rieslingkind und fasziniert von der Vielschichtigkeit dieser Traubensorte.» Mit seinem eigenen Weinkeller steht er jedoch noch ganz am Anfang. «Ich komme vielleicht auf etwa 100», überschlägt er gedanklich seinen Besitz an Weinflaschen.

Wenn es hingegen um seine berufliche Zukunft geht, muss er nicht lange überlegen. «Ich möchte mich sicherlich noch im Bereich weiterbilden und träume davon, einen Abschluss als Master Sommelier zu machen.» Ausserdem will er noch viele verschiedene Kochstile entdecken. «Mich fasziniert vor allem die skandinavische Küche.» Diesbezüglich hat er gleich zwei berühmte Restaurants im Visier – beide in Kopenhagen. «Das Geranium und das Noma! Ich mag es pur und reduziert», schwärmt er. «Eben das, was die nordische Küche ausmacht.»



Von Lukas Kroesen aufgedeckter Wettbewerbs-Tisch.

## NACHGEFRAGT

- **Was ein Gast niemals tun sollte**  
Im Restaurant meine Rolle übernehmen.
- **Das müsste passieren, damit ich kein Trinkgeld gebe**  
Ich gebe immer Anstands-Tip, egal, wie schlecht der Service war.
- **In meinem Kühlschrank findet man immer**  
Riesling, Champagner, Milch und Hüttenkäse.
- **Nie bestellen würde ich**  
Ein tausendjähriges Ei.
- **Mein grösstes Missgeschick**  
Ich habe am Tisch einen Rosé kreiert, indem ich Rotwein in den Weisswein geschüttet habe.
- **Das wäre mein perfektes Service-Outfit**  
Es geht nichts über einen klassischen schwarzen Anzug, der sich in Zurückhaltung übt.