

rolling pin. BEWERBER ▾ ARBEITGEBER ▾ MAGAZIN ▾ NEWS & EVENTS ▾ IMMOBILIEN TV ▾ SHOP     LOGIN | REGISTRIEREN

GREAT JOBS FOR GREAT PEOPLE
Aktuell sind **1047** Hotel Jobs und Gastronomie Jobs online.

z.B.: Chef de Rang, Küchenchef z.B.: Luzern, Berlin, Lech **SUCHE** **ALLE JOBS**

„ROLLING PIN zeichnet sich durch Professionalität und Expertenwissen zu unserem besten Berater aus.“
Gerhard & Ulli Retter
Seminarhotel Retter



<https://www.rollingpin.at/magazin/ausgaben/216/tohru-nakamura-der-kuechensamurai/>

TOHRU NAKAMURA: DER KÜCHENSAMURAI

Kometenhafter Aufstieg: Wie Tohru Nakamura den Werneckhof By Geisel in einen Laden des Lächelns verwandelt und für mehr Spaß in der Küche sorgt.

Text: Mia Schlichtling Fotos: KME Studios

Zu sagen, dass 2017 Tohru Nakamuras Jahr war, grenzt fast schon an Untertreibung: Er verteidigte nicht nur die zwei Michelin-Sterne, sondern legte einen atemberaubenden Aufstieg in der 50 BEST CHEFS-Liste hin, der ihn zum besten Koch Bayerns machte. Als Krönung feierte ihn im Oktober die Gastrobranche mit der heiß begehrten Auszeichnung zum Koch des Jahres.



ENGE ZUSAMMENARBEIT

Aktuell rockt Tohru Nakamura mit seinem Team von sieben hochtalentierten Köchen und seinem Wing Man, Sous Chef Dominik „Smitty“ Schmid, die Küche des Geisels Werneckhof. Aber das war nicht immer so: „Wir waren insgesamt sechs Köche, als wir gestartet haben. Heute im größeren Team kann sich ein Koch ganz auf das Erproben von neuen Gerichten konzentrieren. In der Vergangenheit haben wir erst mal vor oder nach der Arbeit viel auf dem Papier überlegt und Ideen zusammengereimt. Teilweise war es so, dass wir Gerichte am Tag, an dem wir sie auf die Karte gesetzt haben, zum ersten Mal wirklich live gekocht haben“, erinnert sich der Sohn einer Deutschen und eines Japaners. Zum Glück konnte der 2-Sterne-Koch bisher immer mit Unterstützung vonseiten der Geisel Privathotels rechnen. Insbesondere sein ehemaliger Ausbilder aus dem Hotel Königshof war lange Zeit der Retter in der Not: „Dankenswerterweise hat uns Martin Fauster bei Krankheitsfällen immer jemanden aus seinem Team herübergeschleust“, denkt Tohru Nakamura an die Zeiten zurück, als jeder Posten nur einmal besetzt war.



Eine echte Herausforderung ist bis heute die Küche. Mit ihren gerade mal 27 Quadratmetern würde sie zwar in Tokyo eine ordentliche Wohnung abgeben, als Profi-Küche für viele aber das Arbeiten auf engstem Raum fast unmöglich machen. Ein Glück also, dass dem 34-Jährigen die japanisch-minimalistische Raumnutzung im Blut liegt: „Wir gestalten das sehr platzeffizient und kitzeln jeden Zentimeter heraus.“ Eine der innovativen Lösungen für flexibles Arbeiten ist etwa das Anbringen von Wärmelampen über dem Gardemanger, sodass simultan zwei Pässe zum Anrichten genutzt werden können.

Den ganzen Artikel können Sie im Fachmagazin ROLLING PIN oder hier mit Ihrem Premium Login nachlesen. Wenn Sie noch kein ROLLING PIN Premium Member sind, können Sie sich [HIER registrieren](#).