Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 14.12.2019

Titel: Christian Pircher – Chefsein heißt Ruhepol zu bleiben

Weihnachten sollte eigentlich die besinnlichste Zeit im Jahr sein, aber meist ist sie alles andere als das. Das perfekte Weihnachtsessen muss auf den Tisch, das perfekte Geschenk muss her, die perfekte Familie ist zu Gast. Vor lauter Perfektionismus endet es meist im Chaos. Das Gustelier hat in Hinblick auf den Workshop „Kurs Ein Tag, ein Profi, ein Genuss: Weihnachtsessen, so gelingt's ganz ohne Stress“ mit Küchenchef Christian Pircher vom Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus/Passeier gesprochen wie wir diesem Dilemma entgehen können.

Gustelier: Stress & Hektik sind in der Küche gang und gäbe. Wie schaffst du es, immer ruhig zu bleiben?

Christian Pircher: Immer ruhig und gelassen zu bleiben ist nicht immer möglich; jedem wächst es manchmal über den Kopf hinaus. Aber zum Glück sind das die Ausnahmen. Die Erfahrung bringt Ruhe in die Küche, früher war ich selbst hektisch und gestresst, wobei man als Chef eigentlich der Ruhepol sein sollte!

Gustelier: Wie sieht denn eigentlich dein perfektes Weihnachtsmenü aus?

Christian Pircher: Ohh das ist schwierig, ich glaube aber noch mehr wie das Essen sind die Menschen wichtig, mit denen man einen Abend verbringt. Es sind die Erinnerungen an schöne Momente, wie z.B. zu Heiligabend bei Oma, wo es immer die Schlachtplatte mit Knödeln gab. Aber auch jetzt wo man sich zu Heiligabend vor dem Abendservice noch kurz mit seiner Crew zu einem gemütlichen Abendessen zusammensetzt, bevor man den Gästen einen unvergesslichen Abend schenkt...da serviere ich persönlich am Liebsten die Weihnachtsgans!!!!