

SERIE DOMICIL BERN-WEST (10/20): DOMICIL HAUSMATTE

# «In der Einfachheit liegt die Perfektion»

**Innovativ durch die Krise: Im Lockdown bauten Küchenchef Philipp Genner und sein Team im Bistro Domicil Hausmatte ein Take Away auf. Der leidenschaftliche Koch geniesst hier die Abwechslung zwischen Bewohnenden und Gästen.**

Er ist Koch mit Leib und Seele. Philipp Genner, Leiter Küche Domicil Hausmatte in Hinterkappelen muss zwar dieser Tage ohne Gäste im Bistro des Alterszentrums sitzen. Dennoch ist bei ihm längst nicht der Ofen aus. Seit rund einem Jahr bietet das öffentliche Bistro mittags drei Menüs, Suppe, Chafsalat und neu auch Flammkuchen zum Mitnehmen an. «Unsere Stammgäste sind Fans des Take Aways», sagt Genner begeistert. Derzeit verkauft der Service täglich 20 bis 30 Gerichte. Ob Bauarbeiter, Lehrerinnen, Pensionierte oder Pöstler – das Angebot kommt an und hat Signalwirkung. Deshalb soll es auch nach der Pandemie erhalten bleiben. «Wir nutzen die derzeitige Situation auch als Chance, um in neue Märkte zu schauen.» Gerne würde Genner beispielsweise Spitex und Kitas beliefern, er sprüht vor Ideen.

## Viefältige Aufgaben

Ob Einkauf, Kochen, Personalführung, Entwicklung der Gerichte, Marketing oder Kontakt zu den Bewohnenden – Genners Arbeit in seinem zwölfköpfigen Team ist vielfältig. «Mein Job macht mir sehr grossen Spass und ich habe mich seit Tag eins mit dem Betrieb identifizieren können», sagt er mit einem Lächeln auf dem Gesicht. Seit 2015 leitet er die Küche von Domicil Hausmatte, bildet Lernende aus und steigert das Knowhow seiner Mannschaft.

Alles wird hier frisch mit Schweizer Zutaten zubereitet. Die Eier kommen aus Uetligen, das Fleisch aus Zollikofen. Auch Backwaren entwickelt die Küche selbst. Genners Team kocht nach dem Prinzip der vorgezogenen Produktion. Das bedeutet, dass die gekochten Nahrungsmittel kochend heiss abgefüllt, gut verschlossen und sofort bei -40° C auf 5° C abgekühlt werden. Dadurch bleiben Vitami-



Mit gutem Essen Gesundheit und Lebensqualität steigern. Küchenchef **Philipp Genner** im Bistro Domicil Hausmatte.

Foto: mg

ne und Nährstoffe wesentlich besser erhalten. Der Leiter ebendieser Küche sehnt der Wiedereröffnung des Bistros nach dem Lockdown entgegen: Denn davor lief das Bistro mit seiner schönen Terrasse und der attraktiven Bar im Dorfmittelpunkt gut. Wieder à la Carte kochen, volle Tische und glückliche Kundinnen und Kunden – das Team steht schon mit Kochlöffel und Ofenhandschuh parat. Für Genner ist das Bistro auch ein guter Gradmesser: «Wenn es den Bewohnenden schmeckt, wird ein Gericht auch dort gut laufen. Die Feedbacks von Externen sind sehr spannend und geben mir Impulse für Innovationen.»

## Koch mit Passion und Ideenreichtum

Über allem schwebt das Credo, einfach gut zu kochen. Obwohl Genner aus der gehobenen Küche kommt, sich in bekannten Häusern schweizweit «die Sporen abverdiente» und in seiner Karriere unter anderem mit Gregor Zimmermann, dem ehemaligen Weltmeister, am Herd stand, hat er heute nicht den Drang, hochgestochene Gerichte zu kreieren. Als er in die Gastronomie für Alterszentren wechselte, bildete er sich zum Diätkoch weiter. Heute verbindet er sein Wissen aus Haute Cuisine

und Kochkunst für ältere Menschen. Domicil Hausmatte ermöglicht ihm weitere Weiterbildungen in der Führung und hält den passionierten Macher zu einer ausgewogeneren Work-Life-Balance an. «Manchmal bin ich kaum zu bremsen», lacht der Koch, Ehemann und zweifache Vater. In seiner Freizeit engagiert sich der 45-Jährige in der Wasserrettung und geht Sporttauchen.

Mit seiner Kulinarik will er auch Heimat schaffen. «Ich koche, was alle hier gerne essen. Das kann ein einfacher Suurchabis mit Ananaswürfeln und weichen Herdöpfeln sein, dazu Schüblig und Speck. In der Einfachheit liegt die Perfektion.» Dies ist für ihn mehr wert, als ein ausgefuchtes Fischgericht, mit dem die älteren Menschen aber nichts verbinden. «Die Bewohnenden sind meine grössten Kritiker, aber auch meine grössten Fans. Die Gespräche mit ihnen sind wunder-

bar», resümiert Genner, der aus dem Lob der Menschen für sich immer wieder neue Energie gewinnen kann. Das schönste Kompliment, das der Küchenchef im Domicil Hausmatte mal bekam, rührt ihn bis heute. Nach einem Weihnachtessen nahm ihn eine Bewohnerin beiseite und sagte: «Herr Genner, dieses Menü rahme ich ein und nehme es mit ins Grab.»

Für die Bewohnenden hat der kreative Koch eine Box eingerichtet, in der Essenswünsche und Anregungen deponiert werden können. Und die Vorschläge sind bunt: Ob Blutwurst, Kalbsleber oder traditionelle Rösti. Ein gutes und gesundes Mittagessen gebe eben auch viel Lebensqualität. So ist in Genners Team die Wertschätzung und Sorgfalt zentral. «Ich frage meine Leute immer: Würdest du so für deine Eltern kochen? Wenn ja, dann ist das Essen gut.»

Michèle Graf

## MELDEN SIE SICH BEI UNS

Gerne stellen wir Ihnen das Angebot von Domicil Hausmatte persönlich vor.

**Kontakt:** Jeannine Ryser, Geschäftsleiterin, hausmatte@domicilbern.ch; hausmatte.domicilbern.ch; 031 560 17 00; **Kontakt Bistro Hausmatte / Take away:** 031 560 17 17



HAUSMATTE