

Mitarbeiter der Woche Thomas Paulus (Weilburger Tageblatt, 02.02.2007)

Mitarbeiter der Woche:

Der Küchenmeister

Name:

Thomas Paulus (42 Jahre)

Beruf:

Küchenchef im Hotel „Zur Krone“ in Löhnberg

Alltag:

„Die Spätzle machen wir selbst“, erklärt Thomas Paulus und drückt den vorbereiteten Teig durch die Handpresse. Er steht immer wieder selbst in der Küche der „Krone“ mit ihrer 60-Gerichte-Speisekarte. Das verlangt ihm nicht selten einen zehnstündigen Tag ab, manchmal sogar noch mehr. „In der Gastronomie muss man flexibel sein.“ Unter seiner Leitung widmet sich ein Teil der großen Küche dem Tagesgeschäft, ein anderer bereitet die Menüs für Tagungen, Gesellschaften und auch für das Außer-Haus-Geschäft „Catering“ vor oder für jährlich bis zu 80 Veranstaltungen in der nahen Laneburg.

Fünf Gesellen und sechs Auszubildende arbeiten mit, auch im angeschlossenen Restaurant Golfplatz Braunfels. Paulus organisiert auch den Einkauf. Wild, Fleisch und Geflügel kommen aus heimischen Betrieben. Die Hochzeitstorten („weit über 100 im Jahr“) macht der gelernte Koch und Konditor selbst und fertigt dabei auch Figuren sowohl aus Zucker oder Eis an.

5.000 Personen auf einmal verköstigt hat Paulus mit seinem Team auch schon – beim Tag der offenen Tür eines großen Unternehmens.