

gvpraxis

business care education



ES GEHT
AUFWÄRTS

TOP-EIGENREGIE

+ 6,1%

GÄSTEPLUS

Der Kosmopolit

Anil Kumar hat schon in vielen Küchen dieser Welt gestanden. Seit sechs Jahren lebt und arbeitet der gebürtige Inder in Deutschland. Gutes Essen ist grenzenlos, findet der Business-Food-Manager bei Apetito Catering. Sein Motto: Eat better, feel better, do better.

Anil Kumars Arbeitstag beginnt immer pünktlich um sechs. Zumindest an den drei oder vier Wochentagen, an denen er für Apetito Catering als kochender Markenbotschafter kreuz und quer durch die Republik tourt. 35 der 265 Betriebsrestaurants hat er inzwischen besucht: zusammen mit der jeweiligen Mannschaft vor Ort die Ärmel hochgekrempt, geschnipgelt, gebrutzelt, angerichtet und hinter der Ausgabe gestanden. „Ich möchte Gästen wie Mitarbeitenden zeigen, dass vegetarische und vegane Gerichte mehr sind als einfach nur ein Gemüseteller“, umreißt der Business Food Manager seine kulinarisch-vegetarische Mission im Auftrag des Caterers.

Mit seinem großen Erfahrungsschatz soll Anil Kumar dabei helfen, neue Ideen und Rezepturen zu entwickeln und die Küchenteams auch gleich dafür zu begeistern. Die Stoßrichtung: ein pflanzenbetontes Angebot mit internationalem Flair – gesund, kreativ und trendorientiert.

Dass er für diesen Job genau der Richtige ist, hat er in Diensten des Caterers mit seinem Hauptsitz in Rheine, Westfalen, bereits als Küchenchef der Constructor University in Bremen bewiesen. An der privaten Hochschule mit ihren vier Colleges studieren rund 1.400 junge Menschen aus mehr als 100

Ländern dieser Welt. Als Kumar 2019 bei Apetito anheuerte, war sein Sohn an der Universität bereits eingeschrieben. Und auch seine Tochter liebäugelte mit einem Studiengang in der Freien Hansestadt an der Weser. Also wurde Bremen zum neuen Lebensmittelpunkt der vierköpfigen Familie.

Damals war Kumar gerade 50 Jahre alt geworden. Und drei bewegte Jahrzehnte Berufsleben lagen hinter ihm – buchstäblich. Mit einem Diplom in „Hotel Management & Catering Technology“ in der Tasche schaukelte er zunächst als junger Saucenkoch über die Weltmeere. Auf Kreuzfahrtschiffen mit mehreren Tausend Passagieren stand er in der Regel sieben Tage in der Woche am Herd. „In dieser Zeit habe ich so ziemlich jede Sauce der Welt gekocht.“ Später managte und entwickelte er verschiedenste Gastro-Konzepte – wieder weltweit unterwegs, unter anderem in Amerika und im Mittleren Osten. Zu seinen Gästen zählten also durchaus Show-Stars ebenso wie Politik-Größen. Gar nicht scheu vor neuen Herausforderungen, mode-

rierte der hochflexible Koch in seiner indischen Heimat vor einem Millionenpublikum gleich mehrere Koch-Shows.

Seine wohl größte Ehre: Als Hauptkoch für die VVI-Charterflüge des indischen Premierministers war er Ende der 1990er-Jahre für dessen leibliches Wohl verantwortlich. Noch heute kann er sich sehr gut an eine Order des Staatsoberhauptes erinnern, die ihn damals ganz schön ins Schwitzen brachte. Egg Roast, Eierbraten in Masala-Sauce, hatte sich der Premier zum Frühstück im Flieger gewünscht. Mit Flüssigei im Tetra-Pack, wie das in der Bordverpflegung üblich ist, hätte das allerdings nicht geklappt. Also musste Kumar erfinderisch werden. Und das klappte, wenn auch denkbar knapp: Auf dem Frühstücksbuffet eines Flughafenhotels wurde er kurz vor Abflug noch fündig, „schmuggelte“ die gekochten Eier an Bord – und machte seinen Dienstherrn glücklich.

„**Überraschungen**“, sagt der charismatische Kosmopolit, „sind in meinem Berufsalltag an der Tagesordnung.“ Deshalb ist er fest davon überzeugt: „Man muss seine Gäste wirklich verstehen, ihre Erwartungen und Bedürfnisse genau kennen.“ Eine Lektion, die ihn ebenso geprägt habe wie das Essen seiner Kindheit im südindischen Kerala, wo die traditionelle Heilkunst Ayurveda tief verwurzelt ist. „Mein Vater hat zwar als Ingenieur gearbeitet,

aber seine wahre Leidenschaft war das Kochen. Von ihm habe ich gelernt, wie herrlich etwas duften und schmecken kann.“

Doch auch in seiner deutschen Wahlheimat bringen den 56-Jährigen einige kulinarische Traditionen zum Schwärmen. Das Abendbrot sei da als Beispiel genannt oder die Kohlfahrten in der kalten Jahreszeit. „Das beste Mittel gegen den Winter-Blues“, findet der Apetito-Markenbotschafter.

Gleich bei seinem ersten Messebesuch in Deutschland hat etwa Grünkohl mit Pinkel bei ihm einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Seine eigene Interpretation im Bremer Gästehaus 2019 in Berlin bescherte ihm Standing Ovations. Immerhin hatte der Bürgermeister von Bremen 300 Gäste dazu eingeladen. Anil Kumars Geheimzutat: Piment aus Kerala. Es ist vielleicht der würzigste Beleg dafür, dass kulinarisches Crossover nicht nur geschmacklich überzeugt. Offenbar geht auch Integration durch den Magen.

KERSTIN SCHULTE

Zur Person

Anil Kumar ist im südindischen Kerala geboren und aufgewachsen. Er hat „Hotel Management & Catering Technology“ studiert und parallel dazu praktische Erfahrungen in verschiedenen Küchen gesammelt.

Im Laufe seiner mehr als 30-jährigen Karriere entwickelte und managte er Gastro-Konzepte in sechs Ländern. In seiner Heimat ist er einem Millionenpublikum als Moderator verschiedener Kochshow-Formate bekannt.

Seit 2019 arbeitet der charismatische Kosmopolit für Apetito Catering. Vor seinem Engagement als Business Food Manager war er im Auftrag des Rheinenser Caterers Küchenchef der Constructor University in Bremen.

„Man muss die Erwartungen und Bedürfnisse seiner Gäste wirklich verstehen.“

Nachgefragt

Was schätzen Sie an Ihrer deutschen Wahlheimat besonders? Mir gefällt vor allem die Balance zwischen Urbanität und Natur. Deutschland ist wunderschön.

Womit starten Sie Ihren Arbeitstag? Mit einer großen Tasse Kaffee und einer guten Portion Selbstmotivation.

Ihre stärkste Superkraft? Resilienz – ich kann mich an jede Küche und jedes Team anpassen.
