



Grand Hotel Les Trois Rois

Ein junger Berliner bringt Pfiff ans Basler Rheinknie

Marcus Greiser ist 28 Jahre jung und hat bereits einen stattlichen Rucksack an beruflicher Erfahrung. Seine Laufbahn begann er in einer Konditorei in Berlin. Dann aber hat ihn die Hotelpâtisserie gepackt. Seit einem halben Jahr ist er Chef pâtissier im Basler Grand Hotel Les Trois Rois. Für ihn ist es der faszinierendste Beruf der Welt.

Schon alleine sein Gesichtsausdruck während des Fotoshootings verrät: Hier sitzt ein kreativer Mensch. Statt einfach nur stumm und unbeholfen dazustehen, balanciert Marcus Greiser den riesigen Schwing-

besen über seine Fingerkuppen, spielt damit Gitarre, um ihn dann durch die Lüfte zu schwingen. «Das ist doch mal was anderes, als den Teig geschmeidig zu rühren», grinst der waschechte Berliner schelmisch.

Seit drei Jahren ist Marcus Greiser in der Schweiz. Erst hat er in St. Moritz gearbeitet, seit letztem Sommer ist er in Basel. «Als ich nach meiner Konditorlehre ein Praktikum in einem Berliner Nobelhotel machen konnte, wusste ich sofort: Das ist meine Welt», erinnert sich Greiser. Er suchte sich bewusst

eine Anstellung in einem renommierten Haus. Bekam sie – und fühlte sich als Lernender, obwohl er einen Vertrag als ausgelernter Konditor hatte.

«In einer Hotelpâtisserie arbeitet man mit Produkten, von denen man in der Lehre nicht mal etwas gehört hat»,

stellt Marcus Greiser fest. «Im Hotel kann man aus dem Vollen schöpfen und kreative Ideen einbringen. Die Produkte sind edler, und es steht einem das ganze Spektrum zur Verfügung.» Sagt es und

setzt sich aufs Sofa, stützt das Kinn nachdenklich auf und wirft einen Blick nach oben, als wenn seine Eingebungen von der stuckverzierten Decke des «Trois Rois» herunterfielen.

Dabei braucht er solche Inspirationshilfen nicht. Denn er hat Ideen genug. An diesem Nachmittag zeigt er seiner Stellvertretung, was er sich unter einem Griessflammeri vorstellt, der am nächsten Tag auf der Karte stehen wird. «Dieses Rezept habe ich von zu Hause mitgebracht und den Ansprüchen des «Les Trois Rois» angepasst, die sehr tra-



Schaufensterbummel im «Les Trois Rois». In der Brasserieküche können die Hotelgäste den Köchen in die Töpfe schauen. Marcus Greiser bei der Zubereitung des Desserts «Schokoladentorte mit karamellisierten Birnen und Portweinglace». Wie dieses Dessert genau hergestellt wird, verrät Marcus Greiser im Internet auf www.gastronews.ch

ditionell sind.» Ins noble Haus am Rhein hat es ihn wegen des französischen Einflusses der Küche gezogen. «Für mich ist das ein neues Segment.» Auch die Businessklientel, die sich stark von den Feriengästen im Bündnerland unterscheidet, hat ihn gereizt. «Die Arbeit hier ist eine grosse Herausforderung und macht viel Spass, auch wenn es bei uns ein wenig eng ist», sagt er und schlängelt sich flink zwischen den fünf Mitarbeitenden hindurch, die sich in der win-

zigen Pâtisseriesküche den Arbeitsplatz teilen. «Wenigstens haben wir einen tollen Ausblick auf den Rhein, da fliesen die Gedanken leichter.» Es geht emsig zu und her. Einer füllt den Rahm in den grossen Mixer. Ein anderer schneidet einen fertig gebackenen Kuchen in Portionen, ein weiterer bereitet Tartelettes zu. Dazwischen ertönt immer wieder ein schrilles Pieps, pieps. Ein Zeichen, dass die Scones im Ofen fertig sind.

Interessantes zur Pâtisserie

Aufgaben der Pâtisserie: Dessertkreationen für Brasserie und Bar sowie für Bankette, Brote und Gebäcke fürs Frühstücksbuffet, «Bettmümpfeli» für die Hotelgäste (155 Pralinen täglich), jahreszeitgemässe Give-aways (zum Beispiel Aprikosenmarzipankonfitüre)

Afternoon Tea: «Deluxe» (pro Person à discrétion), Auswahl an delikaten Fingersandwiches, Scones, Erdbeermarmelade, Clotted Cream, Süssgebäck und Tee zu 52 Franken, zur Variante «Royal» gibts zusätzlich ein Glas Champagner, 64 Franken

Für die Stammklientel: Wiederkehrende Gäste finden in ihrem Zimmer einen Willkommensgruss aus der Pâtisserie vor.



Gästepflege. Florentiner, Macarons, Zitronentartelettes und Rumpralinen, angerichtet auf einer Schieferplatte.

Mit den Begleitern des «Afternoon Teas» verbindet Marcus Greiser eine amüsante Geschichte.

«Ich war noch nicht lange im Haus, als eine englische Lady nach mir schicken liess», erinnert er sich. «Sie sagte, dass meine Scones nicht so schmeckten, wie sie sollten, und anerbote sich, mir die richtige Herstellung zu zeigen.» So kam es, dass die Lady eines Morgens in der Küche des «Les Trois Rois» stand, um den Chef pâtissier in die Geheimnisse der echten englischen Scones-Herstellung einzuführen. «Solche Erlebnisse gefallen mir. Ich lerne gerne etwas dazu.»

Es wird kaum das letzte Mal sein, dass er offen ist für Neues. Demnächst wird er vom Kleinbasel nach Baden umziehen. Greiser freut sich schon jetzt auf das Pendeln mit dem Zug: «Meine Mitreisenden werden unbewusst zu Ideenlieferanten für neue Kreationen werden.»

ruth.marending@gastronews.ch

Fotograf: Christoph Laeser

Assistenz: Julian Laeser



«Very British». Der «Afternoon Tea» ist ein Klassiker im Grand Hotel Les Trois Rois. Das Ambiente der Lobby mit Blick auf den Rhein.