# Der Mann mit der Leidenschaft für Feuer und Rauch

Montag, 10. April 2023

**Markus Häusermann kümmert sich als stellvertretender Küchenchef im fmi-Spital Interlaken vorzugsweise um die kalte Küche. In seiner Freizeit dagegen widmet er sich einer heissen Leidenschaft: dem Grillieren mit Barbecue Smokern und Keramikgrills.**

Markus Häusermann ordnet eine Reihe zarter Trockenfleischscheiben auf einem Teller an, umrundet sie mit Cherrytomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken. Dann gibt er mit gelenker Hand je eine schwungvolle Spur roten, grünen und weissen Gemüsegelée hinzu und ergänzt die Speise mit Spargelsprossen. Den Abschluss bildet eine Dolde Petersilie, die er vorsichtig obendrauf legt. Während den nächsten knapp zwei Stunden wird er den Vorgang unzählige Male wiederholen und weit über hundert Bündnerfleischteller vorbereiten.



*Markus Häuserman geniesst die Freiheiten, die er und seine 17 Kolleginnen und Kollegen in der Spitalküche in Interlaken geniessen. «Wir können die eigene Handschrift einbringen und unserer Kreativität freien Lauf lassen.»*

## Kreativität erwünscht

Markus Häusermann ist stellvertretender Küchenchef im Spital Interlaken und an diesem Dienstagmorgen für das kalte Mittagsmenü verantwortlich. Neben der Endkontrolle der von den Köchinnen und Köchen zubereiteten Gerichte gehören die Aufsicht über die Hygiene, die Betreuung der Lernenden und die kalte Küche zu seinen Kernaufgaben. «Ich empfinde es als etwas vom schönsten, die Menschen mit gutem Essen zu erfreuen», sagt er gleich zu Beginn des Gesprächs und lächelt zufrieden. Die Begeisterung am Kochen ist ihm auch nach Jahrzehnten in der Küche nicht abhandengekommen.

Mit ein Grund dafür sind die Freiheiten, die er und seine 17 Kolleginnen und Kollegen in der Spitalküche in Interlaken geniessen. «Wir können die eigene Handschrift einbringen und unserer Kreativität freien Lauf lassen.» Die Verantwortung dafür macht Häusermann bei einer Person fest: Küchenchef Markus Ströbel. Dieser sei nicht nur offen für Ideen, er wünsche sich sogar, dass seine «Küchenbrigade» immer mal wieder Vorschläge für Neues vorbringe. «Das freut mich mega», betont Markus Häusermann, und wieder macht sich in seinem Gesicht ein Lächeln breit.



*Zu Hause widmet sich Markus Häusermann leidenschaftlich dem Grillieren. «Ich koche und grilliere das ganze Jahr über draussen»*

## Vor dem Grill anstatt am Herd

Manchen Köchinnen und Köchen vergeht mit den Jahren der Appetit, auch ausserhalb der Arbeitszeit in den Töpfen zu rühren und für Familie, Bekannte oder Freunde zu kochen. Nicht so Markus Häusermann. Er steht zu Hause allerdings nicht am Herd, sondern widmet sich als Kontrastprogramm zur kalten Küche im Spital einer umso heisseren Leidenschaft – dem Grillieren. «Bei Feuer und Rauch fühle ich mich richtig wohl», unterstreicht Häusermann. Sinnbildlich für diese Aussage ist die Ausstattung seiner Aussenküche: Sie besteht aus zwei amerikanischen Barbecue Smokern, zwei Keramikgrills in Eiform und einem Holzkohlegrill.

## «Bei Feuer und Rauch fühle ich mich richtig wohl.»

«Richtiges Grillieren», wie Markus Häusermann es nennt, ist kein Vorgang von wenigen Minuten. Wenn er zum Beispiel den grossen, 900 Kilogramm schweren Barbecue Smoker mit den acht Millimeter dicken Stahlwänden einfeuert und darin ein halbes Dutzend Rindshohrücken-Braten zubereitet, dann dauert die Garzeit gut und gerne drei bis vier Stunden. Was dem «Gastgeber mit Leib und Seele», wie sich Markus Häusermann selbst bezeichnet, ausreichend Gelegenheit gibt, mit den Besucherinnen und Besuchern ein Glas Wein zu trinken und über Gott und die Welt zu plaudern.



*Auch die Mitarbeitenden des Spitals Interlaken kommen zwei- bis dreimal pro Jahr in den Genuss seiner Grillkünste. Die 40 kg Fleisch schmort Markus Häusermann dafür vorab zu Hause.*

## Auch Spitalmitarbeitende profitieren

Doch nicht nur Häusermanns Gäste profitieren von seiner Passion fürs Grillieren. «Ich koche und grilliere das ganze Jahr über draussen», hebt er hervor. Von einem Steak über Risotto bis zu Brot – Markus Häusermann bereitet alles auf oder in einem seiner Grills zu. «Meine Frau hat die Küche seit drei Jahren praktisch nicht mehr benutzt», ergänzt er. Diesmal trägt sein Lächeln gar einen Anflug von Schelmerei in sich.

Wiederholt in den Genuss seiner Grillkünste kommen auch die Mitarbeitenden des Spitals Interlaken. Zwei- bis dreimal pro Jahr steht als Wochenhit «Pulled Pork Burger» auf der Speisekarte des Restaurants «Intermezzo». Das Fleisch schmort Häusermann vorab zu Hause. Rund 40 Kilogramm Schweinshälse sind dafür erforderlich – und natürlich mehrere Stunden Garzeit. Wer übrigens jemandem aus dem Spital auf das Gericht anspricht, kann zusehen, wie dem Gegenüber förmlich das Wasser im Mund zusammenläuft.



## Zur Person

**Markus Häusermann** arbeitet seit 2011 als stellvertretender Küchenchef im Spital Interlaken. Der 56-Jährige wohnt in Aeschi bei Spiez, ist verheiratet und Vater von drei erwachsenen Kindern. Er ist Präsident des Grappa Clubs Berner Oberland, hält sich in seiner Freizeit – nicht nur beim Grillieren – gerne draussen auf und ist regelmässig mit dem Mountainbike unterwegs. Zweimal pro Jahr besucht der bekennende Schweden-Fan mit seiner Frau das grösste Land Skandinaviens.