



Marcel Wendler

Ein Mann, zwei Läden

Marcel Wendler ist gerade einmal 28 Jahre alt und schon Chef zweier Lokale, des Lax in Chemnitz und des Burgstädter Gartenheims Nord. Wie kam es dazu?

Marcel wuchs in Hohenstein-Ernstthal auf. Nach familiären Schicksalsschlägen - der Vater hatte mehrere Schlaganfälle erlitten, die Mutter die Familie verlassen - war er sich bereits in der 5. Klasse der Härte des Lebens bewusst. "Aufgrund dessen bin ich aufgewacht und habe mich in kürzester Zeit vom Klassenclown zum Streber entwickelt, habe komplett alle Noten ins Positive gedreht und mich durchgekämpft. Schließlich schloss ich mit sehr guten Noten ab und wollte Innenarchitekt werden. Dieser Bildungsweg blieb mir basierend auf den unglücklichen Familienverhältnissen verwehrt, und ich verließ nach der 10. Klasse die Schule, um mich für eine Lehre im Hotel Drei Schwanen zu bewerben."

Der Schüler hatte in diesem Hohenstein-Ernsthäler Haus schon ein längeres Praktikum absolviert und die Mutter einer Klassenkameradin ihn überzeugt, Koch werden zu wollen (obwohl er zu die-

ser Zeit das Friseurhandwerk favorisierte). Doch dann wechselte die Hotelführung und Marcel stand ohne Ausbildungsbetrieb da. Das Arbeitsamt riet ihm, es in Lichtenstein im Hotel Goldener Helm zu versuchen. Da ergab es der Zufall, dass Marcel dem ehemaligen Schwanen-Küchenchef über den Weg lief und ihm von seinem bevorstehenden Bewerbungsgespräch erzählte. Der Mann meinte schmunzelnd: "Lass den Kopf nicht hängen, wir sehen uns bestimmt bald wieder."

Zur Überraschung des gebeutelten Jungen saß er dann bei der Bewerbung lachend vor ihm am Tisch und stellte ihn ein. "So konnte ich meine Lehre fortsetzen", erzählt Marcel. "In der Mitte meines zweiten Lehrjahres verstarb plötzlich der Hotelbesitzer, das Haus ging in die Insolvenz, und wir bekamen die Kündigung. Ich habe mir beim Küchenchef in der Chemnitzer Berufsschule Rat geholt. Er gab mir den Tipp, es im Henrics zu

versuchen. Das klappte auf Anhieb. Und da ich sehr ehrgeizig bin, arbeitete ich mich in kürzester Zeit nach oben. Obwohl noch Jungfacharbeiter schmiss ich die Küche fast allein. So kam es, dass wenige Monate später der dortige Küchenchef mir als Facharbeiter untergeordnet wurde."

In dieser Zeit hat sich Marcel selbstständig gemacht und neben der Arbeit im Restaurant für Feiern gekocht. Da er sich weiterentwickeln wollte, beendete er das Arbeitsverhältnis im Henrics und lief - wieder zufällig - dem Chef vom Heck-Art in die Arme. Marcel fragte ihn: "Wie sieht es aus, brauchst du einen Koch?" Er bekam die Anstellung und meint: "Eine super Sache. Die hatten was drauf und ich habe richtig viel dazugelernt." Eines Tages war er mit einer Freundin ins Burgstädter Gartenheim Nord zu einer Familienfeier geladen - und fand die Tischanordnung dort eigenartig. Er nahm sich das Mikrofon und sagte: "Wer die Tische umstellt, so dass wir Platz zum Tanzen haben, dem gebe ich einen aus." Das ließ sich die Gesellschaft zum Unmut des Restaurantchefs nicht zweimal sagen. Marcel entschuldigte sich damit, dass er auch etwas von Gastronomie verstünde und blieb dem Wirt im Gedächtnis.

Monate später bekam der junge Heißsporn einen Anruf von besagtem Gastwirt: "Ich hatte gerade eine Bypassoperation. Würdest du das Gartenheim nächstes Jahr übernehmen wollen?" Kurz darauf ein zweiter Anruf: "Ich schaff's nicht mehr, willst du es gleich machen?" Marcel beriet sich mit einem Steuerberater und kam zu dem Schluss: "Mach's! So eine Chance bekommst du nicht gleich wieder". Am 23. Dezember 2006 arbeitete er zum letzten Mal im Heck-Art und gab am 31. Dezember mit einer Silvesterparty sein Debüt im Gartenheim.

Das Niveau seiner Kochkunst sprach sich schnell herum, mit dem Ergebnis, dass man - für Gesellschaften - heute fast ein Jahr im Voraus bestellen muss.

Irgendwann lernte Marcel die Marschners vom Lax kennen. Man fand sich sympathisch und er richtete zwei Caterings für sie aus. Schließlich fragten sie ihn, ob er das Lax übernehmen wolle, weil sie es aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr schafften. Marcel überlegte nicht lang und übernahm nahtlos am 1. Oktober. "Ich stehe also bestimmt noch die nächsten zwei bis drei Jahre voll unter Strom", meint er lachend und fügt hinzu: "Zeit bleibt da nicht viel, mit den beiden Läden. Aber wenn es geht, mache ich ein-, zweimal früh in der Woche Fitness. Und mein größter Traum ist es, einmal zu Weihnachten in New York zu sein. - Ein guter Freund hat mal zu mir gesagt: Wer in der Gastronomie arbeitet, muss irgendwie gestört sein. Und dadurch, dass du keine Familie hast, bist du der ideale Gastronom."

Dankbar ist er seinen beiden Teams, ohne die das alles nicht funktionieren würde, sowie seinen Freunden. "Da ich also immer zur rechten Zeit die rechten Leute an der Seite hatte, möchte ich nun meinerseits jungen Musikern von der Musikschule die Möglichkeit geben, einmal im Monat, beginnend am 7. Februar, im Lax aufzutreten, um etwas Bühnenerfahrung zu sammeln."

www.lax-kassberg.de

www.gartenheim-nord.de

WORT UND BILD: KARSTEN SPEHR