



Airbräu Wirtin

Interview Barbara Deimel

Servus und Willkommen! Wer bist du und woher kommst du?

Ich bin die Barbara, bin gebürtig aus Langenpreising, wohne aber in Oberding. Vor 30 Jahren hab ich eine Koch-Lehre gemacht, anschließend Erfahrungen gesammelt in Restaurants, Hotels, Catering und der gehobenen Gastronomie. Zuletzt war ich 10 Jahre selbstständig mit meinem eigenen Landgasthof in Oberding inklusive Catering-Betrieb.

Was war so dein erster Eindruck vom Flughafen? Packt dich schon die Reiselust in ferne Länder?

Ich war noch nie großartig in meinem ganzen Leben im Urlaub. In der Selbstständigkeit war an Urlaub oft nicht zu denken und zuvor lag mein Fokus ganz auf der Meisterschule. Am liebsten bin ich im Urlaub eigentlich Dahoam auf „Balkonien“ und verbringe Zeit mit meiner Frau und der Familie. Ich hoffe doch, dass ich irgendwann mal ein paar Tage weg fahre, bin aber froh, wenn ich dann nicht unbedingt fliegen muss.

Worauf legst du als neue Airbräu-Wirtin wert?

Ich denke, es ist nach so kurzer Zeit noch etwas früh zu sagen. Aber es ist mir sehr wichtig, dass wir gemeinsam ein gutes Team bilden und die Aufgaben gut verteilt werden. Denn nur wenn das Team gut ist kann auch gewährleistet werden, dass man guten Service macht, die Mitarbeiter:innen gern in die Arbeit gehen und die Gäste zufrieden sind. Das hat oberste Priorität bei mir.

Eine gute Wirtin macht für dich aus...

... dass man das Gehör und das Auge bei den Gästen, aber auch bei den Mitarbeitenden hat. Das macht für mich eine gute Wirtin aus.

Liegt die Gastronomie bei dir in der Familie?

Ich komme aus keiner gastronomischen Familie. Wir haben einen Metallbaubetrieb Zuhause also eine ganz andere Richtung. Allerdings hab ich eigentlich von Kindheit auf schon immer gern gekocht. Meine Mama wollte selbst immer eine Koch-Ausbildung machen aber zu damaliger Zeit war das einfach was Anderes.

Kochst du privat auch gerne? Was ist deine Lieblingspeise?

Natürlich koche ich privat gern. Gerade dadurch, dass ich selbst Küchenmeisterin bin. Jetzt als Wirtin, wo ich mehr bei den Gästen als in der Küche bin, freue ich mich auch wieder mehr darauf, privat zu kochen. Mit meinem Lieblingsgericht verbinde ich Kindheitserinnerungen: gekochtes Geräuchertes mit einem Teigknödel und schwarzem Rettich-Salat. Also eigentlich ganz typisch bayerisch und darauf freu ich mich heute noch, wenn ich zu meinen Eltern fahre. Dieses Gericht ist jedes Mal mein persönliches Highlight.

War eine Station in deinem Leben prägend?

Was mich schon sehr früh beeinflusst hat, war vor meiner Ausbildung der Schnupperkurs als Köchin. Den habe ich in einem Betrieb gemacht, in dem es ein unwahrscheinlich schönes Miteinander war. Das war ein Gefühl von Ankommen, wohlfühlen und eine neue Familie zu haben. Und dieser Punkt war von Anfang an auch der, der mir an der Gastronomie so gefallen hat.

Beruflich war mir schnell klar, dass der Beruf als Koch/Köchin sehr männerdominiert ist. In meiner Ausbildung waren es 95 % Männer und als Frau musste man in der Männer-Hierarchie schon immer mehr leisten. Für mich war das aber immer ein Ansporn und auch einige Küchenchefs haben mich in meinem Vorhaben motiviert.

Die prägendste Zeit war für mich die Meisterschule. Damals mussten einige Kriterien erfüllt werden, wie mindestens 5 Jahre lang ausgelernt und über 26 Jahre alt zu sein. Ich war 25 und habe einen Antrag auf eine frühzeitige Zulassung beim Freistaat Bayern gemacht. Allein als die Genehmigung kam war das das i-Tüpfelchen für mich, was mich gleichzeitig noch mehr motiviert hat. Am ersten Schultag waren nur Männer und ich, die meisten zwischen 35 und 45 Jahre alt. Da musste ich mir schon einige Sprüche anhören, wie „Was machst du denn hier, als Frau bist du hier total verkehrt“ oder „Das schaffst du doch sowieso nicht, viel zu schwer für dich.“ Zu einem sagte ich einfach nur „Wir werden sehen. Am Tag unserer Prüfung werden wir miteinander abrechnen.“ Im Nachhinein dachte ich mir „Mei Barbara, mit der Aussage hast du dich aber weit aus'm Fenster gelehnt.“

Meinen Meister habe ich in einem 3,5-monatigen Crashkurs gemacht, welchen es gar nicht mehr gibt, da die Durchfallquote mit 80 Prozent eindeutig zu hoch war. Ich habe Tag und Nacht gelernt, es gab kein Privatleben mehr. Ich hab auf dem Weg zur Schule gelernt, in der Schule selbst und auf dem Nachhauseweg. Wir hatten unter anderem auch noch ein paar Praxis-Tage, bei denen Grundlagen wie Soßen und Brühen ansetzen, Pasteten, Terrinen usw. geübt wurden. Für die praktische Prüfung war ich jedoch gut vorbereitet, wodurch ich mehr Zeit für die Theorieprüfung investieren konnte. Der erste Tag der praktischen Prüfung diente eher zur Vorbereitung. Am zweiten ging es dann richtig ans Kochen eines 5-Gänge-Menüs.

Ich habe meine praktische Meisterprüfung dann tatsächlich mit 100 % bestanden und sogar eine Auszeichnung dafür bekommen. Ich habe die beste praktische Prüfung abgelegt seit Bestehen der Schule. Tja und dann? Dann habe ich mit den Herrschaften abgerechnet, denn über die Hälfte der Klasse ist in der Theorie durchgefallen. So viel zum Thema „Frauen gehören nicht in die Küche“ – das war Genugtuung für mich.