

Der „Food Artist“



Mit dem Motorrad kommt er angebraust. Doch mit dem gewinnenden Lächeln erledigt sich der erste Eindruck des draufgängerischen Easy Riders. Denn Werner Raith ist genau das Gegenteil: sensibel, fröhlich, nett. Nach einem schüchternen Einstieg plaudert er bald charmant über sein Leben und seine Lieblingsbeschäftigungen – Kochen, Backen und Kreieren. „Ich bin ganz bodenständig auf dem Bauernhof meiner Großeltern in Wörth an der Donau aufgewachsen“, erzählt der 43-Jährige. „Meine Oma hat für meine Schwester und mich gekocht. Diese einfache Hausmannskost hat mich bis heute geprägt.“ Beim Schlachten war er dabei, hat früh gelernt, woher die Rippen, die Würste und die Schweinshaxen kommen. „Doch niemals ist dabei die Würde des Produkts verlorengegangen“, fügt er hinzu. Heute dagegen bleibe das bewusste Essen oft aus und die Achtung vor den Lebensmitteln schwinde.

So wichtig ihm diese Themen heute sind, in seiner Jugend hatte er zunächst eine Ausbildung zum Anlagenmechaniker begonnen, aber „ziemlich schnell gemerkt, dass dieser Beruf nicht meine Erfüllung ist“. So startete Werner Raith eine zweite Lehre und wechselte bald ins Konditorenfach. Im Schwarzwaldhotel Traube Tonbach in Baiersbronn

arbeitete er mit dem Meisterkoch Harald Wohlfahrt. „Bei ihm lernte ich, als Pâtissier ganz präzise zu arbeiten.“ Auf der Sea Cloud 1, seiner nächsten Station, zog er bereits etliche Genussregister: „Trotz der

ziemlich kleinen Küche, war es eine tolle Erfahrung. Bei 65 Gästen und 65 Crewmitgliedern ist der Service sehr intensiv.“ Es folgten die Meisterprüfung in Köln und Pâtissier-Stellen bei Münchner Adressen wie dem Hotel Königshof, dem ArabellaSheraton und dem vegetarischen Restaurant Myshikn, zum Teil bereits als Chef-Pâtissier. Bei Eckard Witzigmann im Palazzo sorgte er zusammen mit dem Team für eine Frischeküche für 400 Gäste. Für Alfons Schuhbeck koordinierte er hinter der Kamera die Abläufe mit.

Rentiere im XL-Format

Kuchen, Torten, Pralinen, Süßspeisen und verführerische Eiskreationen – „sie machen am Ende jeden köstlichen Menüs die Gäste glücklich, was will man mehr“, sagt Werner Raith. Mit der Zeit entwickelte der junge Konditor mehr und mehr Feingefühl für die verschiedenen Materien und Zutaten – ohne Konservierungsstoffe und Lebensmittelfarben zu verwenden. „Aus Roter Bete, Kaktusfeigen oder Pistazien lassen sich z. B. wunderbare Farben herstellen“, beschreibt er und verwendet auch für die Dekoration der Desserts Koriander, Rosen und Ringelblumen. „All diese Tätigkeiten brauchen Zeit, Geduld und viel Liebe. Wer mit Stress oder Zwang arbeitet, schafft schlechte Energie, da

kann nichts Gutes entstehen“, lautet seine Philosophie.

Seit 2004 zaubert er in diesem Sinne auf Geburtstagen, Geschäftsfeiern, Showküchen oder privat in Wohnküchen entweder ein Menü oder den süßen Abschluss. „Das kann schon mal eine Showtorte mit lebendem Inhalt sein, Rentiere im XL-Format oder ‚Fluch der Karibik‘ aus

denn der Kunde will schnell wissen, was ich mir vorstelle. Je nachdem bringe ich die Dekoration mit, sehe mir die Location an und entwickle dann mein Konzept.“ Ob Koch, Pâtissier oder Konditor – der Allrounder Werner Raith will sich nicht festlegen. Also nennt er sich Food Artist und sieht sich zuständig für die gesamte Genusspalette.

Ein Gelegenheitskoch? Ein Event-Pâtissier? Ein „Food Artist“ für private Veranstaltungen? Werner Raith zieht mit seinen freien Allround-Diensten alle Register. Auch weil viele Köche „keine Lust auf Pâtisserie haben“.

Schoko, Keks und Zuckerguss“, umreißt er enthusiastisch sein Portfolio. „Für diese Events ist Flexibilität erste Voraussetzung,

Und mit dem Motorrad geht's dabei immer wieder ins „Feld“ der Inspiration.

Eva-Maria Mayring

Wer uns kennt,
der kennt ...

FRISCHE

erlenbacher
...so lecker Meister!

www.erlenbacher.de