



PRESSEMITTEILUNG

Liebe, Leidenschaft und Demut vor Lebensmitteln – Interview mit Koch und Eventgastronom Wolfgang Weigler

München, im August 2015 – Hart, aber herzlich. Das ist Wolfgang Weigler. Er steht für Bodenständigkeit und Kreativität in der Küche, genauso wie für Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Um seinen Ansprüchen gerecht zu werden, müssen seine Mitarbeiter neben der Leidenschaft zum Kochen vor allem Respekt vor den Produkten mitbringen. Denn nur so kann man im Weigler-Team an einem Strang ziehen und die hohe Qualität der Gerichte gewährleisten.

Wolfgang Weigler begeistert seit 2003 mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT seine Gäste. Dabei stellt er an sich und seine Kreationen immer die höchsten Ansprüche. Seine EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit einer großzügigen Sonnenterrasse inklusive Seeblick die ideale Eventlocation, die er zudem – dank perfektem Equipment – auch als Kochschule nutzt. Das absolute Highlight der Eventgastronomie WHO WANTS IT ist jedoch der W.U.F.O – Weiglers Ultimate Food Orbiter. Mit dem aufwendig umgebauten und erstklassig ausgestatteten Airstream ist Wolfgang Weigler auch auf Feld und Flur mobil unterwegs, um köstliche Speisen zu zaubern.

Herr Weigler, Sie schwingen nunmehr seit 30 Jahren den Kochlöffel und das mit Erfolg. Wie sind Sie zu dem Beruf Koch gekommen?

Ich bin in einer Metzgerei aufgewachsen, aber das Tiere töten hat schon von klein auf keinen erfüllenden Beruf für mich dargestellt. Aus dem Grund war schon sehr früh klar, dass ich Koch werden möchte. Die Ausbildung habe ich dann im elterlichen Betrieb „Gasthof zum Wenden“ absolviert. Sie können sich vorstellen, dass man es als Azubi nicht immer leicht mit seinen Eltern hat.

Sie legen großen Wert auf exzellente Speisen von erheblicher Qualität und Kreativität. Wie viel Mitspracherecht haben Ihre Mitarbeiter bei neuen Kreationen?

Das läuft bei uns ganz demokratisch ab. Jeder hat die Möglichkeit mir seine Kreativität mit neuen Vorschlägen zu zeigen. Ich bin für neue Ideen ganz offen und freue mich, wenn sich meine Mitarbeiter ideenreich zeigen. Der Vorschlag wird dann im Team besprochen und wir entscheiden zusammen, ob wir das Gericht ausprobieren oder eben nicht.

Sie sind ein „alter Hase“ in der Gastronomie. Wie viel Erfahrung müssen Bewerber mitbringen, um bei Ihnen eine Chance zu haben?

Erfahrung ist natürlich immer dienlich, aber ich schaue nicht nur auf den Lebenslauf. Ich habe schon viele Autodidakten erlebt, die mehr Leidenschaft für den Beruf mitgebracht haben als ein gelernter Koch. Und das ist mir wichtiger: Liebe und Leidenschaft zum Kochen sowie den nötigen Respekt und Demut vor den Produkten, welche wir verarbeiten. Wir leben in einer Wegwerfgesellschaft und etwas zu kochen, das dann weggeworfen wird, widerspricht meiner Einstellung zu diesem Beruf.

In der Küche kann der Ton bekanntermaßen schnell etwas rauer werden. Trifft das bei Ihnen zu?

Ja! Hart aber herzlich geht es bei mir zu. Jedoch kann ich mich auch entschuldigen, wenn es mal etwas ruppiger im Umgangston gewesen ist.



Gibt es etwas, was Sie angehenden Köchen mit auf den Weg geben würden, wenn Sie an Ihre eigene Ausbildung zurückdenken?

Ja, natürlich. Oft denkt man bei unserem Beruf ja daran, dass alles so schlecht ist: viele Stunden in der Küche, kein Privatleben und eine schlechte Bezahlung sind die Vorurteile. Jedoch kann unser Beruf extrem spannend und kreativ sein! Ich rate jedem, der mit dem Beruf Koch liebäugelt, nicht den leichtesten Weg zu gehen, sondern sich eine gute Ausbildungsstätte zu suchen. Man bekommt dort die Basis vermittelt und kann dann im Laufe seiner Karriere darauf aufbauen. Auf einem guten Fundament lässt sich das bekanntlich leichter umsetzen. Wenig andere Branchen bieten solche Entwicklungsmöglichkeiten wie zum Beispiel auch im Ausland seine Erfahrungen zu machen. Ich würde allen jungen Menschen einen Auslandsaufenthalt nahelegen! Lernt andere Kulturen, andere Kochstile und fremde Einflüsse kennen und integriert sie in euren Stil. So entwickelt ihr eine eigene Handschrift!

Wie sieht es mit Bewerbern aus, die Vegetarier/Veganer sind. Ist das ein Ausschlusskriterium?

Nein, ganz und gar nicht. Wir haben sogar Veganer in unserem Team und ich stelle immer wieder fest, dass ich sehr viel von Vegetariern und Veganern lernen kann, da sie oft eine andere Herangehensweise an Lebensmittel haben.

Was glauben Sie unterscheidet Sie in den Augen Ihrer Mitarbeiter von anderen Köchen?

Ach, das ist leicht beantwortet, da ich das regelmäßig zu hören bekomme! Ich bin zielstrebig als manch anderer Kollege, bringe meinen Mitarbeitern leidenschaftlich gern etwas bei und bei mir ist die Arbeit immer mit Spaß verbunden. Aber ich werde nun auch älter und ruhiger, deshalb sagt man mir nun auch schon eine gewisse Gelassenheit nach.

Herzlichen Dank, Herr Weigler.

Informationen zu Wolfgang Weigler und seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT

Seit 2003 kocht und begeistert Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT. Bodenständigkeit und Kreativität zeichnen den Eventgastronomen genauso aus wie Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Individuelle Firmenveranstaltungen, Road Shows und Familienfeiern für bis zu 2.500 Personen sind kein Problem für Wolfgang Weigler und sein top-ausgebildetes Team. Professionalität ist ihm nicht nur beim Service wichtig, sondern auch bei der Wahl seines hochwertig-technischen Equipments. Wolfgang Weiglers EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit rund 2.000 qm und der großzügigen Sonnenterrasse mit Seeblick nicht nur die ideale Eventlocation, sondern auch eine erstklassig ausgestattete Küche, die er u.a. als Kochschule nutzt. Ein Highlight der WHO WANTS IT Eventgastronomie ist der W.U.F.O. – Weiglers Ultimate Food Orbiter. Mit dem Airstream, der über eine professionelle Küchenausstattung verfügt, ist der Eventgastronom absolut mobil und zaubert überall erstklassiges Catering.

Mehr Informationen unter www.whowantsit.de und www.w-u-f-o.de

WHO WANTS IT

Wolfgang Weigler Eventgastronomie
Bahnhofstrasse 9-15 / 82327 Tutzing
info@whowantsit.de
T +49 (0)8158 90 73 27

Pressekontakt, Bildanfragen und Interviewanfragen:

münchner marketing manufaktur
andrea di scala, geschäftsführerin kommunikation
a.discalca@m-manufaktur.de
T +49(0)89 – 7 16 72 00 10