

Interview mit Res Hubler

Wenn der Spitzenkoch sich sozial engagiert



Spitzenkoch Res Hubler

Quelle: Heilsarmee

Er setzt sich mit seiner Frau für Flüchtlinge ein, assistierte bei Alphabetisierungsklassen und arbeitete mit Menschen mit Beeinträchtigung: Das soziale Engagement steht bei Res Hubler ganz weit oben. Was der Grund dafür ist, erzählt er im Interview.

Res und Therese Hubler, der ehemalige Starkoch mit damals 17 Gault Millau-Punkten und einem Michelin-Stern, sie Sommelière und Service-Expertin, tun schon seit jeher Gutes, gemäss dem Kampagnenmotto «Gutes tun tut Gutes»: Während acht Jahren haben sie mit Menschen mit Beeinträchtigung ihr «Dorfbeizli» geführt und Convenience-Gerichte, Suppen und Glacé produziert, unter anderem für Globus Delicatessa. Res kochte mit Flüchtlingen und war

Assistent in Alphabetisierungsklassen beim [«Lernpunkt» der Heilsarmee](#). Beide helfen bei «Tischlein Deck Dich» in Lyss, Res auch beim Mittagstisch in Kirchberg.

Im Interview mit der Heilsarmee verrät der Starkoch, wie er dazu kommt und wie er überhaupt Zeit für das Engagement findet.

Res Hubler, Sie arbeiten ja für «Tischlein Deck Dich», haben mit Flüchtlingen gekocht sowie jahrelang ein kulinarisch hochstehendes Restaurant geführt. Später mit leistungseingeschränkten Menschen Convenience-Gerichte, Suppen und Glacen produziert. Was motiviert Sie, sich so breit sozial zu engagieren?

Als Geschäftsinhaber war mein Motto immer «Freude am Freude bereiten». Und jetzt geht das einfach weiter.

Sie haben ja ein [Buch](#) geschrieben. Um was geht es darin?

Es ist eine Biografie und geht somit um mein Leben: Meine Erfahrungen beim Kochen in all seinen Facetten, mit vielen Anekdoten. Es hat auch Rezepte drin, pro Kapitel jeweils eines mit Bezug auf das Geschriebene.

Welche Bedeutung hat Kochen für Sie?

Es ist ein Beruf, bietet aber auch viel Spielraum, um sich kreativ zu betätigen. Das Resultat ist ein schönes Essen in Gemeinschaft, was einen hohen sozialen Wert hat. Essen hat in allen Kulturen einen sehr hohen Stellenwert, etwas sehr Schönes.

Welchen Bezug haben Sie zur Heilsarmee?

Als wir noch das Restaurant Krone in Bätterkinden geführt haben, kam die Heilsarmee in der Gaststube singen, im Rahmen der sogenannten Wirtschaftsmission. Auch wenn mir das jeweils etwas peinlich war, hatte ich immer ein offenes Ohr für diese Leute und ihre Botschaft. Daraus hat sich dann eine Freundschaft mit dem Leiterehepaar der Heilsarmee Burgdorf entwickelt. Er wurde letztendlich sogar der Götti einer unserer Töchter.

Wie stehen Sie selbst zum Glauben?

Als ich 27-jährig war, ging es mir psychisch schlecht: Panikattacken, Depressionen, Medikamente... Da habe ich mich an den Glauben an Jesus Christus erinnert, der bereits meiner Mutter Kraft geschenkt hatte.

Haben Sie überhaupt Zeit für so was?

Das ist eine Frage der Prioritäten, denn Zeit hat man nie. Ich bereue es bis heute nicht, der Beziehung mit Jesus erste Priorität eingeräumt zu haben.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Das kann ich so nicht sagen, alles was mit guten Zutaten und mit Herz zubereitet ist, schmeckt mir.

Welcher ist Ihr Lieblingsposten in der Küche?

Auch da: Eigentlich mache ich alles gerne, aber die Patisserie hängt mir besonders am Herzen, weil ich einen ganz süßen Zahn habe und das liebe. Ich denke, das liegt mir auch am besten. Interessant daran ist auch, dass für die Patisserie sämtliche Rohstoffe immer in guter Qualität erhältlich sind, im Gegensatz zu den anderen Bereichen der Küche.

Was möchten Sie den Lesern noch mitgeben?

An Weihnachten 2015 und gelegentlich freitags im Jahr darauf habe ich in der Notunterkunft Hindelbank – damals von der Heilsarmee geführt – mit Flüchtlingen gekocht. Das war toll, sehr bereichernd, aber organisatorisch auch herausfordernd. Genauso, wie ich es mag. Es liegt mir am Herzen, etwas weitergeben zu können. Es ist toll, mit Menschen zu arbeiten, denen von der Gesellschaft wenig Wertschätzung vermittelt wird.

Dieser Artikel erschien zuerst im [Blog der Heilsarmee](#).

Zum Buch:

[«Seelenwirt – Liebe geht durch den Magen, macht aber dort nicht Halt»](#)

Zum Thema:

[«Seelenwirt»: Von leiblichem Wohl und Seelenwohl](#)

[Talk mit Daniel Imboden: «Es gibt immer mehr Leute, die Not leiden»](#)

[Livenet Jahresfest 2023: Die Weltmission beginnt vor der eigenen Haustüre](#)

Datum: 11.07.2023

Autor: Daniel Oester

Quelle: Heilsarmee Blog

Tags

[Christen in der Gesellschaft](#)

[Buch](#)