



Lausitz




Lübbenau



Gastronomie: Vom US-Tellerwäscher zum Vetschauer Küchenchef

Gastronomie

Vom US-Tellerwäscher zum Vetschauer Küchenchef

 Als Spüler hat William Batusic in den USA erste Erfahrungen in der Gastronomie gemacht. Jetzt ist er Küchenchef seines eigenen Unternehmens in Ogrosen/Missen.

12. Juli 2020, 17:40 Uhr • Ogrosen/Missen

Von Uwe Hegewald



Bei Stefanie und William Batusic verschmelzen internationale Küche mit regionalen Produkten und Wildspezialitäten aus Lausitzer Wäldern. Der Amerikaner und die Lausitzerin haben sich in Ogrosen/Missen eine berufliche Existenz aufgebaut. 2017 sind sie mit ihren Kindern Liam und Charlene aus den USA nach Deutschland umgesiedelt.

© Foto: Familie Batusic

Es gibt sie, diese Erfolgsstorys von wohlhabenden Gastronomen, die es von ganz unten nach oben geschafft haben: Jamie Oliver, den sie aufgrund seiner Leseschwäche mit 16 von der Schule geschmissen haben, Spitzengastronom Jürgen Gosch, der sich zuerst als Aalverkäufer am Sylter Strand mit seinem Ein-Mann-Fisch-Bauchladen durchboxte oder José Andrés. 1991 brach er mit 50 Dollar und seinen Küchenmessern nach Amerika auf und besitzt dort inzwischen ein Restaurantimperium.

Wie weit und wohin der Weg von William Batusic führt, bleibt abzuwarten. Mit 16 Jahren verdiente er sich seine Brötchen als Tellerwäscher. „Arbeit habe ich nie gescheut“, sagt der in Paducah (Kentucky) geborene und in Florida aufgewachsene Genusshandwerker. Zurückblickend erzählt er von einem „tollen Chef“, der ihn an die Gastronomie herangeführt hat, von einem College-Abschluss, Jobs in einschlägigen Country-Clubs und zugänglichen Mentoren, die ihn „mitgeschliffen und geschliffen“ haben.

Der Liebe wegen nach Ogrosen

Doch weshalb hat es den US-Amerikaner ausgerechnet nach Ogrosen verschlagen? „Schuld“ ist Stefanie, die er 2008 kennengelernt und am zweiten Weihnachtsfeiertag 2009 in Inverness (Florida) das Ja-Wort gegeben hat. 2017 wurde der Entschluss umgesetzt, das 2015 in Georgia errichtete Haus zu verkaufen und dauerhaft nach Ogrosen, in das Heimatdorf seiner Stefanie (geborene Zoch) zu ziehen.

Dass William Batusic Küche und Gastronomie die Treue hält, stand für ihn außer Frage. Im benachbarten Missen wurde das Paar bezüglich eines Objektes fündig, das sich anbot, eine eigene berufliche Existenz aufzubauen. „In der ehemaligen VEG-Kantine haben wir einige Kubikmeter Beton verbaut und die Elektro-Installation erneuert. Neue Fenster, Türen und Decken wurden eingebaut und eine Edelstahlküche installiert, in der William Regie führt“, berichtet Stefanie Batusic von Anstrengungen vor dem Servieren des ersten Caterings.

Auch italienische und spanische Einflüsse

Wer jedoch glaubt, dass Service und Angebot nur auf amerikanische Gerichte ausgerichtet sind, liegt komplett daneben. Küchenchef William zehrt von seinen gesammelten Erfahrungen in Amerika, wo er unter anderem in einem Sushi-Restaurant gearbeitet hat oder an der Seite eines mexikanischen Kochs. Der war bestens mit der spanischen und italienischen Küche vertraut.

„Wir bieten aber bei unseren Buffets oder Cateringservice auch klassische, deutsche Küche an“, sagt der Wahllausitzer. Sein Hühnerfrikassee haben Kunden mit „zum Niederknien“ bewertet, wie auch seine Eintöpfe aus der Feldküche. Schweinemedallions kommen mitunter fruchtig-pikant daher, in Gesellschaft mit gegrillten Pfirsichen oder Erdbeer-Spargel-Salat. „Wir wollen unsere Kunden an neuen kulinarischen Erlebnissen teilhaben lassen und laden diese ein, sich überraschen zu lassen“, umschreibt Stefanie Batusic die Geschäftsphilosophie.

Nach Calauer Abitur hatte sie in Freiburg Hotel- und Restaurantmanagement studiert. Es folgten eine zweijährige Weiterbildung in England sowie Aufenthalte im US-amerikanischen Minnesota (2000) und in Virginia, wo sie 2008 ein Management-Training absolvierte.

Corona fährt in die Parade

Eigentlich wollte das Paar im Frühjahr mit ihrer Firma „Genuss Küche Catering“ so richtig durchstarten, als ihnen [Corona](#) in die Parade fuhr. In nicht systemrelevanten Jobs tätig, galt es jedoch zuerst, Tochter Charlene und Sohn Liam zu betreuen und im elterlichen Betrieb auszuhelfen. Da auch die Spreewaldtherme Burg geschlossen war, in der William temporär arbeitet, übernahm er die Kinderbetreuung und heizte spontan die Gulaschkanone an, um der Langenweile am heimischen Mittagstisch entgegenzuwirken.

Mit der Fertigstellung der Terrasse im Missener Objekt (Hauptstraße 34) nimmt das „Projekt Genuss Küche“ wieder Fahrt auf. Muss es auch, damit sich die Erfolgsstory vom Tellerwäscher erfüllt – ohne dabei den Anspruch zu erheben, es bis zum Millionär schaffen zu wollen.



DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN

