

## STECKBRIEF

### NAME / ALTER

Bernd Linsenmeyer  
Jahrgang 1958

### POSITION

Executive-Chef  
Frenchman's Creek Beach & Country Club,  
Palm Beach Gardens

### HEIMATSTADT

Bad Mergentheim  
Baden-Württemberg

### VERANTWORTUNG

Vier Restaurants in Haupthaus und Beachclub,  
bis 1400 Essen/Tag in der Saison

### MITARBEITER

52 Köche/innen inklusive Trainees  
plus Aushilfen

# Kulinarischer Gastgeber im Club

Bernd Linsenmeyer ist seit 14 Jahren der Executive-Chef im Frenchman's Creek Beach & Country Club in Palm Beach Gardens, einem der exklusivsten Privatclubs an Floridas Ostküste

**chefs!:** Sie haben früher in Deutschland in der Fünf-Sterne-Hotellerie gearbeitet und waren zehn Jahre für die Gastronomie im Hotel Cleve in Kleve verantwortlich. Was hat Sie gereizt, vor 14 Jahren, mit über 40, in Frenchman's Creek anzufangen?

**Linsenmeyer:** Achal Goswami, der Chief Operations Officer von Frenchman's Creek, ist mein Schwager und war früher viele Jahre in der gehobenen internationalen Hotellerie tätig. Immer, wenn hier ein Küchenchef aufhörte, hat er mich gefragt, ob ich nicht einsteigen will. Er wollte an der kulinarischen Qualität arbeiten, um den Club noch besser zu positionieren. Irgendwann habe ich die Herausforderung angenommen und musste richtig Pionierarbeit leisten, um statt der früher obligatorischen Büfets ein attraktives à la carte-Angebot aufzubauen.

**chefs!:** Wie zufrieden sind Sie mit Ihrer Wahlheimat?  
**Linsenmeyer:** Arbeiten muss man überall. Doch wenn ich hier morgens das Haus verlasse, scheint meist die Sonne. Wenn man bei gutem Wetter zur Arbeit geht, ist man einfach gleich viel besser drauf.  
**chefs!:** Was bedeutet es, hier Küchenchef zu sein?  
**Linsenmeyer:** Dass man sich auf eine sehr arbeitsreiche Saison einstellen muss. Sie beginnt am ersten Montag im Oktober und geht bis Ende Mai. Dann ist hier ordentlich was los und der Club ist oft voll. Im Sommer hingegen haben wir es eher

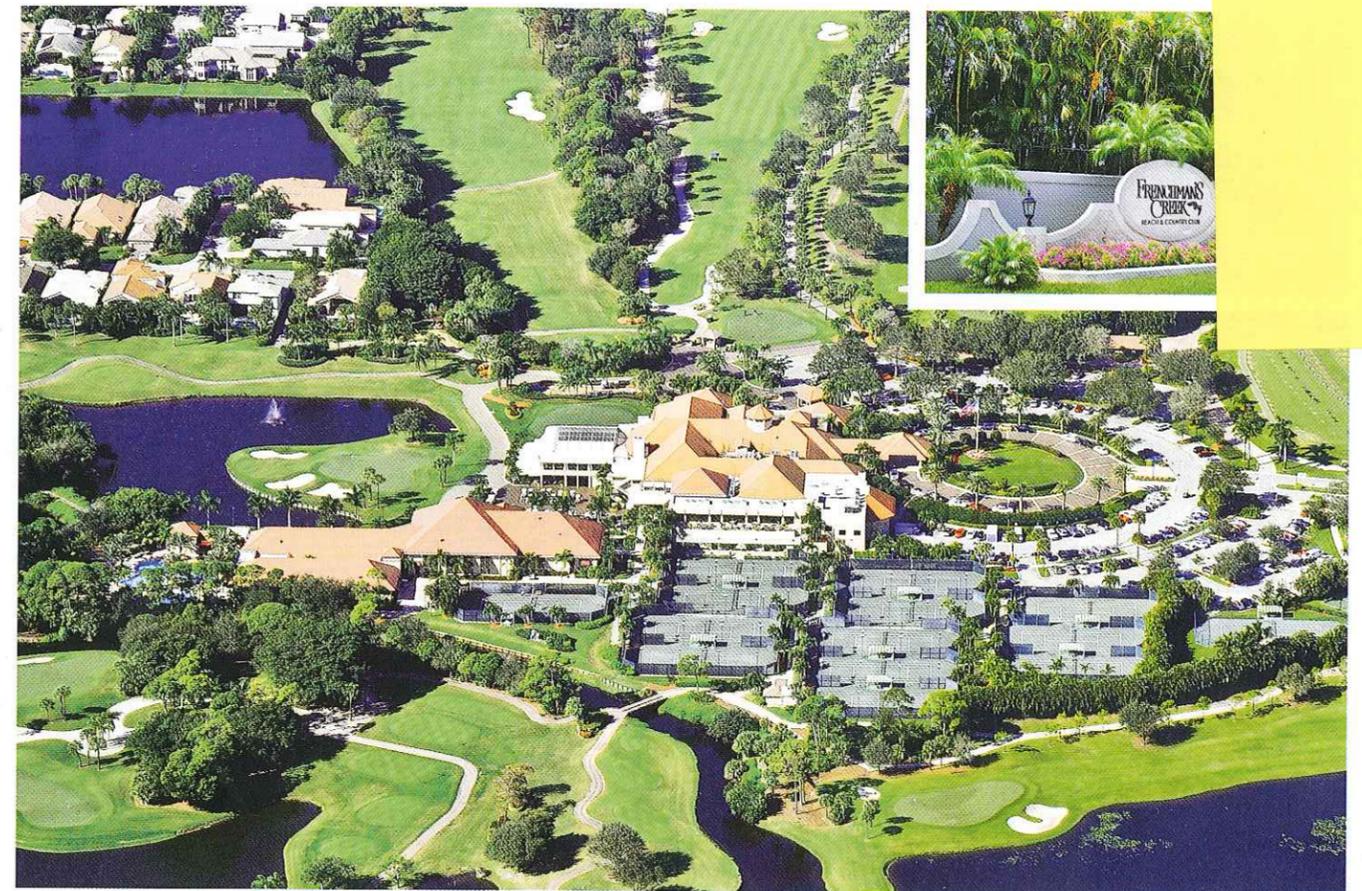
ruhig und ich habe Zeit, meine Familie in Deutschland zu besuchen. Ich bekomme inzwischen durch meine langjährige Tätigkeit im Club fünf Wochen bezahlten Urlaub. Auch die Sozialleistungen sind gut. Insgesamt gesehen, ist man hier finanziell viel besser gestellt als in Deutschland.  
**chefs!:** Also ein Traumjob?  
**Linsenmeyer:** Als ambitionierter Koch muss man hier schon gewisse Zugeständnisse machen. Beispielsweise kann

„Ich muss hier schon gewisse Zugeständnisse machen und kann nicht immer das kochen, was mir am meisten Spaß macht.“

Bernd Linsenmeyer

ich nicht immer das kochen, was mir am meisten Spaß macht. Ich muss mich nach den Wünschen der Gäste richten und mich darauf einstellen, dass das Durchschnittsalter unserer members 76 bei den Männern und 74 bei den Frauen beträgt.  
**chefs!:** Genießt man als Chef im Club einen Extra-Bonus?  
**Linsenmeyer:** Ja, eigentlich schon. Ich bin als Chef angesehen und anerkannt, doch ich muss mich auch mit so mancher Reklamation beschäftigen, die aus fachlicher Sicht überhaupt nicht gerechtfertigt ist. Dennoch muss ich immer diplomatisch bleiben, denn das Clubmitglied ist König. Manchmal denke ich, nur mein Chef und der US-Präsident haben einen härteren Job als ich.

FOTOS: FRENCHMAN'S CREEK, CHEFS (1)



Frenchman's Creek Beach & Country Club ist eine luxuriöse private Wohnanlage. Zugang haben nur die rund 600 Mitglieder sowie deren Familien, Freunde und Gäste



**W**er hier *member* sein will, muss viel Geld mitbringen: Stolze 175 000 US-Dollar kostet der Erwerb einer Mitgliedschaft im Frenchman's Creek Beach & Country Club. Die luxuriöse Wohnanlage in Palm Beach Gardens ist eine der exklusivsten überhaupt an Floridas Ostküste. Für ein Haus muss man, je nach Größe, ein bis sechs Millionen US-Dollar kalkulieren. Der alle zwölf Monate fällige Jahresbeitrag für Clubmitglieder beträgt 25 000 US-Dollar, zuzüglich 21 000 für die Sicherheitsdienste. Wer sich das leisten kann, ist drin. Sofern es noch

ein freies Haus gibt. Nur zwei bis drei Prozent der 600 Häuser von Frenchman's Creek sind überhaupt auf dem Markt; viele werden an die nächste Generation vererbt.

Letztendlich ein Beweis dafür, wie beliebt und begehrt der Club ist und wie hochwertig die gebotenen Leistungen sind. „Von dem Augenblick an, wenn unsere Mitglieder und deren Gäste hier ankommen, wird ihnen jeder erdenkliche Wunsch erfüllt“, sagt Executive-Chef Bernd Linsenmeyer. Seit 14 Jahren ist der deutsche Küchenmeister eine feste Größe im Clubleben und trägt mit seinem Team einen großen Teil zur Attraktivität von Frenchman's Creek bei. Hier gibt es aber nicht nur vier erstklassige Restaurants,

sondern auch zwei Turniergolflplätze, 17 Tenniscourts, einen großen Wellness- & Spa-Bereich samt Pools sowie einen privaten Strandclub in 1A-Lage am Atlantik.

Zugang zur streng bewachten und topgepflegten Anlage haben nur die 600 Mitglieder, deren Familien, Freunde und Gäste sowie das Personal. Zum Mitgliederkreis gehört der amerikanische Geldadel. Größtenteils sind es Anwälte und Finanzberater, die eine der Topklasse-Villen ihr Eigentum nennen und hier ihre Ferien oder die Feiertage verbringen und nach der Pensionierung gern auch länger das angenehme Leben im Sunshine State genießen.

Der Frenchman's Creek Beach & Country Club ist wie eine kleine Stadt organisiert.



Lust auf Arbeiten in Florida? Frenchman's Creek bietet jungen Köchinnen und Köche ein zwölfmonatiges Trainee-Programm. Die Übernahme von Kost und Logis sowie die Abwicklung der Visa-Formalitäten ist Teil des Arrangements, das durch einen Stundenlohn abgerundet wird. [www.frenchmancreek.com/employment](http://www.frenchmancreek.com/employment)



Es gibt ein von der Eigentümergemeinschaft gewähltes, 15-köpfiges Board samt Präsident, das z.B. über Investitionen und alle anderen wichtigen Themen für das Gemeinschaftswohl entscheidet. „Die members selbst können in diversen Komitees Vorschläge einbringen, doch nur das Board gibt die Aufgaben an unseren Chief Operations Officer weiter und wir Manager setzen sie dann mit unseren Teams in den verschiedenen Bereichen und Abteilungen um“, sagt Bernd Linsenmayer.

Die Rahmenbedingungen für die Gastronomie in Frenchman's Creek sind mit denen auf dem freien Markt nicht vergleichbar. „Wir sind viel günstiger als Restaurants draußen“, nennt der Executive-Chef einen wichtigen Unterschied. „Viele Dinge machen wir zum Selbstkostenpreis. Frühstück ist in der Mitgliedschaft inklusive. Das Mittagessen kostet grundsätzlich zehn Dollar, inklusive Getränken und Trinkgeld.“ Extra Trinkgeld geben ist verpönt. Alle anderen Restaurantbesuche werden nach Verzehr bezahlt. Doch auch hier sind die Kosten moderat: „Steaks für 37 US-Dollar im Einkauf verkaufen wir für 42 US-Dollar im Restaurant“, sagt Bernd Linsenmayer. „Wir sind ein gemeinnütziger

Verein und dürfen keinen Profit machen.“ Entsprechend werden in den Restaurants von Frenchman's Creek auch keine Gäste von außerhalb bewirtet. Wie alle anderen Einrichtungen im Club sind die Restaurants nur für die Mitglieder und ihre Gäste vorgesehen. Alle Veranstaltungen, die den allgemeinen Clubbetrieb beeinträchtigen könnten, bedürfen der Genehmigung des Boards. Eine Hochzeitsfeier z.B. wird nur erlaubt, wenn mehr als 80 Prozent der Gäste Clubmitglieder sind.

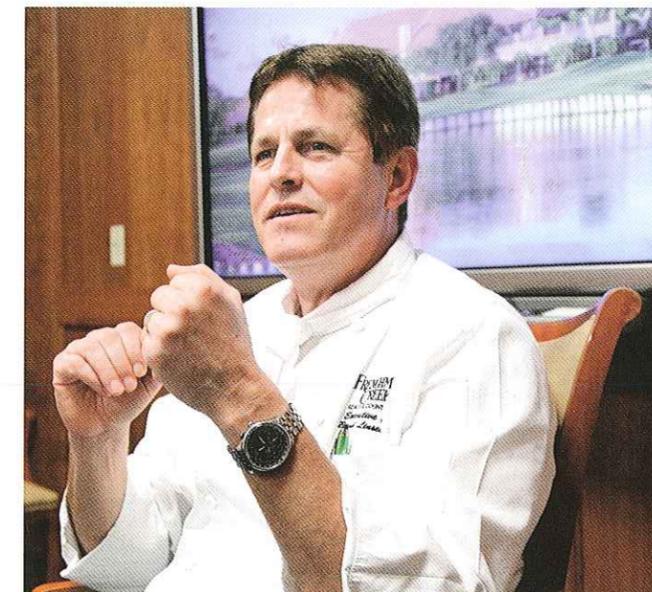
Fast 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus allen Bereichen sorgen sich um das Wohl der Mitglieder und ihrer Gäste. Das Team von Executive-Chef Bernd Linsenmayer umfasst 42 Köchinnen und Köche plus Helfer. Etwa die Hälfte ist fest angestellt. Die übrigen sind internationale Trainees. Junge Köchinnen und Köche mit abgeschlossener Berufsausbildung können sich um einen zwölfmonatigen Trainee-Aufenthalt bewerben. Die Übernahme von

Kost und Logis sowie vor allem auch die Abwicklung der fürs Arbeiten in den USA sehr aufwändigen Visa-Formalitäten ist Teil des Arrangements, das durch einen Stundenlohn abgerundet wird. Grundsätzlich beginnen Trainees mit acht US-Dollar Entlohnung pro Stunde, können sich aber durchaus auf das Doppelte steigern. Überstunden werden extra vergütet.

Arbeiten in Frenchman's Creek – das bedeutet eine interessante Aufgabe in einem exklusiven Umfeld, verbunden mit der Nähe zu Sonne und Strand sowie der Einbindung in ein internationales Team. Natürlich ist das Programm kein bezahlter Urlaub, sondern ein Arbeitsaufenthalt mit Weiterbildungsmöglichkeit. „Unser Bedarf an Trainees in Küche und Service ist groß“, sagt Bernd Linsenmayer. In der Hochsaison von Oktober bis Ende Mai kommen in den Restaurants des Privatclubs oft 1 400 Mittag- und Abendessen pro Tag zusammen. Da wird jede Hand gebraucht, um den An-



# SPANNENDE AUFGABEN IN EINEM EXKLUSIVEN UMFELD, VERBUNDEN MIT DER NAHE ZU SONNE & STRAND



„Wir bieten in Frenchman's Creek eine gehobene Küche, und wir sind viel günstiger, als die Restaurants draußen, denn wir dürfen keinen Profit machen.“  
Bernd Linsenmayer

sturm zu bewältigen. Zudem gehört es zum Aufgabengebiet von Bernd Linsenmayer und seinem Team, die privaten Hauspartys in den Villen der Clubmitglieder auszurichten. An US-Feiertagen wie Thanksgiving sind zirka 60 Privatveranstaltungen auf der 324 Hektar großen Clubanlage mit je 15 bis 60 Gästen keine Seltenheit, während im Haupthaus parallel eine Party mit Büfett für rund 1 000 Gäste steigt. Dieses Tempo ist auch über Weihnachten und Silvester angesagt.

Aus allen Teilen der Welt kommen die jungen Leute, um am sehr praxisorientierten Trainee-Programm von Frenchman's Creek teilzunehmen. Bernd Linsenmayer nimmt für seinen Bereich gerne Bewerber aus Europa in sein Team auf. „Sie arbeiten diszipliniert und sauber. Für mich ist die Mischung aus fünf bis sechs Deutschen, sowie zwei Österreichern und Schweizern oder Holländern perfekt.“ Mindestens dreimal im Monat werden für die Trainees

spezielle Seminare zur Weiterentwicklung angeboten. Rhetorik, Weinkunde und Umgangsformen zählen ebenso zur Themenbreite wie Englischkurse. Doch nicht nur die kommunikativen Fähigkeiten werden vermittelt, sondern auch kulinarisches Know-how. „Wir bieten in Frenchman's Creek eine gehobene Küche“, erklärt Bernd Linsenmayer. Hochkarätig geht es auch im Bankettbereich zu, wo allein die Dekoration bisweilen eine sechsstelligen Summe ausmacht, und natürlich bei den Hauspartys, wo für Speisen, Getränke, Musik und Dekoration das Beste gerade gut genug ist. Hauspartys sind ein lohnendes Zubrot für Trainees, denn sie werden extra bezahlt.

Trainees bei Frenchman's Creek genießen auch persönlich ein Stück Luxus. Ihre (kostenlose) Unterbringung erfolgt in einer gepflegten Wohnanlage mit Fitnessbereich und Swimmingpool. Wie in einer Wohngemeinschaft leben mehrere Trainees zusammen in einer geräumigen und gut ausgestatteten Wohnung. Ein Fahrservice verbindet Arbeitsplatz und Wohnung. Wer nach der Hochsaison neben Florida einen anderen Teil der USA sehen will, hat in den zwölf Monaten Zeit dazu. In der Nebensaison vermittelt Frenchman's Creek seine Trainees auch an befreundete Clubs oder Hotelanlagen in den Norden, z.B. nach Boston oder New York. *Sabine Romeis*