

«Jens Lehmann wollte nicht immer Reis»

Urs Gschwend, Chefkoch der «Trois Rois»-Brasserie, plaudert im «Nähkästchen»-Interview über Fussballer und Fantasie in der Küche.

Interview: Andreas W. Schmid
Auf dem Zettel, den Sie aus dem Nähkästchen gefischt haben, steht «Fantasie». Was verbinden Sie mit dem Begriff?

Urs Gschwend: Jugenderinnerungen. Ich hatte schon immer viel Fantasie und tauchte gerne in andere Welten ein. Deshalb liebte ich auch Science-Fiction-Filme. Ich erinnere mich, wie ich als 12-Jähriger zu Hause sagte, dass ich auf die Kunsteisbahn gehe. Stattdessen schlich ich mich heimlich ins Kino, um mir den Bond-Film «Moonraker» anzuschauen, der ja auch im Weltall spielte. Ich hatte ein schlechtes Gewissen und hoffte, dass mich niemand gesehen hatte.

Wie wichtig ist Fantasie in der Küche?

Je älter man wird, desto wichtiger. Weil sich mit zunehmendem Alter vieles im Kopf abspielt, das man früher zuerst Schritt für Schritt in der Küche ausprobieren musste. Heute kann ich in meiner Fantasie problemlos einen Klassiker neu zusammensetzen oder mit interessanten Zutaten versehen. Die Chancen, dass es funktioniert, wenn ich das Rezept konkret umsetze, stehen ziemlich gut.

Haben Sie ein Beispiel?

Eben erst ist diese Variante eines Züri-Geschnetzeltes in meinem Kopf entstanden: Carpaccio vom Kalbsfilet, mariniert mit einer Vinaigrette mit Schnittlauch, Champignons Duxelles mit ein wenig Portweinjus, dazu lauwar-

mer Rösti Espuma sowie im Nierenfett frittierte Croûtons, die als Brösel darüber gestreut werden.

Klingt gut...

...ich werde aber noch ausprobieren, ob es so hinhaut.

Und falls nicht?

Das kommt vor. Wenn sich ein Gericht als zu kompliziert für den Tagesbetrieb herausstellt, nehmen wir es nicht auf die Speisekarte. Da bremsen wir lieber mal, als dass wir uns Probleme einhandeln. Wir haben an sieben Tagen geöffnet, jeder Koch hat zwei Tage frei, dazu kommen Ferien. Das bedeutet ständige Wechsel. Trotzdem muss jeder auf demselben Wissensstand sein. Es nützt nichts, wenn der Küchenchef etwas perfekt kann und sonst niemand. Das ist die grösste Kunst: Jeden Tag dasselbe hohe Level zu erreichen. Deshalb sage ich mir, dass wir alles lieber eine Stufe einfacher halten, als etwas zu kreieren, das zwar an einem Tag supergeil aussieht, aber am nächsten nicht.

Wie viel ist beim Kochen Handwerk, wie viel Fantasie?

Ich würde sagen: fifty-fifty. Es braucht Fantasie in der Vorberei-

«Ich kann problemlos in meiner Fantasie einen Klassiker neu

zusammensetzen oder mit Zutaten versehen.»

Urs Gschwend
Chefkoch

tung – und dann Handwerk in der Umsetzung.

Wie sehr darf der einzelne Koch seine Fantasie in einer grossen Küchenbrigade ausleben?

Wir sind rund 30 Köche. Diese müssen sich zuallererst an die Standards halten. Jedes Gericht wird genau definiert und fotografiert. Das bedeutet dann, dass bei jedem Burrata-Salat fünf halbe rote, drei halbe grüne und drei halbe gelbe Tomätchen auf den Teller gehören. Da gibt es wenig Spielraum für Fantasie, das muss immer gleich daherkommen. Anders, wenn es darum geht, eine neue Speisekarte zu entwerfen, wie das etwa in der «Brasserie» jeden Monat der Fall ist. Beim Probeteller, wie wir ihn nennen, kann jeder seine Fantasie einbringen und Vorschläge machen – und zwar vorher und nachher. Das ist sehr erwünscht.

Sie haben schon einige Auszeichnungen eingeheimst, stehen aber im Schatten von Peter Knogl, der als Chef des «Cheval Blanc» im selben Haus schon zweimal zum



Koch des Jahres gekürt worden ist. Kein Problem für Sie?

Nein, wir haben ganz andere Aufgabengebiete. Es war sogar er, der mich anrief, dass im «Les Trois Rois» ein «Executive Chef» gesucht werde. Peter Knogl ist für mich ein Vorbild, vor dem ich höchsten Respekt habe.

Hatten Sie sich in Ihrer Fantasie einst ausgemalt, dass Sie der Beruf so weit bringen würde?

Ich machte meine Lehre im «Rössli» in Flawil, was ein Glücksfall war. Denn die Gastronomiefamilie Gauer führte auch den «Schweizerhof» in Bern, sodass ich nach der Lehre dort weitermachen durfte. Es war tatsächlich ein «dürfen», denn dort kam man nicht so ohne Weiteres ins Küchenteam rein. Dieses bestand aus 50 Köchen. Hin und wieder kochte der grosse Paul Bocuse bei uns für ein Bankett der Krebsliga. Erst da wurde mir bewusst, in welche Sphären die Kochkunst führen kann. Also nahm ich mir vor, es ins «Peninsula» in Hongkong zu schaffen.

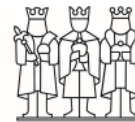
Aber?

Ich wurde früh Vater eines Sohnes, und so blieb ich in Bern. Immerhin führten mich meine Praktika nach New York, Chile und Curaçao. Das war eine Art Kompensation. Zugleich merkte ich, dass das Leben als Koch im Ausland weniger attraktiv war, als ich mir das in meiner Fantasie vorgestellt hatte. Wir haben es schon sehr schön hier in der Schweiz.

Im «Giardino» in Ascona bekochten Sie 2008 während der Fussball-EM in der Schweiz und Österreich das deutsche Nationalteam. Gab

es da Extrawünsche?

Ich hatte mir das in der Fantasie anders ausgemalt. Ich dachte, da komme eine ganze Schar an Ernährungsberatern und Ärzten anmarschiert, die genaue Vorschriften aufstellen würden. Doch man liess uns freie Hand, auch der deutsche Mannschaftskoch. Einzig der Menüplan war vorgegeben. Dieser sah fast jeden Tag etwas Asiatisches vor. Bis Goalie Jens Lehmann in der Küche erschien. «Chef», sagte er, «kannst du mal was anderes als Reis auf den Tisch bringen?» Also servierten wir ihnen am Abend ein Züri-Geschnetzelt mit Röstli. Die flippten richtiggehend aus. Lukas Podolski kam danach in die Küche und fragte, ob es für ihn noch einen Nachschlag geben würde.



LES TROIS ROIS



Koch Urs Gschwend hat den Begriff «Fantasie» gezogen.

Bild: Juri Junkov